

БЛИНЫ

БЛИНЫ ПО ЧЕХОВУ / 250 г

1050.-

сметана, икра, лосось, сельдь, водка / 100 г

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ БЛИНЫ?

Подскажет Антон Павлович с надворным советником
Сёменом Петровичем Подтыканым.

«О БРЕННОСТИ», 1886 г.

«Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Подтыкан приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот...

Но тут его хватил апоплексический удар».

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ (3 ШТ) 250.-

БЛИНЫ С МЁДОМ (3 ШТ) 250.-

БЛИНЫ
— С ЯГОДНЫМ СИРОПОМ (3 ШТ) 250.-

— СО СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ (3 ШТ) 250.-

БЛИНЫ С МЯСОМ (2 ШТ) 390.-

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ (2 ШТ) 350.-

БЛИННЫЕ РУЛЕТЫ С ЛОСОСЕМ /180 г 620.-
лосось, творожный сыр

БЛИНЫ С ИКРОЙ /30 г (3 ШТ) 720.-

«Пузатые купцы, как и прежде, после чаепития упражнялись в своих торговых делах, в полдень ели редьки, хлебали деревянными или оловянными ложками щи, на которых плавало по вершину сала, и уписывали гречневую кашу пополам с маслом. После обеда, вместо кейфа, беседовали немного с высшими силами, т.е. пускали к небу из воронки рта струи воздуха, потом погружались в сон праведных. Выбравшись из-под тулуна и с лона трёхэтажных перин, а иногда с войлока на огненной лежанке, будто из банного пара, в несколько приёмов осушали жбану пива, только что принесённого со льду; опять кейфовали, немного погодя принимались за самовар в бочонок, потом на ужин с редькой, щами и кашей и опять утопали в лоне трёхэтажных перин.

Как видите, жизнь патриархальная! Немногие избранные отступали от неё. Книжки в доме ни одной, разве какой-нибудь отщепенец-сын, от которого родители не ожидали проку, тайком от них, где-нибудь на сеничке, тербил по складам замасленный песенник или сказки про Илью Муромца и Бову Королевича. Ныне уж не то: мотишка-сын, тайком от отца, читает «Вечного Жида», курит дорогие сигары и пьёт напропалую шампанское».

И. И. Лажечников

«Беленькие, чёрненькие, серенькие»

«Русский вестник», 1856, №4



CAFÉ ЛАЖЕЧНИКОВ

ЛИТЕРАТУРНО-АРТИСТИЧЕСКИЙ САЛОН

ЗАВТРАКИ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 540.-

ПО КАРАМЗИНУ / 300 г

сосиски / 2 шт., бекон с/к, яичница из двух яиц, томаты черри, хлеб первопроходцев, горчица зерновая

Англомания захлестнула Россию в конце XVIII века. К числу очарованных Англией принадлежали многие известные личности, в том числе и крупнейший русский литератор, историк Николай Михайлович Карамзин. Традиционный английский завтрак плотный и сытный, его готовили в семьях британских рабочих, которые не имели возможности перекусить в течение дня. Но в России с начала XIX века «английские завтраки» были возведены на пьедестал и стали популярны в семьях аристократов.

ЗАВТРАК 520.-

ПО ОСОБОМУ СЛУЧАЮ / 130 г / 50 г

хлеб первопроходцев, сыр творожный, яйцо пашот, лосось с/с, икра, желе из шампанского

ЯИЧНИЦА ОТ СОФЬИ АНДРЕЕВНЫ ТОЛСТОЙ 250.-

яйцо, сметана / 150 г

Наполнители:

сыр пармезан / 10 г, помидор / 20 г, курица / 20 г по 50.-

«Каждый день утром он ел одно и то же: яйца, овсяную кашу и простоквашу. Яйца вообще были любимым блюдом писателя. Он обожал их в разном виде».

Из личного дневника С. А. Толстой

КАША ПЕТРА I / 210 г 250.-

перловка, сливки, мёд, грецкие орехи

Каша Петра I считалась настоящим деликатесом того времени. Она имела особенный вкус и аромат, которые богато сочетались с различными добавками — от фруктов и ягод до орехов и специй. Это блюдо было символом роскоши и изысканности и подавалось на стол только при особо торжественных случаях.

КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ НА МОЛОКЕ 200.-

ИЛИ НА ВОДЕ / 200 г

КАША ГРЕЧНЕВАЯ НА МОЛОКЕ / 200 г 230.-

ТВОРОГ СО СМЕТАНОЙ / 150 г / 50 г 265.-

Наполнители: ягодный конфитюр, сгущённое молоко, мёд, изюм синий, миндаль, кедровый орех (по 25 г) по 50.-

САЛАТЫ

«АНГЛИЙСКАЯ КОРОЛЕВА» / 225 г 420.-

листья салата, апельсин, свёкла, миндальный орех, авокадо, творожный сыр, медово-горчичный соус

«ФРАНС-ЛЕФОРТ» / 200 г 560.-

руккола, говядина, листья салата, чернослив, соус песто, сыр пармезан, кедровый орех

«КУПЕЧЕСКИЙ» / 210 г 580.-

айсберг, редька зелёная, баранина, лук фри, вафельная чипса, соус пикантный

СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 480.-

ROYALE / 260 мл

цветная капуста, сельдерей, лук, масло льняное

Любимый суп Ги де Мопассана, который почти ежедневно готовил его повар во время путешествия писателя на яхте «Милый друг». Интересно, что сам писатель называл этот суп «Милый друг Рояль», что означает «Королевский». Великий писатель к этому лёгкому блюду предпочитал «Сотерн» — белое французское вино изысканного вкуса.

