

---

Jackie Needham

People

---

1961-07-05

## Menu for the Russell, Wednesday, 5th. of July, 1961 :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, Wednesday, 5th. of July, 1961 :the Restaurant of the Russell Hotel" (1961). *Jackie Needham*. 22.

<https://arrow.tudublin.ie/needham/22>

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

5 Mercredi 26 Juillet 1961

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

Saumon Froid sauce verte 15/6

Crepes de Fruits de mer 11/6

Prawa Courtail 8/6

6 Fuite Junee 7/6

Melon Rafraichi 5/6

Potage Lamballe 3/-

Filets de Sole Duglere 13/6

Saumon Braise au Chablis 15/6

Demi Homard Clarence 18/6

Scampis Frits Sauce Tartare 12/6

Supreme de Turbotin au vin du Rhin 13/6

Sole sautee Beurre Noisette 15/6

Longe de veau poelee au champagne ~~14/6~~  
"pommes nouvelles persillees"

Entrecote grillee sauce Bercy 13/6

poussin du pays grille americaine 17/6

Escalope de veau Holstein 13/6

Rosette d'agneau a l'estragon 13/6

Legumes :- Haricots verts au beurre 4/6 pommes Nouvelles  
Brocoli Beurre Fonde 4/-

Gateaux :- Mille Feuille, Savarin Chantilly, Paris-Brest,  
Cremes au caramel, Bandes aux Fruits,  
Fran aux pommes

Peaches Fraiches a la Creme.

Vins en Carafe, 12/-

Demi Carafe, 6/-

Macon Rouge

Rosé

Bordeaux Blanc

10/0 in lieu of Gratuities

Avec du bon vin pas de medecin.

# The RUSSELL

## Les Hors d'Oeuvre :

Saumon Fumé d'Irlande 9/6    Hors d'Œuvre 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 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 Déjaset 12/6    Saumon Braisé au Chablis 15/6

Oeufs 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 Périgueux 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*

*1915*