SAMOWAR

RUSSISCHES RESTAURANT

Restaurant Samowar –
Tradition und Qualität seit 1979

**Iss Dich halb satt, trink Dich halb trunken,
dann lebst Du ganz!**

altes russisches Sprichwort

Nicht essen wie Gott in Frankreich,
sondern speisen wie der Zar in Russland.

Ab 6 Personen bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung
unser bekanntes und beliebtes Zarenfestmahl.

Genießen Sie dieses Mahl inmitten einer traditionellen Einrichtung,
die an ein Restaurant aus der Zarenzeit erinnert.

Luisenplatz 3, 10585 Berlin
Fon 030-341 41 54
www.restaurant-samowar.de
info@restaurant-samowar.de
Öffnungszeiten: Mo–So ab 11:00 Uhr

Vorspeisen & Salate // *Закуски & салаты*

Solenie // *Домашние соленья* **10,50**
marinierte Tomaten, Gurken, Pilze und Krautsalat
маринованные помидоры, огурцы, грибочки, квашеная капуста

Olivier // *Салат «Оливье»* **11,50**
Kartoffel-Gemüsesalat mit Ei, Salzgurken und Fleisch
салат из отварных овощей с курицей

Seljodka // *Сельдь* **13,50**
Matjesfilets auf Salzkartoffeln und Zwiebeln
малосольная сельдь с отварным картофелем и красным луком

Schuba // *Сельдь под шубой* **14,50**
Hering unter dem Mantel, die wohl köstlichste Art Matjesfilets zu genießen
филе сельди, картофель, морковь, свекла, лук, майонез

Sakuski // *Закуски* **17,50**
gemischte Vorspeisenplatte mit russischen Salaten, Lachs, gefülltem Ei mit Keta-Kaviar und mit einem russischen Wodka
разнообразные салаты и соленья, лосось холодного копчения, икра лосося, яйцо, рюмка водки

Gemischte Salat-Bowl // *Салат из свежих овощей* **8,50**

Gemischte Salat-Bowl // *Салат из свежих овощей* **15,50**
mit gegrillter Hähnchenbrust
с куриным филе на гриле

Gemischte Salat-Bowl // *Салат из свежих овощей* **17,50**
mit Schafskäse und Oliven
с брынзой и маслинами

Gemischte Salat-Bowl // *Салат из свежих овощей* **19,50**
mit Lachs und Ei
с копченым лососем и яйцом

Suppen // *Супы*

Champignoncremesuppe // *Суп-крем из шампиньонов* **9,50**
aus frischen Pilzen gekocht, Sahnehaube und Buttercroutons
с хрустящими гренками и взбитыми сливками

Soljanka // *Солянка*
saure Gurkensuppe mit gemischtem Fleisch
сборная мясная
klein // *маленькая порция* 9,50
groß // *большая порция* 12,50

Borschtsch-Ukrainskij // *Борщ Украинский*
Rote Beete-Weißkohl-Rindfleisch-Suppe mit Smetana und Kräutern
с говядиной, сметаной и зеленью
klein // *маленькая порция* 9,50
groß // *большая порция* 12,50

Hühnerbrühe mit Pelmeni „Sibirische Art“
// Куриный бульон «по-сибирски»
hausgemachte Teigtaschen mit Geflügelfleischfüllung in Boullion
с домашними пельменями
klein // *маленькая порция* 9,50
groß // *большая порция* 12,50

In Russland werden Piroggen mit verschiedenen Füllungen zubereitet und gern zu Suppen gegessen.

Piroggen // *Пирожок* **Stück // *1 шт* 4,50**
gefüllt mit Hackfleisch, Lauchzwiebeln und Eiern oder Sauerkraut und Pilzen
с мясом, с зеленым луком и яйцом или с тушеной квашеной капустой и грибами

Hauptgerichte // *Основные блюда*

Unsere Bliny, Pelmeni und Wareniki sind aus eigener Herstellung in Handarbeit gefertigt.

В нашем ресторане мы подаем домашние блины, а также вареники и пельмени ручной лепки.

