

Venäläinen keittiö on erottamaton osa venäläistä kulttuuria ja historiaa. Ensimmäiset tiedot venäläisestä keittiöstä löytyvät jo 11.–17. vuosisatojen kirjoituksista. Huolimatta monista yhteneväisyyksistä löytyy perinteisestä Venäläisestä keittiöstä myös selviä alueellisia eroja. Siksi moskovalaisten, siperialaisten, uralilaisten, Donin kasakoiden ja viennanmeren alueella asuvien ihmisten keittiöt eroavat merkittävästi toisistaan. Yhdellä alueella tunnetut ruoat saattavat olla toisaalla täysin tuntemattomia. 1700-luvulta lähtien venäläinen keittiö on saanut vaikutteita länsieurooppalaisesta gastronomiasta; niin saksalainen, hollantilainen ja myöhemmin ranskalainen keittiökin on antanut siihen vivahteensa. Myöhemmin 1900-luvun myllerrykset harmonisoivat alueellisia eroavaisuuksia nostaen samalla perinteisen keittiön asemaa. Olemme luoneet Venäläisen ruokalistamme yhdistäen historiallisia elementtejä nykypäivään.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
Hyvää ruokahalua!

Suolakurkkua

Vodka 4 cl

Kalavalikoima

vodka-graavattua lohta, kylmäsavulohta, graavattua siikaa, tsaarin silliiä, savusilliiä, konjakkisipulia

Geil Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany 12cl

Siperialaiset pelmenit,

smetanaa, sipulia, etikkaa

Pinot Grigio, Italo Cescon,

Friuli-Venezia Giulia, Italy 8cl

Lampaan sisäfileešašlik,

tuoreita vihanneksia, tomaattikastiketta ja persiljaperunaa

Chianti D.O.C.G., Barone Ricasoli, Italy 16cl

Jääkarpaloita,

kuuma kinuskikastiketta,

vaniljajäätelöä

Reserve Mouton Cadet, Baron Philippe

de Rothschild, Sauternes, France 8cl

68.00 EUR / 646.00 SEK

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Kylmät alkuruoat

Kalavalikoima (kahdelle)

vodka-graavattua lohta, kylmäsavulohta, graavattua siikaa, tsaarin silliiä, savusilliiä, konjakkisipulia

18.00 EUR / 171.00 SEK

Lihazakuskalautanen (kahdelle)

paahdtopaistia, basturmaa, villisikamakkaraa, suolattua silavaa, marinoituja sieniä, kirsikkatomaatteja ja valkosipulia, suolakurkkua

16.00 EUR / 152.00 SEK

Tartarpihvi

14.00 EUR / 133.00 SEK

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Lämpimät alkuruoat

Moskovalaista borssekeittoa

9.00 EUR / 85.50 SEK

Siperialaiset pelmenit,

smetanaa, sipulia, etikkaa

11.00 EUR / 104.50 SEK

Hirvipelmeenejä hirviliemessä,

suolakurkkua, sipulia ja

piparjuurismetanaa

15.00 EUR / 142.50 SEK

Peruna-porsaanelihamakkaraa,

smetanassa haudutettua hapankaalia

15.00 EUR / 142.50 SEK

БЛИННОЕ МЕНЮ

Blinimenu

	EUR	SEK
<i>Venäläistä kaviaaria 50g,</i> sipulia, smetanaa, viiriäisenäppomunia, tsaarin blini	115.00	1092.50
<i>Muikunmätiä 30g,</i> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	16.00	152.00
<i>Kirjoloehenmätiä 30g,</i> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	14.00	133.00
<i>Siianmätiä 30g,</i> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	14.00	133.00
<i>Kolmen mädin valikoima 3x30g,</i> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	22.00	209.00
<i>Metsäsienisalaatti,</i> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	10.00	95.00

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Pääruoat

<i>Leppäsavustettua lohifilettä,</i> lämmintä tomaatti-papusalaattia, kirjoloehenmäti-kermakastiketta, ruohosipuli-perunasosetta	20.00	190.00
<i>Kanaa á la Kiev</i> (sitruuna-tillivoilla täytetty kanafilee), kukka- ja parsakaalihöystä, karpaloita, ruohosipuli-perunasosetta	21.00	199.50
<i>Härän sisäfileepihvi à la russe,</i> konjakki-hänhenmaksavoita, smetana-hapankaalia, persiljaperunaa ja portviinikastiketta	25.00	237.50
<i>Tsaarin miekka – runsas lihavarras</i> (min. kahdelle) lampaan filettä, porsaan filettä, peruna-porsaanliha makkaraa, täytettyjä paprikoita, tomaattikastiketta, persiljaperunaa	31.00	294.50 (hinta per hlö)
<i>Taikinoitua hirvi-metsäsinenipataa</i>	20.00	190.00
<i>Kauden vihanneksilla ja riisillä täytettyä paprikaa,</i> kermaista tomaattikastiketta	14.00	133.00

ДЕСЕРТ

Jälkiruoat

<i>Venäläisiä rahkapannukakkuja,</i> smetanaa, lakka-omenahilloa	8.00	76.00
<i>Venäläinen ruletti – suklaakääretorttua ja marjakompottia</i>	8.00	76.00
<i>Romanovin mansikat</i>	8.00	76.00
<i>Jääkarpaloita, kuuma kinuskikastiketta, vaniljajäätelöä</i>	8.00	76.00
<i>Jäätelövalikoima</i>	8.00	76.00