

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 цыпленка с чесночным,
сливочным маслом и зеленью, в фигурной панировке)

150 г



Красные блины

(пышные блины из гречневой муки на опарном тесте.
Подается 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 похлёбка 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 ржанных лепешках с молотым
тмином и пером зелёного лука)

80 г

Квашеная капуста

(с квашенная 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 карамелизированных яблок)

150 г

Клюквенный кисель

(классический рецепт киселя из лесной ягоды)

200 мл

Цена 550 руб.