Bliny zwei Stück // *Блины*

mit Hackfleisch gefüllt, dazu Smetana // *с мясным фаршем и сметаной*	**12,50**
mit Blattspinat und Käse gefüllt, dazu Smetana // *со шпинатом, сыром и сметаной*	**12,50**
mit Pilzen gefüllt, dazu Smetana // *с грибами и сметаной*	**12,50**

Bliny Variation // *Блины Ассорти* **17,50**

drei Stück gefüllt mit Fleisch, Spinat-Käse und Pilzen, dazu Smetana
с мясным фаршем, шпинатом и грибами

Buchweizenbliny // *Блины „Царские“*

mit Lachs und Smetana // *лосось холодного копчения, блинчики из гречневой муки*	**21,50**
mit Keta-Kaviar und Smetana	**25,50**

икра лосося, яйцо куриное рубленое, лук, блинчики из гречневой муки

Wareniki (gekochte Teigtaschen) **// *Вареники***

mit Kartoffelfüllung, Butter, Röstzwiebeln und Smetana *с картофелем*	**klein // *маленькая порция* 14,50** **groß // *большая порция* 17,50**
mit Spinat-Käse-Füllung, Butter, Röstzwiebeln und Smetana *со шпинатом и брынзой*	**klein // *маленькая порция* 14,50** **groß // *большая порция* 17,50**
mit Sauerkraut-Pilz-Füllung, Butter, Röstzwiebeln und Smetana *с тушеной квашеной капустой и грибами*	**klein // *маленькая порция* 14,50** **groß // *большая порция* 17,50**

Wareniki Variation // *Вареники Ассорти*

gekochte Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, Spinat-Käse-Füllung, Sauerkraut-Pilz-Füllung, Butter, Röstzwiebeln und Smetana	**klein // *маленькая порция* 14,50** **groß // *большая порция* 17,50**

Pelmeni // *Пельмени*

gekochte Teigtaschen mit Fleischfüllung, Butter, Kräutern und Smetana // *с мясом и сметаной*	**klein // *маленькая порция* 15,50** **groß // *большая порция* 18,50**
gekochte Teigtaschen mit Lachsfüllung, Butter, Kräutern und Smetana // *с лососем и сметаной*	**klein // *маленькая порция* 16,50** **groß // *большая порция* 19,50**

Hauptgerichte // *Основные блюда*

Rinderfleischtopf „Grusinische Art“ // *Рагу из говядины* **26,50**
mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen und Kartoffeln, im Topf serviert
в глиняном горшке «по-грузински» с овощами и картофелем

Kotleta po Kiewski // *Котлета по-киевски* **27,50**
Hähnchenbrustfilet mit Buttermischung gefüllt, paniert und gebacken,
frisches Grillgemüse, Cremechampignons und Bratkartoffeln
с овощами запеченными на гриле, жареным картофелем, соус из шампиньонов

Beef Stroganoff // *Бефстроганов* **29,50**
Rindfleischstreifen in Rahmchampignons, dazu Strohkartoffeln
Говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе и с картофельной стружкой

Rinderfilet „Rasputin“ // *Говяжья вырезка „Распутин“* **35,50**
mit grünem Pfeffer in einer Weinbrand-Sahne-Sauce, frisches Grillgemüse und Pommes frites
в сливочно-коньячно-перечном соусе с овощами запеченными на гриле и картофелем фри

Rinderfilet „po Korolewski“ // *Говяжья вырезка „по-королевски“* **39,50**
mit Keta-Kaviar, Smetana, Blattspinat und Kroketten
со шпинатом, красной икрой и картофельными крокетами

Wildspezialitäten // *Блюда из дичи*

Wildschweinbratwurst // *Жареная колбаска из дикого кабана* **21,50**
auf Sauerkraut, dazu Wareniki mit Kartoffelfüllung
с тушеной квашеной капустой и жареными варениками

2 gehackte Wildsteaks vom Hirsch und Wildschwein //
Рубленый бифштекс из оленины и дикого кабана **24,50**
mit feiner Pilzrahmsauce, Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten
в сливочно-грибном соусе, с брусничным джемом,
тушеной красной капустой и картофельными крокетами

Wildschweinbraten „po Wostotschnomu“ // *Жаркое из кабана «по-восточному»* **27,50**
(nach einem alten Rezept aus der Zarenzeit)
in feiner Schmandsauce mit Bratkartoffeln und Essigfrüchten
в винном соусе с жареным картофелем и мочеными яблоками

Hirschbraten „Krim-Rubin“ // *Жаркое из оленины «Крым-рубин»* **29,50**
in Rotweinsauce mit Preiselbeerpfirsich, Apfelrotkohl und Kroketten
в винном соусе с тушеной красной капустой и картофельными крокетами

