

SUPPEN



1. Hausgemachter Borschtsch

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

8,90 €

2. Soljanka

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

8,90 €



3. Pelmeni^{a,e} in Fleischbouillon

8,50 €

4. Kartoffelcremesuppe^g mit Lachsstreifen^d

8,50 €



5. Champignon-Creme^g-Suppe

(leichte Cremesuppe aus frischen Champignons und Gemüse)

8,50 €



VORSPEISEN



6. "Solenja" eingelegte Tomaten
und Gurken nach Art des Hauses

8,20 €

7. Forschmak
Hausgemachter Heringsaufstrich -
Hering trifft Apfel und Zwiebel, ein cremiger Klassiker.
Zutaten: Hering, Apfel, Zwiebel, Ei, Butter

10,50 €

8. Zwei Eierhälften
mit rotem Kaviar

9,20 €



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

9,20 €

10. Gebratene Zucchinischnitten
mit frischen Tomaten belegt und mit Sauce verfeinert.

8,70 €

11. Marinierte Aubergine
mit hausgemachter Tomatensauce

8,70 €



12. Edles Matjesfilet^d
mit Zwiebeln und Salzkartoffeln

10,90 €

13. Speckteller nach ukrainischer Art

10,90 €

14. Roter Kaviar^d auf Butterbrot^a - 2 Scheiben

8,90 €

15. Roter Kaviar^d auf Butterbrot^a - 6 Scheiben

22,50 €

16. Piroshki^{a,c} - 5 Stück

9,20 €

(hausgemachte Teigtaschen nach traditionellem Rezept,
gefüllt mit Fleisch)

17. Vorspeisenteller

23,00 €

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



SALATE



18. Olivier

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

10,50 €

19. Hering im Pelzmantel „Seljodka pod Schuboj“

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

10,50 €



10,50 €



20. Odessa

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

15,50 €

21. Salat „Odessa Charme“

(Bunte Kombination aus Roter Bete, Orangen, Frischkäse, Nüssen und frischem Blattsalat – fruchtig und cremig)



22. Caesar Salat

(Knackiger Salat der Saison mit saftig gebratenem Hähnchen, frischen Tomaten, geröstetem Brot, italienischem Hartkäse und cremigem Caesar-Dressing.)

16,50 €

23. Schwarzes Meer

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

22,50 €



24. Krautsalat

(frisches Weißkraut, Möhren und Olivenöl)

7,90 €

25. Knackiger gemischter Tagessalat

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

8,50 €

26. Griechischer Salat

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

11,50 €



TEIGSPEZIALITÄTEN



Bliny
Eierkuchen nach traditionellem Rezept

- | | |
|---|---------|
| 27. Arkadia
(Drei Stück, gefüllt mit Lachskaviar, ^d serviert mit Schmand ^g) | 23,00 € |
| 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 | 11,90 € |



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

- | | |
|--|---------|
| 30. mit Butter ^g und Schmand ^g | 14,20 € |
| 31. mit Butter und Essig | 14,20 € |
| 32. mit Knoblauchsauce | 14,20 € |
| 33. mit Tomatensauce | 14,20 € |
| 34. mit Pilzsauce ^g | 14,90 € |



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 | 14,50 € |
| | 37. mit Kartoffel-Käse-Füllung | 13,70 € |
| SÜß | 38. mit Quarkfüllung und Schmand ^g | 13,70 € |
| | 39. mit Sauerkirschen | 14,70 € |



FLEISCHGERICHTE

40. Kotelett nach Kiewer Art
(Hähnchenbrust in leckerer Panade
mit Kräuterbutter gefüllt,^g
dazu eine Beilage Ihrer Wahl)

23,50 €

41. Zharkoe
(traditionell zubereitetes
Schweinefleisch mit Gemüse)

20,50 €

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

20,50 €



43. Schweinshaxe mit Kraut

23,90 €

44. Schweinebraten mit Sauce nach Wahl
(Zarte Scheiben vom Schweinebraten
in cremiger Sahne - oder Pilzsauce)

21,90 €



45. Rindermedaillons mit Tomatensauce
(mariniertes Rinderfilet, auf einem pikanten Spinatbett,
mit einer Beilage Wahl)

23,50 €

46. Rinderleber
(Zart in Butter gebraten, dazu geschmorte Zwiebeln,
cremiges Kartoffelpüree und herzhaftes Sauerkraut)

21,50 €



47. Schweineschnitzel^{a,c}
mit Beilage Ihrer Wahl

21,90 €

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

21,90 €



FISCHGERICHTE

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

23,50 €



50. Pangasiusfilet in Eihülle mit Béchamelsoße und Beilage Ihrer Wahl

21,90 €

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

21,90 €



52. Gebratenes^d Lachsfilet mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatbeilage

23,50 €

53. Dorada aus dem Ofen
Im Ofen gegarte Dorade mit Kräutern, Knoblauchöl und Beilage Ihre Wahl

23,50 €



VEGETARISCHES

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

12,90 €

55. 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

(3 Tage im Voraus)

