

ODESSA

RESTAURANT | CAFE | BAR

SUPPEN



1. Hausgemachter Borschtsch

7,20 €

(Die berühmte Rote-Beete-Suppe mit Fleisch und Weißkohl, serviert mit Schmand^g und warmen ukrainischen Teigtaschen)

2. Soljanka

7,20 €

(würzige Suppe aus verschiedenen Fleischsorten, Salzgurken, Oliven, einer Zitronenscheibe und Schmand^g)



3. Erbsensuppe mit Weißbrotwürfeln und Würstchen^{2,3,4}

6,50 €

4. Pelmeni^{a,e} in Fleischbouillon

6,50 €

5. Kartoffelcremesuppe^g mit Lachsstreifen^d

6,50 €

6. Champignon-Creme^{og}-Suppe

6,50 €

(leichte Cremesuppe aus frischen Champignons und Gemüse)



VORSPEISEN



7. "Solenja" eingelegte Tomaten
oder Gurken nach Art
des Hauses (3 St.)

5,50 €

8. Vier Eierhälften
mit hausgemachter Leberpastete

6,50 €

9. Zwei Eierhälften
mit rotem Kaviar^d

7,50 €



10. Tomatenscheiben gefüllt
mit einer Käse^{1,2,g}-Knoblauch Creme

6,50 €



11. Gebratene Zucchini gefüllt
mit Tomaten und Mayonnaise^{g,c}

5,90 €



12. Marinierte Aubergine
mit hausgemachter Tomatensauce

5,90 €

13. Edles Matjesfilet^d
mit Zwiebeln und Salzkartoffeln

6,50 €

14. Speckteller nach ukrainischer Art

6,90 €

15. Roter Kaviar^d auf Butterbrot^a – 2 Scheiben

7,50 €

16. Roter Kaviar^d auf Butterbrot^a – 6 Scheiben

16,90 €

17. Piroschki^{a,c} – 5 Stück

5,90 €

(hausgemachte Teigtaschen nach traditionellem Rezept,
gefüllt mit Fleisch)

18. Vorspeisenteller

20 €

(ein Mix aus russischen Spezialitäten wie eingelegten Gurken,
Piroschki, marinierter Aubergine, gebratener Zucchini
und Tomatenscheiben mit Käse-Knoblauch Creme)



SALATE

19. Olivier

(traditioneller Salat mit feingeschnittenem Fleisch, Kartoffeln, Eiern, Erbsen, sauren Gurken und Joghurt-Mayonnaise-Dressing^{c)})

7,90 €

20. Hering im Pelzmantel „Seljodka pod Schuboj“

(Schichtsalat mit Matjesfilet,^d gekochten Kartoffeln, Möhren, roter Beete, Zwiebeln und leichtem Joghurt-Mayonnaise-Dressing^{c)})

7,90 €

21. Odessa

(Gefüllter Eierkuchen mit Thunfisch^d, Mais, Zwiebeln, Möhren, Käse^{1,2,g} und leichtem Joghurt-Mayonnaise-Dressing^{c)})

8,90 €

22. Caesar Salat

(gebratenes Hähnchenfleisch, auf knackigem Salat der Saison, Tomaten, geröstetem Brot,^{a,c} italienischer Hartkäse und Caesar-Dressing^{1,2})

12 €

23. Schwarzes Meer

(gebratene Garnelen und Lachsstücke,^d Gemüse, Salat der Saison, verfeinert mit Dressing^{1,2})

15,90 €

24. Krautsalat

(frisches Weißkraut, Möhren und Olivenöl)

5,90 €

25. Knackiger gemischter Tagessalat

(Blattsalat und frisches Gemüse mit Dressing^{1,2} verfeinert)

5,90 €

26. Griechischer Salat

(Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven,⁶ Schafskäse^g und Olivenöl)