Fischgerichte // *Блюда из рыбы*

Sudak po Kosatski // *Судак «по-казацки»* **25,50**
gebratenes Zanderfilet nach Kosaken-Art mit einer Sauce aus Karotten, Zwiebeln, Gurken und Tomaten, dazu Kartoffeln
жареное филе судака с тушеными овощами в кисло-сладком соусе, отварным картофелем

Fischtopf po Odessky // *Рыба в горшочке «по-Одесски»* **29,50**
Seefisch, Lachs und Shrimps mit Gemüsestreifen und Kartoffeln in einer Tomaten-Weißwein-Sahne-Sauce, im Tontopf serviert
Запеченное филе лосося, судака, ментая, креветки с овощами и картофелем в соусе из белого вина, томатов и сливок

Stör Schaschlik // *Шашлык из осетра* **36,50**
vom Lavasteingrill mit pikanter Schaschliksoße, Grillkartoffeln, frischem Grillgemüse und Knoblauchmayonnaise
подается с картофелем и овощами запеченными на гриле пикантным соусом и домашним чесночным майонезом

Schaschlik // *Шашлык*

Besonders zu empfehlen:
Unsere Schaschlik-Spezialitäten vom Lavasteingrill „nach georgischer Art“.

Hähnchenfleisch // ***Шашлык из курицы***	**24,50**
Schweinekamm vom spanischen Duroc-Schwein* // ***Шашлык из свинины***	**27,50**
Lammfleisch // ***Шашлык из баранины***	**31,50**
Stör // ***Шашлык из осетра***	**36,50**
Grillplatte für 2 Personen Hähnchen-, Schweine- und Lammfleisch *Шашлык из курицы, свинины и баранины на 2 персоны*	**69,50**

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen pikante Schaschliksauce, Grillkartoffeln, frisches gegrilltes Gemüse und Knoblauchmayonnaise.

Каждое блюдо подается с картофелем и овощами запеченными на гриле, пикантным соусом и домашним чесночным майонезом

*** Das Fleisch des Duroc Schweins ist ein kulinarisches Erlebnis. Diese Schweinerasse hat ihre Wurzeln in einer rund 250-jährigen Kreuzung zwischen den roten Jersey-Schweinen aus New Jersey in den USA und den europäischen Iberico-Schweinen. Optisch ähneln Durocs den heimischen Hausschweinen, unterscheiden sich jedoch durch ihre hängenden Ohren und ihre rotbraunen Borsten. Gourmetköche loben insbesondere die feine Marmorierung des Fleisches, die für ein harmonisches Verhältnis zwischen Fett und Fleisch sorgt. Dies verleiht dem Fleisch einen einzigartig edlen Geschmack.**

Dessert // *Десерты*

Kick it* // *Эспрессо с мороженым** **6,00**
Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanille
Порция мороженого, залитая эспрессо

Sirnik // *Сырники* **9,50**
süßes Quarkbeignet mit Preiselbeeren, Smetana und Vanilleeis
с ванильным мороженым, сметаной и брусничным вареньем

Bliny // *Блины* **9,50**
Weizenbliny mit Quark gefüllt und mit Schattenmorellen garniert
Блинчик с творогом и вишней

Bliny // *Блины* **10,50**
Buchweizenbliny mit Preiselbeeren und Smetana garniert
Блинчики из гречневой муки со сметаной и брусничным вареньем

Heiße Kirschen // *Горячая вишня* **9,50**
auf Walnusseis mit Sahne
с ореховым мороженым и взбитыми сливками

Wareniki // *Вареники с вишней* **11,50**
gekochte Teigtaschen gefüllt mit Kirschen, Smetana und Vanilleeis
с ванильным мороженым и сметаной

Napoleon Torte // *Торт «Наполеон»* **Portion // *1 шт* 7,50**
Blätterteigtorte mit Vanillecreme

Medovik Torte // *Торт «Медовик»* **Portion // *1 шт* 7,00**
Walnuss-Honigtorte

Zarenfestmahl // *Царский пир*

Ab sechs Personen bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung unser bekanntes und beliebtes Zarenfestmahl. Es erwartet Sie ein gemütlicher Abend mit köstlichen Speisen der altrussischen Küche.

Приглашаем Вас на знаменитый «Царский пир» в ресторане «Самовар». С 6 человек Вы можете заранее заказать церемонию и провести незабываемый вечер,наслаждаясь старинной русской кухней.

