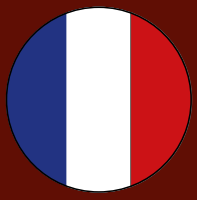
SAMOWAR

RUSSISCHES RESTAURANT

Restaurant Samowar –
Tradition And Quality Since 1979

meals on pages 1–11
drinks on pages 21–27



repas aux pages 1–11
boissons aux pages 21–27

comidas en las páginas 12–20
bebidas en las páginas 21–27

pasti alle pagine 12–20
bevande alle pagine 21–27

Luisenplatz 3, 10585 Berlin
Phone 030-341 41 54
www.restaurant-samowar.de
Opening hours: Mon–Sat starting 11:00 am, Sun starting 09:00 am.

/RestaurantSamowar /restaurant_samowar

Starters & Salads // *Entrées & Salades*

Solenie // *Solenie* **9,50**
marinated tomatoes, cucumbers, mushrooms and coleslaw
Tomates marinées, concombre, champignons et salade de chou

Olivier // *Olivier* **10,50**
potato-vegetable salad with egg, gherkins and meat
Salade de pommes de terre et de légumes agrémentée d'œuf dur, de cornichons malossol et de viande

Seljodka // *Seljodka* **11,50**
herring on boiled potatoes and onions
filet de maties sur pommes de terre bouillies et les oignons

Schuba // *Chouba* **12,50**
dressed herring, a most delicious preparation of marinated herring fillets
Tartare de matjes ; la façon la plus délicieuse de savourer des filets de jeunes harengs marinés dans du sel

Sakuski // *Zakouskis* **14,50**
mixed starter platter with Russian salads, salmon, deviled eggs with keta caviar and Russian vodka
Assortiment d'entrées comprenant diverses salades russes, du saumon et un œuf dur farci au caviar Keta et accompagné d'un verre de vodka russe

Salad-Bowl // *Bol Salade composée* **7,50**

Salad-Bowl // *Bol Salade composée* **13,50**
with grilled chicken breast
agrémentée de blanc de poulet grillé

Salad-Bowl // *Bol Salade composée* **14,50**
with sheep's cheese and olives
agrémentée de fromage de brebis et d'olives

Salad-Bowl // *Bol Salade composée* **16,50**
with salmon and egg
agrémentée de saumon et d'œuf dur

Soups // *Soupes*

Mushroom Soup // ***Soupe aux champignons*** **7,50**
from fresh mushrooms, topped with cream and buttered croutons
Préparée avec des champignons frais, de la crème fraîche et des croûtons au beurre

Soljanka // ***Solyanka*** **7,50**
with a mix of meats, gherkins and olives **large portion** // ***Grande assiette*** **9,50**
Consommé de diverses viandes et cornichons malossol

Borshch-Ukrainskij // ***Borchtch à l'ukrainienne*** **7,50**
beetroot-cabbage-beef soup with smetana and herbs **large portion** // ***Grande assiette*** **9,50**
Consommé de bœuf, chou blanc et betteraves à la crème aigre et aux fines herbes

Chicken Broth with Siberian-style Pelmeni //
Consommé de poule aux Pelmeni à la sibérienne **7,50**
homemade chicken-filled dumplings in bouillon **large portion** // ***Grande assiette*** **9,50**
Raviolis maison farcis à la viande de volaille et cuits dans leur bouillon

In Russia, pierogi are stuffed with various fillings and enjoyed with soup.
En Russie, les pirojki sont farcis de différentes façons et accompagnent généralement les soupes.

Pierogi // ***Pierogi*** **per piece** // ***à l'unité*** **3,50**
filled with minced meat, spring onions and eggs or sauerkraut and mushrooms
farcis de viande hachée, d'oignons poireaux et d'œufs ou de choucroute et de champignons

Main Dishes // *Plats principaux*

Our Blini, Pelmeni and Vareniki are handmade from our own production.
Nos blinis, Pelmeni et Vareniki sont fabriqués à la main à partir de notre propre production.

