



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВѢСТНИКЪ

КАФЕ
ПУШКИНЪ



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



Четвергъ,
Февраля, 16-го,
СЕГО ГОДА.

№ 410

Выходитъ с 1800 года. Подписка принимается для здѣшнихъ жителей въ Городской Типографіи, а для иногородныхъ во всѣхъ почтовыхъ Конторахъ. За годовое изданіе платится въ Москвѣ 25 руб., а съ пересылкою 30 руб. а полугодовое въ Москвѣ—15 руб., съ пересылкою—17 руб. Въ Кафе "ПУШКИНЪ" отпускается бесплатно.



САЛАТЫ



1. Оливье маленькими тарталетами съ лососевымъ жемчугомъ.....1100
2. Винегретъ изъ разностей, съ кильками балтійскими подъ постнымъ масломъ.....910
3. Салатъ зелёной съ овощами, спаржами и росточками цои.....795
4. Салатъ изъ помидоровъ разнаго вида.....810
5. Зелёный салатъ с грушей и уткою.....1100
6. Салатъ съ травою рукколою на восточный манеръ, по желанію гг. Гостей пополненъ ростбифомъ.....1810
иль креветками.....1750
7. Салатъ изъ малого романо съ аншофисовымъ соусомъ.....1050
8. Козій сыръ печёный съ мѣдомъ, дополненный ростками салатовъ.....1690
9. Морскія жители съ овощами разнаго роду съ масломъ тыквы.....1640

ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

1. Кабачокъ съ хумусомъ 695
2. Сало рубленое по-сибирски.....690
3. Эклеры с грибами 750
4. Щука, фаршированная по-мѣстечковому920
5. Сельди въ хрусталѣ съ печёнымъ картофелемъ.....780
6. Тунецъ съ авокадо А-ля «Таръ Таръ» 1100
7. Семга малосольная съ блинами ржаными 1420
8. Рыба, породы драгоценной, за бѣлизну ценимая, визигою наполненная1910
9. Заливное изъ щуки, судака и лососины под хрѣномъ 1320
10. Голонтир до густоты сваренной изъ животины домашней съ дополненіем890

ИКРА

1. Икра осетра (30 г.)..... 6200 съ блинами пшѣнными иль съ блинами изъ гречневыхъ крупъ
2. Икра камчатскаго лосося (30 г.)....980 съ блинами пшѣнными иль съ блинами изъ гречневыхъ крупъ
3. Икра бѣлужья (30 г.) на парадный манеръ 12510



-Фермерский продуктъ

Оплата принимается российскими рублями въ монетахъ и ассигнаціяхъ.

ШЕФЪ ПОВАРЬ: МАХОВЪ АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧЪ. ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ

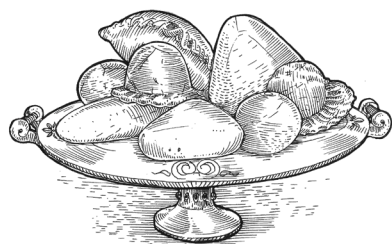
МИНЬЮ

СОЛЕНИЯ ДОМАШНЯЯ А-ЛЯ «РЮСЬ»

1. Грибки бѣлыя, солѣныя
въ бочатахъ, подъ постнымъ
масломъ и укропомъ 1210
- Ф 2. Грузди солѣныя.....950
3. Огурчики свѣжепросольныя580
4. Огурчики солѣныя съ укропомъ
подъ постнымъ масломъ 475
- Ф 5. Капуста квашеная рубленая
съ фруктами340
6. Капуста квашеная кочнами
со свеклою и чеснокомъ340
- Ф 7. Помидоры солѣныя.....490
8. Ассорти солений885

МИНЬЮ

ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ»



1. съ мясами.....220
2. съ капустою180
3. съ грибами 195
4. съ ягнятиною285
5. съ картофелемъ.....190
6. разстегай285
7. съ солѣнымя огурцами..... 195

МИНЬЮ

ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ» СЛАДКІЯ

1. съ яблоком..... 195
2. съ брусникою..... 195

МИНЬЮ

СУПЫ



1. Супъ а ля «Императриксъ»
изъ шампиньоновъ.....520
2. Щи суточные
изъ квашеной капусты
съ телятиною в горшке.....890
3. Уха «ИМПЕРАТОРСКАЯ»
съ водкой имбирною
и разстегаемъ.....1150
4. Борщъ
изъ гусиныхъ копченостей
съ разными капустами
и босторферными яблоками.....820
5. Курачій супъ съ лапшою.....690

