

МИНЬЮ

## ДЕСЕРТЫ

1. «ГЖЕЛЬ» ..... 910
2. ЛИМОННИКЪ ..... 640
3. ДЕСЕРТЪ «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 1265
4. КЛЮКВА В САХАРЕ ..... 715
5. МЕДОВИЧОКЪ ..... 850
6. ТАРТАЛЕТЪ ИЗЪ ШИКОЛАТУ СЪ ПЛОМБИРОМ ..... 830
7. ПАВЛОВА ..... 990
8. ИЗЯЩНОЙ ТОРТЛЕТЦЪ, НЕПРЕМЕННОЙ ХОЗЯИНЪ НАПОЛЕОНОВСКИХ БАЛОВЪ ..... 760
9. ШУКЕТЫ ..... 320  
СЪ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМЪ  
СЪ МАЛИНОЙ  
СЪ МАРАКУЕЙ  
СЪ СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЮ
10. ПОСТИЛА ..... 760
11. КРЕМЪ-БРЮЛЕ СЪ КЛУБНИКОЮ ..... 1450
12. ДЕСЕРТЪ «МИНДАЛЬ, ВИШНЯ, ШОКОЛАДЪ» ..... 1050
13. ЯГОДНИКЪ ИЗЪ ГРУШЪ РУССЕЛЕТЪ ..... 940
14. СЫРНОЙ ТОРТЪ ..... 790
15. БЛИНЧИКИ СО СЛИВОЧНОЮ НАЧИНКОЮ И ГОРЯЧИМИ ЯГОДАМИ .. 1290
16. МОРОЖЕНОЕ «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 320 (ФИСТАШКА, ПЛОМБИР, ШИКОЛАТЪ, АПЕЛЬСИН-КРЕМ-ШИКОЛАТЪ, АРАХИС-КАРАМЕЛЬ-ШИКОЛАТЪ, ВАНИЛЬ)
17. ЩЕРБЕТ «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 320 (МАЛИНА, МАНГО-МАРАКУЙЯ, МАНДАРИН, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА, ЛИМОН-ЛАЙМ, ЗЕМЛЯНИКА)
18. ДЮЖИНА ЩЕРБЕТОВ И МОРОЖЕНОГО «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 1490
19. СЫРНЫЯ РАЗНОСТИ ..... 2200 (СЫРЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ ОТ ЧАСТНОГО СЫРОДЕЛА)

МИНЬЮ

## СВЕЖИЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

1. КЛУБНИКА ..... 1720
2. АНАНАСЪ ..... 1720
3. ГОНОБОБЕЛЬ ..... 1720
4. МАЛИНА ..... 1720
5. ЕЖЕВИКА ..... 1720

МИНЬЮ

## ВЗБИТАЯ СМЪСЬ МОЛОЧНАЯ, англичанами именуемая коктейль

1. СЪ ВАНИЛЮ ..... 825
2. СЪ БАНАНОМЪ ..... 825
3. СЪ КЛУБНИКОЮ ..... 1080
4. СЪ ШИКОЛАТОМЪ ..... 960

МИНЬЮ

## ХОЛОДНЫЯ НАПИТКИ

1. КВАСЪ 0.2 ..... 430
2. ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЙ МОРСЪ 0.2 ..... 460
3. МОРСЪ КЛЮКВЕННОЙ 0.2 ..... 410
4. ЛИМОНАДЪ 0.2 ..... 430
5. VORGOL 0.5 ..... 490
6. БАЙКАЛЬ РЕЗЕРВЪ (ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) 0.53 ..... 590
7. ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА (НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) 0.53 ..... 590
8. SAN BENEDETTO 0.25/0.75 ..... 680/1200
9. SAN PELLEGRINO 0.25/0.75 ..... 680/1250
10. PANNA 0.25/0.75 ..... 680/1250
11. SURGIVA 0.75 ..... 990
12. TASSAY 0.75 ..... 890

