

Technological University Dublin ARROW@TU Dublin

Jackie Needham

People

1973-4

Menu for the Russell, Friday, 23rd. of April : the Restaurant of the Russell Hotel

Russell Hotel

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

Recommended Citation

Russell Hotel, "Menu for the Russell, Friday, 23rd. of April : the Restaurant of the Russell Hotel" (1973). *Jackie Needham*. 25. https://arrow.tudublin.ie/needham/25

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.



RESTAURANT OF THE RUSSELL HOTEL, ST STEPHEN'S GREEN DUBLIN

The RUSSELL

Carte du Jour

Vendredie 20 Auril, 1973.

Les 6 Belles Huitres de Salway 1.00 Les Deufs Poekés au lurry 0.75 Le Melon Rafraiche 0.70

La liène St. Germain aux brouters 040 Le Consonné Printanies 0.45 La Vichysooise Glacée 0.45

Les Filets de Sole Bonne Ferine 1.85 Les St. Jacques Flesnidor 1.85 La Dame de Saunon Guillée Sauce Béarnaise

Le Shaphiek d'agneau à l'Adienne 195 Le Suprime de Volaille Marechale 1.95 Les Maisettes d'agneau Bohanienne 1.95 L'Escalope de Veau Killamay 1.95 Les Pièceatas Milanaise 1.95 Les Pièceatas Milanaise 1.95 L'Emince de Volaille à la King 1.70 La bôte de Veau en Cocatte Clez doi 2.10 Le Nouble Lamb Chop Guelle bresson 1.95

Endwis themière 0.40 Aubergines Frites 0.40 Bloux Fleurs au Gratin 0.40 Branes houvelles Persillées 0.50

Frais -au Kisch 0.60 Grene Caramel 0.40 Break Gene 0.40

All Prices Include Government Tax "Un repas sans vin, est une journée sans soleil." The wine-waiter will be very happy to recommend suitable wines from our renowned wine list.

POUR COMMENCER

Le Foie Gras de Strasbourg Truffé 2.00 Les Sardines de Nantes 0.45 La Truite Fumée 0.85 Dublin Bay Prawns Mayonnaise 1.80 Le Caviar de Russie 6.00 La Terrine de Volaille 1.00 Les Oeufs à la Russe 0.40 Les Oeufs en Gelée 0.40

OEUFS ET PÂTES Les Oeufs Bénédictine 0.90 Le Spaghetti Bolognaise 1.10; au Parmesan 0.90

POTAGES

La Crème Andalouse 0.40 La Tortue des Indes au Xérès 0.50 La Soupe à l'Oignon Gratinée 0.45

POISSONS

Le Demi Homard Thermidor 3.00 La Belle Sole Meunière aux Amandes 1.85 La Darne de Saumon au Champagne 2.00 La Brochette de Fruits de Mer Sauce Choron 1.95

ENTRÉES

L'Escalope de Veau Killarney 1.95 Les Noisettes d'Agneau Russell 1.95 Le Steak au Poivre Blanc et Cognac 2.10 Les Rognons d'Agneau Bercy 1.75 Le Poulet en Cocotte Chez Soi (2 pers) 3.50

SPECIALITÉS PREPARÉES À VOTRE TABLE

Les Rognons d'Agneau Flambés Russell 1.95 Le Filet de Boeuf à la Tartare 1.95 L'Entrecôte Minute Flambé Diane 2.10

LÉGUMES

Choux de Bruxelles 0.35 Carottes au Beurre 0.35 Pommes Purée, Sautées, Frites 0.25 Oignons Frits 0.35

ENTREMÊTS

La Salade de Fruits Frais au Marasquin 0.55 Crème Caramel 0.40 Les Glaces: Vanille, Café, Chocolat 0.40 Les Sorbets: Orange ou Citron 0.40 La Corbeille de Fruits

Scotch Woodcock 0.40

CAR PARK Private Parking Facilities Available for Guests Please Reserve Car Space When Making Your Table Reservations

APPETIZERS

Le Pamplemousse Cerisette 0.30 Le Saumon Fumé d'Irlande 0.95 Le Cocktail de Langoustines 0.90 Les Escargots Bourguignonne (1 doz) 0.70 Les Crêpes au Gruyère 0.60 Le Cocktail de Homard 2.50 L'Anguille Fumée 0.95 Le Coeur de Palmier Vinaigrette 0.70

> EGG AND FARINACEOUS DISHES L'Omelette de Votre Choix 0.65 Les Oeufs En Cocotte à la Crème 0.55

SOUPS

La Bisque de Homard 0.60 Le Consommé Double en Tasse 0.45 La Crème de Volaille 0.40

FISH DISHES

Les Délices de Sole Grand Duc 1.85 Les St. Jacques Cardinal 1.85 Les Langoustines Meunière 1.95 Les Filets de Plie Orly 1.40

ENTRÉES

Le Suprême de Volaille Antonin Carème 1.75 La Piccata à l'Irlandaise 1.05 Les Ris de Veau Finacière 1.60 L'Emincé de Volaille Duchesse 1.75 Le Carré d'Agneau d'Ennis Persillé (2 pers) 3.90

QUELQUES GRILLADES—FROM THE GRILL L'Entrecôte Grillé Béarnaise 1.95 Le Double Lamb Chop 1.95 Les Deux Côtelettes d'Agneau 1.95 Le Mixed Grill Russell 1.95 La Côte de Porc Grillée Apple Sauce 1.75

BUFFET FROID Le Contrefilet Froid et Salade 1.30 La Langue Froide et Salade 0.75 Le Quart de Poulet Froid et Salade 0.90

> VEGETABLES Epinards à la Crème ou en Branches 0.40 Brocoli au Beurre 0.40 Petits Pois au Beurre 0.30

DESSERTS

Bananes Flambées au Rhum 0.70 Sabayon au Porto 0.70 Les Crêpes Flambées Suzette (2 pers) 1.70 Le Soufflé au Ghocolat Chantilly 1.70 Le Plateau de Fromages 0.40

Welsh Rarebit 0.40

Couvert 0.20 $12\frac{1}{2}\%$ in lieu of Gratuities



The Russell Hotel Dublin