
Jackie Needham

People

1966-11

Menu for the Russell, November, 1966: the restaurant of the Russell Hotel, Dublin

Russell Hotel

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/needham>

Recommended Citation

Russell Hotel, "Menu for the Russell, November, 1966: the restaurant of the Russell Hotel, Dublin" (1966).
Jackie Needham. 1.
<https://arrow.tudublin.ie/needham/1>

This Other is brought to you for free and open access by the People at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Jackie Needham by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact arrow.admin@tudublin.ie, aisling.coyne@tudublin.ie, vera.kilshaw@tudublin.ie.



The
RUSSELL

RESTAURANT OF THE RUSSELL HOTEL, ST STEPHEN'S GREEN
D U B L I N

The RUSSELL

LES 6 BELLES HUITRES DE GALWAY 15/-

~~Le Saumon Fumé d'Irlande 14/-~~ ~~L'Anguille Fumée Sauce Raifort 10/-~~ ~~La Truite Fumée 10/-~~
~~Coeur de Palmier Sauce Vinaigrette 12/-~~ ~~Le Crabe à la Russe 9/-~~ ~~Sardines de Nantes 7/-~~ ~~Oeufs Mayonnaise 6/-~~
~~Cocktail de Homard 16/-~~ ~~Cocktail de Langoustines 13/-~~ ~~Potted Shrimps 6/-~~ ~~Pamplemousse Frais 5/-~~
~~Foie-Gras de Strasbourg Truffe 27/-~~ ~~Caviar Frais 70/-~~ ~~Escargots de Bourgogne (1/2dz.) 12/-~~ ~~Oeuf en Gelée 7/-~~
~~Dublin Bay Prawn Mayonnaise 19/-~~ ~~Terrine de Caneton en Gelée 15/-~~

L'Omelette de votre Choix 10/- Les Oeufs Pochés Bénédicte 10/- Les Oeufs Cocotte à la Crème 8/-
Consommé Chaud aux Paillettes 5/- Soupe à l'Oignon Gratinée 7/6 Crème Pompadour 4/-
Le Bisque de Homard à l'Ancienne 8/- Le Consommé de Tortue au Jerez 7/6

POISSONS

La Truite Vivante au Bleu 15/- Les Filets de sole Russell 20/- Le Homard Gratiné Thermidor 35/-
La Belle Sole Grillée Beurre Fondu 20/- Les Queues de Langoustines Frites Tartare 20/- Les 6 Huitres Mornay 16/-
Le Gratin de Saint Jacques et Langoustines Galway Bay 22/- Les Crêpes aux Fruits de Mer 20/-

~~LES ROGNONS D'AGNEAU FLAMBES RUSSELL (2 pers) 21/-~~

~~LES NOIX DE RIS DE VEAU ETUVEES DES GOURMETS 17/-~~

~~L'ENTRECOTE SAUTE A LA CREME MOUTARDEE 23/-~~

~~LE SUPREME DE VOLAILLE FOURRE POMPADOUR 18/6~~

~~LES PETITS FILETS DE BOEUF SAUTES BORDELAISE 25/-~~

~~LA CUISSE DE POULET AU CURRY RIZ PILAW 15/-~~

~~LES PICCATA AUX CHAMPIGNONS DE PARIS 21/-~~

~~L'ENTRECOTE MINUTE FLAMBE DIANE 23/-~~

~~L'ESCALOPE DE VEAU PANEE KILLARNEY 22/-~~

~~LE STEAK AU POIVRE BLANC ET COGNAC 23/-~~

~~LES NOISETTES D'AGNEAU A L'ESTRAGON 20/-~~

~~LE FILET DE BOEUF HACHE CRU TARTARE 20/-~~

~~LE CANARD SAUVAGE A LA PRESSE (2 pers) 50/-~~

ENTREES

La Côte de Boeuf Froide avec Salade 17/- Le Quart de Poulet Froid Salade 14/- La Langue Froide 100/-

GRILLADES

L'Entrecôte Grillé Sauce Béarnaise 21/- Les Deux Pièces de Côtelettes d'Agneau Grillées 18/-
Le Mixed Grill Russell 20/- Le Double Lamb Chops 18/6 Les Rognons d'Agneau Grillés Bacon 15/-
Le Filet Grillé Béarnaise Pommes Allumettes 25/- La Côte de Porc Grillée Sauce Pommes 17/-

LEGUMES

Epinards à la Crème ou en Branches 4/6 Coeur de Céleri Braisé 5/- Mais à la Crème 5/-
Petits Pois au Beurre 3/6 Carottes au Beurre 4/6 Pointes d'Asperges Sauce Hollandaise 9/-
Haricots Verts Fins au Beurre 5/- Brocoli Beurre Fondu 6/- Tomates Grillées 3/6 Oignons Frits 3/-
Champignons de Paris Sautés Fines Herbes 7/6 Pommes Purée, Persillées, Sautées, Frites 3/-

DESSERTS

La Salade de Fruits Frais au Kirsch 7/6 La Coupe Russell 5/6 Le Sabayon au Porto 8/-
Les Crêpes Flambées Russell 12/- Les Bananes Flambées au Kirsch 10/- La Pêche Glacée Escoffier 5/6
Le Soufflé aux Liqueurs (2 pers) 20/- Le Bombe Glacée Voilée Russell, Petits Fours (2 pers) 18/-
Les Glaces Vanille, Café, Chocolat 4/6 Les Sorbets Orange, Citron 4/6
Ange a Cheval Welsh Rarebit 6/- Canapés Diane 6/-

CAR PARK

Private Parking Facilities
Available for Guests
Please Reserve Car Space
When Making your Table
Reservations.

Fruits de Saison

Fromages 6/-

Couvert 2/-

10% in lieu of Gratuities

Mardi 1 novembre 1966

Carte du Jour

Aïches de Galway 15/-
Guokki Mentienne 10/-
Prawn Cocktail 13/-

Crème de Pois 4/-
Sauté Claire au Sherry 4/6.

Filet de Sole Dublin Bay 20/-
Crepes aux Fruits de mer 20/-
Moules Provençale 15/-

Selle d'agneau Marie Stuart 18/6.
"Pommes Persillées"

Supreme de volailles Marquise de Seigne 18/6.
Brochette d'agneau grillée au herbes 21/-
Filet de Bœuf Sainte Bordelaise P. Persillées 22/-
Piccata Marsala et champignons 20/-
Double lamb chop grillée Cresson 18/6.
Caneton Poêle à l'orange Shers 50/-

Aubergines frites 4/-
Endives Remisee 6/- Choux de Bruxelles 17/-

Biscuits Duchesse 5/6.
Mill efeuille 5/6.
Bande à l'orange 5/6.

"Un repas sans vin, est une journée sans soleil."
Le sommelier sera très heureux de vous conseiller sur votre choix de vins.



*The Russell Hotel
Dublin*