



Restaurant Kapellet

à la Carte

Холодная кушанья.

Закуска	Фм. 2:—
" екстра	" 2: 50
Устрицы $\frac{1}{2}$ дюж. по сезону	" 3: 50
Свѣжий икра съ масломъ "	" 3: —
Свѣжий омаръ "	" 3: —
$\frac{1}{2}$ банки омаръ	" 3: —
Маионезъ изъ лососины	" 3: —
" " омары.....	" 3: 50
" " курицы	" 3: 50
Маринованая лососина	" 2: 50
Свѣжий " натуральная съ масломъ.....	" 2: 50
Соленая лососина съ картофелемъ	" 1: 50
Копченая лососина со шпинатомъ и яицами	" 3: 50
Голандская селедка съ масломъ ..	" 1: —
Ростбифъ съ картоф. салатомъ ..	" 1: 50
Копчёная ветчина съ масломъ....	" 1: 75
Бифштексъ à la Tartare съ яицами ..	" 2: —
Итальянскій салатъ	" 1: 50
$\frac{1}{2}$ Цыпленка съ салатомъ	" 2: 50
$\frac{1}{2}$ Рябчика	" 2: 50

Супы.

Чашка бульона съ масломъ	Фм. 1:—
Консомэ съ овощами	" 1:—
Супъ изъ спаржи	" 1: 50
" " черепахи по английскому ..	" 3: —

Рыбы.

Соль. жар. съ тартарскимъ соусомъ и лимономъ	Фм. 2: 50
Варёная лососина еъ голандскимъ соусомъ	" 2: 50
Варёный судакъ по польски	" 2: —
Варёная камбала съ голандскимъ соусомъ	" 2: 50
Жареная селедка съ масломъ	" 1: 25
Омаръ à la Vandebilt по сезону ..	" 4: —

Горячія кушанья.

Вѣнскій шницель	Фм. 1: 50
Телячья котлета съ гарниромъ ..	" 2: 50
Сладкое мясо съ горохомъ	" 2: 50
Котлетъ а ля Роберъ	" 2: —
" " Пожарский	" 3: —
Бараны котлеты по французки ..	" 2: 50
Мутонъ Шопсь	" 2: 50

Plats froids.

Hors d'oeuvres	Fmk 2:—
" extra.....	" 2: 50
Huitres ($\frac{1}{2}$ douz) en saison	" 3: 50
Caviar frais au beurre	" 3: —
Homard	" 3: —
$\frac{1}{2}$ boîte d'homard	" 3: —
Mayonaise de saumon	" 3: —
" d'homard	" 3: 50
" de poularde.....	" 3: 50
Saumon à la gelée.....	" 2: 50
" au naturel à la suédoise, beurre	" 2: 50
Saumon salé en tranches avec pommes de terre à la crème ..	" 1: 50
Saumon de Rhin fumé aux épi- nards et oeufs pochés	" 3: 50
Hareng de Hollande et beurre ..	" 1: —
Roastbeef, salade de pommes de terre	" 1: 50
Jambon fumé, beurre	" 1: 75
Beefsteak cru haché, 1 oeufs ..	" 2: —
Salade Italienne	" 1: 50
$\frac{1}{2}$ Poulet rôti, salade	" 2: 50
$\frac{1}{2}$ Gelinotte	" 2: 50

Potages.

Bouillon en tasse au beurre	Fmk 1:—
Consommé aux legumes	" 1: —
Crème d'asperges (30 m.).....	" 1: 50
Tortue claire à l'anglaise	" 3: —

Poissons.

Sole frite au Tartare ou Citron	Fmk 2: 50
Saumon bouilli sce hollandaise	" 2: 50
Sandre	" 2: —
Limande sce hollandaise	" 2: 50
Hareng en papillote, beurre	" 1: 25
Homard à la Vanderbilt(en saison)	" 4: —

Plats de viandes.

Escalopes de veau Viennoise ..	Fmk 1: 50
Cotelette " à la jardinière ..	" 2: 50
Ris	" aux petits pois
Cotelette à la Robert	" 2: —
" Pojarsky	" 3: —
Cotelettes d'agneau francaise ..	" 2: 50
Mutton chop	" 2: 50

Горячія кушанья.

