

Рубеж XVIII и XIX веков – это, как правило, сытное многообразное меню, в котором мирно и уютно соседствуют блюда русской и французской кухонь. Прежде всего необычайно разнообразный суповой стол: здесь превеликое множество супов и щей, похлебок и видов ухи. О вторых блюдах и говорить нечего. Все виды мясных – говяжьи и бараньи, свиные и телячьи. Кулинарные таинства – мясо отварное, жаркое, запеченное, полутушеное, фрикасе, гранулированное и, наконец, простая солонина.

Рыбный стол вторых блюд совсем не скромнее мясного. Вот самое основное: рыба отварная, жареная, запеченная. Не забывали уездные и губернские дворяне и о блюдах из птицы – из фазанов и куропаток, тетеревов, глухарей и уток. Особенно охотники, а увлекались охотой, почитай, все дворяне.

А десерт? Он ли не бесконечен, как сами просторы полей и лесов, где было множество ягод, десятки сортов яблок, груш, вишен.

Из напитков в начале XIX столетия отдавали предпочтение виноградным, как правило, заграничным винам – бургонским, бордоским, испанским, итальянским: десертным, сухим и полусухим, игристым и крепленым. Пользовались успехом и русские водки.

К середине века увеличивается число алкогольных напитков, расширяется их ассортимент. Появляется еще большее количество отечественных водок. Число же вторых блюд уменьшается, но зато расширяется количество закусок. А вот первые блюда в основном ограничиваются супами.

Рубеж же XIX и XX веков дополнен, наряду с распространенным и ранее кофе, еще и какао. Популярны становятся минеральные воды. Алкогольные напитки не поражают воображение русского человека в это время – все те же виноградные вина: белое и красное, десертное, шипучее, крепленое, а также коньяк, ром, водка, пиво и русская наливка.



130/110/25/30/25 г

Сельдь «Засечная»

350 руб.

*Сельдь, картофель, лук,
свежие огурцы, зеленый
горошек*

143 ккал

Через пять минут председатель сидел за столом в своей маленькой столовой. Супруга его принесла из кухни аккуратно нарезанную селедочку, густо посыпанную луком. Никанор Иванович налил лафитничек, выпил, налил второй, выпил, подхватил на вилку три куска селедки... и в это время позвонили. Проглотив слюну, Никанор Иванович заворчал, как пес: «А чтоб вам провалиться! Поесть не дадут. Не пускай никого, меня нету, нету».

Михаил Булгаков / Мастер и Маргарита

150 г

Огурцы малосольные

200 руб.

152 ккал

Л Е Б Е Д Е В. Селедочка, матушка, всем закускам закуска. Ш А Б Е Л Ь С К И Й. Ну нет, огурец лучше... Ученые с со-творения мира думают и ничего умнее не придумали... (Петру.) Петр, поди-ка еще принеси огурцов да вели на кухне изжарить четыре пирожка с луком. Чтоб горячие были.

Антон Чехов / Иванов

100/100/100 г

Закуска «Иные благодати»

350 руб.

*Соленый шпиг, картофель,
свежие огурцы*

343 ккал

Закусили, как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями.

Николай Гоголь / Мертвые души

250 г

Рулетки из баклажанов

400 руб.

*Баклажаны, грецкие орехи,
помидор, два вида сыра, зелень*

188 ккал

Заметив, что закуска была готова, полицеймейстер предложил гостям окончить вист после завтрака, и все пошли в ту комнату, откуда несшийся запах давно начинал приятным образом щекотать ноздри гостей и куда уже Собакевич давно заглядывал в дверь.

Николай Гоголь / Мертвые души



130 г	Маринованные по-домашнему шампиньоны	200 руб.
92 ккал	<p>– Да, недурно бы теперь что-нибудь этакое... – согласился инспектор духовного училища Иван Иванович Двоеточиев, кутаясь от ветра в рыженькое пальто. – Сейчас два часа и трактиры заперты, а недурно бы этак грибочков, что ли... или чего-нибудь вроде этакого, знаете...</p> <p>Антон Чехов / Невидимые миру слезы</p>	
100/20/20 г	Лосось царского посола	550 руб.
<p>Подается с маслинами и оливками</p> <p>209 ккал</p>	<p>Малосоленый лосось ни в похвале, ни в поваре не нуждается. Сбрызнуть её, розовую, лимончиком и съесть – вот и вся кулинария.</p> <p>Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании</p>	
100 г	Оливки и маслины	200 руб.
130 ккал	<p>В насыщенном, кисло-соленом вкусе черных маслин воплощено все Средиземноморье – статуи, пальмы, золотые ожерелья, бородатые герои, вино, история мысли, корабли, лунный свет, крылатые горгоны, бронзовые торсы, философы... Этот вкус древнее вкуса мяса, древнее вкуса вина. Лишь вкус холодной воды ему ровесник.</p> <p>Лоренс Даррелл / Камера Просперо</p>	



200 г

Помидорчики «Григорий Саввич» 300 руб.

