

Детям

Салат «Соколко»
(салат с отварными овощами и ветчиной)
150 гр 140 руб.

Салат «Подсолнух»
(с курицей, сыром и картофельными чипсами)
130 гр 160 руб.

Тефтели из говядины
(со спагетти под сливочным соусом, как любят все дети)
120/100 гр 300 руб.

**Спагетти с сосиской и сыром
в сливочном соусе**
(местные сосиски из Пскова весьма хороши)
180 гр 250 руб.

Битки куриные «Золотой петушок»
(наггетсы с картофелем соломкой и кетчупом)
100/100 гр 290 руб.

Картофель соломкой
150 гр 150 руб.

Блинчики
со стужённым молоком
60/15 гр 130 руб.

Вареники
с творогом и вишней
150 гр 150 руб.

Сырники со сметаной
80/20 гр 160 руб.

Пончик с шоколадом
45 гр 45 руб.

Молочный коктейль
(с сиропом на выбор — шоколадный, банановый, клубничный)
250 мл 210 руб.

Кафе «Корзинка»

Псковская область
Пушкиногорский район,
дер. Бугрово, 1а
тел. 8 911 897 6144
8 81146 211 00
8 81146 216 06



Меню

ВЕСНА 2021 ЛЕТО

Закуски холодные

Сбор мясной «Тригорское ассорти»

(запеченная говядина, говяжий язык, буженина, все тонко нарезано, зелень опять же. Подается с горчичным соусом)

150/20 гр 450 руб.

Овощной сбор «Псковский огород»

(помидор, огурец, мясистый перец родом с Балкан, редис, все в крупную нарезку. Подается с душистой зеленью и сметанным соусом)

50/50/40/30/15/30 гр 260 руб.

Завитки «Языковъ»

(отварной язык телячий с начинкой из нежнейшего творожного сыра, зелени, чеснока и орехов. Подается с заливным из грибов с имбирем. Новое у нас блюдо от заезжего барина)

90/80 гр 350 руб.

Блинчики «Довлатов блин» с лососем

(со сливочным сыром и пахучим укропом. Чудесная закуска для аппетита, особенно к остуженной рюмочке)

120 гр 290 руб.

Бабушкины разносолы

(капуста квашеная с брусничкой, помидоры мелкие собственного посола, огурцы соленые с хрустом и с луком кольцами, лучшие закуски нет для россиянина)

100/10/10 гр 220 руб.

Сало в нарезку

(только что с холоду, нежнейшими ломтиками, ароматное, не пожалеете, с бородинским хлебом и хреном)

90/30 гр 250 руб.

Селедка по-русски

(сельдь с Балтики кусочками, во рту таящая, да с луком кольцами и бородинским хлебом)

100/40/10 гр 250 руб.

Грибы лесные соленые

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

100/30 гр 250 руб.

Салаты всякие

«Местный Вавилон»

(филе куриное запеченное, ростбиф, свежие овощи, отварной картофель, шампиньоны обжаренные, с домашней заправкой, всего понемногу как в Вавилоне)

150 гр 290 руб.

Винегрет с лесными грибами

(Классический русский салат из овощей вареных с маринованными грибами. Не пожалеете!)

150 гр 190 руб.

«Хряк с редькой»

(салат с обжаренной свиной и белой редькой, а еще тертые морковь и огурец под ароматной домашней заправкой)

180 гр 270 руб.

«Монастырский»

(редис, огурец-молодец, помидоры, укроп, все свежее, особо хорошо для барышень на диете. Рекомендуется заправлять сметаной)

150 гр 190 руб.

«Лосось на шубе»

(северная красная рыбка кусочками, а снизу-то отварные морковь, свекла, и картофель с луком белым мелко порезанным, заправлено домашним соусом Mayonnaise)

150 гр 290 руб.

Закуски к пиву

Пивное ассорти

(сырные палочки, палочки Гриссини, картофель солодкой, куриные крылышки, все это с чесночным и томатным соусами)

300 гр 450 руб.

Красная рыбка домашнего посола

(Форель малой соли подается с тостами из белого хлеба, коровьим маслом, лимоном и зеленью)

60/50гр 390 руб.

Гренки Бородинские чесночные

150 гр 120 руб.

Первые блюда

Щи зеленые со шпинатом

(Со свининой, сварены по всем псковским правилам, самая крестьянская еда, кто до этого охоч. Подаются со сметаной.)

250/30 гр 220 руб.

Похлебка грибная «Старый сентябрь»

(грибы лесные ассорти, душистый суп для любителей русской деревни и классической музыки)

250 гр 220 руб.

Суп «Домашний»

(домашняя лапша с курицей да яйцом, без комментариев, но вкусно, особо хорош для детей)

250 гр 200 руб.

Уха от Осиповых-Вульф со сливками

(красная рыбка да судак, по всей классике сварена, подается с зеленью и сливками. Горячая и душистая!)

