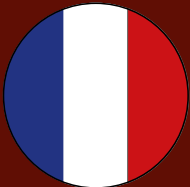




**Restaurant Samowar –
Tradition And Quality Since 1979**



**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

| | |
|---|--------------|
| <p>Solenie // Solenie marinated tomatoes, cucumbers, mushrooms and coleslaw <i>Tomates marinées, concombre, champignons et salade de chou</i></p> | 8,00 |
| <p>Olivier // Olivier potato-vegetable salad with egg, gherkins and meat <i>Salade de pommes de terre et de légumes agrémentée d'œuf dur, de cornichons malossol et de viande</i></p> | 9,00 |
| <p>Seljodka // Seljodka herring on boiled potatoes and onions <i>filet de maties sur pommes de terre bouillies et les oignons</i></p> | 9,50 |
| <p>Schuba // Chouba dressed herring, a most delicious preparation of marinated herring fillets <i>Tartare de matjes ; la façon la plus délicieuse de savourer des filets de jeunes harengs marinés dans du sel</i></p> | 11,00 |
| <p>Sakuski // Zakouskis mixed starter platter with Russian salads, salmon, deviled eggs with keta caviar and Russian vodka <i>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</i></p> | 14,50 |
| <p>Salad-Bowl // Bol Salade composée</p> | 7,50 |
| <p>Salad-Bowl // Bol Salade composée with grilled chicken breast <i>agrémentée de blanc de poulet grillé</i></p> | 11,50 |
| <p>Salad-Bowl // Bol Salade composée with sheep's cheese and olives <i>agrémentée de fromage de brebis et d'olives</i></p> | 12,50 |
| <p>Salad-Bowl // Bol Salade composée with salmon and egg <i>agrémentée de saumon et d'œuf dur</i></p> | 14,50 |



Soups // Soupes

Mushroom Soup // Soupe aux champignons **6,00**

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 **7,00**

with a mix of meats, gherkins and olives

Consommé de diverses viandes et cornichons malossol

large portion // Grande assiette 9,00

Borshch-Ukrainskij // Borchtch à l'ukrainienne **7,00**

beetroot-cabbage-beef soup with smetana and herbs

Consommé de bœuf, chou blanc et betteraves à la crème aigre et aux fines herbes

large portion // Grande assiette 9,00

Chicken Broth with Siberian-style Pelmeni // **7,00**

Consommé de poule aux Pelmeni à la sibérienne

homemade chicken-filled dumplings in bouillon

Raviolis maison farcis à la viande de volaille et cuits dans leur bouillon

large portion // Grande assiette 9,00

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 | 9,00 |
| stuffed with minced meat, served with smetana <i>fourrés à la viande hachée et servis avec de la crème aigre</i> | |
| stuffed with leaf spinach and cheese, served with smetana <i>fourrés aux épinards en branches et au fromage et servis avec de la crème aigre</i> | 9,00 |
| stuffed with mushrooms, served with smetana <i>fourrés aux champignons et servis avec de la crème aigre</i> | 9,00 |
| Blini Medley // Assortiment de blinis | 12,50 |
| three blini filled with meat, spinach, cheese and mushrooms, served with smetana <i>Trois blinis fourrés différemment (à la viande, aux épinards et au fromage et aux champignons) et servis avec de la crème aigre</i> | |
| Buckwheat Blini // Blinis du sarrasin | 14,50 |
| with cold-smoked salmon, delicately garnished <i>Saumon fumé servi avec des blinis et une garniture raffinée</i> | |
| with salmon roe, minced egg, onion and smetana <i>Caviar Keta, Œufs de saumon servis avec un œuf haché, des oignons, de la crème aigre et des blinis</i> | 18,50 |
| Vareniki (boiled dumplings) // Vareniki (Raviolis russes) | |
| stuffed with potatoes and served with butter, fried onion and smetana <i>farcis de pommes de terre, cuits à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre</i> | 11,00 |
| | large portion // grande assiette 14,00 |
| stuffed with spinach and cheese, served with butter, fried onion and smetana <i>farcis avec épinards et fromage remplissage, cuits à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre</i> | 11,00 |
| | large portion // grande assiette 14,00 |
| stuffed with sauerkraut and mushrooms, served with butter, fried onion and smetana <i>farcis avec choucroute et champignons remplissage, cuits à l'eau et servis avec du beurre, de oignons frits et de la crème aigre</i> | 11,00 |
| | large portion // grande assiette 14,00 |
| 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 à l'eau et servis avec du beurre, <i>de oignons frits et de la crème aigre</i> | 11,00 |
| | large portion // grande assiette 14,00 |
| Pelmeni // Pelmeni (Raviolis russes) | |
| boiled dumplings stuffed with meat and served with butter, herbs and smetana <i>farcis de viande, cuits à l'eau et servis avec du beurre, des épices et de la crème aigre</i> | 12,50 |
| | large portion // grande assiette 15,50 |
| boiled dumplings stuffed with salmon and served with butter, herbs and smetana <i>farcis de saumon cuits à l'eau et servis avec du beurre, des épices et de la crème aigre</i> | 12,50 |
| | large portion // grande assiette 15,50 |