Sakuski // *закуска*
Der Tisch ist reich gedeckt mit verschiedenen russischen Vorspeisen und Salaten. Edelfischplatte mit Keta-Kaviar, feine Bratenplatte, hausgebackenem Brot, Butter und Smetana. Appetitanregende Beilagen wie marinierte Pilze, Tomaten, Salzgurken und Weißkrautsalat stehen Ihnen zur Auswahl.
К Вашему приходу стол щедро накрыт различными холодными закусками, солениями и салатами, мясными и рыбными нарезками.

~

Suppe // *Первое блюдо*
Zur russischen Borschtsch servieren wir Ihnen frisch gebackene Piroschki mit Fleischfüllung. Zwischendurch reichen wir Pelmeni, Wareniki und Blintschki.
Борщ с говядиной, сметаной и зеленью; пирожок с мясом

~

Hauptgerichte // *Горячие блюда*
Schaschlik aus Hähnchenfleisch mit frischem Grillgemüse, Lachsfilet auf Blattspinat mit Keta-Kaviar-Sahnesauce, geschmortes Rindfleisch in Backpflaumensauce.
Шашлык из курицы с овощами, приготовленными на гриле
Филе лосося в сливочном соусе, с красной икрой и шпинатом
Тушеная говядина в кисло-сладком соусе с черносливом

~

Beilagen // *Гарнир*
Wildreis-Risotto und Rosmarin-Grillkartoffeln
Пропаренный дикий рис, картофель запеченный на гриле с розмарином

~

Dessert // *Десерт*
Gefüllte Bliny mit Eis garniert
Блинчик с мороженым, взбитыми сливками и шоколадным сиропом

Ab 6 Personen buchbar // pro Person 67,00
Заказы принимаются от минимально 6 человек на меню // на человека 67,00

Teezeremonie

Der Tee ist in Russland schon seit 1567 bekannt, wurde aber erst ab Ende des 17. Jahrhunderts regelmäßig nach Moskau importiert. Fast zwei Jahrhunderte lang blieben die Bewohner Moskaus die einzigen Teetrinker in Russland. Erst ab 1850 bürgerte sich der Genuss von Tee im ganzen Imperium und in allen sozialen Schichten ein.

In Russland sind Tee und der Samowar unzertrennlich miteinander verbunden. Der Samowar ist eine Art überdimensionierter, komplizierter Teekessel, in dem mit einer Heizquelle mehrere Liter Wasser auf der richtigen Temperatur gehalten werden können. Er ist so gestaltet, dass man hört, wie das Wasser die verschiedenen Erhitzungsstadien durchläuft, bis die Idealtemperatur erreicht ist. Die auf dem Samowar warm gehaltene Teekanne, der Tchainik, enthält einen sehr konzentrierten Tee-Extrakt. Jeder gießt ein wenig davon in seine Tasse und füllt diese dann mit heißem Wasser auf, das dem Samowar über einen kleinen Hahn entnommen wird. Verwendet werden Schwarztees, Grüntees oder auch Mischungen aus beiden. Die Russen nehmen keine Milch zum Tee und lassen manchmal beim Trinken ein kleines Zuckerstückchen im Mund zergehen.

Tee soviel Sie mögen aus dem Samowar.
Verschiedene Warenja zum süßen und aromatisieren des Tees.
Honig und Teezucker.

Russisches Konfekt und Gebäck

Hausgebackene russische Kuchen und Torten

Auf Vorbestellung ab 4 Personen:
ab 14,50 € pro Person

Alkoholische Getränke

Aperitifs

Martini	*Bianco, Rosso oder Extra Dry*	**4 cl**	**5,50**
Campari [1]	*Bitter*	**4 cl**	**5,50**
Roter Stern	*Roter Krimsekt mit Zitronenwodka*	**0,1 l**	**7,50**
Traum Romanoff	*mit Wodka pürierte Erdbeeren, aufgefüllt mit trockenem Sekt*	**0,1 l**	**7,50**
Aperol Spritz [1,3]	*Aperol 4cl, aufgefüllt mit Sekt und Mineralwasser*	**0,3l**	**9,50**
Lillet Wild Berry [4]	*Lillet 4cl, aufgefüllt mit 0,2l Schweppes Russian Wild Berry*	**0,24 l**	**9,50**

