

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВѢСТНИКЪ

Светское изданіе, красочно иллюстрированное;
редактировано и печатано в Полиграфическомъ заведеніи столицы.



Понедельника,
Сентября, 14-го
СЕГО ГОДА.

№ 435.А
стр.
131-134.

Выходитъ с 1800 года. Подписка принимается для здѣшнихъ жителей въ Городской
Типографіи, а для иногородныхъ всего почтовымъ Конторахъ. За годовое изданіе въ
Москвѣ 25 руб., а съ пересылкою 30 руб. За полугодово въ Москвѣ - 15 руб., съ
пересылкою - 17 руб. Въ "Кафѣ Пушкинъ" отпускается бесплатно.

САЛАТЫ

1. Оливье маленькими тартелетами съ
лососевымъ жемчугомъ 1590
2. Сельдь подъ шубу спрятанная..... 1190
3. Винегретъ изъ разностей съ кильками
балтійскими подъ постнымъ
масломъ..... 980
4. Морскія жители съ овощами разнаго
роду съ масломъ тыквы..... 2280
5. Козій сыръ, печеный съ медомъ,
дополненный ростками салатовъ..... 2390
6. Грандъ салатъ изъ
недорослей огородныхъ..... 1870
(заправка на выбор)
7. Крабъ камчатскій, въ салатъ
изрубленный,
съ плодами южными..... 2380
8. Салатъ съ травою рукколою
на восточный манеръ, по желанію ггъ.
гостей пополненъ
ростбифомъ..... 2480
креветками..... 2480
9. Салатъ изъ малого романо съ
аншофисовымъ соусомъ на новый
манеръ..... 1490
10. Салатъ съ брынзою да маслинами,
по старинному рецепту трактирщика
эллинскаго 980



- Устрица 1 штука..... 690
Устрицы полдюжины..... 3900

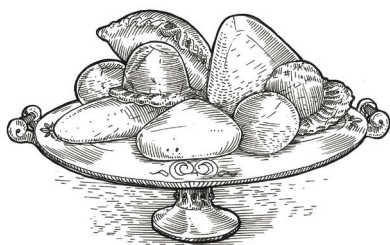
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Эклеры съ грибами..... 995
- ⓧ 2. Шука, фаршированная
по-местечковому..... 990
3. Сельди въ хрустале съ печенымъ
картофелемъ..... 970
4. Тунець съ авокадо а-ля «Тартаръ»... 1790
5. Семга малосольная
съ блинами ржаными..... 1990
6. Рыба, породы драгоценной,
за белизну ценимая,
визигию наполненная..... 2650
7. Эскалопъ изъ рака заморскаго,
салатомъ гарнированный, на манеръ
прованскій..... 2850
8. Заливное изъ шуки, судака
и лососины подъ хреномъ..... 1790
9. Морскія гребни съ форелями а-ля
«карпаччо», маринованныя
въ беломъ винѣ..... 1690
10. Ростбифъ а-ля «Модъ»..... 2190
11. Телячье мягкое, огню не отданное,
у татаръ подсмотренное..... 1990
12. Голонтир до густоты сваренный
изъ животины домашней съ
дополнениемъ..... 1390
13. Сало домашнее с чесноком..... 740



СОЛЕНИЯ

1. Грибки белые, соленные въ бочатахъ
подъ постнымъ масломъ
и укропомъ..... 1950
- Ф 2. Грузди соленные..... 1590
3. Огурчики соленные съ укропомъ подъ
постнымъ масломъ..... 850
4. Огурчики свежепросольные..... 890
- Ф 5. Капуста квашенная рубленая
съ фруктами..... 760
6. Капуста квашенная кочанами
со свеклой и чеснокомъ..... 790
- Ф 7. Помидоры соленные..... 790
8. Ассорти солений..... 1490



ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ»