МИНЬЮ

ПЕЛЬМЕНИ

1. съ семгою и форелью980
2. съ разными мясами980
3. съ грибами
подаются съ подливою.....860



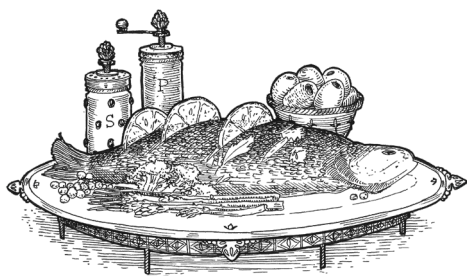
Ф - Фермерский продуктъ

ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

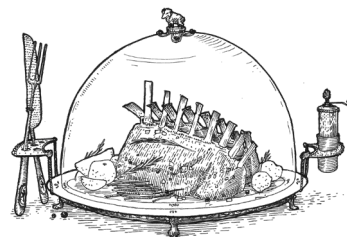
1. ПИРОГЪ СЛОЁНАГО ТЕСТА
СЪ ЩЁЧКАМИ ГОВЯЖЬМИ
СЪ ТРИФЕЛЬНЫМ СОУСОМЪ.....980
2. МОЗГОВЫЯ КОСТОЧКИ
ТРЕ ДЕЛИКАТЪ920
3. ГРИБЫ А-ЛЯ «ПУЛЕТЪ»550
4. БЛИНЧИКИ ХРУСТЯЩАЯ
СЪ ТЕЛЯТИНОЮ.....810
СЪ ГРЕЧИХОЮ И УТКОЙ670
5. ЧЕБУРЕКИ790

РЫБНЫЯ БЛЮДА

1. КОТЕЛЕТА ЩУЧЯ,
Ф ЧИНЁННАЯ ПО-МЪЩАНСКИ1750
2. ПЕЧЕНАЯ ВОЛЬНЫМЪ ДУХОМЪ
И КОПЧЕНАЯ СЪ ДЫМКОМЪ
СТЪБРЛЯДЪ1790
3. ИЗЖАРЕННОЙ КАКЪ ДОЛЖНО
НА РОСТЕРЪ СИБАСЪ СЪ ЛУМТИКАМИ
КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩАМИ 2250
4. ПАЛТУСЪ ПОДЪ СОУСОМЪ ИЗЪ
БАКИНСКОГО ТОМАТА..... 2100
5. КОТЕЛЕТА «АДМИРАЛТЕЙСКАЯ»
БЪЗЪ ОБМАНА,
ЧИНЁННАЯ МОРСКИМЪ РАКОМЪ..... 1920
6. Ф ФОРЕЛЬ КАРЕЛЬСКАЯ
ВЪ СОУСЕ ИЗЪ РАКОВЪ1550
7. ЛОСОСЬ ПРЯЖЁНЫЙ
СЪ КАТАНКОЙ 1690



МЯСНЫЯ БЛЮДА



1. ЗРАЗЫ ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКОГО.....820
2. УТИНАЯ НОЖКА.....910
3. КОТЕЛЕТА ТЕЛЯЧЯ, РУБЛЕННАЯ
ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКАГО..... 1250
ДОПОЛНЕНИЯ НА ВАШЪ ВКУСЪ470
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНОЙ
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ
ПОТАЖИ
4. ГОВЯДИНА БЕФЪ-СТРОГАНОВЪ
ВЪ СМЕТАНЪ 1340
ДОПОЛНЕНИЯ НА ВАШЪ ВКУСЪ
КАРТОФЕЛЬ А-ЛЯ «ПУШКИНЪ».....390
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ.....470
ПОТАЖИ.....470
5. ГОВЯДИНА МРАМОРНАЯ
СЪ ПИРОГОМЪ ИЗЪ ПЕЧИ.....2570
6. «ГРАНДЪ ПУЛЕ». ГРУДКА, ЧИНЕННАЯ
ТРУФЕЛЯМИ СЪ НЕДОРОСЛЯМИ
ОГОРОДНЫМИ 1820 Ф
7. КОРЕЙКА ЯГНЁНКА
СЪ КАТАНКОЙ РУКОДЕЛЬНОЮ.....2750



