

Старая
ТВЕРЬ
кафе

Пушкинское кольцо

Двойные щи

(густые наваристые щи со свининой на двойном бульоне с добавлением пряных трав и специй)

150/15 г



Яйцо пашот на тосте

(изысканная закуска из нежного яйца «пашот» на французском багете с сочной зеленью)

70 г



Макароны с пармезаном

(макароны из твёрдых сортов пшеницы под зрелым сыром Пармезан)

150/15 г



Котлета Пожарская

(котлета из рубленного филе цыплёнка с чесночным, сливочным маслом и зеленью, в фигурной панировке)

150 г



Красные блины

(пышные блины из гречневой муки на опарном тесте. Подаются с домашним вареньем из зелёного крыжовника)

100/30 г



Пряный взвар с клюквой

(отвар из лесной ягоды с добавлением трав и специй, декорированный кусочками фруктов)

200 мл



Цена 480 руб.

Старая
ТВЕРЬ
кафе

Пушкинское кольцо

Уха волжская с судаком

(ароматная похлебка из волжского судака, овощей и пряных трав)

250 г



Луковые сочни с рубленой сельдью

(рубленое филе сельди пряного посола со сливочным маслом, подаётся на луковых ржаных лепешках с молотым тмином и пером зелёного лука)

80 г



Квашеная капуста

(сквашенная бочковая капуста под ароматным маслом с сочным луком и ягодами брусники)

100 г



Печёный картофель

(запечённый на углях картофель, заправленный ароматным маслом и пером зелёного лука с душистым укропом)

150 г



Скоблянка из свинины с репой

(старорусское блюдо из свинины с жёлтой репой, приправленное пряными травами и ароматными специями, томится в печи в горшочках)

250 г



Слойка Вульфа

(пирог из слоёного теста с начинкой из творога и карамелизованных яблок)

150 г



Клюквенный кисель

(классический рецепт киселя из лесной ягоды)

200 мл



Цена 550 руб.