Diverse Spirituosen

Ramazotti	*Kräuterlikör*	**2 cl**	**4,50**
Baileys Irish Cream [*1]	*Whiskey-Sahnelikör*	**2 cl**	**4,50**
Sambuca	*italienischer Anislikör*	**2 cl**	**4,50**
Sierra Tequila		**2 cl**	**4,50**
Bacardi	*weißer Rum*	**2 cl**	**4,50**
Gordons	*Dry Gin*	**2 cl**	**4,50**
Obstbrände	*aus dem Elsass, verschiedene*	**2 cl**	**4,50**
Cognac	**Hennessy** *40% Fine de Cognac*	**2 cl**	**7,50**
		5 cl	**15,50**
		10 cl	**28,00**
	Remy Martin *40% Fine Champagne Cognac*	**2 cl**	**9,50**
		5 cl	**19,50**
		10 cl	**35,50**
Whiskey [1]	**Johnnie Walker** *Red Label*	**5 cl**	**8,50**
		10 cl	**15,00**
	Jack Daniel's	**5 cl**	**9,50**
		10 cl	**18,50**
	Johnnie Walker *Black Label 12 Jahre*	**5 cl**	**10,50**
		10 cl	**19,50**
	Chivas Regal *12 Jahre*	**5 cl**	**12,50**
		10 cl	**23,50**
	Gentleman Jack	**5 cl**	**12,50**
		10 cl	**23,50**

Alkoholische Getränke

Offene Weine

Weißweine

Riesling
Region: Pfalz, Qualitätswein; trocken **0,2 l – 8,00 // 0,5 l – 19,00**

Chardonnay
Region: L'Aude; süffig, ausgewogen; trocken **0,2 l – 8,00 // 0,5 l – 19,00**

Rkatsiteli
Region: Kachetien, Rebsorte: Rkatsiteli; trocken
Duft gleicht einer leicht gepfefferten Melone, komplex,
kräftig, vollmundig und mit süß-fruchtigen Akzenten **0,2 l – 8,00 // 0,75 l – 29,50**

Alaznis Valley
Region: Kachetien, Rebsorte: Rkatsiteli; lieblich
fruchtig, lebendig, Apfelduft mit leichter Zimtnote,
passt zur traubig- saftigen Geschmacksstilistik **0,2 l – 8,00 // 0,75 l – 29,50**

Rotweine

Cabernet Sauvignon
Region: L'Aude; trocken **0,2 l – 8,00 // 0,5 l – 19,00**

Saperavi
Region: Kachetien, Rebsorte: Saperavi; trocken
an Kirsche erinnernde Frucht, saftige Blaubeeren und reife
Bauernpflaumen prägen den Duft, vergleichbar mit Bordeauxwein **0,2 l – 8,00 // 0,75 l – 29,50**

Alazanis Valley
Region: Kachetien, Rebsorte: Saperavi; lieblich
attraktiver Duft überreifer Kirschen
mit mineraler Komponente **0,2 l – 8,00 // 0,75 l – 29,50**

Roséweine

Vardi
Region: Kvareli, Rebsorte: Saperavi; trocken
frisch, belebend sowie nachhaltig,
duftet nach Pflaumen und Cranberries **0,2 l – 8,00 // 0,75 l – 29,50**

Alle Rot- und Roséweine enthalten Sulfite

Weißweine – Flasche

Domaine De Tholomies La Chapelle
Region: Südfrankreich, Rebsorte: Chardonnay
Biowein, klassischer Chardonnay. Fruchtiges Bukett von Pfirsichen, weißen Blüten, Vanille.
Am Gaumen vollmundig, fruchtig und harmonisch mit wundervoll langem Abgang. **0,75 l – 39,50**

Markus Molitor
Region: Mosel
Rebsorte: Riesling
Rassiger Riesling besticht durch elegante Balance, ausdrucksstarke Mineralität und feine Frucht.
Naturbelassenheit und ein langes Hefelager tragen zur Komplexität und Langlebigkeit bei. **0,75 l – 42,50**

Lugana San Benedetto
Region: Italien
Rebsorte: Trebbiano di Lugana; trocken
Italienischer Wein mit knackiger Frucht, der sich wunderbar duftig und leger präsentiert. Er besitzt eine beeindruckende Komplexität im Bukett. Grüne Frucht, Grapefruit, feine Zitrusnoten und herrliche Anklänge an Äpfel dominieren. Feinwürzige Nuancen und eine feine Mandelnote ergänzen. Am Gaumen erfreut er mit herrlicher Frische und Spritzigkeit. Er hat eine gute Balance und bleibt lange und angenehm im Nachgeschmack. **0,75 l – 45,50**

Chablis 1er Cru
Region: Burgund
Rebsorte: Chardonnay
Intensiv und komplex, in der Nase Blütenaromen, Ananas und Pampelmuse, feines Zitronengras, am Gaumen wieder florale und fruchtige Aromen, Gewürze, sehr nussig und sehr lang und fein mit viel Charme und satter, leicht salziger Mineralität. **0,75 l – 55,00**