7,90 €

TEIGSPEZIALITÄTEN



Bliny

russische Eierkuchen nach traditionellem Rezept

- | | |
|---|---------|
| 27. Arkadia
(Drei Stück, gefüllt mit Lachskaviar, ^d serviert mit Schmand ^g) | 15,50 € |
| 28. Zarskie
(Zwei Stück, gefüllt mit Hackfleisch, serviert mit Schmand ^g) | 11,50 € |
| 29. Zwei Bliny ^{a,c,g} gefüllt mit Quark ^g und Rosinen | 7,90 € |

Pelmeni^{a,c}

hausgemachte Teigtaschen,^{a,c}
gefüllt mit gemischtem Hackfleisch

- | | |
|--|---------|
| 30. mit Butter ^g und Schmand ^g | 9,90 € |
| 31. mit Butter und Essig | 9,90 € |
| 32. mit Knoblauchsauce | 9,90 € |
| 33. mit Tomatensauce | 9,90 € |
| 34. mit Pilzsauce ^g | 10,90 € |



Wareniki^{a,c}

hausgemachte vegetarische Teigtaschen

- | | | |
|----------|---|---------|
| HERZHAFT | 35. mit Kartoffelfüllung und Schmand ^g
garniert mit gerösteten Zwiebeln | 9,90 € |
| | 36. mit Kartoffel-Pilz-Füllung in Pilzsauce ^g | 10,90 € |
| | 37. mit Kartoffel-Käse-Füllung | 10,90 € |
| SÜS | 38. mit Quarkfüllung und Schmand ^g | 9,90 € |
| | 39. mit Sauerkirschen | 10,90 € |



FLEISCHGERICHTE

40. Kotelett nach Kiewer Art

(Hähnchenbrust in leckerer Panade mit Kräuterbutter gefüllt,^g dazu eine Beilage Ihrer Wahl)

14,90 €

41. Zharkoe

(traditionell zubereitetes Schweinefleisch mit Gemüse)

13,90 €

42. Überbackene Champignons

(mit Hackfleisch gefüllte Champignons auf einem Spinatbett überbacken mit Käse,^{1,2,g} dazu eine Beilage Ihrer Wahl)

12,50 €



43. Schweinshaxe mit Kraut

15,90 €

44. Rindermedaillons mit Tomatensauce

(mariniertes Rinderfilet, auf einem pikanten Spinatbett, mit einer Beilage nach Wahl)

17,50 €

45. Rinderleber

(in Butter^g gebraten, dazu geschmorte Zwiebeln mit Kartoffelpüree^g und Sauerkraut)

12,90 €

46. Schweineschnitzel^{a,c} nach ukrainischer Art mit Beilage Ihrer Wahl

13,50 €

47. Hühnerschnitzel^{a,c} mit hausgemachten Bratkartoffeln

14,50 €



FISCHGERICHTE

48. Miesmuscheln mit einer feinen Knoblauch-Sahnesoße dazu leicht angeröstete Weißbrotscheiben

17,40 €



50. Gebratener^d Karpfen auf geschmorten Zwiebeln, mit Kräutern und Beilage nach Ihrer Wahl

14,90 €



49. Pangasiusfilet in Eihülle mit Béchamelsoße und Beilage Ihrer Wahl

13,90 €



51. Gebratenes^d Lachsfilet mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,90 €



VEGETARISCHES

52. Geschmortes Gemüse mit Käse (knackiges Gemüse mit Pilzen und Käse^{1,2,g} in Sahnesauce^g)

9,90 €

53. Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark^g

5,50 €



BEILAGEN

Hausgemachtes Kartoffelpüree^g

Gekochte Kartoffeln mit Butter,^g Knoblauch und Kräutern
Hausgemachte Bratkartoffeln

Pommes

Buchweizen

Reis

Nudeln^{a,c}

Spinat

Bunter Salat

Bitte entschuldigen Sie geringfügige Wartezeiten für die Zubereitung Ihrer Mahlzeit. Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet!