Blini 2 pcs. // *Deux blinis* **10,50**
stuffed with minced meat, served with smetana
fourrés à la viande hachée et servis avec de la crème aigre

stuffed with leaf spinach and cheese, served with smetana **10,50**
fourrés aux épinards en branches et au fromage et servis avec de la crème aigre

stuffed with mushrooms, served with smetana **10,50**
fourrés aux champignons et servis avec de la crème aigre

Blini Medley // *Assortiment de blinis* **14,50**
three blini filled with meat, spinach, cheese and mushrooms, served with smetana
Trois blinis fourrés différemment (à la viande, aux épinards et au fromage et aux champignons) et servis avec de la crème aigre

Buckwheat Blini // *Blinis du sarrasin* **17,50**
with cold-smoked salmon, delicately garnished
Saumon fumé servi avec des blinis et une garniture raffinée

with salmon roe, minced egg, onion and smetana **20,50**
Caviar Keta, Œufs de saumon servis avec un œuf haché, des oignons, de la crème aigre et des blinis

Vareniki (boiled dumplings **) // *Vareniki (Raviolis russes)***
stuffed with potatoes and served with butter, fried onion and smetana **12,50**
farcis de pommes de terre, cuits a l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre **large portion // *grande assiette* 15,50**

stuffed with spinach and cheese, served with butter, fried onion and smetana **12,50**
farcis avec épinards et fromage remplissage, cuits a l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre **large portion // *grande assiette* 15,50**

stuffed with sauerkraut and mushrooms, served with butter, fried onion and smetana **12,50**
farcis avec choucroute et champignons remplissage, cuits a l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre **large portion // *grande assiette* 15,50**

Vareniki Medley // *Assortiment de Varenikis*
stuffed with potatoes, spinach and cheese, sauerkraut and mushrooms, served with butter, fried onion and smetana // *Raviolis russes farcis de pommes de terre, épinards et fromage remplissage, choucroute et champignons remplissage, cuits a l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre* **12,50** **large portion // *grande assiette* 15,50**

Pelmeni // *Pelmeni (Raviolis russes)*
boiled dumplings stuffed with meat and served with butter, herbs and smetana **13,50**
farcis de viande, cuits à l'eau et servis avec du beurre, des épices et de la crème aigre
large portion // *grande assiette* 16,50

boiled dumplings stuffed with salmon and served with butter, herbs and smetana **14,50**
farcis de saumon cuits à l'eau et servis avec du beurre, des épices et de la crème aigre
large portion // *grande assiette* 17,50

Main Dishes // *Plats principaux*

Georgian Beef Stewpot // *Cassolette de bœuf à la géorgienne* **19,50**
with onions, peppers, tomatoes, courgettes, aubergines and potatoes – served in a clay pot
avec des oignons, du poivron, des tomates, des courgettes, des aubergines et des pommes de terre – plat servi en cassolette

Kotleta po Kiewski // *Kotleta «po Kievski»* **22,50**
chicken breast fillet filled with seasoned butter, breaded and fried,
served with fresh grilled vegetables, creamed mushrooms and sautéed potatoes
Blanc de poulet farci au beurre manié, pané et frit, servi avec des légumes frais cuits sur le gril, des champignons à la crème et des pommes de terre sautées

Beef Stroganoff // *Bœuf Stroganoff* **26,50**
strips of beef fillet with mushrooms in a creamy sauce, served with shoestring potatoes
Émincé de filet de bœuf avec des champignons à la crème et des pommes pailles

Georgian Lamb Steaks // *Steaks d'agneau à la géorgienne* **28,50**
served with a courgette-aubergine-pepper-carrot ratatouille and sautéed potatoes
servis avec des courgettes, des aubergines, du poivron, des carottes et des pommes de terre sautées

Beef Fillet à la Rasputin // *Filet de bœuf «Raspoutine»* **31,50**
with green peppercorn, in a brandy cream sauce, served with fresh grilled vegetables and chips
dans une sauce à la crème, à l'eau-de-vie de vin et au poivre vert, accompagné de légumes frais cuits sur le gril et de frites

Beef Fillet „po Korolewski" // *Filet de bœuf «po Korolevski»* **34,50**
with keta caviar, smetana, leaf spinach and potato croquettes
servi avec du caviar Keta, de la crème aigre, des épinards en branches et des croquettes de pommes de terre