*Помидоры, фаршированные
пикантной начинкой из сыра,
зелени, майонеза и чеснока*

180 ккал

Ну-с, когда вы входите в дом, то стол уже должен быть накрыт, а когда сядете, сейчас салфетку за галстук и не спеша тянетесь к графинчику с водочкой. Да ее, мамочку, выпиваете не сразу, а сначала вздохнете, руки потрете, равнодушно на потолок поглядите, потом, этак не спеша, поднесете ее, водочку-то, к губам и – тотчас же у вас из желудка по всему телу искры... Как только выпили, сейчас же закусить нужно. Ну-с, а закусить, душа моя Григорий Саввич, тоже нужно умеючи. Надо знать, чем закусывать.

Антон Чехов / Сирена

150/50/30/10 г

Сырная тарелка 400 руб.

*Ассорти из трех сыров
(дорблю, гауда, пармезан),
виноград, мед, грецкие орехи*

311 ккал

– Сыру вашего прикажете?
– Ну да, пармезану. Или ты другой любишь? – спросил Стива.
– Нет, мне все равно, – не в силах удерживать улыбки, говорил Левин.

Лев Толстой / Анна Каренина

100/50/30/30 г

Язык «Ясенский» с хреном 400 руб.

*Подается с хреном, зеленым
горошком и свежим огурцом*

112 ккал

Филипп Филиппович вышвырнул одним комком содержимое рюмки себе в горло: «Мм... Доктор Борменталь, умоляю вас, мгновенно эту штучку, и если вы скажете, что это плохо, я ваш кровный враг на всю жизнь».

Михаил Булгаков / Собачье сердце



230 г	Салат «Одно из удовольствий жизни»	650 руб.
<i>Салатные листья, припущенные кальмары, перепелиные яйца, икра лососевая, креветки под легким сливочным соусом. Подается с дольками лимона</i>	<p>– Нет, без шуток, что ты выберешь, то и хорошо. Я побегал на коньках, и есть хочется. И не думай, – прибавил он, заметив на лице Облонского недовольное выражение, – чтоб я не оценил твоего выбора. Я с удовольствием поем хорошо.</p> <p>– Еще бы! Что ни говори, это одно из удовольствий жизни, – сказал Степан Аркадьич.</p> <p>Лев Толстой / Анна Каренина</p>	
176 ккал		
240 г	Салат из свежих овощей	350 руб.
<i>Огурцы, болгарский перец, помидоры, салат «Айсберг», маслины, оливки, зелень, растительное масло. Подается с дольками лимона</i>	<p>В салате маленькие и крепкие, большие и мягкие, обжаренные оливковым маслом, солью, уксусом, сахаром, перцем... я перепробовал овощи во всех вариантах и не раз, думал, что раскрыл все их секреты в хрониках, на которые вдохновляли меню величайших кулинаров.</p> <p>Мюриэль Барбери / Лакомство</p>	
105 ккал		
250 г	Салат «В Греции всё есть»	370 руб.
<i>Огурцы, болгарский перец, помидоры, салат «Айсберг», маслины, оливки, сыр фета, растительное масло. Подается с дольками лимона</i>	<p>Н А С Т А С Ъ Я Т И М О Ф Е Е В Н А (мужу). Не тыкай вилкой в омары... Это для генерала поставлено.</p> <p>Ж И Г А Л О В. А омары в Греции есть?</p> <p>Д Ы М Б А. Есть... В Греции всё есть.</p> <p>Антон Чехов / Свадьба</p>	
126 ккал		



260 г **Салат «Аристократ»** 650 руб.

