



www.tainacafe.ru

РУССКАЯ КУХНЯ



рецепты 60-х



На донской фасон.
Натуральные фермерские
продукты Ростовской области
и Кубани по рецептам книг
„О здоровой кухне“, 60-х гг.
В союзе с СПК „Дары Дона“,
направление „Живые продукты“

СУПЫ СЫТНЫЕ



Лапшёвник с курицей 300 240

Уха по Елизаветински 300 390
из сазана, сёмги и лососины наваренная,
по рецепту старого казака Василия Кедрого.
Ушица была отведана и весьма нахвалена
в 1913 г. Николаем Вторым в ст. Елизаветинской.

Солянка мясная 300 290

Борщ наваристый 300 300
с говяжьей грудинкой

ЗАКУСКИ



Овощи свежие 250 220

Капуста квашеная 100 70
с маслицем ароматным и луком

Огурчик рассольный бочковой 100 70

Селедочка 140 250
с луком и соусом горчичным

Ветчина с хреном 100 150

Моченое яблочко 100 70
с цветочным мёдом и корицей

Баклажаны 150 200
обожженные свёрнутые с орехом греческим

Сыр русский фермерский 120 120

Сальце роскошное с прожилочкой 100 120

СОУСЫ



ТАР-ТАР 60 70

Белый пикантный 60 60

Красный по-кавказски 60 60
с аджикой и кинзой

Ткемали 60 80

Горчица 60 40

Хрен белый 60 40

МЯСО

| | | |
|--|-----|-----|
| Русское жаркое в горшочке свинина, картошка, овощи | 300 | 280 |
| Грудка курицы в сырной шубке полёживает на перине картофельной | 280 | 350 |
| Телятина спечённая с помидорками | 230 | 480 |
| Котлетка по-Киевски | 110 | 250 |
| Свиная грудинка, спечённая с овощами | 230 | 345 |
| Телятина в сливочной густой юшке с шампиньонами | 280 | 530 |
| Куриный окорок в вишнёво-сливочном соусе | 220 | 250 |
| Свинина отбитая и в маслине притушённая | 100 | 240 |

РЫБА

| | | |
|---|--------|-----|
| Рыба, тушеная по-русски сазан, подсълзок, картошка, лук, перец сладкий | 350 | 490 |
| Скумбрия спечённая со сметаной фермерской | 250 | 400 |
| Сулка жареная в тесте | 200 | 310 |
| Щучьи котлетки с густой подливой из зёрнистой горчицы, сливок, приправленные каперсами | 100/30 | 250 |
| Лососина со средиземноморской капусткой и сливками, притушённая | 200 | 450 |
| Сазан пожаренный с хрустящим луком | 200 | 300 |

К МЯСУ И РЫБЕ ДЛЯ СЫТНОСТИ

| | | |
|--|-----|-----|
| Картофель запеченный в мундире по-деревенски | 150 | 130 |
| Разварная картошечка под юшкой из солныx огурцов | 150 | 120 |
| Картофель на сале с грибочками | 150 | 150 |

К МЯСУ И РЫБЕ ДЛЯ СЫТНОСТИ



| | | |
|---|-----|-----|
| <u>Картофель запеченный в мундире</u> по-деревенски | 150 | 130 |
| <u>Разварная картошечка</u> под юшкой из солных огурцов | 150 | 120 |
| <u>Картофель сжаренный на сале с грибочками</u> | 150 | 150 |
| <u>Гречка с грибами</u> | 150 | 150 |
| <u>Гречка с маслицем сливочным</u> | 150 | 100 |
| <u>Картошечка во фритюре</u> тонконарезанная | 150 | 100 |
| <u>Свеколка разварная</u> с луком и маслом душистым и уксусом | 150 | 100 |
| <u>Овощи обожженные</u> с травами Северного Кавказа (баклажан, грибы, томаты, перец сладкий болгарский) | 200 | 290 |

БЛЮДА ОБОЖЖЕННЫЕ

| | | |
|---|-----|-----|
| <u>Шашлык из шеи</u> нежной свинины | 100 | 150 |
| <u>Шашлык из мякоти баранины</u> | 100 | 200 |
| <u>Люля-кебаб</u> | | |
| - из курицы | 100 | 130 |
| - из баранины | 100 | 180 |
| <u>Куриный окорочёк с овощами</u> | 350 | 340 |
| <u>Телячья вырезка</u> в кисло-сладком соусе | 100 | 380 |