Game Specialities // *spécialités sauvages*

Wild-boar Bratwurst // *Saucisses de sanglier* **18,50**
over sauerkraut with sautéed potato-filled vareniki
Grillées et servies sur lit de choucroute avec des vareniki frits farcis aux pommes de terre

2 Minced Game Steaks from Venison and Wild-boar //
2 steaks de filet émincé de chevreuil et de sanglier **19,50**
with a delicate mushroom-cream sauce, lingonberries, red cabbage and potato croquettes
avec une sauce fine aux champignons à la crème, des canneberges, de chou rouge et pommes croquettes

Roast Boar po Vostochnomu // *Rôti de sanglier «po Vostotchnomou»* **23,50**
(according to an old tsar-era recipe)
in a delicate sour-cream sauce with sautéed potatoes and pickled fruit
(selon une ancienne recette datant de l'époque des tsars)
Sauce fine à la crème, pommes de terre sautées et fruits au vinaigre

Krim-Rubin Roast Venison // *Rôti de cerf «Krim Rubin»* **25,50**
in a red-wine sauce, with a lingonberry-stuffed peach,
red cabbage with apples and potato croquettes
Sauce au vin rouge krim rubin, oreillon de pêche garni aux airelles rouges,
chou rouge aux pommes et croquettes de pommes de terre

Fish Dishes // *Poissons*

Sudak po Kosatski // *Sudak «po Kosatski»* **23,50**
Cossack-style sautéed pike-perch fillet with a carrot-onion-cucumber-tomato sauce, served with potatoes
Filet de sandre frit à la mode cosaque avec une sauce aux carottes, aux oignons, aux cornichons et aux tomates, servi avec des pommes de terre

Fish Stewpot po Odessky // *Cassolette de poissons «po Odessky»* **25,50**
saltwater fish, salmon and prawns with julienned vegetables and potatoes in a white-wine tomato cream sauce – served in a clay pot
Poisson de mer, saumon et crevettes, julienne de légumes et pommes de terre, sauce à la tomate, au vin blanc et à la crème fraîche – Plat servi en cassolette

Sturgeon Shashlyk // *shashlik de l'esturgeon* **33,50**
from lava-rock grill, served with a spicy shashlyk sauce, grilled potatoes, fresh grilled vegetables and a homemade garlic mayonaisse
lave grill avec sauce de shashlik épicé, pommes de terre grillées et légumes frais grillés, servis avec mayonnaise à l'ail

Shashlyk // *Shashlik*

Our chef recommends: // *Nous recommandons tout particulièrement*
Georgian specialities from our lava-rock grill //
les spécialités cuites par la mode géorgienne sur barbecue à pierre de lave

Chicken // *Poulet*	**19,50**
Pork chop // *Échine de porc*	**21,50**
Lamb // *Agneau*	**28,50**
Sturgeon // *Esturgeon*	**33,50**
Mixed grill plate for two // *Assortiment de grillades pour 2 personnes* Chicken, pork and lamb *Poulet, porc et agneau*	**62,00**

Each dish is served with a spicy shashlyk sauce, grilled potatoes, fresh grilled vegetables and homemade garlic mayonnaise.

Tous nos plats sont servis avec une sauce shashlik relevée, des pommes de terre et des légumes frais cuits sur le gril et mayonnaise à l'ail.

Desserts // *Dessert*

Kick it* // *Kick it** **5,00**
Espresso with one scoop of bourbon vanilla ice cream
Espresso avec une boule de glace à la vanille Bourbon

Sirnik // *Sirnik* **9,50**
sweet curd-cheese doughnuts with lingonberries, smetana and vanilla ice-cream
Beignet sucré au fromage blanc servi avec des airelles, de la crème aigre et de la glace à la vanille

Blini // *Blini* **9,50**
wheat blini filled with curd cheese and topped with Morello cherries
Blini au froment fourré au fromage blanc et garni de griottes

Blini // *Blini* **10,50**
buckwheat-blini pancakes topped with lingonberries and smetana
Crêpe au sarrasin garnie d'airelles et de crème aigre

Hot Cherries // *Cerises chaudes* **9,50**
over walnut ice-cream with whipped cream**
*Servies avec de la glace aux noix et de la crème chantilly***