Бифштексъ по англійски	Фм. 1:	50
" " шведски	"	50
Турнедо Россини	"	3: 50
Филе суте охотничье.....	"	2:50
" " со шампиньонами	"	3: —
Шато бриантъ съ трюфелями	"	3: 50
Филе Бернезъ	"	2:50
" " Миньонъ	"	3: 50
Свиный котлета съ пикантнымъ соусомъ	"	2:00
Румпстексъ	"	2: 50
Жареная ветчина съ яйцами	"	2: 50
Строгоновъ.....	"	2: —

Птицы (дичь).

1/2 жар. цыплёнка съ салатомъ ..	Фм. 2:	50
1/2 " " Fermière	"	3: —
1/1 жар. цыпленокъ à la Diable ..	"	7: —
Рябчикъ въ сметанѣ.....	"	2: 50
Жар. куропатка	"	2: 50

Яичные кушанья и овощи.

Омлетъ съ зеленью	Фм. 1:	25
" " ветчиной	"	1: 50
" " почками.....	"	2: —
" " со спаржой.....	"	2: —
" " съ трюфелями	"	3: —
" " сыромъ	"	1: 25
" " шампиньонами	"	2: —
" " омаромъ	"	3: —
Спаржа съ масломъ	"	2: 50
Французкій горохъ	"	1: 50
Французкіе бобы	"	1: 50
Цвѣтная капуста съ голандскимъ соусомъ	"	1: 50
Цвѣтная капуста au gratin	"	1: 50

Сладкія кушанья и сыры.

Омлетъ съ варениемъ	Фм. 2:	00
" " Surprise (для двухъ)	"	5: —
Мороженое au four	"	4: —
" " panachée	"	1: —
Компотъ	"	2: —
Сыръ Бри	"	1: 50
" " Рокфоръ	"	1: —
" " Горгензола	"	1: 50
" " Камемберъ	"	1: 50
Свѣжіе фрукты и консервъ	"	

Table d'hôte Завтракъ отъ 10 до 2		
" " Обѣдъ " 3 " 6		
" " Ужинъ " 8 " 12		

Во время обѣда и ужина играеть музыка

Plats de viandes.

Beefsteak à l'anglaise	Fmk. 1:	50
" " à la suédoise	"	1: 50
Tournedos Rossini	"	3: 50
Filet sauté Chasseur	"	2: 50
" " aux Champignons	"	3: —
Chateaubriand aux truffes	"	3: 50
Filet sce Béarnaise	"	2: 50
Filet à la Mignon	"	3:50
Cotelette à la porc	"	2: —
Rumpsteak	"	2: 50
Jambon aux oeufs brouilli	"	2: 50
Sauté de Boeuf Strogonoff	"	2: —

Volaille et Gibier.

1/2 Poulet roti Salade	Fmk 2:	50
1/2 " Fermière	"	3: —
1/1 Poulet à la Diable	"	7: —
Gelinotte à la Smetana	"	2: 50
Perdreau rôti	"	2: 50

Plats d'oeufs et Legumes.

Omelette aux fines herbes	Fmk 1:	25
" " au jambon	"	1: 50
" " aux rognons	"	2: —
" " asperges	"	2: —
" " truffes	"	3: —
" " au fromage	"	1: 25
" " aux Champignons	"	2: —
" " au homard	"	3: —
Asperges au beurre battu	"	2: 50
Petit pois	"	1: 50
Haricots verts	"	1: 50
Choux-fleurs sce, hollandaise ..	"	1: 50
" " au gratin	"	1: 50

Entremets et Fromage.

Omelette aux confitures	Fmk 2:	00
" " Surprise (pour 2 pers)	"	5: —
Glace au four	"	4: —
" " panachée	"	1: —
Compôte	"	2: —
Fromage de Brie Veritable	"	1: 50
" " Roquefort	"	1: —
" " Gorgenzola	"	1: 50
" " Camembert	"	1: 50
Fruits frais et conservés		

Table d'hôte Déjeuners sont servis entre	10:h	et 2:h
Table d'hôte Diners sont servis entre	3:h	6:h
Table d'hôte Soupers sont servis entre	8:h	12:h
L'Orchestre joue pendant les Diners & Soupers.		



LILJUS & HERTZBERG