NUR AUF VORBESTELLUNG

(5 Tage im Voraus)

Schaschlik Mindestbestellmenge: 5 Portionen
(nach Rezept des Hauses würzig mariniert mit Beilage Ihrer Wahl)

54. aus Schweinefilet **14,90 €**

55. aus Hähnchenbrust **15,90 €**

56. Traditionell gefüllter Fisch im Ganzen **45,00 €**
(für 1 kg),
Mindestbestellmenge: 10 Personen

57. Gebratenes Ferkel für 15-18 Personen **230,00 €**



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

58. Nu Pogodi **4,90 €**
(Pommes mit Ketchup)

59. Ein Bliny mit Schmand^g oder Apfelmus³ **2,00 €**

60. Baba Jaga **7,60 €**
(Bratwurst^{3,2} mit Pommes)



DESSERTS

61. Medovik^{a,c,e} 4,20 €
(klassische russische Honigtorte)

62. Kuchen^{a,c,e} des Tages mit einer Tasse Kaffee 5,90 €



63. Ein heißer Bliny^{a,c,g} mit Eis^{1,5,c,g} nach Wahl 2,90 €

64. Dessert «Odessa» 7,90 €
(3 Kugeln Eis^{1,5,c,g} mit Früchten, Bliny^{a,c,g}, Nüssen^e und Schokoladensauce^g)

65. Apfelstrudel^{a,c} mit Vanilleeis^{c,5,c,g} und Sahne^g 4,90 €



66. Eine Kugel Eis^{1,5,c,g} nach Wahl 1,90 €

67. Moskauer Eis^{1,5,c,g} 2,80 €

68. Gemischter Eisbecher^{1,5,c,g} (3Kugeln) 6,50 €
-mit Sahne^g
-mit Schokoladensauce^g
-mit Früchten und Sahne^g



🍓 Zwei Bliny^{a,c,g} gefüllt mit Quark^g und Rosinen 7,90 €

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

69. Kaffee 2,50 €

70. Espresso 2,50 €

71. Doppelter Espresso 4,00 €

72. Cappuccino^g 3,00 €

73. Latte Macchiato^g 3,50 €

74. Heiße Schokolade 3,80 €
mit Sahne^g

75. Heiße Milch^g 2,50 €

76. Heiße Zitrone 2,50 €

77. Tee 2,50 €
(verschiedene Sorten)



Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmackverstärker, 5) Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fisch und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, m) Schwefeldioxid und Sulphite

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

78. Margon Mineralwasser Classic	0,20l	2,20 €
79. Margon Mineralwasser Classic	0,70l	6,00 €
80. Margon Mineralwasser Medium	0,20l	2,20 €
81. Margon Mineralwasser Medium/Still	0,70l	6,00 €
82. Margon Mineralwasser Still	0,20l	2,20 €
83. Margon Tonic Water ¹⁰	0,20l	2,70 €
84. Margon Ginger Ale ^{1,10}	0,20l	2,70 €
85. Margon Bitter Lemon	0,20l	2,70 €
86. Margon Apfelschorle	0,20l	2,70 €
87. Kwas ^a	0,20l	2,70 €
88. Kwas ^a	0,40l	4,30 €
89. Coca Cola ^{1,9}	0,20l	2,70 €
90. Coca Cola ^{1,9}	0,40l	4,30 €
91. Fanta ^{1,3}	0,20l	2,70 €
92. Fanta ^{1,3}	0,40l	4,30 €
93. Sprite	0,20l	2,70 €
94. Sprite	0,40l	4,30 €
95. Spezi ^{1,3,9}	0,40l	4,30 €
96. Red Bull ^{1,2,3,9,12,14}	0,25l	4,50 €

SÄFTE / NEKTARE

	0,20l	0,40l
97. Apfelsaft	2,60 €	4,40 €
98. Orangensaft	2,60 €	4,40 €
99. Ananassaft	2,60 €	4,40 €
100. Multivitaminsaft	2,60 €	4,40 €
101. Grapefruitsaft	2,60 €	4,40 €
102. Kirschnektar	2,60 €	4,40 €
103. Bananennektar	2,60 €	4,40 €
104. Tomatensaft	2,60 €	4,40 €
105. Kiba	2,60 €	4,40 €