Main Dishes // Plats principaux

- | | |
|--|--------------|
| <p>Georgian Beef Stewpot // Cassolette de bœuf à la géorgienne with onions, peppers, tomatoes, courgettes, aubergines and potatoes – served in a clay pot <i>avec des oignons, du poivron, des tomates, des courgettes, des aubergines et des pommes de terre – plat servi en cassolette</i></p> | 18,50 |
| <p>Kotleta po Kiewski // Kotleta «po Kiewski» 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></p> | 19,50 |
| <p>Beef Stroganoff // Bœuf Stroganoff 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></p> | 24,50 |
| <p>Georgian Lamb Steaks // Steaks d'agneau à la géorgienne served with a courgette-aubergine-pepper-carrot ratatouille and sautéed potatoes <i>servis avec des courgettes, des aubergines, du poivron, des carottes et des pommes de terre sautées</i></p> | 26,50 |
| <p>Beef Fillet à la Raspoutin // Filet de bœuf «Raspoutine» 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></p> | 29,50 |
| <p>Beef Fillet „po Korolewski“ // Filet de bœuf «po Korolevski» 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></p> | 32,50 |



Game Specialities // spécialités sauvages

- | | |
|--|---------------------|
| <p>Wild-boar Bratwurst // Saucisses de sanglier over sauerkraut with sautéed potato-filled vareniki <i>Grillées et servies sur lit de choucroute avec des vareniki frits farcis aux pommes de terre</i></p> | <p>16,50</p> |
| <p>2 Minced Game Steaks from Venison and Wild-boar // 2 steaks de filet émincé de chevreuil et de sanglier with a delicate mushroom-cream sauce, lingonberries, red cabbage and potato croquettes <i>avec une sauce fine aux champignons à la crème, des canneberges, de chou rouge et pommes croquettes</i></p> | <p>16,50</p> |
| <p>Roast Boar po Vostochnomu // Rôti de sanglier «po Vostotchnomou» (according to an old tsar-era recipe) in a delicate sour-cream sauce with sautéed potatoes and pickled fruit <i>(selon une ancienne recette datant de l'époque des tsars)</i> <i>Sauce fine à la crème, pommes de terre sautées et fruits au vinaigre</i></p> | <p>20,50</p> |
| <p>Krim-Rubin Roast Venison // Rôti de cerf «Krim Rubin» in a red-wine sauce, with a lingonberry-stuffed peach, red cabbage with apples and potato croquettes <i>Sauce au vin rouge krim rubin, oreillon de pêche garni aux airelles rouges,</i> <i>chou rouge aux pommes et croquettes de pommes de terre</i></p> | <p>21,50</p> |



Fish Dishes // Poissons

Sudak po Kosatski // Sudak «po Kosatski»

21,50

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»

23,50

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

28,50

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**

| | |
|--|--------------|
| Chicken // Poulet | 18,50 |
| Pork chop // Échine de porc | 19,50 |
| Lamb // Agneau | 26,50 |
| Sturgeon // Esturgeon | 28,50 |
| Mixed grill plate for two // Assortiment de grillades pour 2 personnes Chicken, pork and lamb <i>Poulet, porc et agneau</i> | 55,00 |

