

Копейка в книге сей приравнивается к рублю
российскому веку двадцать первого

МЕНЮ

ЗАКУСОЧКИ, ЕЖЕДНЕВНО МАКСИМЫЧЕШ К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ

К празднику делано было рыб всяких: семужки с Востока дальнего,
муксуна соли слабой да кижуч отлова дикого

260 г **820 копеек**

Сготовлено нами в бочках дубовых: капустки белокочанной сеченой с укропом
огородным квашенной, да капустки кочанами цельными соленой со свеклою,
чесноком и морковью с деревенского огорода. К капустам поданы огурцы посолу
бочкового, да помидоры, так же в бочке засоленные, а к ним – маринованный
чесночок со вкусом пикантнейшим!

270 г **380 копеек**

Язык вареный телячий да пороссячью шею с лучком печем,
а из грудинки пороссячьей рулет до корочки золотистой готовим. Дополняем
деликатесы эти рулетом из курочки домашней, яйцом
да орехом начиненным, рулетом особым из говядины скрученной,
с забористым хренком да острой горчицей!

250/50 г **550 копеек**

Грузди да рыжики, селянами собранные и на кухню доставленные,
в бочках солят, к столу подают.

350 г **420 копеек**

Студень специальный из живности разной. Взято для него было копыт свиных, лыток коровьих, хвостов бычьих, да курей цельных. Подаем сей деликатный продукт с забористым хреном и острой горчицей.

200/70 г 300 копеек

Селедка жирная да ароматная подается с картошкой отварной, лучком да укропом душистым. Отменно!

150/100/30 г 300 копеек

Свежайшие овощи: помидоры, огурцы, перец разноцветный дополнены лучком зеленым да зеленью ароматной, маслом душистым да сметаной домашней.

320 г 320 копеек

Сальцо разное, копченое и соленое, крученое с чесноком на гренках, да сало кабана.

170/100/100 г 310 копеек

Тонкими блинами из печени теленка стряпанный пирог наш. Слоенный французским майонезом с чесноком да зеленью.

Весьма интересная закусочка получилась

180 г 250 копеек

Картофель натертый, на чухонском масле обжарен, с селедочкой олюторовской да лучком отдаваемы.

200 г 220 копеек

Икра нерки камчатской, икра щучья с маслом да укропом, икра судака со сметаной, икра кабачковая домашняя с грибной икрой да гарнирами разными гренками да блинами, на Ваш изысканный вкус

140/250/100 г 1800 копеек

Икра черная по запросу

10 г 1000 копеек

Свинина половину дня в маринаде моченная да в печи четверть часа томленная. Капусткою квашенной с клюквою да яблочками мочеными подаваемая.

250 г 320 копеек

Томаты разными приправами сдобрены, жгучие; под сыром домашним да малого размера фаршированные

300 г 350 копеек

Заморский плод синенький баклажаном именуемый орехом да чесноком сдобрен бородинским хлебцем засыпан.

230 г 350 копеек

КАШИ, ГРИБЫ ДА ОВОЩИ В СОПРОВОЖДЕНИИ К БЛЮДАМ ЛЮБЫМ, НАМИ ПОДАВАЕМЫМ

Картошка разварная с маслицем и зеленью разной
200 г **100 копеек**

Греча с грибами и луком на масле чухонском
170 г **150 копеек**

Картошка, жаренная по рецепту бабки моей как надобно: с грибами лесными или
со шкварками золотистыми, да с лучком душистым
170 г **180 копеек**

Рагу из овощей разных, на огороде нашем выросших, в сковороде чугунной
тушеное, да в залы подаваемое
200 г **180 копеек**

Капуста цветная или брокколи, в сухарях до золотистого цвета обжаренная
200 г **150 копеек**

Овощи заморские, на открытом огне жаренные,
да маслом оливковым сдобренные
200 г **150 копеек**

Капуста квашенная, с приправою и лучком тушеная
200 г **120 копеек**

Крупы разные всякий день варим да едим, да боярам советуем: рис бухарский,
крупу перловую сибирскую, просо да гречу рассыпчатая
200 г **90 копеек**

Грибы лесные разные, на масле жаренные
130 г **210 копеек**

Картошка, на гусиных шкварках с мясом утиным жаренная
150 г **220 копеек**

САЛАТЫ ДА МЕШАНИНЫ РАЗНЫЕ, НА МАНЕР ФРАНЦУЗСКИИ ДЕЛАННЫЕ

Салат с языком теленка да птицею отварной. На манер «Оливье» деланный
по-Царски, пуляркой лесной сдобренный да икоркой белужьей оформленный
230 г **460 копеек**

