

---

Jackie Needham

People

---

1961-8

## Menu for the Russell, Wednesday, 16 August, 1961: 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, Wednesday, 16 August, 1961: the Restaurant of the Russell Hotel, Dublin" (1961). *Jackie Needham*. 4.  
<https://arrow.tudublin.ie/needham/4>

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](mailto:arrow.admin@tudublin.ie), [aisling.coyne@tudublin.ie](mailto:aisling.coyne@tudublin.ie), [vera.kilshaw@tudublin.ie](mailto:vera.kilshaw@tudublin.ie).



The  
*RUSSELL*

RESTAURANT OF THE RUSSELL HOTEL , ST STEPHEN'S GREEN

D U B L I N

Mercredi, 16 Aout 1961

**NOS SUGGESTIONS DU JOUR ....**

Crepe de fruit de mer 11/6  
Prawn Cocktail 8/6  
Snaki Parisienne au gratin 6/6  
Saumon Froid Sauce Verte 15/6  
Melon Rafraichi 5/6

Potage Garbure 3/-

Filets de Sole Ambassadeur 13/6  
Supreme de Turbotin de jazeret 12/6  
Demi Homard Walecka 18/6  
Tarte Sauté aux amandes 12/6  
Dane de Saumon Grillée beurre fondu 15/6  
Scarpis frits sauce Tartare 12/6

Entrécote poelée dijonnaise 13/6  
piccatas Madere et champignons 12/6  
Poussin du pays grille a la diable 16/6  
Ris de veau Braisé aux celeris 13/6  
Noisettes d'agneau Stanley 13/6

Legumes: Haricots verts fraise 4/6 Brocoli beurre fondu 12/6

Gâteaux: - Bûches aux fruits, Mille Feuille  
Savarin chantilly, Tarte Normande  
Crème Caramel

**Vins en Carafe, 12/-**

**Demi Carafe, 6/-**

**Maçon Rouge**

**Rosé**

**Bordeaux Blanc**

**Avec du bon vin pas de medecin.**

10% de remise sur les boissons

# The RUSSELL

## Les Hors d'Oeuvre :

Saumon Fumé d'Irlande 9/6    Hors d'Oeuvre Variés 6/6    Prawns Cocktail 8/6    Grape Fruit Cocktail 3/6  
Crabe à la Russe 6/6    Potted Schrimps 5/6    Demi-Grape Fruit 2/6    Caviar Frais Kaspia 50/-  
Mayonnaise de Volaille Niçoise 12/6    Homard Cocktail 10/6    Anguille Fumée 7/6  
Foie Gras de Strasbourg Truffé 22/6    Œuf à la Gelée au Porto 3/6    Jambon de Limerick 7/6  
TERRINE DE CANETON A LA GELEE 9/6    Escargots de Bourgogne (1/2 doz.) 7/6

## Potages

et Consommé Madrilène Chaud, Froid, en Gelée aux Paillettes 3/6    Crème de Tomates 3/-  
Tortue Verte au Sherry 4/6    Bisque de Homard 6/6    Soupe à l'Oignon 4/6, Gratinée au Porto 5/6  
Pates Spaghetti Napolitaine 7/6    Bolognaise 8/6    Rizotto aux Foies de Volaille 8/6    Gnocchi au Gratin 6/6

## Poissons

et Oeufs Filets de Sole Russell 13/6    Truite au Bleu 12/6, aux Amandes 12/6    Sole Jouffroy 15/6  
Scampi Frits Sauce Tartare 12/6    Suprême de Turbotin Déjazet 12/6    Saumon Braisé au Chablis 15/6  
Feuilleté de Prawns au Muscadet 13/6    Demi Homard Cardinal 18/6    Turbot Poché Sauce Hollandaise 13/6  
Omelette Chasseur 6/6    Bouchère 6/6 aux Tomates 6/-    Œufs Pochés Argenteuil, Cocotte Périgieux 7/6  
Œufs Brouillés Aumale 7/6, au Parmesan 7/6    Œufs Pochés Bénédicte 7/6

## Specialités et Entrées

LA COTE DE VEAU EN POJARSKI PRINCESSE GRACE 14/6    Suprême de Volaille Périgourdine 16/6  
Kébab à l'Orientale 14/6    Entrecôte à la Moëlle 13/6    Ris de Veau Gismonda 13/6    Steak Flambé Fine  
Champagne 13/6  
Croustade de Volaille aux Pointes d'Asperges 14/6    Piccata Madère et Champignons 13/6    Côte de Porc à  
l'Andalouse 13/6  
Cervelle Grenobloise 12/6    Hamburger Steak Œuf à Cheval 13/6    Noisettes d'Agneau Clamart 13/6    Steak Tartare 12/6  
Escalope de Veau Killarney, Liégeoise 13/6    Cuisse de Poulet au Curry 9/6    Poussin en Cocotte Grand Mère 17/6

## Grillades

Entrecôte Maître d'Hôtel 12/6    Minute 11/6    Côtes d'Agneau Grillées 12/6    Rognons d'Agneau Vert Pré 10/6  
Mixed Grill Russell 12/6    Côte de Porc Apple Sauce 12/6    Filet Grillé Sauce Béarnaise 13/6    Poulet Grillé Diablé 35/-

## Légumes

Epinards en Branches, en Purée au Beurre 3/-    Maïs à la Crème 4/-    Cèpes Provençale 4/6    Petits Pois Fins 3/6  
Choux Fleurs 3/6    Carottes à la Crème 3/6    Tomates Grillées 3/-    Oignons Frits 3/-  
Champignons Sautés Fines Herbes 4/-    Pommes Puré à la Crème, Sautées, Frites 2/6    Dauphine 3/6

NOTRE TROLLEY DE PATISSERIES ET D'ENTREMETS AU CHOIX 3/6    Pêche Melba ou Cardinal 4/6  
Ananas Frais au Marasquin ou Glacé Pompadour 5/6    Coupe Russell ou Coupe de Fruits Glacés 3/6

## Pour Finir

Soufflé aux Liqueurs ou Rothschild (2 pers.) 14/-    Crêpe Suzette (2 pers.) 14/-    Normande 4/6    Bananes Flambées 5/-  
Meringues Belle Hélène ou Victoria 4/-    Sabayon au Porto ou Chamonix 5/-    Macédoine de Fruits Frais au Kirsch 5/-  
BOMBES VOILEES : NAPOLITAINE, RUSSELL, PLOMBIERE. Petits Fours (2 pers.) 9/-    Rocher de Glaces  
Sauce Chocolat 4/6  
TRANCHE GLACEE MAISON 4/-    CASSATA SICILIENNE 4/6    GLACE : VANILLE, CAFE, PISTACHE,  
CHOCOLAT 3/6  
Welsh Rarebit 2/6    Canape Diane 3/-    Canape Baron 3/-

FRUITS DE SAISON

FROMAGES



*The Russell Hotel  
Dublin*