

Меню

ВЕСНА ♦ 2022 ♦ ЛЕТО

Закуски холодные

Террин из кролика

(нежная нарезка из такого мясного полена, французское блюдо, с брусничкой и орехом, подается на пергаменте с легким овощным салатом)

150/60 гр 490 руб.

Форшмак из сельди

(хоть и чудной заморский рецепт, но вкусно. Подается с душистой зеленью и гренками из ржаного хлеба)

160/100 гр 330 руб.

Ржаные блины «Довлатов блин»

(с кнелями из форшмака, подается с пахучим укропом. Чудесная закуска для аппетита, особенно к остуженной рюмочке)

80/60 гр 250 руб.

Брускетты по-псковски (с 18:00)

(хрустящий хлебушек с разными начинками - сельдью, салом и языком телячьим, рекомендуем для скорого утоления голоду)

200 гр 370 руб.

Тарелка от местных сыроделов

(три вида сыра в нарезку, подается с медом, орехом гренками да грушей)

105/70/20/10 гр 550 руб.

Бабушкины разносолы

(лучшие закуски нет для россиянина, все подается отдельно)

капуста квашеная с брусничкой

120 гр 180 руб.

помидоры собственного маринада

150 гр 200 руб.

огурцы соленные с хрустом

120 гр 190 руб.

чеснок маринованный

100 гр 220 руб.

Сало в нарезку

(только что с холоду, нежнейшими ломтиками, ароматное, не пожалеете, с чипсами из бородинского хлеба, горчицей и хреном)

90/30/20 гр 300 руб.

Селедка по-русски

(сельдь с Балтики кусочками, во рту тающая, да с обжаренным картофелем луком кольцами и чипсами из черного хлеба)

100/100/20 гр 290 руб.

Грибы лесные соленные

(здешние, бочкового посола, с маринованным белым луком колечками и сметаной)

100/30/15 гр 250 руб.

Горячие закуски

Драники, (с 18:00) они же

битки картофельные

(излюбленное блюдо нашего уезда, хотя и простое

из тертого картофеля, подается также со сметаной)

130/30 гр 210 руб.

Овощи

«от царя Салтана» запеченные

(цукини, перец с Балкан, помидор, лук репчатый, да и морковь)

180 гр 270 руб.

Пушкинское меню

Рыбный салат «Чудское подворье»

(с жареным судаком и печеными овощами, из книги рецептов псковского дворянства)

140 гр 320 руб.

Рыбная солянка

(тут и судак, и треска с лососем, заправлена овощами, как и положено, часто едали псковские помещики)

250 гр 350 руб.

Макаронны с Пармезаном

(Вы не поверите, деликатесное блюдо в 19-м веке, все привозили из Италии, подавали горячее с пряными травами)

200 гр 220 руб.

Котлета «Пожарская»

(Сочная куриная котлета в сухариках. Истинно как отведывал А.С. в трактире у Пожарского в Торжке. Подается с печеным картофелем и грибным соусом)

120/150/30 гр 470 руб.

Рубленый куриный шницель (с 18:00)

(Сочное куриное мясо рубится со шпинатом, готовится в печи и подается с французским рататюем)

120/100/20 гр 480 руб.

Бланманже «Чудное мгновенье»

(blanc-manger по-французски, холодный сливочный десерт на кокосовом молоке и с брусничкой)

80 гр 200 руб.

Клюквенный кисель

(чудесный старинный десертный напиток, после которого сон особенно сладок)

200 гр 80 руб.

Закуски к пиву

Пивное ассорти

(сырные палочки, картофель солодкой, вяленая колбаса, жареный фасольный сыр, все это с чесночным и томатным соусами)

200/60 гр 480 руб.

Красная рыбка домашнего посола

(Кета малой соли подается с поджаренными тостами, коровьим маслом, лимоном и зеленью)

60/50 гр 390 руб.

Гренки «Пушкинские» чесночные

(подается с сырно-чесночным соусом)

150/30 гр 160 руб.

Салаты всякие

Оливье «Трио»

(три малых порции известного салата – с курой, лососем малой соли и ростбифом. Необычная подача, все для ценителей!)

190 гр 420 руб.

Винегрет с лесными грибами

(Классический русский салат из овощей вареных с маринованными грибами. Не пожалейте!)

150 гр 220 руб.

Салат с лососем из печи (с 18:00)

(на подушке из свежих овощей красуются куски лосося запеченного, красиво и сытно!)

130 гр 420 руб.

