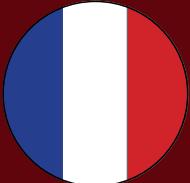




## Restaurant Samowar – Tradition And Quality Since 1979



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 030-3414154

[www.restaurant-samowar.de](http://www.restaurant-samowar.de)  
[info@restaurant-samowar.de](mailto:info@restaurant-samowar.de)

Opening hours: Mon–Sun starting 11:00 am.



## Starters & Salads // Entrées & Salades

### Solenie // Solenie

10,50

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

### Olivier // Olivier

11,50

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

13,50

herring on boiled potatoes and onions  
*filet de matjes sur pommes de terre bouillies et les oignons*

### Schuba // Chouba

14,50

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

17,50

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

8,50

### Salad-Bowl // Bol Salade composée

15,50

with grilled chicken breast  
*agrémentée de blanc de poulet grillé*

### Salad-Bowl // Bol Salade composée

17,50

with sheep's cheese and olives  
*agrémentée de fromage de brebis et d'olives*

### Salad-Bowl // Bol Salade composée

19,50

with salmon and egg  
*agrémentée de saumon et d'œuf dur*



## Soups // Soupes

**Mushroom Soup // Soupe aux champignons** 9,50  
 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** 9,50  
 with a mix of meats, gherkins and olives large portion // Grande assiette 12,50  
*Consommé de diverses viandes et cornichons malossol*

**Borshch-Ukrainskij // Borchtch à l'ukrainienne** 9,50  
 beetroot-cabbage-beef soup with smetana and herbs large portion // Grande assiette 12,50  
*Consommé de bœuf, chou blanc et betteraves à la crème aigre et aux fines herbes*

**Chicken Broth with Siberian-style Pelmeni //** 9,50  
*Consommé de poule aux Pelmeni à la sibérienne* large portion // Grande assiette 12,50  
 homemade chicken-filled dumplings in bouillon  
*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 4,50  
 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.

<b>Blini 2 pcs. // Deux blinis</b>	<b>12,50</b>
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 fourrés aux épinards en branches et au fromage et servis avec de la crème aigre	12,50
stuffed with mushrooms, served with smetana fourrés aux champignons et servis avec de la crème aigre	12,50
<b>Blini Medley // Assortiment de blinis</b>	<b>17,50</b>
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	
<b>Buckwheat Blini // Blinis du sarrasin</b>	<b>21,50</b>
with cold-smoked salmon, delicately garnished Saumon fumé servi avec des blinis et une garniture raffinée	
with salmon roe, minced egg, onion and smetana Caviar Keta, Œufs de saumon servis avec un œuf haché, des oignons, de la crème aigre et des blinis	25,50
<b>Vareniki (boiled dumplings) // Vareniki (Raviolis russes)</b>	
stuffed with potatoes and served with butter, fried onion and smetana farcis de pommes de terre, cuits à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre	14,50
large portion // grande assiette 17,50	
stuffed with spinach and cheese, served with butter, fried onion and smetana farcis avec épinards et fromage remplissage, cuits à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre	14,50
large portion // grande assiette 17,50	
stuffed with sauerkraut and mushrooms, served with butter, fried onion and smetana farcis avec choucroute et champignons remplissage, cuits à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre	14,50
large portion // grande assiette 17,50	
<b>Vareniki Medley // Assortiment de Varenikis</b>	
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 à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre	14,50
large portion // grande assiette 17,50	
<b>Pelmeni // Pelmeni (Raviolis russes)</b>	
boiled dumplings stuffed with meat and served with butter, herbs and smetana farcis de viande, cuits à l'eau et servis avec du beurre, des épices et de la crème aigre	15,50
large portion // grande assiette 18,50	
boiled dumplings stuffed with salmon and served with butter, herbs and smetana farcis de saumon cuits à l'eau et servis avec du beurre, des épices et de la crème aigre	16,50
large portion // grande assiette 19,50	