Alle Rot- und Roséweine enthalten Sulfite

Rotweine – Flasche

Durudschi
Region: Kvareli
Rebsorte: Saperavi und Cabernet; trockenherbfruchtig
mit großzügigem und vielfältigem Bukett aus dunklen Früchten, Waldbeeren und feinem Tabak, ein Festival der Aromen **0,75 l – 29,50**

Vazis Tsremlebi
Region: Kvareli
Rebsorte: Saperavi + Cabernet Sauvignon; trocken
3 Monate in Eichenfässern gelagert, die georgische Sorte Saperavi gibt Frische und Lebendigkeit, der CS sorgt für Frucht und Geschmeidigkeit **0,75 l – 32,50**

Kindzmarauli
Region: Kindzmarauli
Rebsorte: Saperavi; naturrein-lieblich
reife, satte Frucht, im Bukett lassen sich frische Sahne und würzige Noten erkennen, sowie Aromen feiner Kirsche und Schokolade **0,75 l – 33,50**

Kvareli
Region: Kvareli
Rebsorte: Saperavi; trocken
ausgeprägte Traubenaromatik, ergänzt um frische Sahne, feine rote Beeren, Rosinen und Schokolade, eingebundenes Holzaroma spendiert der Kirschfrucht einen Hauch Vanille **0,75 l – 33,50**

Napareuli
Region: Napareuli
Rebsorte: Saperavi; trocken – 9 Monate in Eichenfässern
gereift, Geruch erinnert an überreife Kirschen mit blumigen Nuancen **0,75 l – 35,50**

Kindzmarauli Mamapapuri
Region: Kindzmarauli
Rebsorte: Saperavi; naturrein-lieblich
Vielleicht der dunkelste Saperavi-Wein, spätgelesene Weintrauben, mit einem komplexen Bukett, mit Noten von Sahne und roten Beeren. Im Geschmack ist der Wein sehr gut ausbalanciert. Weiche samtige Tannine, Nuancen von reifen Kirschen sorgen für den langen Abgang. **0,75 l – 45,50**

Bordeaux
Region: Bordeaux
Rebsorte: Cabernet Savignon
Die pfeffrige Würze und rauchigen Holznoten wecken Interesse, der Gaumeneindruck ist rund, merlotbeerig und saftig. **0,75 l – 49,00**

Alle Rot- und Roséweine enthalten Sulfite

Wein, Sekt & Champagner

Amphorenweine (Flaschen)

Saperavi Qvevri Region: Kindzmarauli
Rebsorte: Saperavi; rot, trocken
6 Monate in Tonamphore und 3 Monate im Eichenfass gereift, geradlinig, würzig, kraftvoll, vergleichbar mit Bordeauxwein **0,75 l – 47,50**

Chveneburi Qvevri Region: Kindzmarauli
Rebsorte: 65 J. alte Saperavi-Rebstöcke; rot, trocken
6 Monate in Tonamphore und 12 Monate im Eichenfass gereift, sehr komplex, mit ausgeprägter Traubenaromatik, ergänzt um Kirschen, Pfeffer und schwarze Beeren mit kräutigen, ganz leicht tabakigen und schokoladenen Noten **0,75 l – 57,50**

Sekt & Champagner (Flaschen)

Classic Region: Bagrationi
Rebsorte: Chinuri, Tsiska, Mtzvane; trocken
Eleganter, vollmundiger Geschmack, erfrischende Perlen, feine Nase nach Zitrusfrüchten, Quitten und Melonen **0,75 l – 39,50**

Krimskoye rot-mild
Erleben Sie Krimskoye auf seine rot-milde Art: In dem harmonisch abgestimmten Cuvée vereinen sich die Rebsorten Merlot, Caberne Sauvignon und Saperawi auf perfekte Weise.
0,75 l – 48,00

Veuve Clicquot
Der herrlich prickelnde Klassiker aus bestem Hause! Feine Aromen von frischen Aprikosen und Pfirsich.
0,75 l – 115,00

Unsere Empfehlung

Shavi Jikhvi

Region: Kachetien, Rebsorte: Saperavi: rot, trocken

2 Jahre in kaukasischen Eichen-Barriques gereift, anschließend 18 Monate in der Flasche gelagert, aus der vom Zaren Levan 1533 gegründeten Kellerei JSC Corporation KINDZMARAULI.