«Монастырский»

(редис, огурец-молодец, помидоры, укроп, все свежее, особо хорошо для багрышень на диете. Рекомендуется заправлять сметаной.)

150 гр 200 руб.

Салат с печеной тыквой

(уже полюбившийся нашим гостям, с припущенным сладким перцем и козым сыром)

120 гр 290 руб.

Салат с ростбифом (с 18:00)

(а вот новый у нас салат, нарезка нежнейшего ростбифа со свежими овощами, опять же для ценителей)

130 гр 440 руб.

Все наши салаты подаются со сметаной местной или ароматным маслом, а могут и с домашним соусом Mayonnaise, все по Вашему усмотрению

Первые блюда

Окрошка «Псковитянка»

(приготовлена по всем псковским правилам, самая крестьянская еда, кто до этого охоч. Заправляется нашим квасом или кефиром)

300 гр 250 руб.

Похлебка грибная «Старый сентябрь»

(грибы лесные ассорти, душистый суп для любителей русской деревни и классической музыки)

250/10 гр 210 руб.

Суп «Домашний»

(домашняя лапша с курицей да яйцом, без комментариев, но вкусно, особо хорошо для детей)

250 гр 200 руб.

Суп дня

(деревенский суп на выбор в жаркую или прохладную погоду. Спрашивайте у официанта)

Горячие блюда

Говядина «Строгановъ»

(Мясо мелко резаное в особом соусе, как любил граф Строганов, подается роскошно в белом хлебе и с картофельным пюре.)

120/70/150 гр 520 руб.

Полба с курицей

(сочная курочка обжаривается с овощами и томится в сливках, а уж потом выкладывается на полбу, сами удивляемся как вкусно)

130/150 гр 390 руб.

Утиная ножка по-французски

(Сочная утиная ножка подается как в старину с брусничным соусом и картофельным пюре. О, как!..)

130/150/30 гр 590 руб.

Судак «Сибарит»

(Под сырной шапкой, лук да морковь, обжаренные до золотинки. Подается с рисом и с маслом коровьим, Вы такого не едали в столицах)

180/150 гр 530 руб.

Свинные ребрышки

(томленые в пряном соусе, ароматные! подаются с гарниром «Две капусты»)

130/150/30 гр 570 руб.

Котлеты из щуки

(Нежнейшие котлеты подаются с модным соусом Таф-Таф и отварным картофелем)

160/150/30 гр 540 руб.

Треска на печеном картофеле

(Александр Сергеевич тоже треску отведывал не так уж редко, простая сытная ароматная)

120/150/30 гр 550 руб.

Каша «Михайловская»

(сречневая каша в горшочке с грибами и душистой поджаркой, особенно хороша в пост)

200 гр 250 руб.

Вареники самолепные (с 18:00)

(есть с картофелем и грибным соусом, а есть с капустой и сметаной. Спросите у официанта.)

180/30 гр 240 руб.

Блюда от шеф-повара

(заказ за сутки, а то боимся не успеть)

Горячий мясной сбор «Гвидонов пир»

*(блюдо на добрую компанию,
куриная грудка, свинина в нарезку, кунаты,
острые куриные крылышки,
все это с запеченным картофелем
и маринованными овощами)*

800/350/50 гр 1900 руб.

«Вулкан» из свиной корейки

*(свиная корейка, эффектно выложенная
и «вулканическим» огнем, украшенная при подаче.
Сам губернатор однажды обомлел)*

1300/350/50 гр 2600 руб.

Курник «Мономахова шапка»

*(обычно на четыре персоны,
по старинным рецептам,
особый пирог с куриной грудкой, грибами шампиньонами,
сыром и яйцом)*

500 гр 650 руб.

Гарниры

(по-русски — добавка на блюдо)

Картофель запеченный с травами

150 гр 150 руб.

Картофель отварной с маслом и зеленью

150 гр 130 руб.

Рис отварной с овощами

150 гр 150 руб.

От нашего пекаря

Выпечка разная

*(что днем испекли,
спросите у официанта)*

Хлебная корзина

*(сами квашню ставим,
тесто месим и в печи выпекаем
белый и серый хлебушек)*

100 руб.

На сладкое

Пирожное «Наполеон»

*(наша гордость,
слоеное тесто с воздушным легким кремом)*

120 гр 190 руб.

Морковный торт

*(послеобеденное обольщение с орехом, изюмом
и белым шоколадом)*

100 гр 210 руб.