300 гр 370 руб.

Суп дня

(холодный деревенский суп на выбор в жаркую погоду. Спрашивайте у официанта)

Горячие блюда

Говядина «Строгановъ»

(Мясо мелко резаное в особом соусе, как любил граф Строганов, подается роскошно в жлебной булочке и с картофельным пюре)

120/150 гр 450 руб.

Свинина «Радость помещика»

(Сочная свиная шейка маринуется и обжаривается на гриле с томатным соусом, сами удивляемся как вкусно)

150/30 гр 450 руб.

Куриная грудка «Жар-птица»

(Румяная куриная грудка, запеченная с помидором и яблоком под сырной шапкой, простое псковское блюдо)

180 гр 390 руб.

Судак «Сибарит»

(Под сырной шапкой, лук да морковь, обжаренные до золотинки. Вы такого не едали в столицах)

120/30 гр 450 руб.

Говядина с черносливом «Арапская страсть»

(Гушеная говядина с черносливом и овощами, любимое блюдо бывшего городничего нашего уезда)

250 гр 490 руб.

Пожарская котлета

(Сочная куриная котлета в сухариках, с начинкой из сливочного масла с зеленью и чесноком. Истинно как едал А.С. в трактире у Пожарского в Торжке. Подается со сливочным соусом)

120/20 гр 350 руб.

Котлета «Одинокое гнездо»

(Круглая котлета из молотой говядины, сочная и ароматная со специями прямо со сковородки. Подается с яйцом росё (пашот) и перечным соусом по-новомодному)

100/40/30 гр 490 руб.

Котлеты из щуки

(Нежнейшие котлеты из щуки. Подаются с соусом «белое вино»)

160/30 гр 420 руб.

Пельмени от бабушки Арины

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

200/30 гр 300 руб.

Вареники самолепные

(с картофелем и грибами да с капустой. Подаются со сметаной или сливочным маслом)

200/30 гр 290 руб.

Каша «Михайловская» гречневая

(варится в горшочке с грибами и душистой поджаркой)

200 гр 270 руб.

Драники, они же битки картофельные

(излюбленное блюдо нашего уезда, хотя и простое из тертого картофеля, подается также со сметаной)

120/30 гр 290 руб.

Жаркое из свинины «Чудесный горшочек»

(Картофель и свинина из запасов, морковь и лук обжаренные, а также чеснок и зелень)

250 гр 480 руб.

Гарниры

(по-русски — добавка на блюдо)

Овощи «от царя Салтана» печеные

(молодой кабачок, перец с Балкан, помидор, лук репчатый, да и морковь)

200 гр 220 руб.

Рис отварной с маслом

150 гр 130 руб.

Картофель печеный с травами

150 гр 150 руб.

Картофель отварной с маслом и зеленью

150 гр 120 руб.

От нашего пекаря

Выпечка разная

(что днем испекли, спросите у официанта)

Хлебная корзина

(сами квашню ставим, тесто месим и в печи выпекаем серый хлебушек)

50 руб.

На сладкое

Пирожное «Наполеон»

(наша гордость, слоеное тесто с воздушным легким кремом)

120 гр 190 руб.

Яблочный пирог «Шарлотка»

(вкуснейшая сдоба с грецким орехом и карамельным соусом)

85/25 гр 160 руб.

Морковный торт

(впалне себе удовольствие с орехом, корицей и сметанным муссом)

100 гр 180 руб.

Брусничный пирог

(на песочной основе с творожным сыром и брусничным джемом, подается (не поверите!) со сметаной)

100/10 гр 190 руб.

Медовик

(чудесный бисквит на меду)

125 гр 200 руб.

Бланманже «Чудное мгновенье»

(blanc-tanger по-французски, холодный сливочный десерт с ягодами)

80 гр 200 руб.

Мороженое

(клубничное и пломбир в одной чашке, с настоящим клюквенным джемом)

100 гр 150 руб.

Десерт от Анны Керн

*(чернослив, орех грецкий, сладкий сметанный соус, шоколад, все это со взбитыми сливками, как А*** угощала Александра Сергеевича в Тригорском)*

130 гр 240 руб.

Напитки разные

Кофе «Эспрессо»

120 руб.

Кофе «Американо»

120 руб.

Кофе «Капучино»

150 руб.

Кофе «Латте»

170 руб.

Чай

(черный или травяной, подается в чайнике)

0.5 л 120 руб.

Квас домашний

0.5 л 100 руб.

Фруктовый чай

(яблоки, апельсин и лимон на красном чае. Подается холодным)

0.25 л 35 руб.

Морс из клюквы и брусники

0.25 л 50 руб.

Водичу газированную и негазированную, заморскую Pepsi, или сок в пакетах спросите у официанта.

Он принесет Вам из бара.