

# КАФЕ СТАРИННОЙ РУССКОЙ КУХНИ «МЕСТО ВСТРЕЧИ»

## РУССКАЯ ЕДА № 1

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбная Карусель 250 гр. ....	510
Малосольная Селедочка по-Русски с Отварным Картофелем 200 гр. ....	270
Мясная Карусель 250 гр. ....	490
Язык Говяжий Томленый с Хреном (язык говяжий ,хрен, зелень) 150 гр. ....	350
Холодец из Говядины с Хреном и Горчицей 200 гр. ....	295
Соленое Сало с Бординским Хлебом и Домашней с Горчицей 150 гр. ....	275
Паштет из Обжаренных Куриных Печенок на Гренках 200 гр. ....	310
Овощная Карусель 250 гр. ....	250
Соленый Погребок 200 гр. ....	270
Капуста Квашенная 200 гр. ....	215
Соленые Грибочки (по сезону) 200 гр. ....	270
Сырная Трапеза 250 гр. ....	550
Рулетики из Баклажанов Фаршированные Сыром 200 гр. ....	295
Оливки, Маслины (ассорти) 150 гр. ....	250
Русский Салат с Красной Рыбой и Икрой 170 гр. ....	350
Салат из Семги Слабой Соли с Криветками, Помидорами и Картошечкой 200 гр. ....	395
Салат «Княжна» 170 гр. ....	310
Салат «Царский» 200 гр. ....	320
Салат «Двор» 200 гр. ....	315
Русская Красавица 200 гр. ....	280
Салат «Мечта Скормороха» 200 гр. ....	270
Салат «Терем» 200 гр. ....	310
Салат Оливье по-Русски 200 гр. ....	295
Салат Оливье с Королевскими Криветками 200 гр. ....	350
Селедка Под Шубой (Традиционная) 200 гр. ....	275
Винегрет с Селедочкой 200 гр. ....	250
Салат из Помидоров, Огурцов, Редиса и Зеленого Лука 200 гр. ....	235

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лаптустины Запечённые в Сливках с Грибами 180/20 гр. ....	550
Пикантные Мидии Жареные на Сквородке с Миндалем 180/20 гр. ....	450
Драники с Семгой и Помидорчиками 180/20 гр. ....	350
Цветная Капуста Жареная 200 гр. ....	235
Жульен (шамп. сметана, сливки, масло) 160 гр. ....	230
Жульен из Курицы с Грибами 160 гр. ....	250
Жульен с Криветками 160 гр. ....	295
Жареная Мойва 200 гр. ....	250

### ПЕЛЬМЕНИ:

Пельмени Московские Дюжина / Пол Дюжины ....	270/135
Пельмени с Горбушей и Укропчиком Дюжина / Пол Дюжины ....	320/160

### СУПЫ:

Куриный Бульон с Гренками 300 гр. ....	170
Лапша с Грибами по-Домашнему 300 гр. ....	190
Борщ Малороссийский 300 гр. ....	280
Уха с Лососем 300 гр. ....	265
Солянка Мясная Сборная 300 гр. ....	295
«Окрошка Мясная» (на квасе/кефире) 300 гр. ....	195

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фарель Жареная со Сметано-Чесночным соусом 200/50 гр. ....	570
Семга на Оладушках 180/70 гр. ....	595
Судак Порционный Жареный на Сквороде 250 гр. ....	470
Котлеты Шучьи с Картофельным Пюре и Соленным Огурцом 250 гр. ....	450
Скумбрия Запеченная в Духовке с Томленными Овощами 250 гр. ....	410
Рыбка Запеченная в Сметане с Картошечкой и Укропом 250 гр. ....	450
Царская Свиинина с Овощами под Сырной Корочкой 250 гр. ....	415
Жареный Стейк с Соусом 200/50 гр. ....	415
Жареные Витки из Свиной Вырезки с Соусом 250 гр. ....	435
Медовые Рыбешки Запеченные с Тυковом 250 гр. ....	430
Шницель Свиной с Брусничным Соусом 250 гр. ....	420
Котлета Свиная Натуральная Жареная 250 гр. ....	390
Бифтекс Рубленый с Отварным Картофелем 250 гр. ....	395
Жаркое по-Русски из Свиинны 350 гр. ....	350
Куриная Грудка Гриль с Овощами 200/50 гр. ....	420
Филе Индейки с Малиной и Белым соусом 200/50 гр. ....	450
Котлета Копченая с Картофельным Фри 250 гр. ....	395
Котлета Пожарская с Грибным Соусом 250 гр. ....	370
Курочка на Ягодной Подушке 250 гр. ....	350
Наплеток Табака с Картофелем и Салатом из Помидорок 300 гр. ....	470
Гречневая Каша Томленая в Горшочке с Грибами и Куриными Сердечками 300 гр. ....	335

