



Latvia

Krievijas pavārmāksla ir neatņemama krievu kultūras un vēstures daļa. Pirmās ziņas par krievu virtuvi ir no 11. – 17. gadsimta rakstu avotiem.

Neraugoties uz daudzām līdzīgām iezīmēm, krievu virtuvē ir daudz skaidri izšķiramu reģionālu atšķirību.

Tādēļ novgorodiešu, maskaviešu, sibīriešu, urāliešu, Donas kazaku un Baltās jūras piekrastes tautu virtuves būtiski atšķiras cita no citas. Daudzi ēdieni, kas ir zināmi un pierasti vienā vietā, ir praktiski nezināmi citā reģionā.

Krievijas virtuvi 18. gadsimtā sāka ietekmēt arī Rietumeiropas pavārmāksla – vācu, holandiešu un vēlāk arī franču virtuve.

Taču 20. gadsimta vētrainās izmaiņas lielā mērā izlīdzināja reģionālās atšķirības un vienlaicīgi arī bagātināja vispārējo krievu nacionālo virtuvi.

Arī mēs kuģa krievu restorāna ēdienkartes izveidē esam centušies nodot tālāk krievu virtuves vēsturisko individualitāti, apvienojot to ar mūsdienīgo.

RAUGA PANKŪKU ĒDIENKARTE

	EUR	LVL	SEK
Repša ikri, sīpols, krējums, cara pankūka	16.00	11.38	152.00
Foreles ikri, sīpols, krējums, cara pankūka	14.00	9.96	133.00
Sīgas ikri, sīpols, krējums, cara pankūka	14.00	9.96	133.00
Triju dažādu zivju ikri, sīpols, krējums, cara pankūka	20.00	14.22	190.00
Meža sēņu salāti, sīpols, krējums, cara pankūka	10.00	7.11	95.00
Cara pankūka	5.00	3.56	47.50

PELMEŅU ĒDIENKARTE

Pelmeņi sibīriešu gaumē, krējums, sīpols, etiķis	11.00	7.82	104.50
Pelmeņi ar sēņu mērci	11.00	7.82	104.50

UZKODAS

	EUR	LVL	SEK
Zivju assorti (pietiek diviem) vodka- upenes- viegli sālīts lasis, ar foreļu ikru putām pildīts tomāts, viegli sālīta sīga, cara siļķe, sīpols konjakā	18.00	12.80	171.00
Uzkodu šķīvis (pietiek diviem) rostbifs, basturma, karsti kūpināta pīle, sālīts speķis, marinētas meža sēnes un ķiploks, sālīts gurķis	16.00	11.38	152.00
Boeuf à la tartare	14.00	9.96	133.00
Siera uzkoda Divi dažādi sieri, olīvas, majonēze ar ķiploku, barankas	9.00	6.40	85.50

ZUPA

Borščs	9.00	6.40	85.50
Makšķernieka zivju zupa	9.00	6.40	85.50

PAMATĒDIENI

Lasis ar adžiku sīpolu – sālītu gurķu mērce, krāsni cepti kartupeļi	20.00	14.22	190.00
Buljonā ar dillēm vārīts zandarts, sviesta mērce, vārīti kartupeļi, grauzdēti ķiršu tomāti	21.00	14.93	199.50
Kijevas kotlete (ar citrona – diļļu sviestu pildīta vistas fileja), tvaicēts ziedkāposts un brokolis, dzērvenes, kartupeļu šķēlītes	20.50	14.58	194.80
Panēta cūkas karbonāde Urālu gaumē, sēņu mērce ar garšvielām, kartupeļu biezenis	21.00	14.93	199.50
Bifšteks à la russe, skābie kāposti sautēti ar skābo krējumu, kartupelis ar pētersīļu sviestu, portvīna mērce	23.00	16.36	218.50
Jēra filejas šašliks, svaigi dārzeņi, tomātu mērce, krāsni cepts kartupelis	23.00	16.36	218.50
Kāpostu tītenis ar sēņu – dārzeņu pildījumu, skābā krējuma mērce	14.00	9.96	133.00

DESERTI

Tupoški – biezās krievu pankūkas, dzērveņu – ābolu ievārījums	8.00	5.69	76.00
Romanovu zemenes	8.00	5.69	76.00
Ledainas dzērvenes, karsta karamēlu mērce, vaniļas saldējums	8.00	5.69	76.00
Saldējuma assorti	8.00	5.69	76.00

Svenska

Den ryska kokkonsten är en integrerad del av den ryska kulturen och historien. De första uppgifterna om det ryska köket härrör från skriftliga källor från 1100- till 1700-talen.

Trots många gemensamma drag finns det distinkta regionala skillnader i det ryska köket.

Matkulturen bland moskvaborna, folken i Sibirien och Ural, donkosackerna samt folken vid Vita havets stränder skiljer sig betydligt från varandra.

Många rätter som var kända och vardagliga i ett område var praktiskt taget okända i andra områden.