BIER VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
106/107. Feldschlösschen Pils ^a	3,50 €	4,50 €
108/109. Schwarzer Steiger ^a	3,50 €	4,50 €
110/111. Radler ^a / Diesel ^{1,2,9}	3,50 €	4,50 €
112/113. Baltika ^a Nr. 3	3,50 €	4,50 €

FLASCHENBIER

	0,30 l	0,50 l
114. Erdinger Hefeweizen Hell ^a		4,50 €
115. Erdinger Hefeweizen Dunkel ^a		4,50 €
116. Baltika ^a Nr. 3		4,50 €
117. Feldschlösschen ^a alkoholfrei	3,50 €	
118. Erdinger ^a alkoholfrei		4,50 €



APERITIFS

	5 cl
119. Martinim ^m Bianco, Rosso, D'Oro, Dry	4,00 €
120. Camparim ^m Bitter auf Eis	4,00 €

SEKT & CHAMPAGNER

	0,10 l	0,75 l
121/122. Graf von Wackerbarth ^m (Sachsen, frisch, fruchtig, halbtrocken)	5,00 €	25,00 €
123/124. Graf von Wackerbarth Brut ^m (Sachsen, trocken, rassige, elegante Note)	5,00 €	25,00 €
125. Blue Prosecco SECCO ^m (trocken, fruchtig)	5,00 €	
126. Cinzano Asti (Italien, fruchtig-frisch, lieblich)		20,00 €
127. Krimsekt ^m (Ukrainischer Schaumwein, halbtrocken)		35,00 €
128. Moët & Chandon ^m (Frankreich, elegant, traditionell)		85,00 €



WEIßWEINE

	0,20 l	0,75 l
129. Weißweinschorle ^m	4,50 €	
130/131. Donauherbst Lindenblättriger Qualitätswein ^m (Ungarn, lieblich, kräftig mit Nuancen von Honig und reifen Pfirsichen)	4,90 €	17,90 €

ITALIEN

	0,20 l	0,75 l
132/133. Pinot Grigio ^m (trocken, fruchtig, ausgewogen und weich, gehaltvoll)	5,50 €	18,00 €
134/135. Gavi DOCG ^m (trocken, frisch und animierend, viel Frucht und Eleganz)		25,00 €

FRANKREICH

	0,20 l	0,75 l
136/137. Chardonnay ^m Vin de Pays d'Oc (trocken, vollmundig, deutliche Noten von frischen Früchten)	5,50 €	18,00 €
138/139. Arthur Metz Gewürztraminer ^m (trocken, fruchtig, würzig)		26,00 €
140/141. Sauvion du Cleray Muscadet serve et Maine ^m (trocken, gehaltvoll)		26,00 €

DEUTSCHLAND

	0,20 l	0,75 l
142/143. Meißner Müller Thurgau Q. b. A. ^m (Sachsen, trocken, Kräftig, elegant, dezente Muskatnote)	7,50 €	27,00 €
144/145. Meißner Riesling Q. b. A. ^m (Sachsen, trocken, leichte Aroma gelber Früchte)	7,50 €	27,00 €
146/147. Bacchus Q. b. A. ^m (Saale-Unstrut, halbtrocken, aromatisch, etwas Muskat und helle Früchte, elegant mit feinem Spiel zwischen Süße und Säure am Gaumen)	7,50 €	27,00 €



ROSÉWEIN

148. Bardolino Chiaretto D.O.C.^m
(Italien, trocken, feiner, fruchtiger Roséwein)

0,20 l 0,75 l
5,90 € 19,00 €

ROTWEINE

149. Rotweinschorle^m
150/151. Donauherbst Blaufränkisch Qualitätswein^m
(Ungarn, lieblich, bukktreich, rassig, vollmundig)