Vareniki // *Vareniki* **10,50**
boiled dumplings filled with cherries, smetana and vanilla ice-cream
Raviolis cuits à l'eau fourrés avec des cerises et garnis de crème aigre et de glace à la vanille

Homemade Napoleon Pie // *Gâteau Napoléon fait maison* **Portion // *La part* 7,50**
puff pastry pie with vanilla creme // *puff tarte feuilletée à la vanille crème*

Medovik Pie // *Gâteau Medovik* **Portion // *La part* 6,00**
Walnut Honey Pie // *Tarte au miel - noyer*

Tsar‘s Banquet // *Le festin du Tsar*

Parties of six or more can make an advance reservation for our famous and popular Tsar’s Banquet. For those who do, a delightful evening of traditional Russian delicacies awaits!
À partir de six personnes, nous vous préparons sur commande notre célèbre festin du Tsar, qui est très apprécié. Une soirée conviviale avec de délicieuses spécialités russes vous attend.

Sakuski // *Zakouskis*
You are greeted by a table generously laden with Russian hors d’oeuvres and salads, including a fine fish platter with keta caviar, a meat platter, home-baked bread, butter and smetana. Choose from a variety of appetising additions such as marinated mushrooms, tomatoes, gherkins and cole-slaw
Assortiment de hors-d’œuvre chauds et froids. Vous avez le choix entre des plateaux de poissons fins avec du caviar Keta, des plateaux de savoureux rôtis, des pains faits maison, du beurre et de la crème aigre et des garnitures qui ouvrent l’appétit tels que des champignons et des tomates marinés, des cornichons malossol et de la salade de chou blanc.

~

Soup // *Soupe*
Our Russian borscht is served with freshly baked, meat-filled pirozhki,
and we’ll gladly keep your table stocked with pelmeni, vareniki and blinchiki as well.
Pour accompagner le borchtch russe, nous vous servons des pirojki frais farcis de viande, des pelmenis, des varenikis et des blinis

~

Main Dishes // *Plats principaux*
Chicken shashlyk with fresh grilled vegetables
Salmon fillet over leaf spinach with a keta-caviar cream sauce
Stewed beef in prune sauce
shashlik de poulet accompagné de légumes frais cuits sur le gril
Filet de saumon sur épinards avec sauce à la crème et au caviar Keta
Bœuf à l’étuvée avec sauce aux pruneaux

~

Sides // *Garniture*
Wild-rice risotto and baked potatoes with rosemary
Risotto de riz sauvage et pommes de terre barbecue au romarin

~

Dessert // *Dessert*
Stuffed blini, delectably topped with ice cream
Blini fourré , servi avec de la glace et une garniture fine

Bookable for 6 people minimum // per person 58,00
***Réservé à partir de 6 personnes // prix par personne* 58,00**

Visit us for our Sunday buffet

from
09:00 am – 12:30 pm

or from
1:00 pm – 04:30 pm

„Eat until you are half full;
drink until you are half drunk,
then you live as a whole.“
old russian proverb

This will not be an easy task at the sight of our Sunday buffet with appetizing warm and cold delicacies. We put special emphasis on quality, therefore we offer only freshly prepared dishes from our own production. Food and tea from the Samowar, as much as you like for only 27,50 Euro.

We are looking forward to your visit.

Soft drinks and juices // boissons et jus de fruits
refrescos y jugos // bevande analcoliche e succhi di frutta

Coca Cola[1,2,*], **Fanta**[2,4], **Sprite, Spezi**[1,2,*]			
Coca Cola light[1,5,*], **Apple spritzer**	**Glass**	**0,2 l**	**3,00**
	Glass	**0,4 l**	**4,50**

Selters mineral water - native to the North Taunus region, is a precious one-of-a-kind natural product thanks to its rich mineralisation and unmistakable taste. It preserves even the finest nuances of flavour in the best wines, complements the taste of the wine and enhances the enjoyment. All three varieties appeal to the sense of taste and thus offer the perfect water enjoyment.