## Main Dishes // Plats principaux

---

<b>Georgian Beef Stewpot // Cassolette de bœuf à la géorgienne</b>	<b>26,50</b>
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	
 <b>Kotleta po Kiewski // Kotleta «po Kievski»</b>	<b>27,50</b>
chicken breast fillet filled with seasoned butter, breaded and fried, served with fresh grilled vegetables, creamed mushrooms and sautéed potatoes <i>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</i>	
 <b>Beef Stroganoff // Bœuf Stroganoff</b>	<b>29,50</b>
strips of beef fillet with mushrooms in a creamy sauce, served with shoestring potatoes <i>Émincé de filet de bœuf avec des champignons à la crème et des pommes pailles</i>	
 <b>Beef Fillet à la Rasputin // Filet de bœuf «Raspoutine»</b>	<b>35,50</b>
with green peppercorn, in a brandy cream sauce, served with fresh grilled vegetables and chips <i>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</i>	
 <b>Beef Fillet „po Korolewski“ // Filet de bœuf «po Korolevski»</b>	<b>39,50</b>
with keta caviar, smetana, leaf spinach and potato croquettes <i>servi avec du caviar Keta, de la crème aigre, des épinards en branches et des croquettes de pommes de terre</i>	



## Game Specialities // spécialités sauvages

**Wild-boar Bratwurst // Saucisses de sanglier** 21,50  
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 //** 24,50  
**2 steaks de filet émincé de chevreuil et de sanglier**  
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»** 27,50  
(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»** 29,50  
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»**

**25,50**

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»**

**29,50**

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**

**36,50**

from lava-rock grill, served with a spicy shashlyk sauce, grilled potatoes,  
fresh grilled vegetables and a homemade garlic mayonnaise

*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**

<b>Chicken // Poulet</b>	<b>24,50</b>
<b>Pork chop skewer from Spanish Duroc pig // Brochette de côtelette de porc du cochon Duroc espagnol</b>	<b>27,50</b>
<b>Lamb // Agneau</b>	<b>31,50</b>
<b>Sturgeon // Esturgeon</b>	<b>36,50</b>
<b>Mixed grill plate for two // Assortiment de grillades pour 2 personnes Chicken, pork and lamb Poulet, porc et agneau</b>	<b>69,50</b>

**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\*** 6,00  
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** 11,50  
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 7,00  
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 67,00**

**Réservé à partir de 6 personnes // prix par personne 67,00**



## Tea Ceremony

**Tea has been known in Russia since 1567, but it was not regularly imported to Moscow until the end of the 17th century. For almost two centuries, the residents of Moscow remained the only tea drinkers in Russia. It was not until 1850 that tea drinking became popular throughout the empire and across all social classes.**



**In Russia, tea and the samovar are inseparably linked. The samovar is a kind of oversized, complicated tea kettle, in which several liters of water can be kept at the right temperature with a heating source. It is designed so that one can hear the water going through the various stages of heating until the ideal temperature is reached. The teapot kept warm on the samovar, the tchainik, contains a very concentrated tea extract. Everyone pours a little of it into their cup and then fills it with hot water taken from the samovar via a small tap. Black teas, green teas, or mixtures of both are used. Russians do not take milk with their tea and sometimes let a small piece of sugar dissolve in their mouth while drinking.**

**Tea as much as you like from the samovar.  
Various varenye for sweetening and flavoring the tea.  
Honey and tea sugar.**

**Russian Confectionery and Pastries**

**Home-baked Russian cakes and pies**

**By pre-order for groups of 4 or more:  
from 14,50 € per person**



## Entradas & Ensaladas // Antipasti e insalate

### Solenie // Solenie

10,50

tomates, setas y pepinillos marinados, con ensalada de repollo blanco  
*pomodori marinati, cetrioli, funghi e insalata di cavolo*

### Olivier // Olivier

11,50

ensaladilla de patatas y verduras con huevo cocido, pepinillos en salmuera y carne  
*insalata di patate e verdure con uova, cetriolini e carne*

### Seljodka // Seljodka

13,50

filete de matjes en las patatas y las cebollas hervidas  
*filetto Matjes e patate e cipolle bollite*

### Shuba // Shuba

14,50

«arenque bajo el abrigo», quizás la manera más deliciosa de disfrutar de filetes de arenque a la «Matjes»  
*aringhe in pelliccia, il modo più prelibato per gustare il filetto di aringa giovane*

### Sakuski // Sakuski

17,50

entradas variadas: diferentes ensaladas rusas, salmón y huevo relleno con caviar Keta, se sirve con un vodka ruso  
*piatto di antipasti misti con insalata russa, salmone, uova ripiene di caviale keta e vodka russa*

### Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista

8,50

### Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista

15,50

con pechuga de pollo a la parrilla  
*con petto di pollo grigliato*

### Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista

17,50

con queso de oveja y aceitunas  
*con pecorino e olive*

### Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista

19,50

con salmón y huevo cocido  
*con salmone e uova*



## Sopas // Zuppe

### **Sopa de champiñones // Zuppa di champignon**

**9,50**

elaborada con champiñones frescos, se sirve con un copito de nata montada  
y pan croûton frito en mantequilla  
*con funghi freschi cotti, una spruzzata di panna e crostini al burro*