0,20 l 0,75 l
4,50 € 17,90 €
4,90 € 17,90 €

ITALIEN

152/153. Chianti Poggio al Casone Superiore^m
(trocken, nuancenreiches Bukett mit intensiv fruchtigen Noten)

0,20 l 0,75 l
5,50 € 21,00 €

FRANKREICH

156/157. Bordeaux Reserve-Jean Degaves^m
(trocken, fruchtiger Körper mit Charakter)
158/159. Chateau Montauriol-Rigaud Corbieres AOC^m
(trocken, Duft von roten Beeren, gute Balance zwischen Kraft und Eleganz)
160/161. Francois Arnaud Côtes du Rhône Villages AOC^m
(trocken, kräftig, warmtönig, Aromen von Schwarzkirchen und Brombeeren, samtiger Rotwein mit wunderschöner Tiefe)

0,20 l 0,75 l
5,90 € 21,00 €

24,00 €

28,00 €

DEUTSCHLAND

162/163. Meißen Dornfelder Q. b. A^m
(Sachsen, trocken, gehaltvoll, kräftiges Bukett)
164/165. Württemberger Trollinger Q. b. A^m
(halbtrocken, leicht, harmonisch)

0,75 l
32,00 €

23,00 €

LONGDRINKS

166. Campari Orange ¹ (5 cl Campari+0,15 l O-Saft)	0,20 l 7,50 €
167. Gin Tonic ¹⁰ (5 cl Gin+0,15 l Tonic)	7,50 €
168. Wodka Red Bull (4 cl Wodka, Red Bull ^{1,2,3,9,12,14})	7,50 €
169. Whisky Cola ^{1,9} (4 cl Whisky, Cola ^{1,9})	7,50 €
170. Cognac Cola ^{1,9} (4 cl Cognac, Cola ^{1,9})	7,50 €
171. Wodka Orange ^{1,9} (4 cl Wodka, Cola ^{1,9})	7,50 €
172. Wodka Lemon (4 cl Wodka, Margon Lemon)	7,50 €
173. Bacardi Cola ^{1,9} (4 cl Bacardi, Cola ^{1,9})	

LIKÖRE /BITTER

174. Sambuca Molinari 40 %	4 cl 4,50 €
175. Ramazzoti 30 %	3,90 €
176. Jägermeister 35 %	3,90 €

SPIRITUOSEN

177. Tequila ^m 38 %	4 cl 4,20 €
178. Gin ^m	4,50 €



WODKA

179/180. Wodka Moskovskaja 40%	2 cl	0,5 l
	2,50 €	39,50 €
181/182. Wodka Nemiroff original 40%	2,50 €	39,50 €
183/184. Wodka Nemiroff mit Honig und Peperoni 40%	2,50 €	39,50 €
185/186. Wodka „Hortiza“ 40%	2,50 €	39,50 €
187/188. Wodka Russian Standard ^a 40%	2,50 €	49,50 €
189/190. Wodka Absolut 40%	2,50 €	
191/192. Wodka	4 cl	100 ml
	5,00 €	10,00 €

WEINBRAND & COGNAC

193/194. Metaxa 5 Sterne 38 %	2 cl	4 cl
	3,00 €	5,00 €
195/196. Hennessy V.S. 40 %	3,50 €	5,50 €
197/198. Remy Martin ^m V.S.O.P.	3,90 €	6,90 €

RUM & WHISKY

199. Bacardi Oro	4 cl	4,50 €
200. Johnie Walker red label ^m 40 %		5,70 €
201. Johnie Walker black label ^m 40 %		6,50 €
202. Jim Beam		5,20 €
203. Jack Daniels		5,60 €
204. Ballantines		5,80 €



Am Zwinger Ostra - Allee 11 01067 Dresden

Tel.: +49351/263 589 90

Mobil: +49176/241 150 38

www.odessa-restaurant.de