



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бугрово, д.1а

## УЕЗДНАЯ РЕСТОРАЦИЯ «КАФЕ КОРЗИНКА»

**Cafe "KORZINKA" 8 (81146)2 11 00**

**Завтрак/Breakfast 08:00 – 10:30**

<b>Пн, Ср, Сб</b>	<b>Вт, Пт</b>	<b>Чт, Вс</b>
Мясные тефтели / Meat meatballs	Куриные котлетки/Chicken cutlets	Куриные крылья/ Chicken wings
Запеканка творожная/ Cottage cheese casserole	Творог/Cottage cheese	Запеканка творожная/ Cottage cheese casserole
Омлет/ Omelette	Отварное яйцо/Boiled egg	Отварное яйцо/ Boiled egg
Каша рисовая/ Rice porridge	Каша пшенная/Millet porridge	Каша овсяная/ Oatmeal porridge
Картофель запеченый с травами/ Baked potatoes with herbs	Отварная греча/Boiled buckwheat	Рис с овощами/ Rice with vegetables
Витаминный салат/Vitamin salad		
Сосиски/Sausages		
Блины/Pancakes		
Кефир/Kefir		
Сметана/Sour cream		
Хлеб в ассортименте/Bread in the assortment		
Варенье/Jam		



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бургово, д.1а

Сливочное масло/Butter
Горчица/Mustard
Майонез/Mayonnaise
Кетчуп/Ketchup
Сыр/Cheese

Помидоры свежие/Fresh tomatoes
Огурцы свежие/Cucumbers are fresh
Ветчина/Ham
Колбаса/Sausage
Фрукты/Fruit
Выпечка/Bakery products
Фруктовый напиток/Fruit drink
Молоко/Milk
Йогурт/ Yougurt
Сухие завтраки/Breakfast cereals
Чай, кофе/Tea, coffee
Лимон/Lemon

### **ЗАКАЗ В НОМЕР**

Вы можете заказать еду и напитки из меню ресторана в номер с 12.00 до 18:00.

Стоимость услуги заказа в номер - 25% от суммы заказа.

Для заказа обратитесь по внутреннему телефону «302».



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бугрово, д.1а

## ORDER TO THE ROOM

You can order food and drinks from the restaurant menu in the room from 08.00 to 22:00. The cost of the room order service is 25% of the order amount.

To order, please contact by phone «302».

### *Room service*

#### *Меню обслуживания в номере*

Вы можете сделать заказ в номер с 12:00 до 18:00

При обслуживании в номерах 25% от суммы заказа начисляется в счет.

Сделать заказ вы можете, позвонив по внутреннему телефону на номер 302.

Для того, чтобы забрали использованную посуду из номера позвоните по внутреннему телефону на номер 302.

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



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бугрово, д.1а

# Меню

◆ 2024 ◆

## Закуски холодные

**Язык говяжий в нарезку**  
*(отварной, нежные ломтики с хреном, горчицей и зеленым горошком)*  
90/20/20 гр ..... 480 руб.

**Форшмак из сельди**  
*(хоть и чудной заморский рецепт, но вкусно. Подается с душистой зеленью и гренками из ржаного хлеба)*  
160/100 ..... 360 руб.

**Паплет из куриной печени с пшеничной булочкой**  
160/70 ..... 360 руб.

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

**Грибы лесные соленые**  
*(здешние, бочкового посола, с белым луком колечками, со сметаной или ароматным маслом)*  
100/30 гр ..... 320 руб.

**Бабушкины разносолы**  
*(лучше закуски нет для россиянина, все подается отдельно)*  
капуста квашеная с брусникой  
180 гр ..... 250 руб.

помидоры собственного маринада  
150 гр ..... 260 руб.

огурцы соленые с хрустом  
120 гр ..... 250 руб.

**Сало в нарезку**  
*(только что с холоду, нежнейшими завитками, ароматное, не пожалеете, с сухариками бородинского хлеба, горчицей и хреном)*  
90/30/20 гр ..... 350 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 ..... 280 руб.

**Блинчики пшеничные**  
2 шт ..... 120 руб.

-сметана 30гр ..... 50 руб.  
-варенье 30гр ..... 50 руб.  
-сгущ. молоко 30гр ..... 50 руб.  
-мед 30гр ..... 70 руб.

*(заказ за сутки, а то боимся не успеть)*

**Большой пирог из печи**  
*(мы испечем Вам большой сметанный пирог с яблоками, из теста псковской закваски)*

## 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 ..... 280 руб.

1000 гр ..... 850 руб.

**Большой пирог из печи**  
*(мы испечем Вам большой закрытый пирог с капустой, из  
теста псковской закваски)*

1000 гр ..... 750 руб.

!