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

| | |
|---|--------------------------------|
| <p>Kick it* // Kick it* Espresso with one scoop of bourbon vanilla ice cream <i>Espresso avec une boule de glace à la vanille Bourbon</i></p> | 4,50 |
| <p>Sirnik // Sirnik sweet curd-cheese doughnuts with lingonberries, smetana and vanilla ice-cream <i>Beignet sucré au fromage blanc servi avec des airelles, de la crème aigre et de la glace à la vanille</i></p> | 7,50 |
| <p>Blini // Blini wheat blini filled with curd cheese and topped with Morello cherries <i>Blini au froment fourré au fromage blanc et garni de griottes</i></p> | 8,50 |
| <p>Blini // Blini buckwheat-blini pancakes topped with lingonberries and smetana <i>Crêpe au sarrasin garnie d'airelles et de crème aigre</i></p> | 8,50 |
| <p>Hot Cherries // Cerises chaudes over walnut ice-cream with whipped cream** <i>Servies avec de la glace aux noix et de la crème chantilly**</i></p> | 8,00 |
| <p>Vareniki // Vareniki boiled dumplings filled with cherries, smetana and vanilla ice-cream <i>Raviolis cuits à l'eau fourrés avec des cerises et garnis de crème aigre et de glace à la vanille</i></p> | 9,00 |
| <p>Homemade Napoleon Pie // Gâteau Napoléon fait maison puff pastry pie with vanilla creme // <i>puff tarte feuilletée à la vanille crème</i></p> | Portion // La part 6,50 |
| <p>Medovik Pie // Gâteau Medovik Walnut Honey Pie // <i>Tarte au miel - noyer</i></p> | Portion // La part 5,00 |



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 borscht 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 grill
 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 45,00
Réservé à partir de 6 personnes // prix par personne 45,00



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.





Entradas & Ensaladas // Antipasti e insalate

| | |
|---|--------------|
| Solenie // Solenie | 8,00 |
| tomates, setas y pepinillos marinados, con ensalada de repollo blanco <i>pomodori marinati, cetrioli, funghi e insalata di cavolo</i> | |
| Olivier // Olivier | 9,00 |
| ensaladilla de patatas y verduras con huevo cocido, pepinillos en salmuera y carne <i>insalata di patate e verdure con uova, cetriolini e carne</i> | |
| Seljodka // Seljodka | 9,50 |
| filete de matjes en las patatas y las cebollas hervidas <i>filetto Matjes e patate e cipolle bollite</i> | |
| Shuba // Shuba | 11,00 |
| «arenque bajo el abrigo», quizás la manera más deliciosa de disfrutar de filetes de arenque a la «Matjes» <i>aringhe in pelliccia, il modo più prelibato per gustare il filetto di aringa giovane</i> | |
| Sakuski // Sakuski | 14,50 |
| entradas variadas: diferentes ensaladas rusas, salmón y huevo relleno con caviar Keta, se sirve con un vodka ruso <i>piatto di antipasti misti con insalata russa, salmone, uova ripiene di caviale keta e vodka russa</i> | |
| Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista | 7,50 |
| Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista | 11,50 |
| con pechuga de pollo a la parrilla <i>con petto di pollo grigliato</i> | |
| Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista | 12,50 |
| con queso de oveja y aceitunas <i>con pecorino e olive</i> | |
| Bowl Ensalada mixta // Bowl di insalata mista | 14,50 |
| con salmón y huevo cocido <i>con salmone e uova</i> | |



Sopas // Zuppe

Sopa de champiñones // Zuppa di champignon **6,00**
 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 **7,00**
 con carne mixta, pepinillos en vinagre y aceitunas
con carne mista, cetriolini sott'aceto e olive **ración grande // porzione grande 9,00**

Borschtsch-Ukrainskij // Borschtsch-Ukrainskij **7,00**
 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 9,00**

Caldo de gallina con Pelmeni «a la siberiana» // Brodo di pollo con pelmeni «alla siberiana» **7,00**
 pasta casera rellena con carne de ave en su caldo
ravioli della casa con ripieno di carne di pollo in brodo **ración grande // porzione grande 9,00**

