

Меню

ВЕСНА ♦ 2024 ♦ ЛЕТО

Закуски холодные

Форшмак из сельди

(хоть и чудной заморский рецепт, но вкусно. Подается с душистой зеленью

и гренками из ржаного хлеба)

100/40/35 350 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

(здесьние, бочкового посола, с белым луком колечками, со сметаной или ароматным маслом)

100/30 гр 320 руб.

Бабушкины разносолы

(лучшие 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 ломтиками, ароматное, не пожалеете,

с сухариками ржаного хлеба, горчицей и хреном)

80/45/30 гр 360 руб.

Селедка по-русски

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

80/80/65 гр 320 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 280 руб.

Блинчики пшеничные

2 шт 120 руб.

Сметана; варенье; сгущ. молоко 30гр.....50 руб.

мед 30гр..... 70 руб.

Закуски к пиву

Пивное ассорти

(сырные палочки, картофель саломкой, 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, коровьим маслом, лимоном и зеленью)

60/30/20 гр 650 руб.

Гренки

Пуцинские чесночные

80/30 гр 150 руб.

Салаты всякие

Салат «Редкая птица»

(Филе куриное разобранное, салат листовой, огурец маринованный и грибами отварными, горчицей, помидорами)

200 гр 590 руб.

Салат по-французски «Оливье» с уткой

(Картофель, помидор и огурец свежие, мясо утки разобранное, язык говяжий яйцо, огурец соленый, морковь и горох вареные)

200/15 гр 550 руб.

Салат «Псковский огород»

(Огурец-малодец, помидоры, перец сладкий, все свежее, особо хорошо для барышень на диете.

Подается с душистым маслом.)

175 гр 350 руб.

Салат «Сельдь из под шубы»

(наш любимый салат, где сельдь отдельно, а «шуба» отдельно.

250 гр 350 руб.

Первые блюда

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.

Горячие блюда

Говядина «Строгановъ»

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

120/150/70гр 590 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 столицах)

180/150 гр 590 руб.

Перепелка со сковороды «Недотрога»

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

120/150/50 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 650 руб.

Котлеты из щуки

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

160/150/30 гр 570 руб.

Каша «Михайловская»

(гречневая 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)

120/150/30 гр 550 руб.

Вареники самолепные с капустой/ картофелем и грибами

. Подаются со сметаной или маслицем)

200/30 гр 290 руб.

Пельмени от бабушки Арины

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

200/30 гр 390 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 обомлел)

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 720 руб.

Гарниры

(по-русски — добавка на блюдо)

Картофель запеченный с травами

150 гр 150 руб.

Картофель соломкой

150 гр 190 руб.

Картофель отварной с маслицем и зеленью

150 гр 150 руб.

Рис отварной с овощами

150 гр 160 руб.

Капуста тушеная

150 гр 170 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.

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)

155/30 гр 150 руб.

Булочка сдобная

75 гр 50 руб.

Булочка ржаная

40 гр 25 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.

Напитки разные

«Эспрессо»

170 руб.

«Американо»

170 руб.

«Капучино»

220 руб.

«Латте»

240 руб.

«Раф» *(эспрессо, сливки, ванильный сироп)*

370 руб

«Флэт уайт» *(двойной эспрессо, молоко)*

280 руб.

Капучино на овсяном молоке

260 руб.

*В любой кофе вы можете добавить
сироп на выбор 20 мл – 30 руб.*

Фруктовый чай

*(яблоки, апельсин и лимон
на красном чае.*

Подается холодным)

0.25 л 60 руб.

Морс из клюквы

0.25 л 80 руб.

Сок в ассортименте

0.2 л 70 руб.

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

Детям

Салат «Соколко»

(детский салат типа Оливье и ветчины)

150 гр 190 руб.

Салат «Подсолнух»

(Салат с курицей, помидорами, сухариками и сыром)

130 гр 270 руб.

Овощные палочки с сырным соусом

(морковка, перец, огурец для маленьких любителей похрустеть)

120/30 гр 220 руб.

Битки куриные «Золотой петушок»

(куриные мини-котлеты с рисом)

100/100/30 гр 370 руб.

Сырники со сметаной

160/20 гр 240 руб.

Молочный коктейль

(на выбор — шоколадный, банановый, клубничный)

250 мл 250 руб.

Мясные колобки с картофельным пюре

(из куриного филе под сливочным соусом, как любят все дети)

130/100/30 360 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

