

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 moskovaalaisten, 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, kylmäsavu-
lohta, graavattua siikaa, tsaarin silliiä,
savusilliä, 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,

kuumaa kinuskikastiketta,
vaniljajäätelöä

Reserve Mouton Cadet, Baron Philippe
de Rothschild, Sauternes, France 8cl

68.00 EUR

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Kylmät alkuruoat

Kalavalikoima (kahdelle) VL,G

vodka-graavattua lohta, kylmäsavu-
lohta, graavattua siikaa, tsaarin silliiä,
savusilliä, konjakkisipulia

18.00 EUR

Lihazakuskalautanen (kahdelle)

paahtopaistia, basturmaa, villisika-
makkaraa, suolattua silavaa,
marinoituja sieniä, kirsikkatomaatteja
ja valkosipulia, suolakurkkua

16.00 EUR

Tartarpihvi L

14.00 EUR

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Lämpimät alkuruoat

Moskovaalaista borssikeittoa G

9.00 EUR

Siperialaiset pelmenit,

smetanaa, sipulia, etikkaa

11.00 EUR

Hirvipelmeenejä hirviliemessä,

suolakurkkua, sipulia ja

piiparjuurismetanaa

15.00 EUR

Peruna-porsaanelihamakkaraa,

smetanassa haudutettua hapankaalia

15.00 EUR

БЛИННОЕ МЕНЮ

Blinimenu

EUR

Venäläistä kaviaaria 50g, sipulia, smetanaa, viiriäisenyppomunia, tsaarin blini	115.00
Muikunmätiä 30g, sipulia, smetanaa, tsaarin blini	16.00
Kirjoloehenmätiä 30g, sipulia, smetanaa, tsaarin blini	14.00
Siianmätiä 30g, sipulia, smetanaa, tsaarin blini	14.00
Kolmen mädin valikoima 3x30g, sipulia, smetanaa, tsaarin blini	22.00
Metsäsienisalaatti, sipulia, smetanaa, tsaarin blini	10.00

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Pääruoat

Leypäsavustettua lohifilettä, lämmintä tomaatti-papusalaattia, kirjoloehenmäti-kermakastiketta, ruohosipuli-perunasosetta	G	20.00
Kanaa á la Kiev (sitruuna-tillivoilla täytetty kanafilee), kukka-ja parsakaalihöystöä, ruohosipuli-perunasosetta, karpaloita		21.00
Härän sisäfileepihvi à la russe, konjakki-hanhenmaksavoita, smetana-hapankaalia, persiljaperunaa ja portviinikastiketta	G	25.00
Tsaarin miekka – runsas lihavarras (min. kahdelle) lampaan filettä, porsaan filettä, peruna-porsaanliha makkaraa, täytettyjä paprikoita, tomaattikastiketta, persiljaperunaa	G	31.00 (hinta per hlö)
Taikinoitua hirvi-metsäsienipataa	VL	20.00
Kauden vihanneksilla ja riisillä täytettyä paprikaa, kermaista tomaattikastiketta	G	14.00

ДЕСЕРТ

Jälkiruoat

Venäläisiä rahkapannukakkuja, smetanaa, lakka-omenahilloa		8.00
Venäläinen ruletti – suklaakääretorttua ja marjakompottia		8.00
Romanovin mansikat	VL,G	8.00
Jääkarpaloita, kuuma kinuskikastiketta, vaniljajäätelöä	VL,G	8.00
Jäätelövalikoima		8.00