Весьма интересен вкус индейки копченой с кижучем, майонезом
фряжским заправлен, зеленью пахучей сдобрен
280 копеек

Салат слоями сделанный, парная свинина с огурцом свежим да корнеплоды
«малахитовый браслет» именуемый

280 копеек

Мясо разное утка дворовая да индейка в соломку рубленая, огурцом
бочкового посолу сдобренный. Картофелем мелким в кольцо уложенный
да соусом с зерном горчичным заправленным

360 копеек

Молодые овощи с зеленым салатом, помидорками.
Рулетом говядина скручена, сдобрен маслицем да лесными орешками

280 копеек

Пареные овощи уложены слоями и скрыты ломтиками лосося.
«Шуба» под красной рыбкой

340 копеек

Жители морские с овощами разными, с перчиком, в специальной печи
испеченным, с почками дерева каперсового и с фруктом заморским,
авокадо именуемым. Подается сия вкусность теплой – для пользы желудку
и настроению. Отменно!

220 г **460 копеек**

в. Дивный салат с сочной грудкой дикой утки с ароматным беконом
домашнего копчения, в окружении хрустящих гренок из злакового хлеба,
тертого «Пармезана» и специального соуса, замешанного на перепелиных
яйцах. Рекомендован суровым господам и прелестным мамзелям
с тонкою душевной натурой

170 г **340 копеек**

Всякий русский барин и благородный господин высоко оценит селедку, двумя
слоями под шубой овощной уложенную. Весьма интересно получается и форшмак
из атлантической сельди. Гости хвалят!

180 г **260 копеек**

Заморские кальмары да креветки, на лимонно-чесночном масле жаренные
с тонкою икрой щучьей, с яйцом мелким да нежнейшими сливочками

220 г **340 копеек**

ЗАКУСКИ, ГОРЯЧИИ ПОДАВАЕМЫЕ

Мясо кролика хорошо оттяпано, в воздушную пену взбито с грибцами, с хлебцом
поджаренным да стопкой водочки. Весьма вкусно

210 копеек

Мясо телячьих хвостов с огурцом бочковым соленым, домашним сыром
сдобрено, подпеченное до хрусту

180 копеек

Телятина рублена в ступе, обожженная, с копченой дичиной. Бояре сей вкус ценят
350 копеек

Заяц в капусту уложен, подливой овощной с потрошками да сливками сдобрен.
220 копеек

Картофельные драники с лучком зеленым, опятами да соусом груздевым.
180 копеек

Петровский заказ: судак, в тонком тесте печеный,
да с толченым картофелем подаваемый
150 г 240 копеек

Тельное из щуки с крабовым мясом, томленным картофелем и начинкою разной
120/50 г 220 копеек

Почки телячьи по-русски с картошечкой да огурчиками солеными томленые,
чесночком сдобрены. К вашему столу подаваемые
180 копеек

Язык теленка, жаренный на открытом огне с грибным соусом да овощной
пирамидой, опосля чего под куполом сыра запеченный
250 г 380 копеек

Кулебяка на четыре угла сделанная, начиненая мясцом, грибами томленными,
картофелем со свининой, капустою тушенною. Подается со сметанной,
да молочком холодным. Весьма необычно, очень вкусно
320 копеек

ЖИДКИЕ РАЗНЫЕ БЛЮДА, ВЕСЬМА АППЕТИТНЫЕ И ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ПОЛЬЗИТЕЛЬНЫЕ

Уха богатырская из семужьих плавников с водкой, томатами и расстегаем из
дрожжевого теста с красной икрой
100 копеек

Наваристый крепкий суп-гуляш с бычьих хвостов и корнеплодов
250 г 260 копеек

Борщец наваристый, по рецепту старинному малороссийскому приготовленный.
Подается гостям дорогим с вкуснейшей картофельной шанежкой и пикантным
домашним салом с чесноком
230 копеек

Кулеш, приготовленный на костре из сибирского муксуна и чирка желтоклювого,
подаваемый с мясом подкопченной утки на вертеле

250 г **450 копеек**

Весьма насыщенная соляночка мясная, ежели пожелаете – с почками телячьими
приготовленная, и непременно с пирожком румяным подаваемая

250 г 280 копеек

Похлебка грибная с варениками груздяными и мясом домашней птицы

250 г **250 копеек**

Калья с карасями – род борща обнаружена в списке блюд из «толстовской»
рукописи XVIII века. Подается с карасями малого размера до хруста жареных

250 копеек

ПЕЛЬМЕНИ ДА ВАРЕНИКИ ДОМАШНИЕ

Царские пельмени с благородного осетра на заварном соусе
с желтком цесарки и черной икрой

520 копеек

Пельмени с щукой томленные в сливочном соусе с икрой да раковыми хвостиками.