Теплый салат из лосося и обжаренных на гриле баклажанов, помидоров и сладкого перца, заправленных сладким соевым соусом

111 ккал

– А что к ужину? – спрашивает Обломов.
– Лососина, – сказала она. – Осетрины нет нигде: уж я все лавки выходила.
– Вот это прекрасно! Как вы милы, что вспомнили, Агафья Матвеевна! Только не забыла бы Анисья.
– А я-то на что? Слышите, шипит? – отвечала она, отворив немного дверь в кухню.
Иван Гончаров / Обломов

220 г **Салат «Яснополянский»** 370 руб.

Отварные кусочки телячьего языка, перепелиное яйцо, зеленый горошек, маленькие помидорчики и нежный сыр

198 ккал

250 г **«Цезарь» с курицей** 450 руб.

Салат «Айсберг», филе куриное, сыр, помидор, гренки, соус «Цезарь»

169 ккал

250 г **«Цезарь» с креветками** 570 руб.

Салат «Айсберг», креветки, сыр, помидор, гренки, соус «Цезарь»

317 ккал



300 г

Тайский салат

400 руб.

*Салат из свежих овощей
с курицей, заправленный
пикантным ореховым соусом*

114 ккал

240/30 г

Салат «Русский»

370 руб.

*Ветчина, зеленый горошек,
свежие огурцы, соленые огурцы,
куриное яйцо, кедровые орехи.*

*При подаче украшается
дольками помидора и зеленью*

174 ккал



160 г **Жюльен грибной** 300 руб.

Шампиньоны, лук, сливки, сыр, зелень

126 ккал

– ...Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских закусок – это первая.

Михаил Булгаков / Собачье сердце

180 г **Шампиньоны, фаршированные сыром, грибами и креветками** 400 руб.

Шампиньоны, лук, сыр, чеснок, сливки, зелень, креветки

130 ккал

За час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибами, разными рыбками и прочим.

Николай Гоголь / Старосветские помещики

240 г **Телячий язык, запеченный с грецкими орехами и сыром** 580 руб.

Телячий язык, шампиньоны, лук, грецкие орехи, болгарский перец, сливки, чеснок, сыр, зелень

194 ккал

... Следуйте старому мудрому правилу, – лечить подобное подобным. Единственно, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской.

Михаил Булгаков / Мастер и Маргарита

250 г **Кальмары, запеченные в сливочном соусе с сыром и грибами** 550 руб.

Кальмары, шампиньоны, лук, сливки, зелень, сыр. Подается с дольками лимона

118 ккал

После этого Афанасий Иванович возвращался в покои и говорил, приблизившись к Пульхерии Ивановне:

– А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

Николай Гоголь / Старосветские помещики



150/30 г

Блины с красной икрой

370 руб.

315 ккал

Надворный советник Семен Петрович Подтыкин сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой и, сторя нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины...

– Ну, можно ли так долго? – поморщился он, обращаясь к жене. – Скорее, Катя!

Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочери... Подтыкин 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!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... 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.

Антон Чехов / О бренности

150/40/10 г

Блины со слабосоленым лососем

350 руб.

Подается с дольками лимона

318 ккал

Блины с овощами

150/110 г

и телячьей вырезкой

350 руб.

Начинка: телячья вырезка,

лук, морковь, салат

«Айсберг», соевый соус

113 ккал



250 г	Солянка сборная мясная	350 руб.
<i>Говяжий язык, ветчина, сосиски, колбаса с/к, лук, маслины, соленые огурцы, томатная паста, лимоны, сметана</i>	А притушив первый голод и взвинтив в себе настоящий аппетит, мы обратимся к солянке мясной, и будет она у нас янтарная, парящая, скрывающая под поверхностью своею деликатесные мяса разного вида и черные лоснящиеся маслины...	
96 ккал	Аркадий и Борис Стругацкие / Хромая судьба	
250 г	Куриная домашняя лапша по старорусскому рецепту	250 руб.
<i>Куриное филе, зелень, домашняя лапша, лук, морковь</i>	М А Р И Н А. Опять заживем, как было, по-старому. Утром в восьмом часу чай, в первом часу обед, вечером – ужинать садиться; всё своим порядком, как у людей... по-христиански. (Со вздохом.) Давно уже я, грешница, лапши не ела.	
95 ккал	Т Е Л Е Г И Н. Да, давненько у нас лапши не готовили. Антон Чехов / Дядя Ваня	
250/15/5 г	Грибной крем-суп	370 руб.
<i>Жидкие сливки, белые грибы, картофель, лук. Подается с гренками и кедровыми орешками</i>	– Да, да, да... с луком, знаете ли, с лавровым листом и всякими специями. Откроешь кастрюлю, а из нее пар, грибной дух... даже слеза прошибает иной раз!	
65 ккал	Антон Чехов / Сирена	



250/15 г **Легкий итальянский суп с фрикадельками** 250 руб.