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

56. aus Schweinenacken **23,50 €**

57. aus Hähnchenschenkel (ohne Knochen) **23,50 €**

58. Traditionell gefüllter Fisch im Ganzen **50,00 €**
(preis pro 1 kg)

59. Gebratenes Ferkel für 10-12 Personen **320,00 €**



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

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

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



DESSERTS

63. Medovik^{a,c,e}
(klassische russische Honigtorte)

6,20 €

64. Napoleon

6,20 €

65. Kuchen^{a,c,e} des Tages mit einer Tasse Kaffee 9,50 €



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

67. Dessert «Odessa»
(3 Kugeln Eis^{1,5,c,g} mit Früchten, Bliny^{a,c,g}
Nüssen^e und Schokoladensauce^g) 13,50 €

68. Apfelstrudel^{a,c} mit Vanilleeis^{c,5,c,g} und Sahne^g 7,90 €



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

70. Sandwich Eis^{1,5,c,g} 4,20 €

71. Gemischter Eisbecher^{1,5,c,g} nach Wahl
mit Früchten und Sahne^g 12,80 €

72. Zwei Bliny^{a,c,g} gefüllt mit Quark^g
und Rosinen 11,90 €



KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

73. Kaffee 3,50 €

74. Espresso 3,20 €

75. Doppelter Espresso 4,50 €

76. Cappuccino^g 4,20 €

77. Latte Macchiato^g 4,50 €

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

79. Heiße Milch^g 3,00 €

80. Heiße Zitrone 3,50 €

81. Tee
(verschiedene Sorten) 3,50 €

Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 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



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

SÄFTE / NEKTARE

	0,20 l	0,40 l
103. Apfelsaft	2,60 €	4,40 €
104. Orangensaft	2,60 €	4,40 €
105. Ananassaft	2,60 €	4,40 €
106. Multivitaminsaft	2,60 €	4,40 €
107. Grapefruitsaft	2,60 €	4,40 €
108. Kirschnektar	2,60 €	4,40 €
109. Bananennektar	2,60 €	4,40 €
110. Tomatensaft	2,60 €	4,40 €
111. Kiba	2,60 €	4,40 €



ALKOHOLFREIE COCKTAILS



112. Mohito alkoholfrei	8,50 €
113. Crodino Spritz alkoholfrei	8,50 €

BIER VOM FASS

114/115. Feldschlösschen Pils^a

0,30 l

0,50 l

4,20 €

5,00 €

116/117. Schwarzer Steiger^a

4,20 €

5,00 €

118/119. Radler^a / Diesel^{1,2,9}

4,20 €

5,00 €

120/121. Baltika^a Nr. 3

4,20 €

5,00 €

FLASCHENBIER

122. Erdinger Hefeweizen Hell^a

0,30 l

0,50 l

5,00 €

123. Erdinger Hefeweizen Dunkel^a

5,00 €

124. Baltika^a Nr. 3

5,00 €

125. Feldschlösschen^a alkoholfrei

3,80 €

126. Erdinger^a alkoholfrei

5,00 €



APERITIFS

127. Martinim^m Bianco, Rosso, D'Oro, Dry
128. Camparim^m Bitter auf Eis

5 cl
5,50 €
5,50 €

SEKT & CHAMPAGNER

129/130. Graf von Wackerbarth^m
(Sachsen, frisch, fruchtig, halbtrocken)

0,10 l 0,75 l
6,50 € 29,00 €

129/130. Graf von Wackerbarth Brut^m
(Sachsen, trocken, rassige, elegante Note)

6,50 € 29,00 €

131. Blue Prosecco SECCO^m
(trocken, fruchtig)

6,50 €

132. Cinzano Asti
(Italien, fruchtig-frisch, lieblich)

28,00 €

133. Krimsekt^m
(Ukrainischer Schaumwein, halbtrocken)

38,00 €

134. Moët & Chandon^m
(Frankreich, elegant, traditionell)

90,00 €



WEIßWEINE

135. Weißweinschorle ^m	0,20 l	0,75 l
	6,50 €	
136/137. Donauherbst Lindenblättriger Qualitätswein ^m (Ungarn, lieblich, kräftig mit Nuancen von Honig und reifen Pfirsichen)	6,50 €	21,00 €

ITALIEN

138/139. Pinot Grigio ^m (trocken, fruchtig, ausgewogen und weich, gehaltvoll)	0,20 l	0,75 l
	6,80 €	23,00 €
140/141. Gavi DOCG ^m (trocken, frisch und animierend, viel Frucht und Eleganz)		28,00 €

FRANKREICH

142/143. Chardonnay ^m Vin de Pays d'Oc (trocken, vollmundig, deutliche Noten von frischen Früchten)	0,20 l	0,75 l
	6,90 €	23,00 €
144/145. Arthur Metz Gewürztraminer ^m (trocken, fruchtig, würzig)		29,00 €

DEUTSCHLAND

146/147. Meißner Müller Thurgau Q. b. A. ^m (Sachsen, trocken, Kräftig, elegant, dezente Muskatnote)	0,20 l	0,75 l
	8,50 €	32,00 €
148/149. Meißner Riesling Q. b. A. ^m (Sachsen, trocken, leichte Aroma gelber Früchte)	8,50 €	32,00 €
150/151. Bacchus Q. b. A. ^m (Saale-Unstrut, halbtrocken, aromatisch, etwas Muskat und helle Früchte, elegant mit feinem Spiel zwischen Süße und Säure am Gaumen)	8,50 €	32,00 €



ROSÉWEIN

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

0,20 l	0,75 l
7,50 €	25,00 €

ROTWEINE

153. Rotweinschorle^m

0,20 l	0,75 l
6,50 €	

154/155. Donauherbst Blaufränkisch Qualitätswein^m
(Ungarn, lieblich, bukettreich, rassig, vollmundig)

6,50 €	21,00 €
--------	---------

ITALIEN

156/157. Chianti Poggio al Casone Superiore^m
(trocken, nuancenreiches Bukett mit intensiv fruchtigen Noten)

0,20 l	0,75 l
7,50 €	25,00 €

FRANKREICH

158/159. Bordeaux Reserve-Jean Degaves^m
(trocken, fruchtiger Körper mit Charakter)

0,20 l	0,75 l
7,20 €	25,00 €

162/163. Francois Arnaud Côtes du Rhône Villages AOC^m
(trocken, kräftig, warmtönig, Aromen von Schwarzkirchen und Brombeeren, samtiger Rotwein mit wunderschöner Tiefe)

32,00 €

DEUTSCHLAND

164/165. Meissen Dornfelder Q. b. A.^m
(Sachsen, trocken, gehaltvoll, kräftiges Bukett)

0,75 l
35,00 €

166/167. Württemberger Trollinger Q. b. A.^m
(halbtrocken, leicht, harmonisch)

25,00 €



LONGDRINKS

	0,20 l
168. Aperol Spritz	8,50 €
169. Campari Orange ¹ (5 cl Campari+0,15 l O-Saft)	8,50 €
170. Gin Tonic ¹⁰ (5 cl Gin+0,15 l Tonic)	8,50 €
171. Wodka Red Bull ^{1,2,3,9,12,14} (4 cl Wodka, Red Bull)	8,50 €
172. Whisky Cola ^{1,9} (4 cl Whisky, Cola)	8,50 €
173. Cognac Cola ^{1,9} (4 cl Cognac, Cola)	8,50 €
174. Wodka Orange ^{1,9} (4 cl Wodka, Cola)	8,50 €
175. Wodka Lemon (4 cl Wodka, Margon Lemon)	8,50 €
176. Bacardi Cola ^{1,9} (4 cl Bacardi, Cola)	8,50 €

LIKÖRE /BITTER

	4 cl
177. Sambuca Molinari 40%	5,50 €
178. Ramazzotti 30%	4,90 €
179. Jägermeister 35%	4,90 €

SPIRITUOSEN

	4 cl
180. Tequila ^m 38 %	5,20 €
181. Gin ^m	5,50 €



WODKA

	2 cl	0,5l
182/183. Wodka Nemiroff original 40%	3,50 €	49,50 €
184/185. Wodka Nemiroff mit Honig und Peperoni 40%	3,50 €	49,50 €
186/187. Wodka „Hortiza“ 40%	3,50 €	49,50 €
	2 cl	0,7l
188/189. Wodka Absolut 40%	3,50 €	69,50 €
	4 cl	100 ml
190/191. Wodka	5,50 €	12,50 €

WEINBRAND & COGNAC

	2 cl	4 cl
192/193. Metaxa 5 Sterne 38 %	4,00 €	6,00 €
194/195. Hennessy V.S. 40 %	5,50 €	8,50 €
196/197. Remy Martin ^m V.S.O.P.	5,50 €	8,50 €

RUM & WHISKY

	4 cl
198. Bacardi Oro	5,50 €
199. Johnie Walker red label ^m 40 %	6,70 €
200. Johnie Walker black label ^m 40 %	7,50 €
201. Jim Beam	6,20 €
202. Jack Daniels	6,60 €
203. Ballantines	5,80 €