### **Solianka // Soljanka**

**9,50**

con carne mixta, pepinillos en vinagre y aceitunas  
*con carne mista, cetriolini sott'aceto e olive*

**ración grande // porzione grande 12,50**

### **Borschtsch-Ukrainskij // Borschtsch-Ukrainskij**

**9,50**

sopa de remolacha, repollo blanco y carne de ternera  
con smetana y hierbas finas  
*zuppa di barbabietole, cavolo bianco e carne di manzo con smetana ed erbe aromatiche*

**ración grande // porzione grande 12,50**

### **Caldo de gallina con Pelmeni «a la siberiana» //**

**9,50**

### **Brodo di pollo con pelmeni “alla siberiana”**

**ración grande // porzione grande 12,50**

pasta casera rellena con carne de ave en su caldo  
*ravioli della casa con ripieno di carne di pollo in brodo*

**En Rusia, los Pierogi se preparan con distintos rellenos y se sirven a menudo para acompañar sopas.**  
**In Russia i pierogi si preparano con diversi tipi di ripieno e si mangiano accompagnati alle zuppe.**

### **Pierogi // Pierogi**

**por unidad // ciascuno 4,50**

rellenos de carne picada, cebollas tiernas y huevos o chucrut y setas  
*ripieno di carne macinata, cipollotti e uova o crauti e funghi*



## Platos principales // Piatti principali

Nuestros Blini, Pelmeni y Vareniki son hechos a mano de nuestra propia producción.

I nostri Bliny, Pelmeni e Varenyki sono fatti a mano dalla nostra produzione.

**Blini (dos blinis) // Bliny (due)** 12,50

rellenos con carne picada, se sirven con smetana  
ripieni di carne macinata, con smetana

rellenos con hojas de espinacas y queso, se sirven con smetana 12,50  
ripieni di spinaci in foglia e formaggio, con smetana

rellenos con setas, se sirven con smetana 12,50  
ripieni di funghi, con smetana

**Blini variación // Tris di bliny** 17,50

tres blinis rellenos con carne, espinacas, queso y setas, se sirven con smetana  
con tre ripieni diversi: carne, spinaci e formaggio, funghi; con smetana

**Blini de trigo sarraceno // Bliny grano saraceno** 21,50

salmón ahumado en frío con blinis y cuidada presentación  
salmon affumicato a freddo con bliny, finemente guarnito

Huevas de salmón con huevo duro picado, cebollas, smetana y blinis 25,50  
uova di salmone con uova tritate, cipolla, smetana e bliny

**Varenyky (pasta rellena) // Varenyki (ravioli ripieni)**

con puré de patata, con mantequilla, cebolla frita y smetana 14,50  
di patate con burro, cipolla arrosto e smetana ración grande // porzione grande 17,50

con espinacas y queso relleno, con mantequilla, cebolla frita y smetana 14,50  
di spinaci e formaggio, cipolla arrosto e smetana ración grande // porzione grande 17,50

con chucrut y setas de llenado, con mantequilla, cebolla frita y smetana 14,50  
di crauti e funghi, cipolla arrosto e smetana ración grande // porzione grande 17,50

**Vareniki Medley // Tris di Varenykis**

con puré de patata, espinacas y queso relleno, chucrut y setas de llenado, con mantequilla,  
cebolla frita y smetana // Raviolis russes farcis de pommes de terre, épinards et fromage remplissage,  
ravioli ripieni di patate con burro, di spinaci e formaggio, di crauti e funghi, 14,50  
cipolla arrosto e smetana ración grande // porzione grande 17,50

**Pelmeni // Pelmeni**

pasta rellena con carne, con mantequilla, hierbas finas y smetana 15,50

ravioli ripieni di carne, con burro, erbe aromatiche e smetana

ración grande // porzione grande 18,50

pasta rellena con salmón, con mantequilla, hierbas finas y smetana 16,50

ravioli ripieni di salmone, con burro, erbe aromatiche e smetana

ración grande // porzione grande 19,50



## Platos principales // Piatti principali

**Estofado de ternera «a la georgiana» // Carne di manzo “alla georgiana”** 26,50  
con cebollas, pimientos, tomates, calabacines, berenjenas y patatas – se sirve en cazuela de barro  
*con cipolle, peperoni, pomodori, zucchine, melanzane e patate – servita in tegame*

