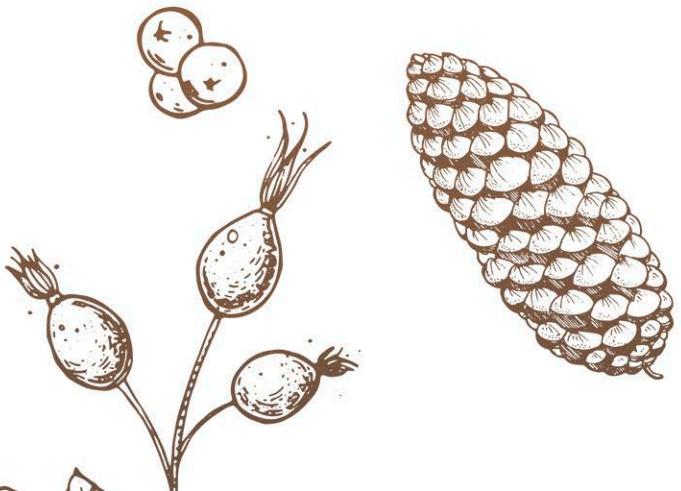




кафе корзинка

уездная ресторация

меню



Вс-Чт с 08:00 до 23:00
Пт, Сб с 08:00 до 24:00

Завтрак «шведский стол»
Ежедневно с 08:00 до 10:30
Стоимость завтрака 450 рублей / 1 гость

Детская зона
08:00 – 23:00

ПРИВЕТСТВУЕМ ВАС В УЕЗДНОЙ РЕСТОРАЦИИ «КАФЕ КОРЗИНКА»!

Здесь мы предлагаем русскую и псковскую кухню и готовим блюда из поваренной книги XIX века.

Да, те самые, которые пробовал сам Александр Сергеевич.

Этих рецептов сегодня много, но не все могут их правильно приготовить.

Псковская рыбная солянка, «Пожарская» котлета, бланманже (!), заливной мясной пирог и, конечно, драники.

Мы создали кафе, представляя, как выглядел стиль а-ля-рюс позапрошлого века.

На первом этаже вы можете отведать деревенский завтрак из местных продуктов и провести шумный обед или ужин в дружеской компании.

На втором этаже — уютный зал для больших компаний и малый зал, прозванный гостями «Гнездо», где вы можете почувствовать себя участниками легендарного обеда «Онегин».

А также посетите открытую террасу, где так приятно насладиться ароматными сборами из местных трав.

Пока родители наслаждаются русскими кушаньями, дети могут поиграть в детском уголке.

Для маленьких гостей действует детское меню.

Удели Вас к нашему удовольствию!

ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

- Фирменный шоу-обед «Онегин»
 - Дегустация жженки
- Мастер-класс по приготовлению кренделей
- Приобрести фирменные настойки с собой
 - Травяные сборы

ЗАБРОНИРУЙТЕ КУЛИНАРНОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ!

ПОДПИШИТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА

нежная нарезка из этакого мясного полена, французское блюдо, с брусками 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.....390 руб

ТАРЕЛКА ОТ МЕСТНЫХ СЫРОДЕЛОВ

три вида сыра в нарезку, подается с медом, орехом грецким да грушей.

105/70/20/10 гр.....580 руб

БАБУШКИНЫ РАЗНОСОЛЫ

лучше закуски нет для россиянина, все подается отдельно.

