
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 yvonne.desmond@tudublin.ie, arrow.admin@tudublin.ie, brian.widdis@tudublin.ie.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Noncommercial-Share Alike 3.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)



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 Junce 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

Roquette 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