**Kotleta po Kiewski // Kotleta po Kiewski** 27,50  
filete de pechuga de pollo relleno con una mezcla de mantequilla, empanado y frito,  
se sirve con verdura fresca a la parrilla, champiñones Crema y patatas salteadas  
*filetto di petto di pollo impanato ripieno di crema al burro, con verdure fresche alla griglia,*  
*crema di champignon e patate arrosto*

**Filete Stroganoff // Manzo “alla Stroganoff”** 29,50  
tiras de filete de ternera en champiñones a la crema, se sirve con patatas paja  
*straccetti di filetto di manzo in crema di champignon, con straccetti di patate*

**Filete de ternera «Rasputín» // Filetto di manzo “alla Rasputin”** 35,50  
con pimienta verde, en una salsa de brandy y nata, con verdura fresca a la parrilla y patatas fritas  
*al pepe verde, in salsa alla panna e brandy, con verdure fresche alla griglia e patatine fritte*

**Filete de ternera «po Korolewski» // Filetto di manzo “po Korolewski”** 39,50  
con caviar Keta, smetana, hojas de espinacas y croquetas de patata  
*con caviale keta, smetana, spinaci in foglia e crocchette di patate*



## Especialidades de caza // Specialità di selvaggina

<b>Salchichas fritas de jabalí // Salsicce di cinghiale arroste</b> sobre chucrut, se sirven con Varenyky rellenas de puré de patata y fritas <i>su letto di crauti, con varenyki arrosto ripieno di patate</i>	<b>21,50</b>
<b>2 solomillos tajadas de carne de venado y el jabalí //</b> <b>2 bistecca tritata da carne di cervo e cinghiale</b> con la seta fina salsa de crema, los arándanos, la col lombarda y croquetas de patata <i>con fine di funghi salsa di panna, mirtilli rossi, cavolo rosso e crocchette di patate</i>	<b>24,50</b>
<b>Jabalí asado po Wostotschnomu // Arrosto di cinghiale “po Wostotschnomu”</b> (según una antigua receta de la era zarista) en salsa fina de crema fresca con patatas salteadas y frutas encurtidas <i>(secondo un’antica ricetta dei tempi degli zar)</i> <i>in delicata salsa di smetana con patate arrosto e sottaceti</i>	<b>27,50</b>
<b>Venado asado Krim-Rubin // Arrosto di cervo “Krim-Rubin”</b> en salsa de vino tinto con melocotón y arándanos rojos, col lombarda a la manzana y croquetas de patata <i>in salsa di vino rosso con pesche al mirtillo rosso, cavolo rosso alle mele e crocchette di patate</i>	<b>29,50</b>



## Pescados // Piatti di pesce

### Sudak po Kosatski // Sudak po Kosakski

25,50

filete de lucioperca frito a la cosaca, con salsa de zanahoria, cebolla, pepinillo y tomate, se sirve con patatas

*filetto di luccioperca arrosto alla cosacca con salsa di carote, cipolle, cetrioli e pomodori, con patate*

### Caldereta de pescado po Odessky // Piatto di pesce "po Odessky"

29,50

Pescado de mar, salmón y camarones, con tiras de verduras y patatas, en salsa de tomate, vino blanco y nata – se sirve en cazuela de barro

*pesce di mare, salmone e gamberi, con verdure alla julienne e patate con salsa alla panna, pomodoro e vino bianco – servito in tegame*

### Pinchito de esturión // storione shashlik

36,50

parrilla de lava con un salsa pinchito picante, patatas asadas y verduras frescas a la parrilla, servido con mayonesa de ajo

*lavica con salsa shashlik piccante, patate alla griglia e verdure fresche alla griglia, servito con maionese all'aglio*



## Shashlik (pinchito) // Shashlik



Le recomendamos nuestras: // Il consiglio della casa:  
especialidades de la parrilla de lava «a la georgiana» //  
Specialità alla griglia a pietra lavica “alla georgiana”

carne de pollo // carne di pollo	24,50
brocheta de chuleta de cerdo del cerdo Duroc español // <i>Spiedino di costola di maiale dal maiale Duroc spagnolo</i>	27,50
carne de cordero // carne di agnello	31,50
esturión // storione	36,50
<b>Parrillada para 2 personas // Grigliata per 2 persone</b> de carne de pollo, cerdo y cordero <i>carne di pollo, di maiale e di agnello</i>	69,50

Cada plato se sirve con una salsa picante de shashlik y con patatas y verdura fresca a la parrilla y mayonesa de ajo.