Куриный бульон, лук, морковь, фрикадельки. Подается с гренками

77 ккал

– А ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зелеными: морковкой, спаржей и всякой тому подобной юриспруденцией.

– Да, великолепная вещь... – вздохнул председатель, отрывая глаза от бумаги.

Антон Чехов / Сирена

250 г **Уха** 370 руб.

Картофель, лук, морковь, болгарский перец, помидор, маслины, лосось, лимон

114 ккал

И вот дохнуло по берегу ароматом свежью, легким еще, но уже выбивающим слюну... и уха вспухла, загустела, впитывая жир и луковую горечь, куски рыбы как бы изморозью покрылись. Таким плотным запахом сытного варева, допревающего на тихом жару, опахнуло людей, что ребятишки сплошь задвигали гортанями, делая глотательные движения, и не отрывали уж глаз от плавающего поверху, белого, на большую осу похожего, пузыря нельмы.

Виктор Астафьев / Царь-рыба



190/190 г

«Свинья в огороде»

550 руб.

*Тушеная свинина с овощами
на картофельном блине*

198 ккал

Не успели еще и дух перевести, как появилась свинина на глубоком блюде, окруженная облаком пара. Все так и вскрикнули. Лакомое кушанье! Когда блюдо обошло весь стол, гости стали подталкивать друг друга локтем и переговариваться с набитыми ртами. Вот так свинина! Чистое масло!

Эмиль Золя / Западня

250 г

Телятина николевско-вяземская

580 руб.

*Нежная отбивная из
телятины под овощным
соусом, подается с
приготовленными на гриле
баклажаном, помидором
и сладким перцем*

230 ккал

– Если ты не будешь пробовать ничего нового, то как ты узнаешь, что хорошо и что плохо? Вот такие субъекты, как ты, и тормозят мировой прогресс.

Джером К. Джером / Трое в лодке, не считая собаки

250 г

Острая говяжья вырезка с овощами 620 руб.

*Говяжья вырезка, лук,
болгарский перец, помидор,
соус, зелень*

99 ккал

Как и следовало ожидать, вы заказали мелко нарезанное мясо, приправленное луком и красным перцем, и ароматное тягучее вино, непривычное для западного человека... Почти одновременно с ним второй официант поставил на стол поднос с дымящимся блюдом.

Хулио Кортасар / Знакомство с красным ободком

250 г

Жаркое по-домашнему

400 руб.

*Свинная вырезка, чеснок,
помидор, болгарский перец,
лук, картофель, шампиньоны,
сметана, зелень*

210 ккал

– После жаркого человек становится сыт и впадает в сладостное затмение, – продолжал секретарь. – В это время и телу хорошо и на душе умирительно. Для услаждения можете выкушать после рюмочки три.

Антон Чехов / Сирена



150/20 г **Сочная свиная отбивная** **350 руб.**
в чесночно-оливковом соусе

Свиная вырезка, жидкие сливки, оливки, чеснок, зелень.

Подается с дольками помидора

212 ккал

Есть еще несколько общих правил использования чеснока, которые следует знать всякому порядочному человеку. Он (чеснок, а не человек) не слишком гармонирует с рыбой, но отлично идет почти к любому мясу.

Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании

230 г **Нежная свиная отбивная,** **400 руб.**
запеченная с грибами

Свиная вырезка, лук, майонез, помидор, шампиньоны, сыр, зелень

230 ккал

Братец ты мой, не надо твоих ананасов! Ей-богу... Особливо, ежели рюмку выпьешь, другую. Ешь и не чувствуешь... в каком-то забытьи... от аромата одного умрешь!..

Антон Чехов / Невидимые миру слезы

190 г **Пара медальонов из говядины** **580 руб.**
под сливочным соусом с грибами

Говяжья вырезка, лук-репка, жидкие сливки, помидоры, шампиньоны, белые грибы, зелень

195 ккал

Закуске последовал обед. Здесь добродушный хозяин сделался совершенным разбойником. Чуть замечал у кого один кусок, подкладывал ему тут же другой, приговаривая: «Без пары ни человек, ни птица не могут жить на свете».