Duftet nach Kirschen, sehr gut strukturiert.

Er vereint die Charakteristik der Traube - frisch, saftig, lebendig - mit einem vertrauten, fruchtigen Geschmacksbild.

Mit Luft gewinnt er an Volumen, Ausdruck und Länge.

Im Ergebnis der Blinddegustationen zum **AWC vienna 2011 international wine challenge** wurde der Shavi Jikhvi 2007 ausgezeichnet mit GOLD.

Im Ergebnis der Blinddegustationen zum **Berliner Weinführer 2012** belegte der Shavi Jikhvi in der Preisklasse über 22 Euro den 1. Platz.

„ … außergewöhnlich … großartig. Dazu sollte es ein edles Stück Wild geben.“

Berliner Weinführer 2012

0,75 l – 99,00

Alkoholische Getränke

Russische Getränkespezialitäten

		20 gr	50 gr	100 gr	0,5 l	0,7 l
Parliament	*40%, milchgereinigt*	**3,50**	**6,50**	**12,00**	**49,00**	**75,00**
Moskovskaya	*40%, weich & klar*	**3,50**	**6,50**	**12,00**	**49,00**	**-**
Stolitchnaya	*40%, besonders mild*	**3,50**	**6,50**	**12,00**	**49,00**	**-**
Russkij Standart	*40%, edel*	**3,50**	**6,50**	**12,00**	**49,00**	**75,00**
Khortytsa Platinum	*40%, feinster Wodka*	**3,50**	**6,50**	**12,00**	**49,00**	**-**
Absolut Wodka	*40%, milder Wodka*	**3,50**	**6,50**	**12,00**	**49,00**	**-**
Beluga Wodka	*40%, weich, ausgew.*	**7,00**	**13,50**	**26,00**	**-**	**145,00**
Grey Goose Wodka	*40%, weich, mild*	**6,00**	**11,00**	**19,00**	**-**	**130,00**

		20 gr	50 gr	100 gr
Pertsovka Pfefferwodka	*40%, scharf*	**3,50**	**6,50**	**12,00**
Zitrovka Zitronenwodka	*40%, aromatisiert*	**3,50**	**6,50**	**12,00**
Vanillewodka	*40%, aromatisiert*	**3,50**	**6,50**	**12,00**
Tschatscha	*50%, kachetischer Tresterbranntwein*	**6,00**	**11,50**	**22,00**
Rigaer Black Balsam	*45%, Kräuterhalbbitter*	**6,00**	**11,50**	**22,00**

Was den Franzosen der Cognac, ist den Russen der Brandy.

GRUSINIAC	*40%, 5 jähriger Georgischer Brandy*	**7,50**	**14,00**	**26,00**
GREMI	*40%, 15 jähriger Georgischer Brandy*	**9,50**	**18,00**	**35,00**
TSINAPARI	*63%, 23 jähriger Georgischer Weinbrand*	**10,50**	**20,00**	**38,00**

Alkoholische Getränke

Bier frisch vom Fass

Hausbier Samowar: Leicht würzig im Geruch, geschmacklich rund, malzig, etwas süßlich mit einer dezenten kernigen Note.

Stammwürze 11,5 % Alkoholgehalt 4,9 %	**0,3 l**	**4,50**
	0,5 l	**6,00**

Das klassische Premium der Hauptstadt Berlin.
Vollendete Reife und extra feines Hopfenaroma: Ein Genuss wie ein Kuss.
Kiss me, Kindl! Biertyp Pilsner Brauart, untergärig

Stammwürze 11,7 % Alkoholgehalt 5,0 %	**0,3 l**	**4,50**
	0,5 l	**6,00**

Angenehm würziges, frisch vollmundiges, obergäriges Hefeweißbier. Flüssiger Bernstein. Seit 1872, nach dem Rezept des Gründers Georg Schneider gebraut.

Stammwürze 12,8 % Alkoholgehalt 5,4 %	**0,3 l**	**4,50**
	0,5 l	**6,00**

Krusovice ist eine echte Schwarzbierspezialität mit jahrhundertelanger Brautradition. Ausgewählte Malze, feiner Hopfen und die untergärige Brauart verleihen Krusovice Vollmundigkeit und den zart-süßen Karamellgeschmack.