капуста квашеная с брусникой

120 гр.....180 руб

помидоры собственного маринада

150 гр.....200 руб

огурцы соленые с хрустом

120 гр.....190 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

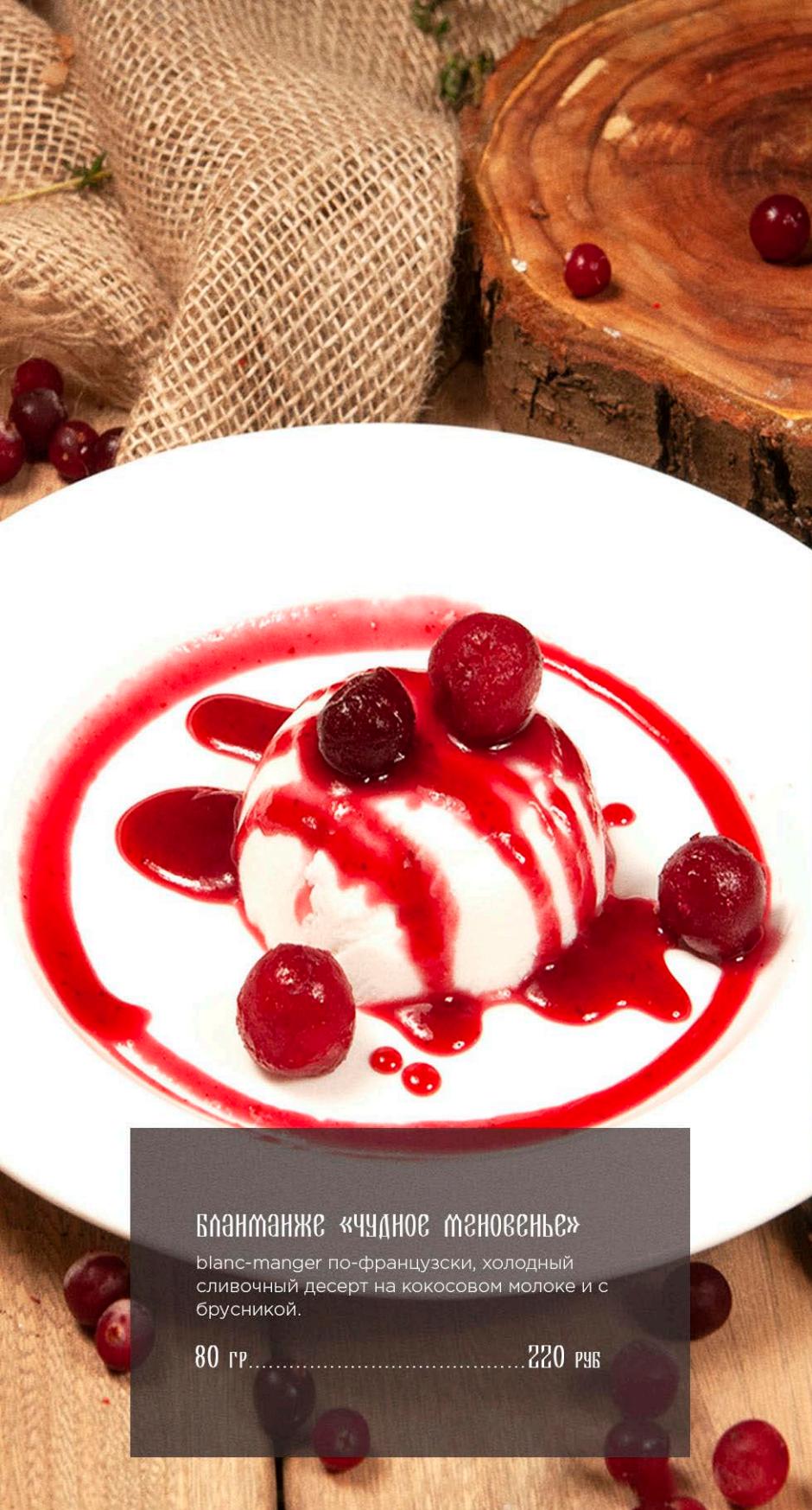
сельдь с Балтики кусочками, во рту тающая, да с обжаренным картофелем, луком кольцами и чипсами из черного хлеба.

100/100/20 гр.....320 руб

ЭРИБЫ ЛЕСНЫЕ СОЛЕНЫЕ

здесьние, бочкового посолу, с маринованным белым луком колечками и сметаной.

100/30/15 гр.....270 руб



бланманже «чудное мгновенье»

blanc-manger по-французски, холодный сливочный десерт на кокосовом молоке и с брусникой.

80 гр.....220 руб

Пушкинское меню

рыбный салат «чудское подворье»

с жареным судаком, отварными овощами и солеными огурцами под сметано-горчичной заправкой 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.....360 руб

макароны с пармезаном

вы не поверите, деликатесное блюдо в 19-м веке, все привозили из Италии, подавали горячее с прямыми травами.

200 гр.....240 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.....490 руб



пивное ассорти

сырные палочки, картофель соломкой,
вяленая колбаса, жареный рассольный сыр,
все это с чесночным и томатным соусами.

200/60 гр.....530 руб

горячие закуски

дранники

они же битки картофельные

излюбленное блюдо нашего уезду, хотя и простое из тертого картофеля, подается также со сметаной.

130/30 гр.....250 руб

закуски к пиву

красная рыбка домашнего посола

кета малой соли подается с поджаренными
тостами, коровьим маслицем, лимоном и зеленью.

60/50 гр.....390 руб

гренки «пущинские чесночные»

подается с сырно-чесночным соусом.