Selters Classic *Fine, sparkling mineral water*	**Bottle**	**0,25 l**	**3,50**
	Bottle	**0,75 l**	**7,50**
Selters Naturell *fine, still mineral water*	**Bottle**	**0,25 l**	**3,50**
	Bottle	**0,75 l**	**7,50**
Selters Medium *light with little carbonic acid*	**Bottle**	**0,75 l**	**7,50**
Borjomi Natural mineral water	**Bottle**	**0,5 l**	**7,50**
Schweppes Russian Wild Berry	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Schweppes Bitter Lemon[3]	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Schweppes Tonic Water[3]	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Schweppes Ginger Ale[1]	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Apple juice, orange juice	**Glass**	**0,2 l**	**3,50**
Banana nectar	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Cherry nectar	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Tomato juice	**Bottle**	**0,2 l**	**4,00**
Table water	**Glass**	**0,3 l**	**2,50**
Pure vitamins:	**Glass**	**0,2 l**	**4,50**
Freshly squeezed orange juice		**0,4 l**	**7,00**
Kwas *Carbonated soft drink*	**Glass**	**0,2 l**	**3,50**
		0,4 l	**5,00**
Mors *Russian soft drink made from berries*	**Glass**	**0,2 l**	**4,50**
		0,4 l	**6,00**

Alcoholic drinks // boissons alcoolisées // bebidas alcohólicas // bevande alcoliche

Aperitifs

Martini	*Bianco, Rosso oder Extra Dry*	**4 cl**	**4,00**
Campari[1]	*Bitter*	**4 cl**	**4,50**
Roter Stern	*Red Crimean sparkling wine with lemon vodka*	**0,1 l**	**6,50**
Traum Romanoff	*Strawberries pureed with vodka, topped up with dry sparkling wine*	**0,1 l**	**6,50**
Aperol Spritz[1,3]	*Aperol 4cl, topped up with sparkling wine and mineral water*	**0,3l**	**8,50**
Lillet Wild Berry[4]	*Lillet 4cl, topped up with 0.2l Schweppes Russian Wild Berry*	**0,24 l**	**8,50**

Diverse Spirituosen

Ramazotti	*Herbal liqueur*	**2 cl**	**4,00**
Baileys Irish Cream *[1]	*Whiskey cream liqueur*	**2 cl**	**4,00**
Sambuca	*Italian anise liqueur*	**2 cl**	**4,00**
Sierra Tequila		**2 cl**	**4,00**
Bacardi	*white rum*	**2 cl**	**4,00**
Gordons	*Dry Gin*	**2 cl**	**4,00**
Fruit brandies	*from Alsace, various*	**2 cl**	**4,00**
Cognac	**Hennessy** *40% Fine de Cognac*	**2 cl**	**6,50**
		5 cl	**13,00**
		10 cl	**24,00**
	Remy Martin *40% Fine Champagne Cognac*	**2 cl**	**8,50**
		5 cl	**17,00**
		10 cl	**30,00**
Whiskey[1]	**Johnnie Walker** *Red Label*	**5 cl**	**7,00**
		10 cl	**13,00**
	Jack Daniel's	**5 cl**	**8,00**
		10 cl	**15,00**
	Johnnie Walker *Black Label 12 Jahre*	**5 cl**	**9,00**
		10 cl	**17,00**
	Chivas Regal *12 Jahre*	**5 cl**	**10,00**
		10 cl	**18,00**
	Gentleman Jack	**5 cl**	**10,00**
		10 cl	**18,00**

Wine By The Glass

White Wine

Riesling
Region: Pfalz, Qualitätswein; trocken
0,2 l – 7,50 // 0,5 l – 18,00

Chardonnay
Region: L'Aude; drinkable, balanced; dry
0,2 l – 7,50 // 0,5 l – 18,00

Rkatsiteli
Region: Kachetien, Grape variety: Rkatsiteli; dry
Aroma resembles a slightly peppery melon, complex,
strong, full-bodied and with sweet-fruity accents.
0,2 l – 7,50 // 0,75 l – 25,50

Alaznis Valley
Region: Kachetien, Grape variety: Rkatsiteli; sweet
fruity, lively, apple scent with a slight cinnamon note,
suits the grapey-juicy flavour style
0,2 l – 7,50 // 0,75 l – 25,50