Брусничный пирог

*(на песочной основе
с творожным сыром и брусничным джемом,
подается, не поверите, со сметаной!)*

100/10 гр 210 руб.

Творожный десерт

*(вполне себе удовольствие,
с карамельным и брусничным соусом)*

125 гр 170 руб.

Печеное яблоко «Сладкий грех»

*(Просто запеченное яблоко.
Но с медом, корицей, орехами, шоколадом и мороженым.
Это что-то!)*

230 гр 320 руб.

Десерт от Анны Керн

*(чернослив, орех грецкий, сладкий творожный соус, шоколад,
все это со взбитыми сливками,
как А*** угощала Александра Сергеевича в Тригорском)*

130 гр 240 руб.

Тыква запеченная «Барыня»

(подается горячей вся пышная и сладкая)

200 гр 200 руб.

Мороженое

*(клубничное и пломбир в одной чашке,
с настоящим клюквенным джемом)*

100 гр 150 руб.

Напитки разные

Чай

подается в чайнике на выбор:

- классический черный или зеленый чай

- чай с чабрецом (Этот напиток выбирают, желая расслабиться, успокоиться, получить тонизирующий эффект. Чай с чабрецом полезно пить, если вы устали, перенервничали, замерзли или хотите расслабиться, улучшить настроение, успокоиться.)

- походный чай Кутузова (Состав: лист аира, сосновый побег, лист березы и земляники. Обладает тонизирующим эффектом. Чай пригодится в момент нападков гриппа и простуды.)

- иван-чай да побег сосновый (Состав: иван-чай, сосновый побег. Содержит большое количество витамина С. Хорош для профилактики авитаминоза. При употреблении иван-чая спитесь хорошо и глубоко, поэтому является подходящим вечерним напитком.)

- животворящий чай (Состав: зверобой, душица. Чай изготовлен из трав, собранных на дикорастущих зарослях в экологически чистых местах Пушкиногорского района. Отведая всего чашечку невероятно ароматного и вкусного «Животворящего» чая можно быстро избавиться от чувства усталости.)

0.5 л 140 руб.

Каждый из понравившихся чаев можно приобрести с собой в крафтовом пакете. 50 гр – 180 руб.

Квас домашний

0.5 л 100 руб.

Фруктовый чай

(яблоки, апельсин и лимон на красном чае. Подается холодным)

0.25 л 35 руб.

Морс из клюквы и брусники

0.25 л 50 руб.

Свежевыжатый сок

(яблоко/апельсин/морковь/яблоко-морковь)

0.25 л 270 руб.

Кофе «Эспрессо»

170 руб.

Кофе «Американо»

170 руб.

Кофе «Капучино»

220 руб.

Кофе «Латте»

240 руб.

Водичу газированную и негазированную, заморскую Перси, или сок в пакетах спросите у официанта. Он принесет Вам из бара.

Детям

Салат «Соколка»

(детский салат типа Оливье и ветчиной)

150 гр 170 руб.

Салат «Подсолнух»

(с курицей, сыром и чипсами из картошки)

130 гр 190 руб.

Тефтели из говядины (с 18:00)

(с картофельным пюре под сливочным соусом, как любят все дети)

120/100/30 290 руб.

Пельмени от бабушки Арины (с 18:00)

(хотите с бульоном, а можно и без, со сметаной и маслицем)

200/30 гр 290 руб.

Спагетти с сосиской и сыром

(местные сосиски из Пскова весьма хороши)

180 гр 250 руб.

Битки куриные «Золотой петушок»

(куриное филе в панировке с картофелем соломкой и томатным соусом)

100/100 гр 310 руб.

Блинчики со ступённым молоком

60/15 гр 130 руб.

Вареники с творогом и вишней

150 гр 150 руб.

Сырники со сметаной

80/20 гр 160 руб.

Колобки творожные с пломбиром (с 18:00)

100/50 гр 210 руб.

Молочный коктейль

(на выбор — шоколадный, банановый, клубничный)

250 мл 240 руб.

Дорогие гости!

Мы приготовили для Вас в дорогу вкусный набор!

Набор «Подорожник»

Двойной бутерброд с овощами, ветчиной и сыром, свежие пирожки, отварное яйцо, холодный травяной чай, яблоко.

Спросите у официанта.

Приятного аппетита!

Кафе «Корзинка»

Псковская область,
Пушкиногорский район,
дер. Бугрово, 1а
тел. 8 911 897 6144
8 81146 211 00
8 81146 216 06

