



# МЕНЮ



## ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ПРЕМЬЕРА

Паштет  
из куриной печени

**650**

Зеленый салат  
с авокадо

**850**

Суп из тыквы  
с хрустящим нутом

**690**

## САЛАТЫ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливье	<b>790</b>	Дегустация закусок <i>(Грибной эклер, оливье, щука под маринадом)</i>	<b>1150</b>
Салат из кабачков с хумусом	<b>550</b>	Грибной эклер	<b>680</b>
Зелёный салат с авокадо	<b>850</b>	Паштет из куриной печени	<b>650</b>
Салат с инжиром и копченой грушей	<b>790</b>	Щука фаршированная под маринадом	<b>890</b>
Салат с запеченным козьим сыром	<b>910</b>	Запеченный камамбер	<b>1290</b>
Салат Цезарь	<b>890</b>		

## ИКРА

Икра красная	50 гр	<b>1450</b>	Икра черная	50 гр	<b>6800</b>
--------------	-------	-------------	-------------	-------	-------------

## БЛИНЧИКИ

Блинчики хрустящие с уткой и гречневой кашей	<b>610</b>
с телятиной	<b>750</b>
Ржаные блины с семгой	<b>850</b>
Пшеничные блины с красной икрой	<b>990</b>

## ПИРОЖКИ

С капустой	<b>190</b>
С картошкой и белыми грибами	<b>190</b>
С мясом	<b>230</b>
С яблоком	<b>195</b>
С брусникой	<b>195</b>

## СУПЫ

Суп из огородных овощей с антифрикаделями	<b>690</b>	Суп из тыквы с хрустящим нутом	<b>690</b>
Борщ	<b>690</b>	Лапша куриная с потрошками	<b>690</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дегустационный сет <i>(Борщ, пирожок с капустой, котлета Пожарская, картофель, соус)</i>	<b>1190</b>	Дегустационный сет №2 <i>(Паштет из печени, тыквенный суп с хрустящим нутом, пирожок с картошкой и белыми грибами)</i>	<b>1090</b>
*Вафли из кабачков со сливочным сыром	<b>670</b>	Вафля из индейки со сливочным соусом	<b>890</b>
Спагетти с трюфельным соусом и белыми грибами	<b>850</b>	Куриная грудка чиненная сморчками с пюре из сельдерея	<b>1100</b>
Ризотто с белыми грибами	<b>890</b>	Утиная ножка с картофельным пюре	<b>890</b>
Креветки с картофелем фри	<b>1190</b>	Пирог из телячьих хвостов	<b>890</b>
Котлета из щуки	<b>980</b>	Бургер из мраморной говядины	<b>950</b>
*Стерлядь с картофельным пюре	<b>1350</b>	Рибай с грибным соусом	<b>3100</b>
Котлета Пожарская	<b>980</b>	*Дополнить красной икрой	<b>220</b>
Бефстроганов	<b>1560</b>		

## ПЕЛЬМЕНИ

С грибами

**750**

\*С семгой и форелью

**890**

С мясом

**780**

## ГАРНИРЫ

Картофель с шампиньонами	<b>520</b>	Батат фри с острым соусом	<b>530</b>
Гречка с шампиньонами	<b>550</b>	Картофельное пюре	<b>350</b>
Весенние овощи с тимьяном и чесноком	<b>450</b>	Картофель фри	<b>350</b>

## МОРОЖЕНОЕ

Пломбир / Клубника / Шоколад <i>1 шарик</i>	<b>200</b>
Пломбир / Клубника / Шоколад <i>в вафельном стаканчике</i>	<b>220</b>

## ВАРЕНЬЕ

Земляника	<b>250</b>
Еловые шишки	<b>250</b>
Малина	<b>250</b>
Клубника	<b>250</b>

## КРУАССАНЫ

Ванильный	<b>380</b>
Миндальный	<b>380</b>
Шоколадный	<b>380</b>

## ЭКЛЕРЫ

Карамель	<b>595</b>
Ваниль	<b>595</b>
Маракуйя	<b>595</b>

## ДЕСЕРТЫ

Медовик	620
Суфле «Кафе Пушкинь»	650
Десерт «Кафе Пушкинь»	1100
Мильфей	750
Прага	750
Наполеон	750
Тирамису	750
Вишня	690
Киевский	750
Крем-брюле с клубникой	1350
Шоколад-арахис	890
Лимонник	380
Вишневый пирог	690
Пирожное Картошка	430
Шукет XXL	870
Эстерхази	760
Токио-банан	610
Десерт Нежный	650

## ВСЯКИЕ РАЗНОСТИ

Трюфель с вишней	330
Трюфель с карамелью	330
Нуга с орехами	1200
Мозаика мармеладная из разных ягод	1250
Мозаика карамельная	1200
Шоколад «Черное золото»	1200
Шоколад белый с нугатином	1200
Натали «Малина-банан»	410
Натали «Шоколад»	410
Пряник со сгущенкой	920
Поп Ит	1500

## МАКАРОНИ

Пушкин	240
Малиновый морс	240
Цитрус	240
Лимон-карамель	240
Вишня-фисташка	240
Малина-ваниль	240
Малина-черная смородина	240
Медовик-сгущенка	240
Медовик-банан	240
Двойной крем	240
Зеленый чай	240
Мак	240

## ТОРТЫ

Лимонник	2500
Миндальное молоко	7100
Медовик на 6 персон	3400
Ванильный татен	1700
Прага	6400
Яблочный блюз	3100
Медовик	2кг 12500
Киевский	6400
Клубничный	7300
Вишня	9700
Морковный	4900
Дегустация десертов	3550
Бейлиз	6700
Екатерина	6900

*\*Наши кондитеры смогут изготовить уникальный торт по Вашим пожеланиям. Пожалуйста, обратитесь к менеджеру для заказа*



[gum.cafe-pushkin.ru](http://gum.cafe-pushkin.ru)

[CAFEPUSHKIN\\_GUM](https://vk.com/CAFEPUSHKIN_GUM)

[maison-dellos.com](http://maison-dellos.com)

[T.ME/DELLOS](https://t.me/DELLOS)