МИНЬЮ

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЯ СОКИ

1. АПЕЛЬСИНОВЫЙ ..... 490
2. ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ..... 490
3. ЛИМОННЫЙ ..... 490
4. МОРКОВНЫЙ ..... 490
5. ЯБЛОЧНЫЙ ..... 490
6. ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ ..... 490
7. ТОМАТНЫЙ ..... 490
8. КЛУБНИЧНЫЙ ..... 1300
9. ГРУШОВЫЙ ..... 720
10. АНАНАСОВЫЙ ..... 1300
11. ОГУРЕЧНЫЙ ..... 490



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВЪСТНИКЪ

КАФЕ ПУШКИНЪ



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

Понедельник  
Апрель, 15-го  
СЕГО ГОДА.

№ 420

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 полугодное въ Москвѣ—15 руб., съ пересылкою—17 руб. Въ Кафе «ПУШКИНЪ» отпускается бесплатно.

МИНЬЮ

## САЛАТЫ



1. САЛАТ ОЛИВЬЕ ТРЕ ДЕЛИКАТ ПОДЪ СОУСОМ ПРОВАНСАЛЬ. ОСОБЕННО РЕКОМЪНДУЕТСЯ ГГ. ГАСТРОНОМАМЪ С ХУДОЖЕСТВЕННОЮ НАТУРОЮ ..... 1740
2. ВИНЕГРЕТЪ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ, СЪ КИЛЬКАМИ БАЛТЙСКИМИ ПОДЪ ПОСТНЫМЪ МАСЛОМЪ ..... 1050
3. ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ С ГРУШЕЙ И УТКОЮ ..... 1680
4. МОРСКІЯ ЖИТЕЛИ СЪ ОВОЩАМИ РАЗНАГО РОДУ СЪ МАСЛОМЪ ТЫКВЫ ..... 1840
5. САЛАТЪ ЗЕЛЁНОЙ СЪ ОВОЩАМИ, СПАРЖАМИ И РОСТОЧКАМИ ЦОИ ..... 1150
6. САЛАТЪ ИЗЪ ПОМДОРОВЪ РАЗНАГО ВИДА ..... 920
7. САЛАТЪ СЪ ТРАВОЮ РУККОЛОЙ НА ВОСТОЧНЫЙ МАНЕРЪ, ПО ЖЕЛАНІЮ ГГ. ГОСТЕЙ ПОПОЛНЕНЪ РОСТБИФОМЪ ..... 1930 ИЛЬ КРЕВЕТКАМИ ..... 1925
8. САЛАТЪ ИЗЪ МАЛОГО РОМАНО СЪ АНШОФИСОВЫМЪ СОУСОМЪ НА НОВЫЙ МАНЕРЪ ..... 1250
9. КОЗІЙ СЫРЪ ПЕЧЕНЫЙ СЪ МЁДОМЪ, ДОПОЛНЕННЫЙ РОСТКАМИ САЛАТОВЪ ..... 2135
10. КРАБЪ КАМЧАТСКІЙ ВЪ САЛАТЪ ИЗРУБЛЕННОЙ, СЪ ПЛОДАМИ ЮЖНЫМИ ..... 2190

