

Russisch-Ukrainische Spezialitäten

Baquette „Perestroika“	8,50 €
<i>4 Scheiben Baguette mit Butter & Rote Kaviar serviert.</i>	
Joulien „Peter der Große“	7,50 €
<i>In der Kokotte servierte Waldpilze mit Käse, Zwiebeln und Sahnesauce überbacken.</i>	
Zaren- Bliny	16,50 €
<i>Pfannkuchen Röllchen mit Senf-Hönig & geräucherte Lachs gefüllt & mit rotem Kaviar fein garniert.</i>	
Zakuska für 2 Personen	19,50 €
<i>Vorspeise aus russischem Speck, Lachs und verschiedenem eingelegtem Gemüse : Gurken, Tomaten, Möhren, Weißkohl, marinierte Pilze & Baguette dazu.</i>	
„Suworow“ Fleischplatte für 2 Personen	41,50 €
<i>Eine berühmte russische Fleisch Kombination aus gegrilltem Schweine Schaschlyk, Putenspieß, Nackensteak und Kottlety po Donbasski dazu drei Dips und Kartoffelecken.</i>	
„Golubtzi“- Kohlrouladen	14,50 €
<i>gefüllte Kohlrouladen mit Hackfleisch, Reis, Zwiebeln & Möhren in Tomatensauce serviert, dazu Schmand.</i>	
Kottlety po Kiewski	19,50 €
<i>Eine gebackene, panierte, mit Butter gefülltes Hühnerbrustfilet, garniert mit eingelegte Gemüse nach russischer Art, dazu Bratkartoffeln.</i>	
Ziplönok "Tabaka"	19,50 €
<i>Eine, mit Knoblauch vormariniertes halbes Hähnchen, knusprig gebraten, dazu eingelegte Gemüse & Salzkartoffel.</i>	
Hähnchen Rouladen nach „Bojarische Art“	19,50 €
<i>Eine besonders aromatisch Goldgebratene Hähnchen Roulade, mit Käse überbacken, gefüllt mit Möhren, Petersilien, Käse & Knoblauch, dazu Bratkartoffeln.</i>	
Lülja – Kebab	19,50 €
<i>Traditionelles Gericht aus Georgien, am Spieß gegrilltes Hackfleisch aus Rind und Schwein, fein abgeschmeckt mit Gewürzen, Koriander, Petersilie & Rückenspeck dazu Bratkartoffeln</i>	

Russisch-Ukrainische Spezialitäten

Schaschlik vom Schwein **17,50 €**

Gegrilltes, vormariniertes Schweinefleisch auf Spieß mit eingelegtem Gemüse dazu Bratkartoffeln.

Schaschlik vom Puten **19,50 €**

Gegrilltes, vormariniertes Putenfleisch auf Spieß mit eingelegtem Gemüse, dazu Bratkartoffeln.

Pelmeni mit Hackfleischfüllung **11,50 €**

kleine gekochte sibirische Teigtaschen mit gemischter würzige Hackfleischfüllung, traditionell in einem Lehm-Topf serviert, dazu Schmand & Essig.

Wareniki mit Kartoffeln **12,50 €**

Handgefüllte gekochte Teigtaschen mit Kartoffeln & Zwiebel anschließend mit Zwiebel angebraten, Schmand dazu.

Wareniki mit Kartoffeln & gebratene Champignon **14,50 €**

Handgefüllte gekochte Teigtaschen mit Kartoffeln & Zwiebel anschließend mit Frisches Champignon angebraten & Schmand dazu.

Wareniki „Grüne Fee“ **16,50 €**

Handgefüllte gekochte Spinat-Teigtaschen mit Lachs, anschließend mit Zwiebel angebraten, Schmand dazu.