150/30 гр.....160 руб



оливье «Трио»

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

190 гр.....420 руб

салаты всякие

винегрет с лесными грибами

классический русский салат из овощей вареных с маринованными грибами. Не пожалеете!

150 гр.....220 руб

«монастырский»

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

150 гр.....200 руб

салат с ростбифом

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

130 гр.....410 руб

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



первые блюда

«Щи кислые» с квашеной капустой

250/30 гр..... 280 руб

Пожарка грибная
«Старый сентябрь»

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

250/10 гр..... 250 руб

Суп «домашний»

домашняя лапша с курицей да яйцом, без комментариев, но вкусно, особо хорош для детей.

250 гр..... 220 руб

горячие блюда

свиные ребрышки

томленые в пряном соусе, ароматные!
Подаются с гарниром «Две капусты».

130/150/30 гр..... 570 руб

утиная ножка по-французски

сочная утиная ножка подается как в старину
с брусличным соусом и картофельным пюре.
О, как!....

130/150/30 гр..... 610 руб

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..... 540 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..... 460 руб

судак «Сибаритъ»

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

180/150 гр..... 580 руб



каша «михайловская»

гречневая 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

гарниры

картофель запеченный с травами

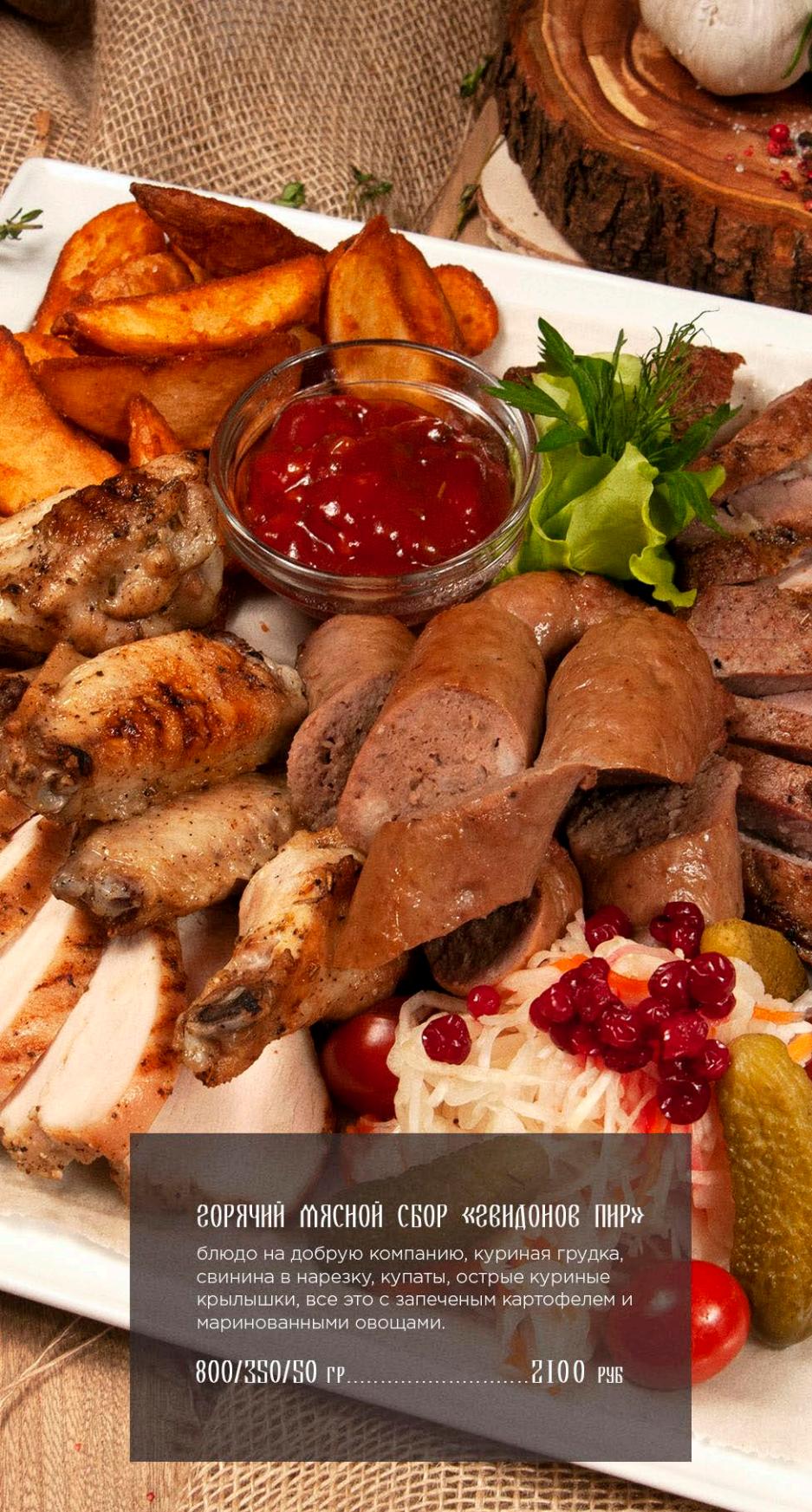
180 гр..... 180 руб

картофель отварной с маслинцем и зеленью

180 гр..... 180 руб

рис отварной с овощами

180 гр..... 160 руб



горячий мясной сбор «Свидонов Пир»

блюдо на добрую компанию, куриная грудка, свинина в нарезку, купаты, острые куриные крылышки, все это с запеченным картофелем и маринованными овощами.

800/350/50 гр.....2100 руб

блюда от шеф-повара

вулкан из свиной корейки

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

1300/350/50 гр.....2900 руб

курник «МОНОМАХОВА ШАПКА»

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

500 гр.....690 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.....210 руб

ДЕССЕРТ 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

МОРОЖЕНОЕ

клубничное и пломбир в одной чашке, с настоящим клюквенным джемом.

100 гр.....170 руб

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

послеобеденное обольщение с орехом, изюмом и белым шоколадом.

100 гр.....220 руб

БРУСНИЧНЫЙ ПИРОЗ

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