МИНЬЮ

## ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

1. ЭКЛЕРЫ С ГРИБАМИ ..... 810
2. ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-МЪСТЕЧКОВОМУ ..... 1120
3. СЕЛЬДИ ВЪ ХРУСТАЛЕ СЪ ПЕЧЁНЫМЪ КАРТОФЕЛЕМЪ ..... 990
4. ТУНЕЦ СЪ АВОКАДО А-ЛЯ «ТАРЪ-ТАРЪ» ..... 1390
5. СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ СЪ БЛИНАМИ РЖАНЫМИ ..... 1590
6. МОРСКІЯ ГРЕБНИ СЪ ФОРЕЛЯМИ А-ЛЯ «КАРПАЧЧО», МАРИНОВАННЫЯ ВЪ БЪЛОМЪ ВИНЪ ..... 1210
7. РЫБА, ПОРОДЫ ДРАГОЦЕННОЙ, ЗА БЪЛИЗНУ ЦЕНИМАЯ, ВИЗИГОЮ НАПОЛНЕННАЯ ..... 2190
8. ЗАЛИВНОЕ ИЗЪ ЩУКИ, СУДАКА И ЛОСОСИНЫ ПОД ХРЪНОМЪ ..... 1410
9. РОСТБИФЪ А-ЛЯ «МОДЪ» ..... 1730
10. ВЫБРАННОЕ ТЕЛЯЧЬЕ МЯГКОЕ, ОГНЮ НЕ ОТДАННОЕ У ТАТАРЪ ПОДСМОТРЕННОЕ ..... 1710
11. ГОЛОНТИР ДО ГУСТОТЫ СВАРЕННОЙ ИЗЪ ЖИВОТИНЫ ДОМАШНЕЙ СЪ ДОПОЛНЕНИЕМ ..... 1050

МИНЬЮ

## ИКРА

1. ИКРА ОСЕТРА (50 г.) ..... 12100 СЪ БЛИНАМИ ПШЁННЫМИ ИЛЬ СЪ БЛИНАМИ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ
2. ИКРА КАМЧАТСКАГО ЛОСОСЯ (50 г.) .. 1640 СЪ БЛИНАМИ ПШЁННЫМИ ИЛЬ СЪ БЛИНАМИ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ
3. ИКРА БЪЛУЖЬЯ (30 г.) НА ПАРАДНЫЙ МАНЕРЪ ..... 16500



Ф -Фермерский продуктъ

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

Ценсоръ и Кавалеръ М.Ю. Карасикъ.

данное минью является рекламнымъ материаломомъ



Карта привелегий Maison Dello



Ф -Фермерский продуктъ

ОПЛАТА ПРИНИМАЕТСЯ РОССИЙСКИМИ РУБЛЯМИ ВЪ МОНЕТАХЪ И АССИГНАЦІЯХЪ.

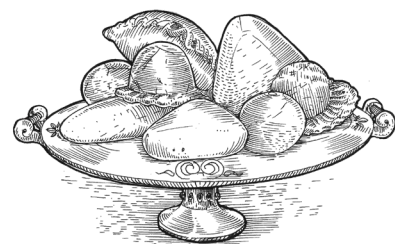
ШЕФЪ ПОВАРЪ: МАХОВЪ АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧЪ. ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ

Книга отзывов и предложений

СОЛЕНИЯ ДОМАШНЯЯ  
А-ЛЯ «РЮСЬ»

1. Грибки белые, солёные  
в бочатах, под постным  
маслом и укропом ..... 1490
- Ф 2. Грузди солёные ..... 1250
3. Огурчики свежепросоленные ..... 680
4. Огурчики солёные с укропом  
под постным маслом ..... 590
- Ф 5. Капуста квашеная рубленая  
с фруктами ..... 550
6. Капуста квашеная кочнами  
со свеклой и чесноком ..... 550
- Ф 7. Помидоры солёные ..... 590
8. Ассорти солений ..... 1050

ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ»



1. с мясами ..... 255
2. с капустой ..... 220
3. с грибами ..... 240
4. с ягнятиной ..... 360
5. с картофелем ..... 220
6. разстегай ..... 345
7. с солёными огурцами ..... 220

ПТИ ПАТЕ  
А-ЛЯ «РЮСЬ» СЛАДКИЯ

1. с яблоком ..... 210
2. с брусникой ..... 210

ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

1. Морская гребни  
с пастернаком ..... 1490
2. Пирог из слоёного теста  
с щёчками говяжьими  
и трифельным соусом ..... 1250
3. Мозговья косточки  
тре деликатъ ..... 1400
4. Грибы а-ля «пулетъ» ..... 790
5. Блинчики хрустящая  
с телятиной ..... 990  
с гречихой и уткой ..... 790
6. Чебуреки ..... 990