Николай Гоголь / Мертвые души

100/50/20/20 г **Лосось на пару** **600 руб.**

Лосось, смесь соусов, маслины, ломтики лимона

123 ккал

Сырая лососина ждет более искусного обхождения. Беда в том, что лососю, как любому аристократу, присуща некоторая сухость. Чтобы избавить рыбу от этого порока, нужен такт. Нечего пихать лососевый стейк на сковороду. С умом надо подходить, по-человечески.

Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании



1 шт./30/20/20 г

**Форель полуаршинная
с фруктово-овощным соусом** **650 руб.**

*Радужная форель,
шампиньоны, сок лимона,
яблоки, соус. Подается
с дольками помидора, лимона
и маслинами*

129 ккал

Обед начался в пять минут седьмого. Мадам сидела во главе стола. Были сервированы великолепные закуски. Потом подали белое «мерсо» урожая 1933 года. Рыба была приготовлена не хуже, чем у «Максима».

Эрих Мария Ремарк / Триумфальная арка

240 г

**Кальмары,
фаршированные овощами** **500 руб.**

*Кальмары, баклажаны,
сок лимона, лук, морковь,
болгарский перец, помидор,
жидкие сливки, маслины*

75 ккал

Зина внесла серебряное крытое блюдо, в котором что-то ворчало. Запах от блюда шёл такой, что рот пса немедленно наполнился жидкой слюной. «Сады Семирамиды!» – подумал он и застучал по паркету хвостом, как палкой.

– Сюда их, – хищно скомандовал Филипп Филиппович.

Михаил Булгаков / Собачье сердце

180/20/20 г

**Лосось под сырной корочкой
«Манность небесная»** **600 руб.**

*Лосось, сыр, помидор.
Подается с дольками лимона
и маслинами*

156 ккал

– Ну-с, Кузьма Павлович, мы угощаем знаменитого артиста!.. Сооруди сперва водочки... К закуске чтобы банки да подносы, а не кот наплакал.

– Слушаю-с.

– А вот между мясным хорошо бы лососинку, – предлагает В. П. Далматов.

– Лососинка есть. Манность небесная, а не лососинка.

Владимир Гиляровский / Москва и москвичи



ГОРЯЧЕЕ

Котлета по-киевски,

она же ново-михайловская

300 руб.

160/30 г

Подается с дольками
помидора

201 ккал

Единственным «памятником» и кулинарным достижением ресторана «Купеческий клуб» остались «ново-михайловские котлеты», названные так по имени Михайловского дворца, расположенного поблизости. Будучи изобретенными в 1912 году, они не успели стать по-настоящему известными, так как война и революция буквально «слизнула» всякую память о «ново-михайловских котлетах». Однако, как ни странно, в 1947 году, они были приготовлены одним киевским поваром для узкого круга украинских дипломатов. Затем эти котлеты появились в одном из ресторанов на Крещатике под именем «котлеты по-киевски», а спустя еще десять лет это блюдо стало стандартным для всех ресторанов системы «Интуриста».

Вильям Похлёбкин / Занимательная кулинария

Котлета «Три сыра»

370 руб.

180/30 г

Куриное филе, сыр дор блю,
сыр пармезан, сыр гауда,
болгарский перец. Подается
с дольками помидора

251 ккал

– У тебя что?
– У меня бутерброды с сыром и колбасой.
– Эх ты, жениться надо! У меня котлеты домашние. И соленый огурчик. Нет, два огурчика!

Аркадий и Борис Стругацкие / Понедельник начинается в субботу

Котлета «Де Валяй»

370 руб.

230/30 г

Куриное филе, шампиньоны,
говяжий язык, сыр. Подается
с ломтиками помидора

218 ккал

– Покушайте, барышня-графинюшка, – приговаривала она, подавая Наташе то то, то другое. Наташа ела всё, и ей показалось, что подобных лепешек и такой курицы никогда она не видала и не едала.

Лев Толстой / Война и мир



150 г **Картофель фри** 120 руб.

360 ккал

200 г **Картофель жареный** 150 руб.

192 ккал

Джулия глубоко вздохнула – наконец-то она могла с чистой совестью заказать то, о чем мечтала с самого конца второго акта. Она чувствовала, что заслужила хорошее угощение, чтобы отпраздновать свой триумф, и собиралась в кои-то веки забыть о благоразумии.

– Бифштекс с луком, жареный картофель и бутылку баса! – Джулия не ела жареного картофеля, пожалуй, лет десять.