**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 3,50**
 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 Varenyki 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) | 9,00 |
| rellenos con carne picada, se sirven con smetana <i>ripieni di carne macinata, con smetana</i> | |
| rellenos con hojas de espinacas y queso, se sirven con smetana <i>ripieni di spinaci in foglia e formaggio, con smetana</i> | 9,00 |
| rellenos con setas, se sirven con smetana <i>ripieni di funghi, con smetana</i> | 9,00 |
| Blini variación // Tris di bliny | 12,50 |
| tres blinis rellenos con carne, espinacas, queso y setas, se sirven con smetana <i>con tre ripieni diversi: carne, spinaci e formaggio, funghi; con smetana</i> | |
| Blini de trigo sarraceno // Bliny grano saraceno | 14,50 |
| salmón ahumado en frío con blinis y cuidada presentación <i>salmone affumicato a freddo con bliny, finemente guarnito</i> | |
| Huevas de salmón con huevo duro picado, cebollas, smetana y blinis <i>uova di salmone con uova tritate, cipolla, smetana e bliny</i> | 18,50 |
| Varenyky (pasta rellena) // Varenyki (ravioli ripieni) | |
| con puré de patata, con mantequilla, cebolla frita y smetana <i>di patate con burro, cipolla arrosto e smetana</i> | 11,00 |
| ración grande // porzione grande | 14,00 |
| con espinacas y queso relleno, con mantequilla, cebolla frita y smetana <i>di spinaci e formaggio, cipolla arrosto e smetana</i> | 11,00 |
| ración grande // porzione grande | 14,00 |
| con chucrut y setas de llenado, con mantequilla, cebolla frita y smetana <i>di crauti e funghi, cipolla arrosto e smetana</i> | 11,00 |
| ración grande // porzione grande | 14,00 |
| Varenyki Medley // Tris di Varenykis | |
| con puré de patata, espinacas y queso relleno, chucrut y setas de llenado, con mantequilla, cebolla frita y smetana // <i>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, cipolla arrosto e smetana</i> | 11,00 |
| ración grande // porzione grande | 14,00 |
| Pelmeni // Pelmeni | |
| pasta rellena con carne, con mantequilla, hierbas finas y smetana <i>ravioli ripieni di carne, con burro, erbe aromatiche e smetana</i> | 12,50 |
| ración grande // porzione grande | 15,50 |
| pasta rellena con salmón, con mantequilla, hierbas finas y smetana <i>ravioli ripieni di salmone, con burro, erbe aromatiche e smetana</i> | 12,50 |
| ración grande // porzione grande | 15,50 |



Platos principales // Piatti principali

| | |
|---|--------------|
| <p>Estofado de ternera «a la georgiana» // Carne di manzo “alla georgiana”</p> <p>con cebollas, pimientos, tomates, calabacines, berenjenas y patatas – se sirve en cazuela de barro <i>con cipolle, peperoni, pomodori, zucchine, melanzane e patate – servita in tegame</i></p> | 18,50 |
| <p>Kotleta po Kiewski // Kotleta po Kiewski</p> <p>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 <i>filetto di petto di pollo impanato ripieno di crema al burro, con verdure fresche alla griglia, crema di champignon e patate arrosto</i></p> | 19,50 |
| <p>Filete Stroganoff // Manzo “alla Stroganoff”</p> <p>tiras de filete de ternera en champiñones a la crema, se sirve con patatas paja <i>straccetti di filetto di manzo in crema di champignon, con straccetti di patate</i></p> | 24,50 |
| <p>Bistec de cordero «a la georgiana» // Bistecca di agnello “alla georgiana”</p> <p>con calabacines, berenjenas, pimientos y zanahorias, se sirve con patatas salteadas <i>con contorno di zucchine, melanzane, peperoni, carote e patate arrosto</i></p> | 26,50 |
| <p>Filete de ternera «Rasputín» // Filetto di manzo “alla Rasputin”</p> <p>con pimienta verde, en una salsa de brandy y nata, con verdura fresca a la parrilla y patatas fritas <i>al pepe verde, in salsa alla panna e brandy, con verdure fresche alla griglia e patatine fritte</i></p> | 29,50 |
| <p>Filete de ternera «po Korolewski» // Filetto di manzo “po Korolewski”</p> <p>con caviar Keta, smetana, hojas de espinacas y croquetas de patata <i>con caviale keta, smetana, spinaci in foglia e crocchette di patate</i></p> | 32,50 |



Especialidades de caza // Specialità di selvaggina

Salchichas fritas de jabalí // Salsicce di cinghiale arroste **16,50**
 sobre chucrut, se sirven con Varenyky rellenas de puré de patata y fritas
su letto di crauti, con varenyki arrosto ripieno di patate

2 solomillos tajadas de carne de venado y el jabalí //
2 bistecca tritata da carne di cervo e cinghiale **16,50**
 con la seta fina salsa de crema, los arándanos, la col lombarda y croquetas de patata
con fine di funghi salsa di panna, mirtilli rossi, cavolo rosso e crocchette di patate