-Фермерский продукт

ДЕСЕРТЫ

1. «ГЖЕЛЬ»790
2. ЛИМОННИКЪ420
3. ДЕСЕРТЪ «КАФЕ ПУШКИНЪ» 1100
4. КЛЮКВА В САХАРЕ540
- Ф 5. МЕДОВИЧОКЪ740
6. ТАРТАЛЕТЪ ИЗЪ ШИКОЛАТУ
СЪ ПЛОМБИРОМ.....790
7. ПАВЛОВА910
8. ИЗЯЩНОЙ ТОРТЛЕТЕЦЪ,
НЕПРЕМЕННОЙ ХОЗЯИНЪ
НАПОЛЕОНОВСКИХ БАЛОВЪ680
9. ДЕСЕРТЪ «ЭЛЕН»565
10. ШУКЕТЫ180
СЪ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМЪ
СЪ МАЛИНОЙ
СЪ МАРАКУЕЙ
СЪ СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ
- Ф 11. ПОСТИЛА.....695
12. КРЕМЪ-БРЮЛЕ СЪ КЛУБНИКОЮ1350
13. ДЕСЕРТЪ «МОСКОВСКОЕ ВРЕМЯ» 1100
14. ЯГОДНИКЪ
ИЗЪ ГРУШЪ РУССЕЛЕТЪ.....650
15. СЫРНОЙ ТОРТЪ640
16. БЛИНЧИКИ СО СЛИВОЧНОЮ
НАЧИНКОЮ И ГОРЯЧИМИ ЯГОДАМИ.. 1100
17. МОРОЖЕНОЕ «КАФЕ ПУШКИНЪ».....250
(КЛУБНИЧНОЕ, ПЛОМБИР, ШИКОЛАТЪ,
МАЛИНА, ВАНИЛЬНОЕ, КАРАМЕЛЕВОЕ)
18. ЩЕРБЕТ «КАФЕ ПУШКИНЪ»250
(МАЛИНА, МАНГО, КЛУБНИКА,
КОКОС, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА,
ЛИМОН)
19. ДЮЖИНА ЩЕРБЕТОВ И МОРОЖЕНОГО
«КАФЕ ПУШКИНЪ» 1155
- Ф 20. СЫРНЫЯ РАЗНОСТИ1950
(СЫРЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ
ОТ ЧАСТНОГО СЫРОДЕЛА)

СВЕЖИЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

1. КЛУБНИКА 1450
2. АНАНАСЪ 1100
3. ГОНОБОБЕЛЬ 1450
4. МАЛИНА 1450
5. ЕЖЕВИКА 1450

ВЗБИТАЯ СМЪСЬ МОЛОЧНАЯ,

АНГЛИЧАНАМИ ИМЕНУЕМАЯ КОКТЕЙЛЬ

1. СЪ ВАНИЛЬЮ770
2. СЪ БАНАНОМЪ770
3. СЪ КЛУБНИКОЮ980
4. СЪ ШИКОЛАТОМЪ870

ХОЛОДНЫЯ НАПИТКИ

1. КВАСЪ 0.2260
2. ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЙ МОРСЪ 0.2280
3. МОРСЪ КЛЮКВЕННОЙ 0.2260
4. ЛИМОНАДЪ 0.2260
5. БАЙКАЛЬ РЕЗЕРВЪ
(ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) 0.53 395
6. ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА
(НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) 0.53 395
7. EVIAN 0.33.....540
8. SAN BENEDETTO 0.25/0.75 510/930
9. SAN PELLEGRINO 0.25/0.75 510/930
10. PANNA 0.25/0.75 510/930

СВЕЖЕВЫЖАТЫЯ СОКИ

1. АПЕЛЬСИНОВЫЙ430
2. ГРЕЙПФРУТОВЫЙ430
3. ЛИМОННЫЙ 430
4. МОРКОВНЫЙ390
5. ЯБЛОЧНЫЙ390
6. ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ390
7. ТОМАТНЫЙ.....390
8. КЛУБНИЧНЫЙ980
9. ГРУШЕВЫЙ540
10. АНАНАСОВЫЙ850
11. ОГУРЕЧНЫЙ.....390



Книга отзывов
и предложений



-Фермерский продукт

Печаташь позволяется. Москва, сего года, Июля, 18 дня

Ценсоръ и Кавалеръ М.Ю. Карасикъ.

ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ

