ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Head isu!

Soolakurgi sakuska

Vodka 4 cl

Kalamehe uhhaa

Boeuf a´la tartare

Šašlõkk lambasisefileest,

värske tomati-, kurgi- ja sibulasalat, teravamaitseline tomati-petersellikaste

Pavlova à la Aleksandra

55€ 550SEK

Menüüd saab tellida kogu laudkonnale kuni kl. 21:00

ЗАКУСКИ

Eelroad

Kalaassortii (jätkub kahele)

punapeedi-õrnsoolalõhe, külmsuitsupaltus, õrnsoolasiig, vürtsikilu, vutimuna, ürdiremulaad, maitseroheline

19€ 190SEK

Sakuska taldrik (jätkub kahele)

Rostbiif, õrnsuitsupart, soolapekk, basturma, soolakurk, soolatud metsaseened, marineeritud küüslauk ja küüslauguvarred, ürdiremulaad

18€ 180SEK

Boeuf a´la tartare

15€ 150SEK

Lihaseljanka hapukoorega

10€ 100SEK

Kalamehe uhhaa

11€ 110SEK

Uurali pelmeenid,

muskaatpähkli-hapukoorekaste

11€ 110SEK

БЛИННОЕ МЕНЮ

Pliinide menüü

Must kaaviar 50g, *sibul, hapukoor, pošeeritud vutimunad, tsaari pliin*	170€	1700SEK
Rääbisemari 30g, *sibul, hapukoor, tsaari pliin*	16€	160SEK
Forellimari 30g, *sibul, hapukoor, tsaari pliin*	14€	140SEK
Siiamari 30g, *sibul, hapukoor, tsaari pliin*	14€	140SEK
Kolme kalamarja valik 3x30g, *sibul, hapukoor, tsaari pliin*	22€	220SEK

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Pearoad

Praetud päeva kala, *forellimarjakaste, murulaugu-kartulipüree, marineeritud köögiviljad*	21€	210SEK
Kiievi kotlet (sidruni-tillivõiga täidetud kanafilee), *murulaugu-kartulipüree, värsked köögiviljad, jõhvikad*	21€	210SEK
Biifsteek a la Russe, *konjaki-hanemaksavõi, peekonikartul, portveinikaste,* *hapukoorega hautatud hapukapsas*	26€	260SEK
Šašlõkk lambasisefileest, *värske tomati-, kurgi- ja sibulasalat, teravamaitseline tomati-petersellikaste*	26€	260SEK
Savoia kapsa rullid hooajalise köögiviljatäidisega, *tomati-hapukoorekaste*	16€	160SEK

ДЕСЕРТ

Magustoidud

Pavlova à la Aleksandra	9€	90SEK
Jäised jõhvikad, *kuum karamellikaste, vanillijäätis*	9€	90SEK
Sõrnikud hapukoore ja rabarberimoosiga	9€	90SEK
Juustuvalik	13€	130SEK

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Smaklig måltid!

Saltad saltgurka
med honung och gräddfil
Vodka 4 cl

Uchha – fiskarens egen soppa

Boeuf à la tartare

Grillspett med lammfilé,
färsk sallad med tomat, gurka och lök, kryddstark tomat- och persiljesås

Pavlova à la Aleksandra

55€ 550SEK

Serveras endast till samtliga gäster
vidbordet fram till kl 21:00

ЗАКУСКИ

Förrätter

Fiskfat (för 2 personer),
rödbetsmarinerad lax, kallrökt hälleflundra, gravad sik, ansjovis, vaktelägg, örtremoulad, färska örter
19€ 190SEK

Ryskt förrättsfat
(för 2 personer),
Rostbiff, lättrökt and, saltat späck, basturma, saltgurka, inlagd skogssvamp, marinerad vitlök och vitlöksstjälkar, örtremoulad
18€ 180SEK

Boeuf à la tartare
15€ 150SEK

Köttseljanka med gräddfil
10€ 100SEK

Uchha – fiskarens egen soppa
11€ 110SEK

Uralska pelmener
med muskotnötkryddad gräddfilssås
11€ 110SEK

БЛИННОЕ МЕНЮ

Blinimenu

Svart kaviar 50g, *lök, gräddfil, pocherade vaktelägg, tsarens blini*	170€	1700SEK
Löjröm 30g, *lök, gräddfil, tsarens blini*	16€	160SEK
Forellrom 30g, *slök, gräddfil, tsarens blini*	14€	140SEK
Sikrom 30g, *lök, gräddfil, tsarens blini*	14€	140SEK
Tre sorters rom 3x30g, *lök, gräddfil, tsarens blini*	22€	220SEK

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Huvudrätter

Dagens stekt fisk, *sås med forellrom, potatispuré med gräslök, inlagda grönsaker*	21€	210SEK
Kyckling à la Kiev (citron- och dillsmörfylld kycklingfilé), *potatispuré med gräslök, färska grönsaker, tranbär*	21€	210SEK
Biffstek à la russe, *aromsmör med konjak och foie gras, potatis med bacon,* *portvinssås, gräddfilsstuvad surkål*	26€	260SEK
Grillspett med lammfilé, *färsk sallad med tomat, gurka och lök, kryddstark tomat- och persiljesås*	26€	260SEK
Savojkåldolmar fylld med säsongens grönsaker, *tomat och gräddfil sås*	16€	160SEK

ДЕСЕРТ

Efterrätter

Pavlova à la Aleksandra	9€	90SEK
Isiga tranbär, *varm karamellsås, vaniljglass*	9€	90SEK
Syrniki – ryska kesoplättar, *med gräddfil och rabarbermos*	9€	90SEK
Val av ostar	13€	130SEK

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Bon appetite!

