

1963-11-18

Russell Restaurant, Dublin, Menu, 18 November 1963

Russell Hotel

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/menus20c>



Part of the [Cultural History Commons](#), [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Russell Hotel, "Russell Restaurant, Dublin, Menu, 18 November 1963" (1963). *Menus of the 20th Century*. 77.

<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/77>

This Book is brought to you for free and open access by the Gastronomy Archive at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Menus of the 20th Century 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

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

Lundi 18 Novembre 1963.

- Coeur de Palmier Vinaigrette 12/6
Crêpes de fruits de mer 14/6
Fruits fumés 8/6 Gnocchi Venitienne 7/6
Huîtres de Galway 1/2 doz 11/6
Crème de Légumes Frais 3/6
Filets de Sole murat 14/6
Dor. Homard Winterthur 21/6
Scampi Frits Sauce Tartare. 5/6
Sole marseillaise aux amandes 16/6
Longe de Porc Rôti Appl. Sauce 15/6
Piccata au Paprika Rig. Créole 14/6
Noisettes D'agneau Bergère 15/6
Poussin du Pays grillé lyonnais 17/6
Escalope de Veau Cordon Ruban
Faisan Rôti Sur Canapé Pommes chifés 37/6
Aubergines Frites 4/6 Choux de Bruxelles 3/6
Endives Marseillaise 4/6
Milles Feuilles 3/6 Crème Caramel 3/6
Gâteau Chocolat 3/6 Aux " " 3/6
Compote de Pommes 3/6 Ananas Frais au Kirsch 5/6

LE SOMMELIER SERA TRES HEUREUX DE VOUS CONSEILLER SUR VOTRE CHOIX DE VINS

"un repas sans vin
est une journée sans soleil!"

The RUSSELL

LES HUITRES de GALWAY (1/2 doz.)

Le Saumon Fumé d'Irlande 11/- Lobster Cocktail 9/- Grapefruit Cocktail 5/- Demi Grapefruit 3/-
Potted Shrimps 6/- Crabe à la Russe 7/- Truite Fumée 8/- Oeuf à la Gelée de Porto 5/- Caviar 50/-
Foie Gras Truffé de Strasbourg 21/- Escargots de Bourgogne (1/2 doz.) 9/- Nos Hors d'Oeuvre 9/-
Jambon Cuit de Limerick 9/- Terrine de Caneton Truffée en Gelée 9/- Anguille Fumée 10/-

Crème de Tomates 3/- Consommé Chaud aux Paillettes 3/- Tortue Claire au Jerez 5/-
Soupe à l'Oignon Gratinée 5/- Vichyssoise Glacée 3/6 Madrilène Froid ou en Gelée 3/-

LE CHAUSSON DE HOMARD A L'AMOUREUSE (Spécialité) 21/- Demi-Homard Thermidor
Filets de Sole Russell 14/- Truite au Bleu 10/- Turbot Grillé Sauce Béarnaise 14/-
Moules Marinière ou Provençale 13/- Huitres Mornay (1/2 doz.) 10/- Homard Froid
Gratin de Saint Jacques Boistelle 15/- Goujons de Sole Frits Sauce Tartare 14/-
Oeufs Pochés Bénédicte 8/- Omelette au Choix 7/- Oeufs Cocotte Crème 5/-
Spaghetti Bolognese 12/-

LE CANARD SAUVAGE A LA PRESSE (Spécialité) pour 2 pers. 45/- A L'ORANGE 35/-

LA BROCHETTE D'AGNEAU GRILLEE AUX HERBES (3 SAUCES) 15/-

LA PICCATA SAUTE MADERE ET CHAMPIGNONS DE PARIS 14/-

LE STEAK AU POIVRE BLANC ET COGNAC (Spécialité) 17/-

LES NOISETTES D'AGNEAU SAUTEES PERIGOURDINE 15/-

L'ENTRECOTE MINUTE FLAMBEE DIANE 15/-

LE SUPREME DE VOLAILLE MARYLAND 15/-

LES ROGNONS D'AGNEAU FLAMBES RUSSELL (Spécialité) 17/-

LE FILET DE BOEUF HACHE CRU TARTARE 14/-

LA GROUSE ROTIE SUR CANAPE POMMES CHIPS

NOS ENTREES

Entrecôte Sauté Bordelaise 17/- Emincé de Volaille Duchesse 15/- Rognons Sautés Madère et Champignons 14/-
Noix de Ris de Veau Etuvées des Gourmets 14/- Escalope de Veau Killarney 15/-; Liégeoise 13/-
Hambourg Steak Poêlé 9/- Côtelettes d'Agneau Maréchale 15/- Kébab à l'Orientale 15/-
Cervelle d'Agneau Meunière 7/6 Côte de Porc en Casserole 15/- Cuisse de Poulet au Curry 10/-
Poulet Froid : Aile 12/- Cuisse 8/- Roast Beef 12/- Langue Ecarlate 6/- Agneau 9/-

SUR LE GRILL

L'ENTRECOTE CHATEAU GRILLE BEARNAISE (2 pers.) 35/- Côte de Porc Grillée Apple Sauce 12/-
3 Rognons Grillés au Bacon 11/- 2 Pièces Côtes d'Agneau Grillées 13/- Double Lamb Chops 14/-
Mixed Grill Russell 14/- Entrecôte Grillé 14/- Entrecôte Minute 14/- Filet Steak 17/-

LES LEGUMES

Epinards à la Crème ou en Branche 3/6 Coeur de Céleri Meunière 3/6 Brocoli 5/- Maïs à la Crème 3/6
Petits Pois au Beurre 3/- Haricots Verts au Beurre 3/- Carottes au Beurre 3/- Choux Fleurs 3/-
Asperges Beurre Fondu 6/- Champignons Sautés Fines Herbes 5/- Tomates Grillées 2/6
Cèpes Bordelaise 7/- Oignons Frits 2/6 Pommes Persillées, Purée, Sautées, Frites 2/6

POUR FINIR

NOTRE TROLLEY DE PATISSERIES ET D'ENTREMETS AU CHOIX 3/6 Coupe Russell 3/6
Salade de Fruits Frais au Kirsch 5/- Ananas Frais au Marasquin 5/- Pêche Melba 3/6
Crêpes Suzette (2 pers.) 15/- Soufflé Rothschild (2 pers.) 15/- Meringue Glacée Belle Hélène 4/6
Sabayon au Porto 7/- Crème Caramel 3/6 Omelette Jubilé (3 pers.) 21/- Compote Fruits Frais 3/6
BOMBE VOILEE Petits Fours (2 pers.) 10/- GLACES : Vanille, Café, Chocolat 3/6 Sorbet Ananas 3/6

Welsh Rarebit 3/6 Ange à Cheval 4/6 Brochette de Moules Lucifer 3/6

FRUITS DE SAISON

FROMAGES

J. McCORMICK.



*The Russell Hotel
Dublin*