Red Wine

Cabernet Sauvignon
Region: L'Aude; dry
0,2 l – 7,50 // 0,5 l – 18,00

Saperavi
Region: Kachetien, Grape variety: Saperavi; dry
fruit reminiscent of cherries, juicy blueberries and ripe plums.
plums characterise the bouquet, comparable to Bordeaux wine.
0,2 l – 7,50 // 0,75 l – 25,50

Alazanis Valley
Region: Kachetien, Grape variety: Saperavi; sweet
attractive scent of overripe cherries
with mineral component
0,2 l – 7,50 // 0,75 l – 25,50

Rosé Wine

Vardi
Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi; dry
Fresh, invigorating and long-lasting,
smells of plums and cranberries
0,2 l – 7,50 // 0,75 l – 25,50

All red and rosé wines contain sulphites

Alcoholic drinks // boissons alcoolisées // bebidas alcohólicas // bevande alcoliche

Bottled Wines

White Wine

Domaine De Tholomies La Chapelle
Region: Südfrankreich, Grape variety: Chardonnay — **0,75 l – 35,00**

Markus Molitor
Region: Mosel, Grape variety: Riesling — **0,75 l – 38,00**

Lugana San Benedetto
Region: Italien, Grape variety: Trebbiano di Lugana; ry — **0,75 l – 42,00**

Chablis 1er Cru
Region: Burgund, Grape variety: Chardonnay — **0,75 l – 48,00**

Red Wine

Durudschi
Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi und Cabernet; dry — **0,75 l – 26,50**

Vazis Tsremlebi
Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi und Cabernet Sauvignon; dry — **0,75 l – 28,50**

Kindzmarauli
Region: Kindzmarauli, Grape variety: Saperavi; natural-lovely — **0,75 l – 28,50**

Kvareli
Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi; dry — **0,75 l – 28,50**

Napareuli
Region: Napareuli, Grape variety: Saperavi; dry — **0,75 l – 32,50**

Kindzmarauli Mamapapuri
Region: Kindzmarauli, Grape variety: Saperavi; natural-lovely — **0,75 l – 38,50**

Bordeaux
Region: Bordeaux, Grape variety: Cabernet Savignon — **0,75 l – 45,00**

Shavi Jikhvi
Region: Kachetien, Grape variety: Saperavi: red, dry — **0,75 l – 85,00**

Kvevri (Amphorae) Wine

Saperavi Qvevri
Region: Kindzmarauli, Grape variety: Saperavi; rot, dry — **0,75 l – 42,50**

Chveneburi Qvevri
Region: Kindzmarauli, Grape variety: 65 Jahre alte Saperavi-Rebstöcke; rot, dry — **0,75 l – 52,50**

Champagne & Sparkling Wine

Classic
Region: Bagrationi, Grape variety: Chinuri, Tsiska, Mtzvane; dry — **0,75 l – 35,50**

Finest Vintage
Region: Bagrationi, Grape variety: Chinuri, Tsiska, Mtzvane; Brut — **0,75 l – 48,00**

Veuve Clicquot
The wonderfully tingling classic from the best house! — **0,75 l – 95,00**

All red and rosé wines contain sulphites

Alcoholic drinks // boissons alcoolisées // bebidas alcohólicas // bevande alcoliche

Russian Specialities

		20 gr	50 gr	100 gr	0,5 l	0,7 l
Parliament	*40%, milk-cleaned*	3,50	6,50	12,00	45,00	75,00
Moskovskaya	*40%, soft & clear*	3,50	6,50	12,00	45,00	-
Stolitchnaya	*40%, particularly mild*	3,50	6,50	12,00	45,00	-
Russkij Standart	*40%, noble*	3,50	6,50	12,00	45,00	75,00
Khortytsa Platinum	*40%, finest vodka*	3,50	6,50	12,00	45,00	-
Absolut Wodka	*40%, mild vodka*	3,50	6,50	12,00	45,00	70,00
Beluga Wodka	*40%, soft, balanced*	6,00	11,00	19,00	-	110,00
Grey Goose Wodka	*40%, soft, mild*	5,00	9,00	15,00	-	85,00

		20 gr	50 gr	100 gr
Pertsovka Pfefferwodka	*40%, spicy*	3,50	6,50	12,00
Zitrovka Zitronenwodka	*40%, flavoured*	3,50	6,50	12,00
Vanillewodka	*40%, flavoured*	3,50	6,50	12,00
Tschatscha	*50%, Cachetian grape marc spirit*	5,00	10,00	20,00
Rigaer Black Balsam	*45%, Herbal half bitters*	5,00	10,00	20,00

Cognac is for the french, what Brandy is for the russians.