300 копеек

Пельмени с дичью лесной, мясом утиным да олениной

320 г **450 копеек**

Пельмени сибирские с ароматным грибным соусом, по желанию
вашему можем подать сие блюдос маслом, уксусом или бульоном. Хороши
со стопочкой охлажденной водки.

200 г **200 копеек**

Пельмени Старокурганские, в горшке на телячьей печени
под домашней сметаной томленные

200 г **290 копеек**

Вареники с картофелем, толченым с копченой грудинкой да белым луком,
да сметаной домашней подаваемые

200 г **230 копеек**

Вареники с творожком, со сметаной или вареньем, кто как любит

200 г **200 копеек**

Вареники из черемуховой муки с антоновскими яблоками да изюмом, подаются с
ванильным кремом и земляничной сметаной

150/80/20 г **300 копеек**

Вареники с вишней и облепиховым соусом

220 копеек

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ ИЗ ТЯСА ПАРНОГО РАЗНОГО

Телятина тонкими кружками обжарена, грибочки фаршированные сморчками да сдобрены подливой да желтком мелкой птицы перепелом

550 копеек

Филе черного бычка с картофелем, зеленым горошком да свежими томатами, подливой мясной сдобрен

500 копеек

Говяжья грудина разварная с печеным картофелем хлебным соусом и колодцем из жареных огурцов

550 копеек

Телятина молочная, на гриле жаренная с подпеченным сладким перцем

100 г **530 копеек**

Телятина томленая с языком под сыром домашним с овощной лапшой и картофельными шариками. Купцы сею телятину хвалили

580 копеек

Ножка фермерского кролика со сметаной жирной и сельдереем, подаваемая с варениками картофельными да отборными грибами

200/150 г **570 копеек**

Ножка домашней утки, откормленной на ферме отборным пшеничным зерном. Готовится по секретному рецепту и подаётся с гречневой кашей и потрошками

300/150/20 г **500 копеек**

Молодой барашек на косточке с икрой заморской баклажанной

100 г **500 копеек**

Копытце поросёныче разварное да фаршем свиным сдобрено. А толченый картофель с репой весьма кстати

420 копеек

Свинина духовая сдобрена кабачком, полита подливой вологодской, на картофельной стружке выложена.

360 копеек

Свинина на кости маринованная, на огне ... жарена. Насеченным картофелем фаршированным копченым сальцем да полито маслицем пахучем

460 копеек

Ножка домашней утки, откормленной на ферме отборным пшеничным зерном. Готовится по секретному рецепту и подаётся с гречневой кашей и потрошками

300/150/20 г **450 копеек**

Котлета «По-киевски» из нежнейшего филе домашней птицы с паштетом из белых грибов и жареной петрушки, подаваемая с толченым картофелем

150/200/50 г **370 копеек**

РЫБЫ РАЗНЫЕ ИЗ РЕК СИБИРСКИХ

Красная рыбка семужка с овощной лапшой, подливой ароматной
да гренками с грибами

600 копеек

Судак орехами сдобрен, гречневой лапшой оформлен
да соусом с раком морским подаваем

420 копеек

Белая рыбка в тонком тесте с грибами да кедровым орехом уложена.
Для нпущего вкуса икоркой сдобрена.