СУПЫ

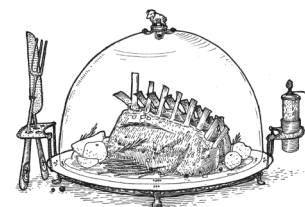
1. Щи суточные  
из квашеной капусты  
с телятиной в горшке ..... 980
2. Уха «императорская»  
с водкой имбирной  
и разстегаемъ ..... 1320
3. Борщъ  
из гусиных копченостей  
с разными капустами  
и босторферными яблоками ..... 990
4. Курачий супъ с лапшой ..... 820
5. Супъ а ля «императриксъ»  
из шампиньоновъ ..... 690

ПЕЛЬМЕНИ

1. с семгой и форелью ..... 1100
2. с разными мясами ..... 1200
3. с грибами  
подаются с подливой ..... 950



МЯСНЫЯ БЛЮДА

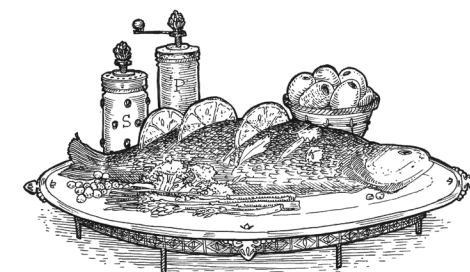


1. Портусть -  
томлёное говяжье ребро  
с пюре из лука ..... 2050
2. Котелета телячья, рубленая  
по рецепту Пожарского,  
гарнированная жареной  
картофелью ..... 1990  
иной гарнир на Вашъ выборъ:  
потажи иль зеленый салатъ
3. Говядина Бефъ-строгановъ  
в сметанъ с картофелью  
а-ля «Пушкинъ» ..... 2100  
иной гарнир на Вашъ выборъ:  
потажи иль зеленый салатъ
4. Говядина мраморная  
с пирогом из печи ..... 2600
- Ф 5. «Грандъ Пуле». Грудка, чиненная  
трюфелями с недорослями  
огородными ..... 1960
6. Бефъ а-ля «Россини» с фуа-гра  
и трюфелями в соусъ «Мадера» ..... 3200
7. Утиная грудка с темноцветною  
поливою из заморской вишни  
с равиолями ..... 2100
8. Корейка ягненка  
с катанкой рукодельною ..... 2900
- Ф 9. Олень под пармским сыромъ  
с разноцветьемъ ..... 2530



РЫБНЫЯ БЛЮДА

1. Черноморские рапаны  
со сморчками  
и соусом из черемши ..... 1650
2. Морские жители по-строгановски  
с катанкой ..... 1790
3. Изжаренной какъ должно  
на ростеръ сибасъ с лумтиками  
картофеля и овощами ..... 2380
4. Котелета щучья,  
чиненная по-мѣщански ..... 1840
- Ф 5. Форель Карельская  
в соусе из раковъ ..... 1890
- Ф 6. Печеная вольнымъ духомъ  
и копченая с дымкомъ  
стѣрлядь ..... 2350
7. Стерлядь «за мороженая»  
в икорномъ соусѣ ..... 3280
8. Лосось с катанкой ..... 1990



БЛЮДО,  
сервированное по желанию  
Гг. Гостей на 2 персоны

1. Стѣрлядь молодая, чиненная  
«Камчатскимъ» мусомъ ..... 8900
2. Бифъ-стейкъ  
а-ля «Шатобрианъ» ..... 11650

Ф - Фермерский продуктъ

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнацияхъ.  
ШЕФЪ ПОВАРЬ: МАХОВЪ АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧЪ. ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ

Ф - Фермерский продуктъ

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнацияхъ.  
ШЕФЪ ПОВАРЬ: МАХОВЪ АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧЪ. ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