БЛИНЧИКИ С РАЗНОЙ ВСЯЧИНОЙ

По два блинчика за раз. Домашней сметанкой приправленные.



| | | |
|--|-----|-----|
| <u>С грибами да с курочкой</u> | 200 | 200 |
| <u>С мясиной говяжьей, свининкой для аромата</u> | 200 | 200 |
| <u>С щучкой</u> | 200 | 180 |
| <u>С лососиной</u> | 200 | 350 |

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНЫМ МАНЕРОМ ВЫЛЕПЛЕННЫЕ



| | | |
|-----------------------------------|-----|-----|
| <u>ПЕЛЬМЕНИ С СЁМГОЙ И СУЛКОЙ</u> | 300 | 290 |
| <u>ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНЫ</u> | 300 | 290 |
| <u>ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ</u> | 300 | 250 |
| <u>ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНЫ</u> | 300 | 290 |

Спрашивайте с чём заправить: сметанка, либо маслище сливочное...
Либо что угодно пожелаете

ВЫПЕЧКА



| | | |
|--|-----|-----|
| <u>Хлеб славянский бездрожжевой заварной</u> | 1 | 15 |
| <u>Булочка пшеничная</u> | 1 | 20 |
| <u>Булочка ржаная</u> | 1 | 20 |
| <u>Хлебная корзина</u> | 1 | 330 |
| <u>Гренки ржаные чесночные</u> | 140 | 180 |
| <u>Лаваш тонкий</u> | 1 | 40 |

ЧТО ПОПИТЬ собственные творения



| | | |
|---|----|-----|
| <u>Узвар - компот из сухих фруктов с дикой грушей</u> | 1л | 200 |
| <u>Морс из клюквы свежего холодного отжима.</u> | 1 | 300 |
| Можно со взбесью. Если не нать, скажите. | | |
| <u>Морс из вишни</u> | 1 | 300 |
| <u>Морс из смородины чёрной</u> | 1 | 350 |
| <u>Морс из клюквы с добавлением имбиря</u> (от простуды) | 1 | 350 |

ВОДА В БУТЫЛЯХ СТЕКЛЯННЫХ



| | |
|---------------------------------|-----|
| <u>Нафтан ст.0,5 газ.</u> | 150 |
| <u>Боржоми ст.0,5 газ</u> | 200 |
| <u>Вода ледяная Жемчужина 1</u> | 100 |

СЛАДОСТИ



| | | |
|---|-----|-----|
| <u>Пирог с вишней (мини)</u> | 70 | 100 |
| <u>Пирог с черникой и смородиной (мини)</u> | 70 | 100 |
| <u>Тарталетка карамельно-ореховая</u> | 100 | 200 |
| <u>Тарталетка ягодная с Голубикой и малиной</u> | 120 | 200 |
| <u>Слойка бездрожжевая с абрикосом</u> | 70 | 90 |

ГОРЯЧИЕ СЛАДОСТИ



| | | |
|--|-----|-----|
| <u>Штрудель яблочный с мороженым ванильным</u> | 250 | 300 |
| <u>Штрудель вишневый с мороженым ванильным</u> | 250 | 300 |

ЧАЙ ЗАМОРСКИЙ АНГЛИЦКИЙ



| | |
|--|-----|
| <u>Чай заварной на двоих 400 мл</u> | 120 |
| <u>Чай заварной на четверых 800 мл</u> | 240 |

МОРОЖЕНОЕ



| | | |
|---|-----|-----|
| <u>Жареное мороженое</u> в корочке сладкой, хрустящей | 180 | 250 |
| <u>Мороженое „КОКОС“</u> , в скорлупе ореха кокосового | 120 | 300 |
| <u>Мороженое</u> с сиропом фруктовым | 120 | 150 |

КОФЕ ЗАМОРСКОЕ ПРИЛИЧНОЕ



КОФЕ АМЕРИКАНО

1 100

КОФЕ вкусный, густой, наваренный в турочке

120

КОФЕ двойной АМЕРИКАНО

150

КОФЕ ЭСПРЕССО

100

КОФЕ двойной ЭСПРЕССО

150

КОФЕ КАПУЧИНО

150

ЧАШКА



Русская кухня! Ароматная, щедрая, натуральная!
Без красителей, усилителей и прочих заменителей истинных продуктов.
Как же мы забыли?!