Jabalí asado po Wostotschnomu // Arrosto di cinghiale "po Wostotschnomu" **20,50**
 (según una antigua receta de la era zarista)
 en salsa fina de crema fresca con patatas salteadas y frutas encurtidas
(secondo un'antica ricetta dei tempi degli zar)
in delicata salsa di smetana con patate arrosto e sottaceti

Venado asado Krim-Rubin // Arrosto di cervo "Krim-Rubin" **21,50**
 en salsa de vino tinto con melocotón y arándanos rojos,
 col lombarda a la manzana y croquetas de patata
in salsa di vino rosso con pesche al mirtillo rosso, cavolo rosso alle mele e crocchette di patate



Pescados // Piatti di pesce

Sudak po Kosatski // Sudak po Kosakski

21,50

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"

23,50

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

28,50

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 | 18,50 |
| cuello de cerdo // collo di maiale | 19,50 |
| carne de cordero // carne di agnello | 26,50 |
| esturión // storione | 28,50 |
| Parrillada para 2 personas // Grigliata per 2 persone de carne de pollo, cerdo y cordero <i>carne di pollo, di maiale e di agnello</i> | 55,00 |

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* | 4,50 |
| Espresso con una bola de helado de vainilla de bourbon <i>Espresso con una pallina di gelato alla vaniglia bourbon</i> | |
| Syrniki // Sirniki | 7,50 |
| Buñuelo dulce de queso fresco Quark con arándanos rojos, smetana y helado de vainilla <i>bigné dolci al quark con mirtilli rossi, smetana e gelato alla vaniglia</i> | |
| Blini // Bliny | 8,50 |
| Blini de trigo relleno con queso fresco Quark y decorado con guindas <i>bliny di farina di frumento con ripieno di quark, guarnito con ciliegie morelle</i> | |
| Blini // Bliny | 8,50 |
| Blini de trigo sarraceno adornado con arándanos y smetana <i>Blini di grano saraceno guarniti con mirtilli e smetana</i> | |
| Cerezas calientes // Ciliegie calde | 8,00 |
| sobre helado de nuez con nata montada** <i>su gelato alla nocciola con panna**</i> | |
| Varenyky // Varenyki | 9,00 |
| Pasta rellena con cerezas, smetana y helado de vainilla <i>ravioli dolci con ripieno di ciliegie, smetana e gelato alla vaniglia</i> | |
| Tarta Napoleón casera // "Torta Napoleone" della casa | 1 ración // Una porzione 6,50 |
| tarta de hojaldre con crema de vainilla // <i>Crostata di pasta sfoglia con crema alla vaniglia</i> | |
| Pastel Medovik // Torta Medovik | 1 ración // Una porzione 5,00 |
| Pastel de miel y nuez // <i>torta di miele e di noci</i> | |



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 arrostiti, 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

Tenera 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 45,00

Prenotato da 6 persone // a persona 45,00



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

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 | 3,00 |
| Bottle | 0,75l | 6,50 |

Selters Naturell *fine, still mineral water*

| | | |
|--------|-------|------|
| Bottle | 0,25l | 3,00 |
| Bottle | 0,75l | 6,50 |

Selters Medium *light with little carbonic acid*

| | | |
|--------|-------|------|
| Bottle | 0,75l | 6,50 |
|--------|-------|------|

Borjomi Natural mineral water

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,5l | 6,50 |
|--------|------|------|

Schweppes Russian Wild Berry

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Schweppes Bitter Lemon³

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Schweppes Tonic Water³

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Schweppes Ginger Ale¹

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Apple juice, orange juice

| | | |
|-------|------|------|
| Glass | 0,2l | 3,00 |
|-------|------|------|

Banana nectar

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Cherry nectar

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Tomato juice

| | | |
|--------|------|------|
| Bottle | 0,2l | 3,50 |
|--------|------|------|