Ogni piatto serviamo di salsa shashlik, patate alla griglia, verdure alla griglia e maionese all'aglio.



## Postre // Dessert

### **Kick it\* // Kick it\***

**6,00**

Espresso con una bola de helado de vainilla de bourbon

*Espresso con una pallina di gelato alla vaniglia bourbon*

### **Syrniki // Sirnik**

**9,50**

Buñuelo dulce de queso fresco Quark con arándanos rojos, smetana y helado de vainilla

*bignè dolci al quark con mirtilli rossi, smetana e gelato alla vaniglia*

### **Blini // Bliny**

**9,50**

Blini de trigo relleno con queso fresco Quark y decorado con guindas

*bliny di farina di frumento con ripieno di quark, guarnito con ciliegie morelle*

### **Blini // Bliny**

**10,50**

Blini de trigo sarraceno adornado con arándanos y smetana

*Blini di grano saraceno guarniti con mirtilli e smetana*

### **Cerezas calientes // Ciliegie calde**

**9,50**

sobre helado de nuez con nata montada\*\*

*su gelato alla nocciola con panna\*\**

### **Varenyky // Varenyki**

**11,50**

Pasta rellena con cerezas, smetana y helado de vainilla

*ravioli dolci con ripieno di ciliegie, smetana e gelato alla vaniglia*

### **Tarta Napoleón casera // "Torta Napoleone" della casa**

**1 ración // Una porzione 7,50**

tarta de hojaldre con crema de vainilla // Crostata di pasta sfoglia con crema alla vaniglia

### **Pastel Medovik // Torta Medovik**

**1 ración // Una porzione 7,00**

Pastel de miel y nuez // torta di miele e di noci



## Banquete del Zar // Banchetto dello Zar

**Para grupos a partir de seis personas y previa reserva le preparamos nuestro famoso y muy solicitado banquete del Zar. Disfrute de una velada agradable con los platos deliciosos de la cocina de la antigua Rusia.**

*Per un minimo di sei persone prepariamo, su prenotazione, il nostro celebre e apprezzatissimo Banchetto dello Zar. Vi aspetta una piacevole serata, ricca di deliziose specialità dell'antica cucina russa.*

### Sakuski // Sakuski

Una gran variedad de distintas entradas y ensaladas rusas. Exquisitos pescados con caviar Keta, asados variados, pan casero, mantequilla y smetana. Sabrosos aperitivos como, por ejemplo, setas y tomates marinados, pepinillos en salmuera y ensalada de repollo blanco.

*Una ricca tavola imbandita con diversi antipasti e insalate tipici della cucina russa. Piatti a base di pesce pregiato con caviale keta, un delicato piatto di arrosti, pane fatto in casa, burro e smetana. Contorni appetitosi a base di funghi marinati, pomodori, cetriolini e insalate di cavolo cappuccio a vostra scelta.*

### Sopa // Zuppa

La Borschtsch rusa va acompañada de Pierogi rellenos con carne recién hechos.

Entremedias, le servimos Pelmeni, Varenyky y Blintschiki.

*La tipica zuppa russa "Borschtsch" servita con pierogi ripieni di carne appena sfornati  
Nell'attesa vi serviremo pelmeni, varenyki e bliny.*

### Platos principales // Piatti principali

Shashlik (pinchito) de carne de pollo con verduras frescas a la parrilla  
Filete de salmón sobre hojas de espinacas con salsa de caviar Keta y nata

Ternera estofada en salsa de ciruela pasa

*Shashlik con carne di pollo e verdure fresche alla griglia*

*Filetto di salmone su letto di spinaci in foglia, con crema di caviale keta*

*Stufato di manzo in salsa di prugne secche*

### Guarniciones // Contorni

Risotto de arroz salvaje y patatas asadas al romero

*Risotto alla selvaggina e patate grigliate al rosmarino*

### Postre // Dessert

Blini relleno con helado y cuidada presentación

*Bliny con ripieno di gelato, finemente guarnito*

**Reservado de 6 personas // por persona 67,00**

**Prenotato da 6 persone // a persona 67,00**



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

**Coca Cola<sup>1,2,\*</sup>, Fanta<sup>2,4</sup>, Sprite, Spezi<sup>1,2,\*</sup>  
Coca Cola light<sup>1,5,\*</sup>, Apple spritzer**