100/10 гр.....230 руб



чай

подается в чайнике на выбор:

классический черный
или зеленый чай

чай с чабрецом

выбирают, желая расслабиться, успокоиться, получить тонизирующий эффект. Чай с чабрецом полезно пить, если вы устали, перенервничали, замерзли, хотите расслабиться и улучшить настроение.

походный чай кутузова

лист аира, сосновый побег, лист березы и земляники. Обладает тонизирующим эффектом. Чай пригодится в момент нападок гриппа и простуды.

иван-чай да побег сосновый

иван чай, сосновый побег. Содержит большое количество витамина С. Хорош для профилактики авитаминоза. При употреблении иван-чая спится хорошо и глубоко, поэтому является подходящим вечерним напитком.

животворящий чай

зверобой, душица. Чай изготовлен из трав, собранных на дикорастущих зарослях в экологически чистых местах Пушкинского района. Отведав всего чашечку невероятно ароматного и вкусного 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

напитки разные



ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

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

0,25 л.....60 руб

МОРС ИЗ КЛЮКВЫ И БРУСНИКИ

0,25 л.....80 руб

СВЕЖЕСЫЖАТЫЙ СОК

яблоко/апельсин/морковь/яблоко-морковь.

0,25 л.....290 руб

КОФЕ «ЭСПРЕССО»170 руб

КОФЕ «АМЕРИКАНО»170 руб

КОФЕ «КАПУЧИНО»220 руб

КОФЕ «ЛАТТЕ»240 руб

Водицу газированную и негазированную,
зоморскую Pepsi или сок в пакетах спросите
у официанта. Он принесет Вам из бара.

детям



тефтели из говядины (с 18:00)

с картофельным пюре под сливочным соусом, как любят все дети.

120/100/30 гр.....290 руб

салат «СОКОЛКО»

детский салат типа Оливье с ветчиной.

150 гр.....170 руб

макароны 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.....330 руб

блинчики со сгущенным молоком

60/15 гр.....130 руб

вареники с творогом и вишней

150 гр.....150 руб

сырники со сметаной

160/20 гр.....240 руб

колобки творожные с пломбиром

100/50 гр.....210 руб

молочный коктейль

на выбор - шоколадный, банановый, клубничный.

250 мл.....250 руб

Дорогие гости!
Мы приготовили для Вас в дорогу вкусный набор!

Набор «Подорожник»

Спросите у официанта.

Приятного аппетита!

кафе
корзинка
уездная ресторация

Псковская область,
Пушкиногорский район, дер. Бугрово, 1а

8 911 897 61 44
8 81146 211 00
8 81146 216 06

Данное меню является рекламным материалом.
Внешний вид блюд может отличаться
от изображений на фотоматериалах.
Информацию о содержании в блюдах пищевых,
животных, растительных аллергенов
уточняйте у официантов