КАПУСТНЯК 490.-

«ЩИ СТАРОРУССКИЕ» / 300 мл

баранина (говядина), квашенная капуста, чернослив, белые грибы, смоква

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА КУРИНАЯ С ЗАПЕЧЁННОЙ 540.-

ТЫКВОЙ, ГРИБАМИ И КЛЮКВЕННЫМ ВЗВАРОМ

бедро куриное, тыква, шампиньоны, сливки /

«Нельзя сказать, чтоб утро пропадало даром в доме Обломовых. Стук ножей, рубивших котлеты и зелень в кухне, долетал даже до деревни».

И. А. Гончаров «Обломов», 1859 г.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С 660.-

ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ

И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ / 100 г / 230 г

свиная вырезка, капуста б/к, яблоко, ржаная гренка, брусничный соус

«Ну, это ещё не совсем худо — подумал дед, завидевши на столе свинину, колбасы, крошённый с капустой лук и много всяких сладостей, — видно, дьявольская сволочь не держит постов».

Н. В. Гоголь «Вечера на хуторе близ Диканьки», 1832 г.

ФИЛЕ СУДАКА 590.-

С ТОМЛЁНЫМИ ЯБЛОКАМИ / 140 г / 130 г судак, яблоки, соус песто, лимон

«Вы возьмите: судак! ведь это — какая рыба! куда хотите, туда её и поверните! и а ля рюсс, и с провансалом, и с кисленьким соусом — всяко!»

М. Е. Салтыков-Щедрин

«Благонамеренные речи», 1876 г.

#кафелажечников

ПЕРМЕНИ / 320 г 480.-

(собственного производства, из индейки)

ПЕРМЕНИ

«К У Ч У М О В. Какую я сегодня кулебяку ел, господа, просто объеденье! <...> Заезжаю я вчера в Купеческий клуб, прошёл раза два по залам, посмотрел карточку кушанья, велел приготовить себе устриц...

Г Л У М О В. Какие теперь устрицы?!

К У Ч У М О В. Нет, забыл, велел приготовить перменей...»

А. Н. Островский

«БЕШЕНЫЕ ДЕНЬГИ», 1869 г.

Кучумов в «Бешеных деньгах» употребляет «пермени» вместо «пельмени». Это говорит о том, что в 1870 году (и, по крайней мере, до этого года) такое название было нормальным, принятым, входило в ресторанное меню.

ЛАПША ОТ НИКОЛАЯ ВАСИЛЬЕВИЧА 540.-

ГОГОЛЯ / 250 г

яичная лапша, соус песто, пармезан, вяленые помидоры

«Жизнь в Италии и глубокая любовь к ней обогатили поварские навыки и развили пристрастие к вкусной еде. За свою итальянскую жизнь Н. В. Гоголь больше всего привязался к пасте с сыром и соусом песто».

С. Т. Аксаков, из статьи

«О жизни Н. В. Гоголя в Италии»

ЛАПША С ГУСИНЫМ РИЙЕТОМ / 250 г 530.-

ЛАПША С ГУСИНЫМ РИЙЕТОМ, ОЛИВКАМИ И КЛЮКВЕННЫМ ВЗВАРОМ

по рецепту В. Левшина 1796 г.

«Вечером того же дня, отдав должное гусю с брусникой, Владимир бережно укладывал в ящик восковой портрет поразившей его женщины, утихая его со всех сторон ворохом газет и страницами, вырванными из недочитанного «Ледяного дома», сочинённого господином Лажечниковым».

А. Чаянов

«ИСТОРИЯ ПАРИКМАХЕРСКОЙ КУКЛЫ,

ИЛИ ПОСЛЕДНЯЯ ЛЮБОВЬ

МОСКОВСКОГО АРХИТЕКТОРА М.», 1919 г.

ТОСТЫ

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С ВИШНЁВЫМ 580.-

СОУСОМ НА ТОСТЕ ИЗ ХЛЕБА

ПЕРВОПРОХОДЦЕВ / 180 г

УТИНЫЙ РИЙЕТ С КЛЮКВЕННЫМ 580.-

ВЗВАРОМ НА ТОСТЕ ИЗ ХЛЕБА

ПЕРВОПРОХОДЦЕВ / 180 г

ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА С ЛЬНЯНЫМ 150.-

МАСЛОМ / 100 г

хлеб первопроходцев, хлеб смесной, льняное масло