Glass	0,2l	3,50
Glass	0,4l	5,50

**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 0,25l 3,50

Bottle 0,75l 7,50

**Selters Naturell** fine, still mineral water

Bottle 0,25l 3,50

Bottle 0,75l 7,50

**Selters Medium** light with little carbonic acid

Bottle 0,75l 7,50

**Borjomi Natural mineral water**

Bottle 0,5l 7,50

**Schweppes Russian Wild Berry**

Bottle 0,2l 4,50

**Schweppes Bitter Lemon<sup>3</sup>**

Bottle 0,2l 4,50

**Schweppes Tonic Water<sup>3</sup>**

Bottle 0,2l 4,50

**Schweppes Ginger Ale<sup>1</sup>**

Bottle 0,2l 4,50

**Apple juice, orange juice**

Glass 0,2l 3,50

**Banana nectar**

Bottle 0,2l 4,50

**Cherry nectar**

Bottle 0,2l 4,50

**Tomato juice**

Bottle 0,2l 4,50

**Table water**

Glass 0,3l 3,50

**Pure vitamins:**

Glass 0,2l 5,00

**Freshly squeezed orange juice**

Glass 0,4l 8,00



**Kwas** Carbonated soft drink

Glass 0,2l 3,50

0,4l 5,00

**Mors** Russian soft drink made from berries

Glass 0,2l 4,50

0,4l 6,00



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

### Aperitifs

<b>Martini</b>	<i>Bianco, Rosso oder Extra Dry</i>	<b>4 cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Campari<sup>1</sup></b>	<i>Bitter</i>	<b>4 cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Roter Stern</b>	<i>Red Crimean sparkling wine with lemon vodka</i>	<b>0,1l</b>	<b>7,50</b>
<b>Traum Romanoff</b>	<i>Strawberries pureed with vodka, topped up with dry sparkling wine</i>	<b>0,1l</b>	<b>7,50</b>
<b>Aperol Spritz<sup>1,3</sup></b>	<i>Aperol 4cl, topped up with sparkling wine and mineral water</i>	<b>0,3l</b>	<b>9,50</b>
<b>Lillet Wild Berry<sup>4</sup></b>	<i>Lillet 4cl, topped up with 0.2l Schweppes Russian Wild Berry</i>	<b>0,24l</b>	<b>9,50</b>

### Diverse Spirituosen

<b>Ramazotti</b>	<i>Herbal liqueur</i>	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Baileys Irish Cream<sup>*1</sup></b>	<i>Whiskey cream liqueur</i>	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Sambuca</b>	<i>Italian anise liqueur</i>	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Sierra Tequila</b>		<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Bacardi</b>	<i>white rum</i>	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Gordons</b>	<i>Dry Gin</i>	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Fruit brandies</b>	<i>from Alsace, various</i>	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
 <b>Cognac</b>			
	<b>Hennessy</b> 40% Fine de Cognac	<b>2 cl</b>	<b>7,50</b>
		<b>5 cl</b>	<b>15,50</b>
		<b>10 cl</b>	<b>28,00</b>
 <b>Whiskey<sup>1</sup></b>			
	<b>Remy Martin</b> 40% Fine Champagne Cognac	<b>2 cl</b>	<b>9,50</b>
		<b>5 cl</b>	<b>19,50</b>
		<b>10 cl</b>	<b>35,50</b>
 <b>Jack Daniel's</b>			
	<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>5 cl</b>	<b>8,50</b>
		<b>10 cl</b>	<b>15,00</b>
	 <b>Johnnie Walker Black Label 12 Jahre</b>		
		<b>5 cl</b>	<b>10,50</b>
		<b>10 cl</b>	<b>19,50</b>
	 <b>Chivas Regal 12 Jahre</b>		
		<b>5 cl</b>	<b>12,50</b>
		<b>10 cl</b>	<b>23,50</b>
	 <b>Gentleman Jack</b>		
		<b>5 cl</b>	<b>12,50</b>
		<b>10 cl</b>	<b>23,50</b>



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

### Wine By The Glass

#### White Wine

##### Riesling

Region: Palatinate, Quality Wine; dry

0,2l - 8,00 // 0,5l - 19,00

##### Chardonnay

Region: L'Aude; drinkable, balanced; dry

0,2l - 8,00 // 0,5l - 19,00

##### Rkatsiteli

Region: Kakheti, Grape variety: Rkatsiteli; dry

Aroma resembles a slightly peppery melon, complex, strong, full-bodied and with sweet-fruity accents.