Table water

| | | |
|-------|------|------|
| Glass | 0,3l | 2,20 |
|-------|------|------|

Pure vitamins:

| | | |
|-------|------|------|
| Glass | 0,2l | 4,00 |
|-------|------|------|

Freshly squeezed orange juice

| | | |
|--|------|------|
| | 0,4l | 6,50 |
|--|------|------|

Kwas *Carbonated soft drink*

| | | |
|-------|------|------|
| Glass | 0,2l | 3,00 |
| | 0,4l | 4,50 |

Mors *Russian soft drink made from berries*

| | | |
|-------|------|------|
| Glass | 0,2l | 4,00 |
| | 0,4l | 5,50 |



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

Aperitifs

| | | | |
|--------------------------------------|--|--------------|-------------|
| Martini | <i>Bianco, Rosso oder Extra Dry</i> | 4 cl | 3,50 |
| Campari¹ | <i>Bitter</i> | 4 cl | 4,00 |
| Roter Stern | <i>Red Crimean sparkling wine with lemon vodka</i> | 0,1l | 5,90 |
| Traum Romanoff | <i>Strawberries pureed with vodka, topped up with dry sparkling wine</i> | 0,1l | 5,90 |
| Aperol Spritz^{1,3} | <i>Aperol 4cl, topped up with sparkling wine and mineral water</i> | 0,3l | 7,50 |
| Lillet Wild Berry⁴ | <i>Lillet 4cl, topped up with 0.2l Schweppes Russian Wild Berry</i> | 0,24l | 7,50 |

Diverse Spirituosen

| | | | |
|---|---|--------------|--------------|
| Ramazotti | <i>Herbal liqueur</i> | 2 cl | 3,50 |
| Baileys Irish Cream^{*1} | <i>Whiskey cream liqueur</i> | 2 cl | 3,50 |
| Sambuca | <i>Italian anise liqueur</i> | 2 cl | 3,50 |
| Sierra Tequila | | 2 cl | 3,50 |
| Bacardi | <i>white rum</i> | 2 cl | 3,50 |
| Gordons | <i>Dry Gin</i> | 2 cl | 3,50 |
| Fruit brandies | <i>from Alsace, various</i> | 2 cl | 3,50 |
| Cognac | Hennessy <i>40% Fine de Cognac</i> | 2 cl | 5,00 |
| | | 5 cl | 10,00 |
| | | 10 cl | 18,00 |
| | Remy Martin <i>40% Fine Champagne Cognac</i> | 2 cl | 6,50 |
| | | 5 cl | 14,00 |
| | | 10 cl | 22,00 |
| Whiskey¹ | Johnnie Walker <i>Red Label</i> | 5 cl | 6,00 |
| | | 10 cl | 10,00 |
| | Jack Daniel's | 5 cl | 7,00 |
| | | 10 cl | 12,00 |
| | Johnnie Walker <i>Black Label 12 Jahre</i> | 5 cl | 8,00 |
| | | 10 cl | 14,00 |
| | Chivas Regal <i>12 Jahre</i> | 5 cl | 9,00 |
| | | 10 cl | 15,00 |
| | Gentleman Jack | 5 cl | 9,00 |
| | | 10 cl | 16,00 |



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

Wine By The Glass

White Wine

Riesling

Region: Pfalz, Qualitätswein; trocken

0,21 – 6,50 // 0,51 – 16,50

Chardonnay

Region: L'Aude; drinkable, balanced; dry

0,21 – 6,50 // 0,51 – 16,50

Rkatsiteli

Region: Kachetien, Grape variety: Rkatsiteli; dry
Aroma resembles a slightly peppery melon, complex, strong, full-bodied and with sweet-fruity accents.

0,21 – 6,50 // 0,751 – 22,00

Alaznis Valley

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

0,21 – 6,50 // 0,751 – 22,00

Red Wine

Cabernet Sauvignon

Region: L'Aude; dry

0,21 – 6,50 // 0,51 – 16,00

Saperavi

Region: Kachetien, Grape variety: Saperavi; dry
fruit reminiscent of cherries, juicy blueberries and ripe plums.
plums characterise the bouquet, comparable to Bordeaux wine.

0,21 – 6,50 // 0,751 – 22,00

Alazanis Valley

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

0,21 – 6,50 // 0,751 – 22,00

Rosé Wine

Vardi

Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi; dry
Fresh, invigorating and long-lasting,
smells of plums and cranberries

0,21 – 6,50 // 0,751 – 22,00

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

0,75l – 32,00

Markus Molitor

Region: Mosel, Grape variety: Riesling

0,75l – 36,00

Lugana San Benedetto

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

0,75l – 38,00

Chablis 1er Cru

Region: Burgund, Grape variety: Chardonnay

0,75l – 45,00

Red Wine

Durudschi

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

0,75l – 24,50

Vazis Tsremlebi

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

0,75l – 25,50

Kindzmarauli

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

0,75l – 25,50

Kvareli

Region: Kvareli, Grape variety: Saperavi; dry

0,75l – 26,50

Napareuli

Region: Napareuli, Grape variety: Saperavi; dry

0,75l – 27,50

Kindzmarauli Mamapapuri

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

0,75l – 33,50

Bordeaux

Region: Bordeaux, Grape variety: Cabernet Savignon

0,75l – 38,00

Shavi Jikhvi.