Alkoholgehalt nur 3,8 %	**0,3 l**	**4,50**
	0,5 l	**6,00**

Flaschen

Kristall	**0,5 l**	**5,50**
Hefe alkoholfrei	**0,5 l**	**5,50**
rot[1] oder grün[1]	**0,33 l**	**5,50**
Beck's alkoholfrei	**0,33 l**	**4,50**

Alle Biersorten enthalten Gluten

Alkoholfreies und Säfte

Coca Cola[1,2,*], Fanta[2,4], Sprite, Spezi[1,2,*]			
Coca Cola light[1,5,*], Apfelschorle	**Glas**	**0,2 l**	**3,50**
	Glas	**0,4 l**	**5,50**

Selters Mineralwasser – beheimatet im Nord-Taunus, ist durch seine reichhaltige Mineralisation und unverwechselbaren Geschmack ein kostbares Unikat der Natur. Es bewahrt selbst feinste Geschmacksnuancen bester Weine, ergänzt den Weingeschmack und steigert den Genuss. Alle drei Sorten sprechen den Geschmackssinn an und bieten damit den perfekten Wassergenuss.

Selters Classic *feines, prickelndes Mineralwasser*	**Flasche**	**0,25 l**	**3,50**
	Flasche	**0,75 l**	**7,50**
Selters Naturell *feines, stilles Mineralwasser*	**Flasche**	**0,25 l**	**3,50**
	Flasche	**0,75 l**	**7,50**
Selters Medium *leicht mit wenig Kohlensäure*	**Flasche**	**0,75 l**	**7,50**
Borjomi natürliches Mineralwasser	**Flasche**	**0,5 l**	**7,50**
Schweppes Russian Wild Berry	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Schweppes Bitter Lemon[3]	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Schweppes Tonic Water[3]	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Schweppes Ginger Ale[1]	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Apfelsaft, Orangensaft	**Glas**	**0,2 l**	**3,50**
Bananennektar	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Kirschnektar	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Tomatensaft	**Flasche**	**0,2 l**	**4,50**
Tafelwasser	**Glas**	**0,3 l**	**3,50**
Vitamine pur:	**Glas**	**0,2 l**	**5,00**
Frisch gepresster Orangensaft		**0,4 l**	**8,00**
Kwas *kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk*	**Glas**	**0,2 l**	**3,50**
		0,4 l	**5,00**
Mors *russisches Softgetränk aus Beeren*	**Glas**	**0,2 l**	**4,50**
		0,4 l	**6,00**

Tee

Tee	*schwarz, aus dem Samowar mit russischem Gebäck*	**Glas**	**4,50**
Tee	*grün, Pfefferminze oder Kamille mit russischem Gebäck und Honig*	**Glas**	**5,50**
Früchtetee	*mit russischem Gebäck*	**Glas**	**5,50**
Sorten:	**z.B. Ingwer mit Honig; Rooibos Sahne-Karamell mit extra Milch weitere Sorten auf Anfrage**		
Tschai	*Tee aus dem Samowar nach russ. Art mit Preiselbeeren dazu russisches Konfekt*	**Glas**	**6,50**
Tee	*aus dem Samowar mit hausgemachtem Holunderblütensirup, dazu russiches Konfekt*	**Glas**	**6,50**
Tee	*aus dem Samowar mit Safran, aufgeschäumter Milch und Honig, dazu russisches Konfekt*	**Glas**	**6,50**

Kaffee

Espresso*		**Tasse**	**3,50**
Kick it*	*Espresso mit 1 Kugel Bourbon-Vanille*	**Portion**	**6,00**
Espresso macchiato*		**Tasse**	**4,00**
Cafe Lungo*	*der Verlängerte*	**Tasse**	**3,50**
Doppelter Espresso*		**Tasse**	**6,00**
Cappuccino*	*mit Milchschaum*	**Tasse**	**4,50**
Heiße Schokolade	*mit Sahne***	**Glas**	**6,00**
Latte macchiato*		**Glas**	**5,50**
Kaffee „Ararat“*	*mit russ. Brandy und Sahne***	**Glas**	**8,50**
Kaffee „Moskovskaya“*	*mit russ. Vodka und Sahne***	**Glas**	**8,50**
Russische Schokolade	*mit Rum und Sahne***	**Glas**	**8,50**

Alle Preise in Euro

- * **koffeinhaltig**
- ** **aufgeschäumt mit Distickstoffoxyd**
- [1] **mit Farbstoff**
- [2] **mit Konservierungsstoff**
- [3] **chininhaltig**
- [4] **mit Sulfiten**
- [5] **enthält eine Phenylalaninquelle**

Die Allergeninformationen erfragen Sie bitte über unsere Mitarbeiter.

Version 2023.2 – 231127