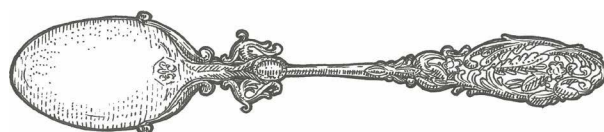
- съ мясами..... 350
- съ капустою..... 295
- съ грибами..... 330
- съ ягнятиною..... 470
- съ картофелемъ..... 295
- разстегай..... 460
- съ кислую капустою
и говяжьей грудинкою..... 295
- съ зелёнымъ лукомъ..... 295

ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ» СЛАДКІЯ

- съ яблокомъ..... 280
- съ брусникою..... 280

ИКРА

1. Икра осетра (30 г.)
съ блинами пшеничными..... 9850
съ блинами из гречневых круп..... 9850
2. Икра камчатского лосося (30 г.)
съ блинами пшеничными..... 1890
съ блинами из гречневых круп..... 1890
3. Икра белужья (30 г.)..... 21950
4. Икра щуки со сметаной и лукомъ (50 г.)
съ блинами пшеничными..... 1490
съ блинами из гречневых круп..... 1490



СУПЫ

1. Уха императорская съ водкой
имбирной и разстегаемъ..... 1690
2. Щи суточные изъ квашеной капусты
съ телятиною въ горшке..... 1390
3. Борщъ изъ гусиныхъ копченностей
съ разными капустами
и босторферными яблоками..... 1390
4. Курячій супъ съ лапшой..... 890



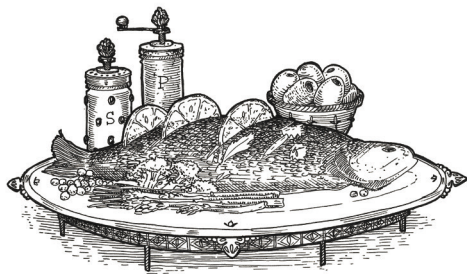
ПЕЛЬМЕНИ

- съ семгою и форелью..... 1390
- съ разными мясами..... 1490
- съ грибами, подаются съ подливой..... 980



ГОРЯЧІЯ БЛЮДА

1. Мозговья косточки тре деликатъ.....1790
2. Грибы а-ля «пулетъ».....960
3. Блинчики
съ телятиной.....1290
съ гречихой и уткой.....995
4. Чебуреки.....1290
5. Фуа-гра жареная с грушей.....3450



6. Изжареной какъ должно на ростере
сибасъ съ ломтиками картофеля
и овощами.....2990
7. Котлета щучія, чиненная
по-мещански.....2480
8. Судачки волжские а-ля натюрель,
съ пастернакомъ и соусомъ
«Цитронъ».....1590
9. Форель Карельская въ соусе
изъ раковъ.....2190
10. Печеная вольнымъ духомъ
и копченая съ дымкомъ стерлядь... 2790
11. Стерлядь «Завороженная»
въ икорномъ соусъ.....4490
12. Печенный лосось на северный
манеръ.....3280



БЛЮДО

Сервированное по желанію
Гг. Гостей на 2 персоны



13. Стерлядь молодая, чиненная
«Камчатскимъ» муссом.....11950
14. Бифъ-стейкъ
а-ля «Шатобріанъ».....16900
15. Маршированная лопатка ягнѣнка
съ гарнирами разными.....9200
16. Котлета телячія, рубленная
по рецепту Пожарского.....1870
дополненная на вашъ вкусъ:
Картофель жареный.....735
Потажі.....970
Зеленый салатъ.....745
17. Говядина Бефъ-Строгановъ
въ сметане.....1980
дополненная на вашъ вкусъ:
Картофель а-ля «Пушкинъ».....630
Потажі.....970
Зеленый салатъ.....745
18. «Грандъ Пуле»: Грудка, чиненная
трюфелями съ недорослями
огородными.....2490
19. Галантинъ изъ перепѣлки съ
картофельнымъ gratenomъ.....1650
20. Свинина «Грандъ Гарбюръ» на
косточке, гарниромъ изъ легюмовъ
дополненная.....3500
21. Бефъ а-ля «Россини» съ фуа-гра
и трюфелями въ соусе «Мадера».....4390
22. Бифштексъ говяжій по рецепту
купцовъ изъ Кіото.....3490
23. Утиная грудка съ темноцветною
поливою изъ заморской вишни
съ равіолями.....2480
24. Корейка ягненка съ катанкой
рукодѣльной.....4380
25. Олень подъ Пармскимъ сыромъ
съ «разноцветіемъ».....3580