0,2l - 8,00 // 0,75l - 29,50

##### Alaznis Valley

Region: Kakheti, Grape variety: Rkatsiteli; sweet fruity, lively, apple scent with a slight cinnamon note, suits the grapey-juicy flavour style

0,2l - 8,00 // 0,75l - 29,50

#### Red Wine

##### Cabernet Sauvignon

Region: L'Aude; dry

0,2l - 8,00 // 0,5l - 19,00

##### Saperavi

Region: Kakheti, Grape variety: Saperavi; dry

fruit reminiscent of cherries, juicy blueberries and ripe plums. plums characterise the bouquet, comparable to Bordeaux wine.

0,2l - 8,00 // 0,75l - 29,50

##### Alazanis Valley

Region: Kakheti, Grape variety: Saperavi; sweet attractive scent of overripe cherries with mineral component

0,2l - 8,00 // 0,75l - 29,50

#### Rosé Wine

##### Vardi

Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi; dry

Fresh, invigorating and long-lasting, smells of plums and cranberries

0,2l - 8,00 // 0,75l - 29,50



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

### *Bottled Wines*

#### **White Wine**

##### **Domaine De Tholomies La Chapelle**

Region: Southern France, Grape variety: Chardonnay

**0,75l - 39,50**

##### **Markus Molitor**

Region: Mosel, Grape variety: Riesling

**0,75l - 42,50**

##### **Lugana San Benedetto**

Region: Italy, Grape variety: Trebbiano di Lugana; ry

**0,75l - 45,50**

##### **Chablis 1er Cru**

Region: Burgundy, Grape variety: Chardonnay

**0,75l - 55,00**

#### **Red Wine**

##### **Durudschi**

Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi and Cabernet; dry

**0,75l - 29,50**

##### **Vazis Tsremlebi**

Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi and Cabernet Sauvignon; dry

**0,75l - 32,50**

##### **Kindzmarauli**

Region: Kindzmarauli, Grape variety: Saperavi; natural-lovely

**0,75l - 33,50**

##### **Kvareli**

Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi; dry

**0,75l - 33,50**

##### **Napareuli**

Region: Napareuli, Grape variety: Saperavi; dry

**0,75l - 35,50**

##### **Kindzmarauli Mamapapuri**

Region: Kindzmarauli, Grape variety: Saperavi; natural-lovely

**0,75l - 45,50**

##### **Bordeaux**

Region: Bordeaux, Grape variety: Cabernet Sauvignon

**0,75l - 49,00**

##### **Shavi Jikhvi**

Region: Kakheti, Grape variety: Saperavi: red, dry

**0,75l - 99,00**

### *Kevri (Amphorae) Wine*

##### **Saperavi Qvevri**

Region: Kindzmarauli, Grape variety: Saperavi; red, dry

**0,75l - 47,50**

##### **Chveneburi Qvevri**

Region: Kindzmarauli, Grape variety: 65 years old Saperavi-vine stocks; red, dry

**0,75l - 57,50**

### *Champagne & Sparkling Wine*

##### **Classic**

Region: Bagrationi, Grape variety: Chinuri, Tsiska, Mtzvane; dry

**0,75l - 39,50**

##### **Krimskoye rot-mild**

Region: Crimea region, Grape variety: Cabernet Sauvignon, Saperavi, Merlot

**0,75l - 48,00**

##### **Veuve Clicquot**

The delightfully sparkling classic from the finest house! Aromas of fresh apricots and peach. **0,75l - 115,00**



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

### Russian Specialities

		<b>20 gr</b>	<b>50 gr</b>	<b>100 gr</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,7l</b>
<b>Parliament</b>	40%, milk-cleaned	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	<b>75,00</b>
<b>Moskovskaya</b>	40%, soft & clear	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	-
<b>Stolitchnaya</b>	40%, particularly mild	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	-
<b>Russkij Standart</b>	40%, noble	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	<b>75,00</b>
<b>Khortytsa Platinum</b>	40%, finest vodka	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	-
<b>Absolut Wodka</b>	40%, mild vodka	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	-
<b>Beluga Wodka</b>	40%, soft, balanced	<b>7,00</b>	<b>13,50</b>	<b>26,00</b>	-	<b>145,00</b>
<b>Grey Goose Wodka</b>	40%, soft, mild	<b>6,00</b>	<b>11,00</b>	<b>19,00</b>	-	<b>130,00</b>