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

500 гр ..... 720 руб.

## Закуски к пиву

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

**Гренки  
Пушкинские  
чесночные**  
150/30 гр ..... 220  
руб.

## Салаты всякие

**«Оливье Трио»**  
*(три малых порции известного салата – с курой,  
лососем малой соли и ростбифом.  
Необычная подача, все для ценителей!)*  
190 гр ..... 480 руб.

**Винегрет с лесными грибами**  
*(Классический русский салат из овощей вареных  
с маринованными грибами.  
Не пожалейте!)*  
150 гр ..... 250 руб.

**Салат с печеной свеклой**  
*(уже полюбившийся нашим гостям, с фундуком и муссом из  
козьего сыра)*  
150 гр ..... 320 руб.

**Салат «Онегинъ»**  
*(Салат с отварной говядиной, свежим огурчиком  
и болгарским перцем)*  
130 гр ..... 350 руб.

## Первые блюда



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бугрово, д.1а

### Сборная мясная солянка

*(Сварена в лучших русских традициях: на копченых свиных косточках, с курицей, языком и сосисками. Подается со сметаной.)*

250/30 гр ..... 390 руб.

### Суп «Домашний»

*(Домашняя лапша с курицей да яйцом, без комментариев, но вкусно, особо хороши для детей)*

250 гр ..... 260 руб.

### Щи кислые с квашенной капустой и сметаной

*(Прожить без щей русскому человеку тяжело, просто невыносимо ему без щей!)*

250/20 гр ..... 300 руб.

### Суп дня

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

## Горячие блюда

### Пельмени от бабушки Арины

*(хотите с бульоном, а можно и без, со сметаной или маслом коровьим)*

200/30 гр ..... 330 руб.

### Говядина «Строгановъ»

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

120/150/70 гр ..... 560 руб.

### Ножка утиная по-французски

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

130/150/30 ..... 710 руб.

### Судак «Сибарит»

*(Под сырной шапкой, лук да морковь, обжаренные до золотинки.)*

*Подается с рисом и с маслом коровьим, Вы такого не едали в столовых)*

180/150 гр ..... 590 руб.

### Перепелка со сковороды «Недотрога»

### Отбивная «Псковская лапга» из свинины

*(простая русская еда, мясо с ярмарки готовится на сковороде, но подается на французский манер с картофелем дольками в сливках.)*

180/150 гр ..... 650 руб.

### Котлеты из щуки

*(Нежнейшие в хрустящей корочке, подается с модным соусом Таф-Таф и отварным картофелем)*

160/150/30 гр ..... 570 руб.

### Капа «Михайловская»

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

200 гр ..... 270 руб.

### Котлета «Пожарская»

*(Сочная куриная котлета в сухариках. Истинно как отведывал А.С. в трактире у Пожарского в Торжке.)*

*Подается со сливочным соусом)*



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бугрово, д.1а

*(перепелка с Ржевского уезда), готовится целиком, подается с  
мелким неочищенным картофелем и пряным соусом)*

120/150/50 гр ..... 590 руб.

120/150/30 гр ..... 550 руб.

### Вареники самолепные с капустой/ картофелем и грибами

*. Подаются со сметаной или маслом*

200/30 гр ..... 290 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, купаты,  
острые куриные крылышки, все это с запеченным  
картофелем  
и маринованными овощами)*  
800/350/50 гр ..... 2500 руб.

**«Вулкан» из свиной корейки**  
*(свинные ребрышки, эффектно выложенные  
и «вулканическим» огнем украшенные при подаче.  
Сам губернатор однажды обамлел)*  
1300/400/70 гр ..... 3100 руб.

### Гарниры

*(по-русски — добавка на блюдо)*

**Картофель запеченный  
с травами**

150 гр ..... 150 руб.

**Картофель соломкой**  
150 гр ..... 190 руб.

**Капуста тушеная**  
150 гр ..... 170 руб.

**Картофель отварной с маслом  
и зеленью**

150 гр ..... 150 руб.

**Рис отварной с овощами**  
150 гр ..... 160 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.



+7 (81146) 2 16 06 181385, Псковская обл.,  
info@arinahotel.ru Пушкиногорский р-он, arinahotel.ru  
дер. Бугрово, д.1а

## От нашего пекаря

**Выпечка разная**  
*(что днем испекли,  
спросите у официанта)*

### Хлебная корзина (подается с маслом)

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

## На сладкое

### Пирожное «Наполеон»

*(наша гордость,  
слоеное тесто с воздушным легким кремом)*  
120 гр ..... 220 руб.

### Брусничный пирог

*(на песочной основе  
с творожным сыром и брусничным джемом,  
подается, не поверите, со сметаной!)*  
100/10 гр ..... 250 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 ..... 190 руб.

