

Меню

ВЕСНА ♦ 2023 ♦ ЛЕТО

Закуски холодные

Язык говяжий в нарезку
(отварной, нежные ломтики с хреном, горчицей и зеленым горошком)
90/20/20 гр 380 руб.

Форшмак из сельди
(хоть и чудной заморской рецепт, но вкусно. Подается с душистой зеленью и гренками из ржаного хлеба)
160/100 340 руб.

Блины «Довлагов блин»
(Подаются с разными закусками. Тут и кнели из форшмака, икра со сливочным маслом, и ломтики форели с творожным сыром. Чудесно для аппетита, особенно к остуженной рюмочке)
180 370 руб.

Тарелка от местных сыроделов
(три вида сыра в нарезку, подается с медом, орехом грецким да грушей)
105/70/20/10 580 руб.

Бабушкины разносолы
(лучше закуски нет для россиянина, все подается отдельно)
капуста квашеная с брусничкой
180 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 завитками, ароматное, не пожалеете, с сухариками 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 бородинского хлеба)
100/100/20 гр 250 руб.

Грибы лесные соленые
(здешние, бочкового посола, с белым луком колечками, со сметаной или ароматным маслом)
100/30 гр 290 руб.

Горячие закуски

Драники, они же битки картофельные
(излюбленное блюдо нашего уезда, хотя и простое из тертого картофеля, подается также со сметаной)
120/30 гр 290 руб.

Овощи «от царя Салтана» запеченные
(цуккини, помидор, лук репчатый, да и морковь)
200 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 360 руб.

Макароны с Пармезаном
(Вы не поверите, деликатесное блюдо в 19-м веке, все привозили из Италии, подавали горячее с пряными травами)
200 гр 240 руб.

Котлета «Пожарская»
(Сочная куриная котлета в сухариках. Истинно как отведывал А.С. в трактире у Пожарского в Торжке. Подается со сливочным соусом)
120/150/30 гр 510 руб.

Бланманже «Чудное мгновенье»
(blanc-manger по-французски, холодный сливочный десерт на кокосовом молоке и с малиной)
80 гр 220 руб.

Клюквенный кисель
(чудесный старинный десертный напиток, после которого сон особенно сладок)
200 мл 80 руб.

Закуски к пиву

Пивное ассорти
(сырные палочки, картофель солодкой, вяленая колбаса, жареный рассольный сыр, все это с чесночным и томатным соусами)
200/30/30 гр 530 руб.

Красная рыбка домашнего посола
(Форель малой соли подается с поджаренными тостами, коровьем маслом, лимоном и зеленью)
60/30/20 гр 390 руб.

Гренки Пушкинские чесночные
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 «Монастырский»

(редис, озурец-молодец, помидоры, укроп, все свежее, особо хорошо для барышень на диете. Рекомендуется заправлять сметаной.)
150 гр 200 руб.

Салат с печеной свеклой

(уже полюбившийся нашим гостям, с фундуком и муссом из козьего сыра)
150 гр 290 руб.

Салат с ростбифом

(а вот новый у нас салат, нарезка нежнейшего ростбифа со свежим салатом и овощами, а также с печеным перцем, опять же для ценителей)
160 гр 430 руб.

Первые блюда

Окрошка «Псковитянка»

(приготовлена по всем псковским правилам, самая крестьянская еда, кто до этого охоч. Заправляется нашим же квасом или кефиром)
280 гр 310 руб.

Похлебка грибная «Старый сентябрь»

(белые грибы с обжаренными овощами, душистый суп для любителей русской деревни и классической музыки)
250/20 гр 390 руб.

Суп «Домашний»

(домашняя лапша с курицей да яйцом, без комментариев, но вкусно, особо хорошо для детей)
250 гр 220 руб.

Суп гороховый от Вульфа с копченостями

(наваристый и ароматный очень хорош особенно после прогулки в Михайловское)
250 гр 270 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.)
120/150/70 гр 560 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 490 руб.

Ножка утиная по-французски

(Сочная утиная ножка подается как в тарелку с брусничным соусом и картофельным пюре. О, как!..)
130/150/30 610 руб.

Судак «Сибарит»

(готовим по-новому в хрустящей панировке. Подается с рисом и с чесночным маслом коровьим, Вы такого не едали в столицах)
180/150 гр 590 руб.

Пельмени от бабушки Арины

(хотите с бульоном, а можно и без, со сметаной или маслом коровьим)
200/30 гр 300 руб.

Щеки говяжьи томленные

(нежнейший продукт, подается с картофельным пюре и печеной свеклой)
120/150 гр 590 руб.

Отбивная «Псковская лапта» из свинины

(простая русская еда, мясо с ярмарки готовится на сковороде, но подается на французский манер с картофелем дольками в сливках.)
180/150 гр 580 руб.

Котлеты из щуки

(Нежнейшие в хрустящей корочке, подается с модным соусом Таф-Таф и отварным картофелем)
160/150/30 гр 420 руб.

Медальоны из свинины

(Александр Сергеевич тоже отвеждал, делаем как он любил в беконе с картофелем по-деревенски и грибным соусом)
150/100/30 гр 690 руб.

Каша «Михайловская»

(зречневая каша в горшочке с грибами и душистой поджаркой, особенно хороша в пост)
200 гр 270 руб.

Вареники самолепные

(есть с картофелем и грибным кремлем, а есть с капустой. Спросите у официанта. Подаются со сметаной или маслом)
180/30 гр 290 руб.

Перепелка со сковороды «Недотрога»

(перепелка с Ржевского уезда, готовится целиком, подается с мелким неочищенным картофелем и пряным соусом)
120/150/50 гр 590 руб.

Блюдо 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, купаты, острые куриные крылышки, все это с запеченным картофелем и маринованными овощами)

800/350/50 гр 2500 руб.

Большой пирог из печи

(мы испечем Вам большой сметанный пирог с яблоками или закрытый пирог с капустой, из теста псковской закваски)

1000 гр 850 руб.

«Вулкан» из свиной корейки

(свинные ребрышки, эффектно выложенные и «вулканическим» огнем украшенные при подаче. Сам губернатор однажды обмлеп)

1300/400/70 гр 3100 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.

Гарниры

(по-русски — добавка на блюдо)

Картофель запеченный с травами

150 гр 150 руб.

Картофель соломкой

150 гр 190 руб.

Картофель отварной с маслом и зеленью

150 гр 150 руб.

Рис отварной с овощами

150 гр 160 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.

Брусничный пирог

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

100/10 гр 230 руб.

Печеное яблоко «Сладкий грех»

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

160/50/20 гр 370 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.

Мороженое

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

100/10 гр 170 руб.

Напитки разные

Кофе Espresso
на итальянский манер
120 руб.

Кофе Americano
как в Бразилии
120 руб.

Чай
*(черный или травяной,
подается в чайнике)*
0.5 л 90 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
0.25 л 50 руб.

*Водичку газированную и негазированную,
или сок в пакетах спросите у официанта.
Он принесет Вам из бара.*

Детям

Салат «Соколко»
(детский салат типа Оливье и ветчиной)
150 гр 190 руб.

Салат «Подсолнух»
(Салат с курицей, помидорами, сухариками и сыром)
130 гр 160 руб.

Овощные палочки с сырным соусом
(морковка, перец, огурец для маленьких любителей похрустеть)
120/30 гр 220 руб.

Тефтели из говядины
(со спагетти под сливочным соусом, как любят все дети)
120/100/30 360 руб.

Битки куриные «Золотой петушок»
(куриные мини-котлеты с рисом)
100/100/30 гр 350 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»

*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

