

Menü Nr. 1

Vorspeisen

“Seljodka pod Schuboj“

russischer Schichtsalat mit eingelegtem Hering, rote Bete, Kartoffeln, Möhren und Eiern

Eingelegtes Gemüse nach Art des Hauses:

Möhren-Salat, Weißkraut-Salat kaukasischer Art, Salz-Dill-Gurken und eingelegte Cherrytomaten, mit Kürbiskernöl verfeinert

Salat “Olivie“

traditioneller russischer Salat mit Kalbszunge, Pellkartoffeln, Salzgurken, Möhren und Ei, mit Mayonnaise verfeinert

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete Carpaccio mit Sherry-Senf-Dressing und Walnüssen an knackigem Blattsalat

Griby marinowanye

Mischpilze nach altrussischer Art mariniert mit Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Dill

Hauptgerichte

Pelmeni Griboedow

Traditionell sibirische Nudelteigtaschen mit herzhafter Fleischfüllung, in Smetana-Pilz-Sauce und Käse gebacken

Hühner-Saziwi nach georgischer Art

gebratene Hühnerbrust unter Walnuss-Safran-Sauce

Bliny Kawkazskie

mit pikantem Spinat, Koriander und Walnüssen

Zharkoe Domashnee

Zart geschmortes Schweinefleisch saisonal verfeinert und im Tontopf serviert

Kartofel po derevenski

Mit zerlassener Butter, Knoblauch und frischen Kräutern

Dessert

Medowik

Leichte geschichtete Biskuit-Honig-Torte mit Walnüssen und einer Honigcreme