### ГАРНИРЫ

Картофель Жареный с Грибами 150 гр. ....	150
Картофель по-Деревенски 150 гр. ....	130
Картофель Отварной с Маслом и Зеленью 150 гр. ....	90
Картофель-Фри с Соусом 150 гр. ....	130

### ПИРОЖКИ ПАРА (перед заказ)

Пирожки (с мясом, с курицей и грибами, капустой, яблоками, повидлом) ....	95
---	----

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Белый, Черный Хлеб ....	75
-------------------------	----

### БЛИНЫ ПАРА

С Домашним Вареньем ....	150
С Медом ....	170
Со Сгущенными Сливками ....	190
Со Сметаной ....	150

Гости, выпивши по РЮМКЕ ВОДКИ, приступили со всех сторон к вилкам к столу и стали обнаруживать, как говорится, каждый свой характер и склонности, налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр.  
Н.В.ТОГОЛЬ «МЕРТВЫЕ ДУШИ» том № 1

### ДЕСЕРТЫ

Суп Клубничный с Песочным Печеньем «Лакомка» 250 гр. ....	235
«Гурьевская Каша» 200 гр. ....	210
Запеченное Яблоко с Медом Орешками и Корицей 250 гр. ....	195
Десерт «Дворянский» 250 гр. ....	230
Десерт «Искушение» 200 гр. ....	250
Десерт «Крестьянки» 200 гр. ....	190
Сливочный Пломбир ГОСТ 200 гр. ....	150
Фруктовая Корзина (ассорти из фруктов) 500 гр. ....	590

### ЧАЙ

Чай (1 чайник/350 гр.) все по ....	250
Чай Зеленый с Жасмином	
Чай с Чабрецом	
Чай Травяной	
Чай из Самовара (травян. сбор) подается с медом 1,5 л. ....	550

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ !

## «КРЕСТЬЯНСКИЙ КОТЕЛОК»

(жаркое, с тушеным ассорти из овощей с пылу с жара) 350 гр. .... 490



«Филипп Филиппович (...) вывырунул одним коком солдирское рымке себе в горло.  
— Э... м-м... доктор Борнсальт, умоляю вас: мгновение эту штуку...  
Сам он этими словами пощелкал на запяточку серебряную вилку что-то похожее на маленький темный хлебуик. Укушенный поладовал его примеру. Глаза Филиппа Филипповича заветались.  
— Это плото? — жуя, спрашивал Филипп Филиппович. — Плото? Вы ответьте, уважаемый доктор.  
— Это бесподобно, — искренно ответил тягунтый.  
— Еше бы!.. Заметьте, Иван Арнольдвич: холодными закусками и супом заскывают только недорезанные большевиками помешки. Мало-малышки ужающаи себя человек оперирут с закусками горячими. А из горячих московских закусок это — первая. Когда-то их великолепно приготавливали в «Славянском базаре».

### ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ №1 ..... 330

На Бординском Хлебе Подается : Балык, Сало Соленое с Горчицей, Сельдь Малосольная, Семга Слабой Соли.

### ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ №2 ..... 315

Капуста Квашенная, Огурцы Соленые, Помидорчики Маринованные, Солёные Грибы по Сезону.