		<b>20 gr</b>	<b>50 gr</b>	<b>100 gr</b>
<b>Pertsovka Pfefferwodka</b>	40%, spicy	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>
<b>Zitrovka Zitronenwodka</b>	40%, flavoured	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>
<b>Vanillewodka</b>	40%, flavoured	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>12,00</b>
<b>Tschatscha</b>	50%, Cachetian grape marc spirit	<b>6,00</b>	<b>11,50</b>	<b>22,00</b>
<b>Rigaer Black Balsam</b>	45%, Herbal half bitters	<b>6,00</b>	<b>11,50</b>	<b>22,00</b>

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

<b>GRUSINIAC</b>	40%, 5 year old Georgian Brandy	<b>7,50</b>	<b>14,00</b>	<b>26,00</b>
<b>GREMI</b>	40%, 15 year old Georgian Brandy	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>35,00</b>
<b>TSINAPARI</b>	63%, 23 year old Georgian Brandy	<b>10,50</b>	<b>20,00</b>	<b>38,00</b>



## 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.*

<b>Original wort 11,5%</b>	<b>Alcohol content 4,9%</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50</b>
		<b>0,5l</b>	<b>6,00</b>



*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*

<b>Original wort 11,7%</b>	<b>Alcohol content 5,0%</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50</b>
		<b>0,5l</b>	<b>6,00</b>



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

<b>Original wort 12,8%</b>	<b>Alcohol content 5,4%</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50</b>
		<b>0,5l</b>	<b>6,00</b>



*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.*

<b>Alcohol content only 3,8%</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50</b>
	<b>0,5l</b>	<b>6,00</b>

### Bottles



<b>Kristall</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50</b>
<b>Yeast non-alcoholic</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50</b>



<b>red<sup>1</sup> oder green<sup>1</sup></b>	<b>0,33l</b>	<b>5,50</b>



<b>Becks non-alcoholic</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,50</b>



## tea // thé // té // tè

<b>Tea</b>	<i>black, from the samovar with Russian biscuits</i>	<b>Glass</b>	<b>4,50</b>
<b>Tea</b>	<i>green, peppermint or camomile with Russian biscuits and honey</i>	<b>Glass</b>	<b>5,50</b>
<b>Fruit Tea Varieties:</b>	<i>with Russian biscuits <b>Ginger with honey</b> <b>Rooibos Cream Caramel with Extra Milk</b> <b>additional varieties available upon request</b></i>	<b>Glass</b>	<b>5,50</b>
<b>Chai</b>	<i>Tea from the samovar Russian style. Russian style with cranberries and Russian confectionery</i>	<b>Glass</b>	<b>6,50</b>
<b>Tea</b>	<i>from the samovar with homemade elderflower syrup, served with Russian confectionery</i>	<b>Glass</b>	<b>6,50</b>
<b>Tea</b>	<i>from the samovar with saffron, frothed milk and honey and honey served with Russian confectionery</i>	<b>Glass</b>	<b>6,50</b>

## coffee // café // café // caffè

<b>Espresso*</b>		<b>Cup</b>	<b>3,50</b>
<b>Kick it'</b>	<i>Espresso with 1 scoop of bourbon vanilla</i>	<b>Portion</b>	<b>6,00</b>
<b>Espresso macchiato'</b>		<b>Cup</b>	<b>4,00</b>
<b>Cafe Lungo'</b>	<i>the extended</i>	<b>Cup</b>	<b>3,50</b>
<b>Double Espresso'</b>		<b>Cup</b>	<b>6,00</b>
<b>Cappuccino'</b>	<i>with milk foam</i>	<b>Cup</b>	<b>4,50</b>
<b>Hot Chocolate</b>	<i>With cream**</i>	<b>Glass</b>	<b>6,00</b>
<b>Latte macchiato'</b>		<b>Glass</b>	<b>5,50</b>
<b>Coffee „Ararat“</b>	<i>with Russian Brandy and cream**</i>	<b>Glass</b>	<b>8,50</b>
<b>Coffee „Moskovskaya“</b>	<i>with Russian vodka and cream**</i>	<b>Glass</b>	<b>8,50</b>
<b>Russian Chocolate</b>	<i>with rum and cream**</i>	<b>Glass</b>	<b>8,50</b>

Alle Preise in Euro - All prices in Euro

\* **caffeinated**

\*\* **foamed with nitrous oxide**

<sup>1</sup> **With dye**

<sup>2</sup> **With preservative**

<sup>3</sup> **contains chinin**

<sup>4</sup> **With sulphites**

<sup>5</sup> **Contains a source of phenylalanine**

Please ask our staff for allergen information.