GRUSINIAC	*40%, 5 year old Georgian Brandy*	5,50	11,00	22,00
GREMI	*40%, 15 year old Georgian Brandy*	7,50	15,00	30,00
TSINAPARI	*63%, 23 year old Georgian Brandy*	8,50	17,00	34,00

Alcoholic drinks // boissons alcoolisées // bebidas alcohólicas // bevande alcoliche

Draft Beer

House beer Samowar: Slightly spicy aroma, round taste, malty, somewhat sweet with a subtle pithy note.

Original wort 11,5 %	**Alcohol content 4,9 %**	**0,3 l**	**3,50**
		0,5 l	**5,00**

The classic premium of the capital Berlin.
Perfect maturity and extra fine hop aroma: a pleasure like a kiss.
Kiss me, Kindl! Beer type Pilsner brewed, bottom fermented

Original wort 11,7 %	**Alcohol content 5,0 %**	**0,3 l**	**3,50**
		0,5 l	**5,00**

Pleasantly spicy, fresh full-bodied, top-fermented wheat beer. Liquid amber. Brewed since 1872, according to the recipe of the founder Georg Schneider.

Original wort 12,8 %	**Alcohol content 5,4 %**	**0,3 l**	**3,50**
		0,5 l	**5,00**

Krusovice is a genuine black beer speciality with a centuries-old brewing tradition. brewing tradition. Selected malts, fine hops and the bottom-fermented brewing method give Krusovice full-bodiedness and the delicately sweet caramel taste.

Alcohol content only 3,8 %		**0,3 l**	**3,50**
		0,5 l	**5,00**

Bottles

Kristall	**0,5 l**	**5,00**
Yeast non-alcoholic	**0,5 l**	**5,00**
red[1] oder green[1]	**0,33 l**	**4,50**
Becks non-alcoholic	**0,33 l**	**3,50**

All beers contain gluten

tea // thé // té // tè

Tee	*black, from the samovar with Russian biscuits*	**Glas**	**4,00**
Tee	*green, peppermint or camomile with Russian biscuits and honey*	**Glas**	**5,00**
Früchtetee	*with Russian biscuits*	**Glas**	**5,00**
Sorten:	**Pineapple coconut** **Ginger with honey** **Rooibos Cream Caramel with Extra Milk** **Fireside** *with vanilla-cinnamon flavours*		
Tschai	*Tea from the samovar Russian style. Russian style with cranberries and Russian confectionery*	**Glas**	**6,00**
Tee	*from the samovar with homemade elderflower syrup, served with Russian confectionery*	**Glas**	**6,00**
Tee	*from the samovar with saffron, frothed milk and honey and honey served with Russian confectionery*	**Glas**	**6,50**

coffee // café // café // caffè

Espresso*		**Tasse**	**3,00**
Kick it*	*Espresso with 1 scoop of bourbon vanilla*	**Portion**	**5,00**
Espresso macchiato*		**Tasse**	**3,50**
Cafe Lungo*	*the extended*	**Tasse**	**3,00**
Doppelter Espresso*		**Tasse**	**5,50**
Cappuccino*	*with milk foam*	**Tasse**	**4,00**
Heiße Schokolade	*With cream***	**Glas**	**5,50**
Latte macchiato*		**Glas**	**4,50**
Kaffee „Ararat“*	*with Russian Brandy and cream***	**Glas**	**7,50**
Kaffee „Moskovskaya“*	*with Russian vodka and cream***	**Glas**	**7,50**
Russische Schokolade	*with rum and cream***	**Glas**	**7,50**

Alle Preise in Euro – All prices in Euro

- *** caffeinated**
- **** foamed with nitrous oxide**
- **[1] With dye**
- **[2] With preservative**
- **[3] contains chinin**
- **[4] With sulphites**
- **[5] Contains a source of phenylalanine**

Please ask our staff for allergen information.

Version 2022.2 – 221122