Уильям Сомерсет Моэм / Театр

150/50 г **Овощи на пару или на гриле** 200 руб.

Баклажаны, болгарский перец, помидор. Подается со сладким соусом чили

49 ккал

200 г **Картофель жареный с грибами** 160 руб.

128 ккал

Светлана поставила передо мной тарелку, полную жареной картошки с грибами. Следом на столе оказались вилка и нож, соленые огурцы на блюде, рюмка и маленький, на сто граммов, графинчик с водкой. Графинчик был только что из холодильника и в тепле мгновенно запотел. Идиллия! Мечта мужчины, пришедшего с работы.

Сергей Лукьяненко / Последний дозор



200 г **Картофель под бархатом** 160 руб.

Картофель, сыр, чеснок

120 ккал

По рецепту князя Владимира Федоровича Одоевского, опубликованного им под псевдонимом «господин Пуф» в середине XIX века в «Литературной газете».

160 г **Рис отварной** 80 руб.

120 ккал

160 г **Рис с овощами** 120 руб.

*Рис, зеленый горошек,
лук-репка, морковь,
болгарский перец*

105 ккал

В Стране восходящего солнца рис – продукт наипервейшей необходимости. Утром японец крошит в вареный рис сушеные водоросли и заливает супом из моллюсков. На работу берет с собой «бенто» – плоскую коробочку с рисом, кусочком рыбы с солеными овощами. Вернувшись домой, ест что-нибудь поплотнее, но опять же с рисом, а потом укладывается спать на татами из рисовой соломы и задвигает перегородки, оклеенные рисовой бумагой. Словом, рис всему голова.

Всеволод Овчинников / Ветка сакуры



110/60/30 г	Десерт из сухофруктов в карамели с мороженым	230 руб.
<i>Сгущенное молоко, грецкие орехи, чернослив, курага, сливочное масло, кокосовая стружка. Подается с сиропом и мороженым</i>	А десерт, когда возбуждение от выпитого вина и удовольствие от беседы разлили в телах ту радость бытия, одушевляет нас к концу хорошей трапезы и настраивает со всем соглашаться и всё одобрять. Ги де Мопассан / Наше сердце	
240 ккал		
125/50/10 г	Штрудель яблочный	200 руб.
<i>Подается с мороженым и сиропом</i>	Утром – холодец телячий, лакс, яички, кофе с молоком. На обед – рассольник, голубцы, зефир. На ужин – типа кулебяки, винегрет, сметана, штрудель яблочный...	
262 ккал	Сергей Довлатов / Соло на ундервуде	
115/10 г	Шоколадный вулкан	200 руб.
<i>Горячий шоколадный десерт. Подается с холодной клубникой</i>	– Пей, – сказал он, – тебе это не повредит. – Чарли поднес кувшин к губам, и, когда теплый, сладкий шоколад медленно потек в рот, в горло, в совершенно пустой желудок, по всему телу разлились тепло и восторг; Чарли захлестнула огромная волна счастья. Роальд Даль / Чарли и шоколадная фабрика	
320 ккал		
100 г	Лимон	60 руб.
34 ккал		
100 г	Мороженое в ассортименте (шоколад, клубника, пломбир)	100 руб.
227 ккал		



350/650 мл

Чай заварной

200/400 руб.

62 ккал

Чай можно пить с сахаром или без сахара. Заваривать надо с таким расчетом, чтобы не доливать потом кипятка. Заваривать долго не надо, минуты три-четыре, и достаточно, если дольше держать, получится не чай, а темная жидкость для подкрашивания кипятка. Потому что там происходят химические процессы. Использовать чай, который заварили не прямо сейчас, а, например, час или три назад – варварство. Хранить чай лучше всего в деревянных шкатулочках. Можно в стеклянных баночках. В пластмассовых емкостях – нельзя. Хранить чай обязательно в закрытых емкостях. Трогать чай руками нельзя. Таковы сведения о чае.

Дмитрий Данилов / Черный и зеленый

60 мл

Эспрессо

110 руб.

130 ккал

120 мл

Двойной эспрессо

150 руб.

130 ккал

180 мл

Американо

120 руб.

130 ккал

180 мл

Капучино

180 руб.

123 ккал



500 мл	Нарзан	90 руб.
200 мл	Соки	40 руб.
40 ккал		
500 мл	Вода «Святой источник»	50 руб.
500 мл	Лимонад	60 руб.
26 ккал		