Salted pickle appetizer
Honey, Sour Cream
Vodka 4 cl

Fisherman's Uhha-
Traditional Russian-style Fish Soup

Steak Tartare

Lamb Fillet Shashlik,
Fresh Tomato, Cucumber and Onion Salad, Hot Tomato and Parsley Sauce

Pavlova à la Aleksandra

55€ 550SEK

To be ordered by all guests at the table by 21:00

ЗАКУСКИ

Starters

Fish assortment (for 2)
Redbeet Marinated Gravlax, Cold Smoked Halibut, Slightly Salted Lavaret, Spiced Sprat, Quail Eggs, Herb Remoulade, Salad Greens
19€ 190SEK

Russian appetizer plate (for 2)
Roast Beef, Slightly Smoked Duck, Salt Pork, Basturma, Russian Pickles, Salted Pickled Wild Mushrooms, Pickled Garlic Cloves and Scapes
18€ 180SEK

Steak Tartare
15€ 150SEK

Meat Solyanka with Sour Cream
10€ 100SEK

Fisherman's Uhha-
Traditional Russian-style Fish Soup
11€ 110SEK

Ural Pelmeni,
Sour Cream Sauce with Nutmeg
11€ 110SEK

БЛИННОЕ МЕНЮ

Blini menu

Black caviar 50g, onion, sour cream, poached quail eggs, Czar's blini	170€	1700SEK
Vendace caviar 30g, onion, sour cream, Czar's blini	16€	160SEK
Trout caviar 30g, onion, sour cream, Czar's blini	14€	140SEK
Lavaret caviar 30g, onion, sour cream, Czar's blini	14€	140SEK
Three caviar selection 3x30g, onion, sour cream, Czar's blini	22€	220SEK

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Main courses

Fried Fish of the Day, Sauce with Troute Roe, Potato Puree with Chives, Pickles	21€	210SEK
Chicken Kiev (Chicken Fillet Stuffed with Lemon-Dill Butter), Potato Puree with Chives, Fresh Vegetables, Cranberries	21€	210SEK
Beefsteak à la Russe, Cognac and Foie Gras Butter, Bacon Potato, Port Wine Sauce, Sauerkraut Stewed With Sour Cream	26€	260SEK
Lamb Fillet Shashlik, Fresh Tomato, Cucumber and Onion Salad, Hot Tomato and Parsley Sauce	26€	260SEK
Savoy Cabbage Rolls with Seasonal Vegetable Stuffing, Tomato and Sour Cream Sauce	16€	160SEK

ДЕСЕРТ

Desserts

Pavlova à la Aleksandra	9€	90SEK
Frosted cranberries with hot caramel sauce, vanilla ice cream	9€	90SEK
Сы́рники (cyrniki) – Russian Quark Pancakes with Sour Cream and Rhubarb Jam	9€	90SEK
Chef's Cheese Selection	13€	130SEK

Приятного аппетита!

Солёные огурцы на закуску
с мёдом и сметаной
Vodka 4 cl

Рыбацкая уха -
традиционная уха по-русски

Тартар из говядины

Шашлык из филе баранины,
салат из свежих помидоров, огурцов и лука, острый томатный соус с петрушкой

«Павлова» à la Aleksandra

55€ 550SEK

Заказать для всех гостей за столом до 21:00

Закуски

Рыбное ассорти (для двоих)
свежепросольный лосось со свекольным декором, палтус холодного копчения, сиг нежного посола, пряная килька, перепелиное яйцо, пряный ремулад, зелень
19€ 190SEK

Тарелка с закуской (для двоих)
ростбиф, подкопчённая утка, солёное сало, бастурма, солёный огурец, солёные лесные грибы, маринованый чеснок и стебли чеснока, пряный ремулад
18€ 180SEK

Тартар из говядины
15€ 150SEK

Мясная солянка со сметаной
10€ 100SEK

Рыбацкая уха -
традиционная уха по-русски
11€ 110SEK

Уральские пельмени,
сметанный соус с мускатным орехом
11€ 110SEK

Блинное меню

Чёрная икра 50г, лук, сметана, перепелиное яйцо пашот, царский блин	170€	1700SEK
Икра ряпушки 30г, лук, сметана, царский блин	16€	160SEK
Икра форели 30г, лук, сметана, царский блин	14€	140SEK
Икра сига 30г, лук, сметана, царский блин	14€	140SEK
Ассорти из икры трех видов 3х30г, лук, сметана, царский блин	22€	220SEK

Вторые блюда

Жареная рыба дня, соус с икрой форели, картофельное пюре с сибирским луком, маринованные овощи	21€	210SEK
Котлета по-киевски (куриное филе с начинкой из приправленного лимоном и укропом сливочного масла) картофельное пюре со шнитт-луком, свежие овощи, клюква	21€	210SEK
Бифштекс à la russe, Фуа-гра на коньяке со сливочным маслом, картофель с беконом, соус с портвейном, тушеная квашеная капуста со сметаной	26€	260SEK
Шашлык из филе баранины, салат из свежих помидоров, огурцов и лука, острый томатный соус с петрушкой	26€	260SEK
Голубцы из савойской капусты с начинкой из сезонных овощей, соус из томатов и сметаны	16 €	160SEK

Десерт

«Павлова» à la Aleksandra	9€	90SEK
Ледяная клюква, горячий карамельный соус, ванильное мороженое	9€	90SEK
Сырники со сметаной и вареньем из ревеня	9€	90SEK
Сыры по выбору шеф-повара	13€	130SEK