Оплата принимается российскими рублями въ монетахъ и ассигнаціяхъ.

Шефъ поваръ: Маховъ Андрей Владимировичъ.

Данное минью является рекламнымъ матеріаломъ.

Ф - фермерский продукт

ДЕСЕРТЫ

1. «Гжель»..... 1290
2. Лимонник..... 860
3. Десертъ «Кафе Пушкинъ»..... 1490
4. Клюква въ сахаръ..... 895
- Ф 5. Медовичокъ..... 1140
6. Павлова..... 1360
7. Изящной тортлетецъ, неременной
хозяинъ Наполеоновскихъ баловъ... 1060
8. Пастила
съ драгун травой..... 1050
9. Шоколадный тортъ съ мятой
въ лучшихъ традицияхъ..... 1150
10. Шу с кремом пломбиръ..... 890
11. Кремъ-брюле съ клубникой..... 1890
12. Ягодникъ изъ грушъ русселетъ..... 1150
13. Сырный тортъ съ черникою
и земляникою..... 1160
14. Блинчики со сливочно начинкой
и горячими ягодами..... 1690
15. Мороженое «Кафе Пушкинъ»..... 470
(фисташка, пломбиръ, шоколадъ,
карамель, солёный арахис, ваниль)
16. Щербет «Кафе Пушкинъ»..... 470
(малина, манго, клубника,
черная смородина, лимонъ)
- Ф 17. Сырные разности..... 2740
(Сыры ручной работы отъ частного сыродела)



СВЕЖИЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

1. Клубника..... 1950
2. Ананасъ..... 1950
3. Гонобобель..... 1950
4. Малина..... 1950
5. Ежевика..... 1950



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

1. Квасъ 0,2 л..... 540
2. Черносмородиновый морсъ 0,2 л..... 590
3. Морсъ клюквенный 0,2 л..... 515
4. Лимонадъ 0,2 л..... 540
5. Воргол 0,5 л..... 610
6. Байкал Резерв 0,53 л..... 810
(газированная вода)
7. Жемчужина Байкала 0,53 л..... 810
(негазированная вода)
8. Сан Бенедетто 0,25 л/0,75 л..... 810/1460
9. Сан Пеллегрини 0,25 л/0,75 л..... 850/1540
10. Аква Панна 0,25 л/0,75 л..... 850/1540
11. Сурджива 0,75 л..... 1250
12. Тассай 0,75 л..... 1150

СВЕЖЕВЫЖАТЫЯ СОКИ

1. Апельсиновый 0,2 л..... 680
2. Грейпфрутовый 0,2 л..... 680
3. Лимонный 0,2 л..... 850
4. Морковный 0,2 л..... 680
5. Яблочный 0,2 л..... 680
6. Яблочно-морковный 0,2 л..... 680
7. Томатный 0,2 л..... 1180
8. Клубничный 0,2 л..... 1690
9. Грушовый 0,2 л..... 1210
10. Ананасовый 0,2 л..... 1850
11. Огуречный 0,2 л..... 680

Оплата принимается российскими рублями въ монетахъ и ассигнацияхъ.
Шефъ поваръ: Маховъ Андрей Владимировичъ.
Данное меню является рекламнымъ материаломъ.



фермерский
продукт



Винная
карта



Барная
карта