På 1700-talet började det ryska köket få influenser från den väst-europeiska kokkonsten – intryck kom från det tyska, holländska och senare franska köket.

De stormiga förändringarna på 1900-talet utjämnade de regionala skillnaderna och berikade samtidigt det traditionella ryska köket.

Vid sammanställandet av menyn till den ryska restaurangen ombord har även vi försökt att kombinera dagens ryska kök med dess historiska särdrag.

BLINIMENY

	EUR	LVL	SEK
Löjrom, lök, gräddfil, tsarens blini	16.00	11.38	152.00
Forellrom, lök, gräddfil, tsarens blini	14.00	9.96	133.00
Sikrom, lök, gräddfil, tsarens blini	14.00	9.96	133.00
Tre sorters rom, lök, gräddfil, tsarens blini	20.00	14.22	190.00
Skogssvampsallad, lök, gräddfil, tsarens blini	10.00	7.11	95.00
Tsarens blini	5.00	3.56	47.50

PELMENER

Pelmener à la Sibirien, gräddfil, lök, ättika	11.00	7.82	104.50
Pelmener med svampsås	11.00	7.82	104.50

FÖRRÄTTER

	EUR	LVL	SEK
Fiskfat (för två) vodka- och svartvinbärsgravad lax, tomat med forellromsmousse, gravad sik, tsarens sill, konjakslok	18.00	12.80	171.00
Förrättsfat (för två) rostbiff, basturma – torkat kött, varmrökt anka, saltat späck, inlagd skogssvamp och vitlök, saltgurka	16.00	11.38	152.00
Steak tartare	14.00	9.96	133.00
Ostfat Två sorters ost, oliver, vitlöksmajonnäs, ryska vattenkringlor	9.00	6.40	85.50

SOPPA

Borsjtj	9.00	6.40	85.50
Uchha – fiskarens egen soppa	9.00	6.40	85.50

HUVUDRÄTTER

Lax med adžika (kryddig sås) löksås med saltgurka, ugnspotatis	20.00	14.22	190.00
Dillkockt gös, smörsås, kokt potatis, rostade körsbärstomater	21.00	14.93	199.50
Kievkotlett (citron- och dillsmörfylld kycklingfilé), ångad blomkål och broccoli, tranbär, potatisklyftor	20.50	14.58	194.80
Panerad fläskkotlett à la Ural, kryddig svampsås, potatispuré	21.00	14.93	199.50
Biffstek à la russe, gräddfilsstuvad surkål, potatis med persiljesmör, portvinssås	23.00	16.36	218.50
Grillspett med lammfilé, färska grönsaker, tomatsås, ugnspotatis	23.00	16.36	218.50
Svamp- och grönsaksfylld kåldolme, gräddfilssås	14.00	9.96	133.00

EFTERRÄTTER

Tupochki – tjocka ryska pannkakor, tranbärs- och äppel	8.00	5.69	76.00
Jordgubbar à la Romanov	8.00	5.69	76.00
Isiga tranbär, varm karamellsås, vaniljglass	8.00	5.69	76.00
Glassmix	8.00	5.69	76.00

English

Russian cuisine is an integral part of Russian culture and Russian history. The first references to Russian cuisine date back to written sources from the 11th to 17th centuries.

Despite many common features, there are clear regional differences in traditional Russian cuisine.

Therefore, the food of the Moscovites, Siberians, and Don Cossacks as well as the food prepared by people from the Urals and White Sea area can vary significantly.

Dishes that are common in one area may prove to be virtually unknown in another.

As of the 18th century, Western European gastronomy – German, Dutch and later French cuisine – started to influence Russian culinary art.

However, the turbulent changes of the 20th century harmonized the regional differences, while also enhancing the traditional cuisine.

We have created our Russian menu combining the historical with the contemporary.

BLINI MENU

	EUR	LVL	SEK
Vendace caviar, onion, sour cream, Czar's blini	16.00	11.38	152.00
Trout caviar, onion, sour cream, Czar's blini	14.00	9.96	133.00
Lavaret caviar, onion, sour cream, Czar's blini	14.00	9.96	133.00
Three caviar selection, onion, sour cream, Czar's blini	20.00	14.22	190.00
Wild mushroom salad, onion, sour cream, Czar's blini	10.00	7.11	95.00
Czar's blini	5.00	3.56	47.50

PELMENI MENU

Siberian pelmeni, sour cream, onion, vinegar	11.00	7.82	104.50
Pelmeni with mushroom sauce	11.00	7.82	104.50

APPETIZERS

	EUR	LVL	SEK
Fish assortment (for 2) vodka-black currant gravlax, tomato stuffed with troute caviar mousse, slightly salted lavaret, Czar's herring, cognac onion	18.00	12.80	171.00
Russian appetizer plate (for 2) roast beef, basturma, smoked duck, salt pork, marinated wild mushrooms and garlic, salted pickle	16.00	11.38	152.00
Steak tartare	14.00	9.96	133.00
Cheese appetizer two Russian style cheeses, olives, garlic mayonnaise, Russian cookies baranki	9.00	6.40	85.50