450 копеек

Стерлядь владычная, подкопченная на ольховых щепках, подаваемая с
картофелем толченным, перепелиным яйцом и русским соусом

160/160 г **1200 копеек**

Муксун «Максимыч», запеченный с густой сметаной и чесноком.
Уложен на хрустящие овощи и сдобрен кетовой икорой

210/100/45 г **330 копеек**

Караси до хрусту жаренные, с оладушком картофельным
да икоркой рыбьей отдаваемые

300/100 г **330 копеек**

Щука, тяпанная до рыхлого фарша, перед отпуском с двух сторон жаренная, на
подушке из картофельного пюре под специальным соусом

190/150 г **480 копеек**

Котлеты по-старорусски, готовятся из трех видов рыб и подаются с грибным
салатом, картофельным пюре и наивкуснейшим тартаром

300 г **360 копеек**

Кефаль поджарена до хруста, рулетом скручена со сливками да щавелем.
Сказывают господа важные с вином фряжским кушать надобно

440 копеек

ДИВНЫЕ БЛЮДА НА 4-6 ПЕРСОН (НА РАЗНЫМ ВКУС И ЛАД)

Мясная тарелка деликатесов. Извольте отведать: языки телячьи, сердце оленя томленое, говяжий язык, язык ягненка и яйца бычьи. Подаются сии вкусоности с соусом острым, орехом кедровым и луком белым жареным

1000/500 г **2900 копеек**

Деревенская мясная тарелка. Копытца, ушки да хвостики пороссячьи. А еще – курячьи шейки да мясо разнообразное, с луком жаренное. Подаем с забористым хреном да острой горчицей

1,500 г **2400 копеек**

Рыбная тарелка «Боярская». Стерляdochка запеченная, муксун за жаристый, иноземная рыба семга да судак, звеньями жаренный с соусами разными да овощами подпеченными

1,500 г **4700 копеек**

Тарелка мясная – мясо телянка, свиное да курочки откорма пшеничного жарено все с дымком. Разнообразно да вкусно получилось

?? кг **???? копеек**

Кулебяка на 2 угла с выходом Шеф-повара – один угол с картофелем да груздочками, второй угол с мясом парным да капусткой

1,5 кг **3800 копеек**

Пирог многослойный с блинцами и начинками разными, курником именуемый

?? кг **???? копеек**

БЛИНЫ ДА БЛИНЧИКИ

С топленным маслом 150 г **70 копеек**

Со сметаной 150 г **70 копеек**

С мясом, в печи томленные 150 г **180 копеек**

С вареньем из ягод лесных 150 г **100 копеек**

С творожком и яблоком 150 г **140 копеек**

ПИРОГИ ДА ШАНЕЖКИ, С ПЫЛУ ДА С ЖАРУ ПОДАВАЕМЫЕ

Шаньги картофельные, морковные, свекольные под сметаной печеные

80 г **50 копеек**

Пирожки малого размеру: с капустой, потрошками, груздями,
яйцом и луком, грибами разными

30 г **30 копеек**

Ватрушки с творогом, брусникой или клюквой

80 г **50 копеек**

Пряники медовые с имбирем и корицей

180 г **50 копеек**

Малые расстегайчики с семужкой или муксуном

60 г **55 копеек**

Пирог большего размеру с рыбой

1500 г **2200 копеек**

Кулебяка капустная

1500 г **600 копеек**

Пирог многослойный с блинцами и начинками разными, курником именуемый.

2000 г **2000 копеек**

Сладкие пироги большие, с чем пожелаете
(с яблоком, а может с ягодами разными)

1000 г **1000 копеек**

Кулебяка на четыре угла сделанная, начиненная мясом, грибами томлеными,
картофелем со свиной, капустою тушеною. Подается со сметаной да молочком
холодным. Весьма необычно, очень вкусно

400 г **270 копеек**

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОЛГОГО

Окорок свиной, сутки маринованный в специях
и травах, запеченный в ржаном тесте

цена за 1 кг **1100 копеек**

Щука запеченная, фаршированная на домашний манер.

от 1,5 кг **1500 копеек**

Муксун, фаршированный луком и грибами, либо овощами
разными, в печи зажаренный

от 1,5 кг **2200 копеек**

Поросенок молочный с гречей и грибами.

от 3,5 кг **6000 копеек**

Гусь зернового откорму, чиненый рисом, яблоками да орехами грецкими,
полсуток жаренный как надобно

от 3 кг **5300 копеек**

Утка домашняя по-максимовски, в русской печи долго
томленая с крупой и кореньями

от 2 кг **2600 копеек**

Свинина с прожилками сальца, грибами да кореньями в тесто уложенная,
долго в русской печи томленая, с подливой разной подаемая.

3 кг **4600 копеек**

Свиной бок, с капустой квашенной изжаренный до пущего хруста с двух сторон,
подаваемый гостям дорогим с подливую острою

4 кг **4500 копеек**

Нога баранья в восточных специях маринованная, для придания
более тонкого вкуса с овощным салатом подаваемая

от 3 кг **5000 копеек**