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

0,75l – 75,00

Kvevri (Amphorae) Wine

Saperavi Qvevri

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

0,75l – 38,00

Chvnebuli Qvevri

Region: Kindzmarauli, Grape variety: 65 Jahre alte Saperavi-Rebstöcke; rot, dry

0,75l – 48,00

Champagne & Sparkling Wine

Classic

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

0,75l – 29,50

Finest Vintage

Region: Bagrationi, Grape variety: Chinuri, Tsiska, Mtvane; Brut

0,75l – 45,00

Veuve Clicquot

The wonderfully tingling classic from the best house!

0,75l – 75,00



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

Russian Specialities

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

| | | 20 gr | 50 gr | 100 gr |
|-------------------------------|---|-------------|-------------|--------------|
| Pertsovka Pfefferwodka | <i>40%, spicy</i> | 3,50 | 6,50 | 12,00 |
| Zitrovka Zitronenwodka | <i>40%, flavoured</i> | 3,50 | 6,50 | 12,00 |
| Vanillewodka | <i>40%, flavoured</i> | 3,50 | 6,50 | 12,00 |
| Tschatscha | <i>50%, Cachetian grape marc spirit</i> | 4,50 | 9,00 | 15,00 |
| Rigaer Black Balsam | <i>45%, Herbal half bitters</i> | 4,50 | 9,00 | 15,00 |

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

| | | | | |
|------------------|---|-------------|--------------|--------------|
| GRUSINIAC | <i>40%, 5 year old Georgian Brandy</i> | 4,00 | 8,00 | 15,00 |
| GREMI | <i>40%, 15 year old Georgian Brandy</i> | 5,50 | 11,00 | 22,00 |
| TSINAPARI | <i>63%, 23 year old Georgian Brandy</i> | 7,50 | 13,00 | 25,00 |



tea // thé // té // tè

| | | | |
|-------------------------------|---|-------------|-------------|
| Tee | <i>black, from the samovar with Russian biscuits</i> | Glas | 3,50 |
| Tee | <i>green, peppermint or camomile with Russian biscuits and honey</i> | Glas | 4,00 |
| Früchtetee Sorten: | <i>with Russian biscuits</i> Pineapple coconut Ginger with honey Rooibos Cream Caramel with Extra Milk Fireside <i>with vanilla-cinnamon flavours</i> | Glas | 4,00 |
| Tschai | <i>Tea from the samovar Russian style. Russian style with cranberries and Russian confectionery</i> | Glas | 5,00 |
| Tee | <i>from the samovar with homemade elderflower syrup, served with Russian confectionery</i> | Glas | 5,00 |
| Tee | <i>from the samovar with saffron, frothed milk and honey and honey served with Russian confectionery</i> | Glas | 5,50 |

coffee // café // café // caffè

| | | | |
|---|--|----------------|-------------|
| Espresso¹ | | Tasse | 2,50 |
| Kick it² | <i>Espresso with 1 scoop of bourbon vanilla</i> | Portion | 4,50 |
| Espresso macchiato¹ | | Tasse | 2,80 |
| Cafe Lungo¹ | <i>the extended</i> | Tasse | 2,50 |
| Doppelter Espresso¹ | | Tasse | 4,50 |
| Cappuccino¹ | <i>with milk foam</i> | Tasse | 3,00 |
| Heiße Schokolade | <i>With cream²</i> | Glas | 4,50 |
| Latte macchiato¹ | | Glas | 3,50 |
| Kaffee „Ararat“¹ | <i>with Russian Brandy and cream²</i> | Glas | 6,50 |
| Kaffee „Moskovskaya“¹ | <i>with Russian vodka and cream²</i> | Glas | 6,50 |
| Russische Schokolade | <i>with rum and cream²</i> | Glas | 6,50 |

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.