SOUP

Borscht	9.00	6.40	85.50
Fisherman's uhha	9.00	6.40	85.50

MAIN COURSES

Adjika seasoned salmon, onion and salted pickles sauce, oven potato	20.00	14.22	190.00
Pike perch poached in dill broth, beurre blanc, boiled potatoes, roasted cherry tomatoes	21.00	14.93	199.50
Chicken Kiev (lemon-dill butter stuffed chicken fillet), steamed cauliflower and broccoli, cranberries, potato wedges	20.50	14.58	194.80
Ural style breaded pork chop, spicy mushroom sauce, potato puree	21.00	14.93	199.50
Beefsteak à la russe, sauerkraut stewed with sour cream, potato with parsley butter, port wine sauce	23.00	16.36	218.50
Lamb fillet shashlik, fresh vegetables, tomato sauce, oven potato	23.00	16.36	218.50
Cabbage roll stuffed with mushrooms and vegetables, smetana sauce	14.00	9.96	133.00

DESSERTS

Tuposhki – thick russian pancakes, granberry-apple jam	8.00	5.69	76.00
Romanoff strawberries	8.00	5.69	76.00
Frosted cranberries with hot caramel sauce, vanilla ice cream	8.00	5.69	76.00
Ice cream with roasted almonds and punch marmalade	8.00	5.69	76.00

Русский

Русская кухня – это неотделимая часть русской культуры и истории. Первые упоминания русской кухни относятся к письменным источникам 11–17 веков.

Несмотря на многие общие черты, русская кухня сильно различается по регионам. Кухни новгородцев, москвичей, жителей Сибири и Урала, донских и терекских казаков, а также народов, живущих на берегу Белого моря, сильно различаются. Многие блюда, известные и традиционные в одном регионе, практически незнакомы жителям других регионов.

В 18 веке на русскую кухню начало оказывать влияние также западноевропейское кулинарное искусство – немецкая, голландская и позднее французская кухня.

Однако стремительные изменения в 20 веке повлекли за собой значительное слияние региональных различий, а также обогатили общенародную русскую кухню.

Составляя меню русского ресторана на пароме, мы также старались передать историческое своеобразие русской кухни, а также современные тенденции.

БЛИННОЕ МЕНЮ

	EUR	LVL	SEK
Икра ряпушки, лук, сметана, царский блин	16.00	11.38	152.00
Икра форели, лук, сметана, царский блин	14.00	9.96	133.00
Икра сига, лук, сметана, царский блин	14.00	9.96	133.00
Ассорти из икры трех видов, лук, сметана, царский блин	20.00	14.22	190.00
Салат из лесных грибов, лук, сметана, царский блин	10.00	7.11	95.00
Царский блин	5.00	3.56	47.50

ПЕЛЬМЕНИ

Сибирские пельмени, сметана, лук, уксус	11.00	7.82	104.50
Пельмени под грибным соусом	11.00	7.82	104.50

ЗАКУСКИ

	EUR	LVL	SEK
Рыбное ассорти (для двоих) водка-черная смородина-лосось нежного посола, фаршированный кремом из икры форели помидор, нежно-солёное филе сига, царская селедка, лук в коньяке	18.00	12.80	171.00
Закуска (для двоих) ростбиф, бастурма, копченая утка, маринованные лесные грибы и чеснок, соленые огурчики	16.00	11.38	152.00
Тартар из говядины	14.00	9.96	133.00
Сырная закуска два вида сыра, оливки, чесночный майонез, баранки	9.00	6.40	85.50

СУП

Борщ	9.00	6.40	85.50
Рыбацкая уха	9.00	6.40	85.50

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Лосось с аджикой соус из лука и соленого огурца, запеченный картофель	20.00	14.22	190.00
Судак, вареный в бульоне с укропом, масляный соус, вареный картофель, жареные помидоры черри	21.00	14.93	199.50
Котлета по-киевски (куриное филе, с начинкой из лимонного-укропного масла), приготовленная на пару цветная капуста и брокколи, клюква, картофельные ломтики	20.50	14.58	194.80
Панированный карбонат по-уральски, соус с пряностями, картофельное пюре	21.00	14.93	199.50
Бифштекс à la russe, тушеная квашеная капуста со сметаной, картофель с маслом петрушки, соус с портвейном	23.00	16.36	218.50
Шашлык из филе баранины, свежие овощи, томатный соус, запеченный картофель	23.00	16.36	218.50
Голубцы с начинкой из грибов и овощей сметанный соус	14.00	9.96	133.00

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Тупошки – толстые русские блины, клюквенно-яблочное варенье	8.00	5.69	76.00
Клубника по-романовски	8.00	5.69	76.00
Ледяная клюква, горячий карамельный соус, ванильное мороженое	8.00	5.69	76.00
Ассорти мороженого	8.00	5.69	76.00