

The background is a close-up, vertical view of a wooden surface with a prominent grain pattern. The wood is a warm, medium-brown color with visible growth rings and some natural imperfections like knots and small cracks. A white, rounded rectangular border is centered on the page, framing the text.

ODESSA

RESTAURANT | CAFE | BAR



SUPPEN



1. Hausgemachter Borschtsch

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

8,70 €

2. Soljanka

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

8,70 €



3. Erbsensuppe

8,50 €

4. Pelmeni^{a,e} in Fleischbouillon

8,50 €

5. Kartoffelcremesuppe^g mit Lachsstreifen^d

8,50 €



6. Champignon-Creme^g-Suppe

(leichte Cremesuppe aus frischen Champignons und Gemüse)

8,50 €



VORSPEISEN



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

7,70 €

8. Vier Eierhälften
mit hausgemachter Leberpastete

8,90 €

9. Zwei Eierhälften
mit rotem Kaviar^d

8,90 €



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

9,20 €

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

8,70 €

12. Marinierte Aubergine
mit hausgemachter Tomatensauce

8,70 €



13. Edles Matjesfilet^d
mit Zwiebeln und Salzkartoffeln

9,90 €

14. Speckteller nach ukrainischer Art

9,50 €

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

8,90 €

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

19,70 €

17. Piroschki^{a,c} – 5 Stück
(hausgemachte Teigtaschen nach traditionellem Rezept,
gefüllt mit Fleisch)

7,50 €

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

22,00 €



SALATE

19. Olivier

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

9,90 €

20. Hering im Pelzmantel „Seljodka pod Schuboj“

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

9,90 €

21. Odessa

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

9,90 €

22. Caesar Salat

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

16,50 €

23. Schwarzes Meer

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

19,50 €

24. Krautsalat

(frisches Weißkraut, Möhren und Olivenöl)

7,90 €

25. Knackiger gemischter Tagessalat

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

7,90 €

26. Griechischer Salat

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

9,50 €

TEIGSPEZIALITÄTEN



Bliny

russische Eierkuchen nach traditionellem Rezept

- | | |
|---|----------------|
| 27. Arkadia
(Drei Stück, gefüllt mit Lachskaviar, ^d serviert mit Schmand ^g) | 21,00 € |
| 28. Zarskie
(Zwei Stück, gefüllt mit Hackfleisch, serviert mit Schmand ^g) | 15,50 € |
| 29. Zwei Bliny ^{a,c,g} gefüllt mit Quark ^g und Rosinen | 9,20 € |

Pelmeni^{a,c}

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

- | | |
|--|----------------|
| 30. mit Butter ^g und Schmand ^g | 13,70 € |
| 31. mit Butter und Essig | 13,70 € |
| 32. mit Knoblauchsauce | 13,70 € |
| 33. mit Tomatensauce | 13,70 € |
| 34. mit Pilzsauce ^g | 14,20 € |



Wareniki^{a,c}

hausgemachte vegetarische Teigtaschen

- | | | |
|-----------------|---|----------------|
| HERZHAFT | 35. mit Kartoffelfüllung und Schmand ^g
garniert mit gerösteten Zwiebeln | 13,70 € |
| | 36. mit Kartoffel-Pilz-Füllung in Pilzsauce ^g | 14,20 € |
| | 37. mit Kartoffel-Käse-Füllung | 13,70 € |
| SÜß | 38. mit Quarkfüllung und Schmand ^g | 13,70 € |
| | 39. mit Sauerkirschen | 14,20 € |



FLEISCHGERICHTE

40. Kotelett nach Kiewer Art

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

19,50 €

41. Zharkoe

(traditionell zubereitetes Schweinefleisch mit Gemüse)

18,20 €

42. Überbackene Champignons

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

17,90 €



43. Schweinshaxe mit Kraut

21,00 €

44. Rindermedaillons mit Tomatensauce

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

21,50 €

45. Rinderleber

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

18,50 €

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

18,90 €

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

18,90 €



FISCHGERICHTE

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

22,50 €



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

19,20 €



49. Pangasiusfilet in Eihülle mit Béchamelsoße und Beilage Ihrer Wahl

18,50 €



51. Gebratenes^d Lachsfilet mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatbeilage

22,50 €



VEGETARISCHES

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

12,90 €

53. Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark^g

6,70 €



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 **20,50 €**

55. aus Hähnchenbrust **21,00 €**

56. Traditionell gefüllter Fisch im Ganzen **50,00 €**

(für 1 kg),
Mindestbestellmenge: 10 Personen

57. Gebratenes Ferkel für 10 Personen **320,00 €**



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

58. Nu Pogodi **6,50 €**
(Pommes mit Ketchup)

59. Ein Bliny mit Schmand^g oder Apfelmus³ **2,50 €**

60. Baba Jaga **10,20 €**
(Bratwurst^{3,2} mit Pommes)



DESSERTS

61. Medovik^{a,c,e} 5,90 €

Napoleon 5,90 €

62. Kuchen^{a,c,e} des Tages mit einer Tasse Kaffee 8,20 €



63. Ein heißer Bliny^{a,c,g} mit Eis^{1,5,c,g} nach Wahl 4,50 €

64. Dessert «Odessa» 11,50 €
(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 6,30 €



66. Eine Kugel Eis^{1,5,c,g} nach Wahl 3,50 €

67. Sandwich Eis^{1,5,c,g} 4,20 €

68. Gemischter Eisbecher^{1,5,c,g} nach Wahl
mit Früchten und Sahne^g 10,20 €

🍓 Zwei Bliny^{a,c,g} gefüllt mit Quark^g und Rosinen 9,90 €



KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

69. Kaffee 3,50 €

70. Espresso 3,20 €

71. Doppelter Espresso 4,50 €

72. Cappuccino^g 4,20 €

73. Latte Macchiato^g 4,50 €

74. Heiße Schokolade
mit Sahne^g 4,50 €

75. Heiße Milch^g 3,00 €

76. Heiße Zitrone 3,50 €

77. Tee 3,20 €
(verschiedene Sorten)

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

