

## Suppe /Супы/Soups

**Ukrainischer Borschtsch/Украинский борщ.....6,50€**

Traditionelle Suppe mit roter Bete, Weißkohl, Bohnen und Rindfleisch, mit Schmand  
*Traditional Borsch, soup with beetroot, cabbage and beef served with smetana (sour cream)*

**Soljanka nach Petersburger Art /Солянка по-петербургски .....6,50€**

Deftige pikante Suppe mit verschiedenen Sorten Fleisch und Wurst, Kapern und Oliven, mit Schmand  
*Traditional Petersburg's soup Solyanka, served with smetana (sour cream)*

**Pilzsuppe /Грибной суп (vegan).....6,90€**

mit Waldpilze, Kartoffeln und Graupe /с лесными грибами и перловкой/*Forest Mashroom soup.*

## Vorspeisen und Salate/Закуски и салаты/Starters and Salads

**Olivier Salat/Оливье-салат/ Olivier Salad.....5,90€**

Kartoffelsalat nach russischer Art/*Potato salad Russian style*

**Hering im Pelzmantel/Сельд под шубой/ Dressed herring .....5,90€**

Schichtsalat aus Matjes, roter Bete, Kartoffeln, Möhren, Äpfeln und Mayonnaise

**Sakuski Onkelchens Traum/Закуски Дядюшкін сон (vegan).....8,50€**

Eingelegtes Gemüse, Pilze und Salzgurken, für 2-3 Pers., sehr gut zu Wodka passend

Ассорти из маринованных овощей, соленые огурцы, грибы, для 2-3 человек

*Assorted of pickled fruits, vegetables and mushrooms, for 2-3 people, very good for Vodka*

**Kalte Fleischplatte für 2 Pers / мясное ассорти на 2 чел.....16,90€**

Rinderzunge, kalter Schweinebraten, geräucherte Entenbrust und Salo (Rückenspeck), Olivier Salat

Буженина из свинины, говяжий язык, копченая утиная грудка, сало и салат Оливье

*Cold meat plate for 2 Pers.: Beef tongue, duck breast, cold baked pork, salo, Olivier salad*

**Kalte Fischplatte für 2 Pers / рыбное ассорти на 2 чел.....16,90€**

Hering im Pelzmantel, geräucherter Lachs, Miniblini mit Lachs, Hering, rotem Kaviar

сельд под шубой, копченый лосось, мини блины, сельдь, красная икра

*Cold fishplate for 2 Pers.: dressed herring, smoked salmon, herring, red caviar, minipancakes*

**Tscheburek/Чебурек са. 200 Gr.....7,90€**

große frittierte Teigtasche mit Rinderhackfleisch, mit würziger Soße und pikantem Salat

С говядиной, острым соусом и пикантным салатом/*Chebureki - with beef, spicy sauce and salad*

**4 Minitzscheburek/4 миничебурека (vegetarisch).....8,50€**

mit verschiedenen Füllungen (Sauerkraut und Kartoffeln mit Pilze) mit Soße und pikantem Salat

с различными начинками (с кислой капустой и картофелем с грибами)

*4 mini chebureks with different fillings: sauerkraut, potato with mushrooms*

**Brotkorb mit Dip/Хлебная корзина/Bread basket (10 min Vorbereitungszeit).....2,00€**

## Blini/Блины/Pancakes

**Zwei Pfannkuchen (Blini) mit diversen Füllungen:**

**Два блина с различной начинкой/Two pancakes with different fillings:**

- mit Rinderhackfleisch, gebratenen Zwiebeln, Steinpilzsoße, dazu unser pikanter Salat .....9,90€  
с фаршем, луком и соусом из белых грибов/*with minced meat, fried onions and cep mushroom sauce*

- mit Kartoffeln, gebratenen Pilzen und Zwiebeln, Steinpilzsoße, dazu unser pikanter Salat .....9,90€  
с картофелем, грибами, луком и соусом из белых грибов/*with potatoes, mushrooms and cep mushroom sauce*

<b>Minipfannkuchen mit rotem Kaviar</b> /с красной икрой/with red caviar.....	<b>10,50€</b>
<b>Minipfannkuchen Newa/ Миниблинчики Нева</b> .....	<b>10,50€</b>
mit geräuchertem Lachs und Meerrettichmouse с копченным лососем/mini pancakes with smoked salmon	
<b>Blini (Pfannkuchen) nach jüdischer Art</b> .....	<b>10,50€</b>
Zwei gefüllte Blini mit Rinderhackfleisch, in Eihülle gebraten, dazu unser pikanter Salat Блины с фаршем, обжареные в яйце, подаются с пикантным салатом <i>Bliny with minced meat, fried in egg, served with spicy salad</i>	

### Pelmeni/Пельмени/Small dumplings

<b>Hausgemachte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch, mit Schmand und Schaschliksoße</b> .....	<b>11,90€</b>
С говядиной, подаются со сметаной/with minced meat, served with smetana (sour cream)	
<b>Arme Leute/Бедные люди</b> .....	<b>11,90€</b>
Gebratene Pelmeni mit Rinderhackfleisch, mit Steinpilzsoße und Käse überbacken, pikanter Salat Пельмени, запеченные под грибным соусом и сыром/fried pelmeni baked with mushrooms sauce und cheese	

### Hausgemachte Wareniki/Вареники/Large dumplings

<b>Mit Schmand, Röstzwiebeln und pikantem Salat serviert/served with spicy salad und smetana (sour cream)</b>	
<b>Große Teigtaschen mit Kartoffeln, Pilzen und Zwiebeln (vegetarisch)</b> .....	<b>11,50€</b>
С картофелем, грибами и луком/with potatoes, mushrooms and onions	
<b>Große Teigtaschen mit Sauerkraut, mit Schmand (vegetarisch)</b> .....	<b>11,50€</b>

С тушеноей квашеной капустой/with Sauerkraut	
<b>Große Teigtaschen mit Spinat und Frischkäse (vegetarisch)</b> .....	<b>11,90€</b>

С творогом и шпинатом/with cottage cheese and spinach	
<b>Große schwarze Teigtaschen mit Lachs, mit Schmand</b> .....	<b>12,90€</b>

Черные вареники с лососем/Black dumplings with salmon

### Hauptgerichte/Основные блюда/Main course

#### Fleischgerichte/Мясные блюда/Meat dishes

<b>Kiewer Kotelett/Котлета по-киевски.</b> .....	<b>14,50€</b>
Frittiertes Hühnerbrustfilet mit Butterfüllung, Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse С картофельным пюре и овощами/Traditional Chicken Kiev, served with potato puree and vegetables	
<b>Boeuf Stroganoff/Бефстроганов с белыми грибами</b> .....	<b>17,50€</b>
Rindergeschnetzeltes aus zartem Rindfleisch in pikanter Steinpilz-Gurken-Rahmsoße mit Kartoffelpüree und Rote Bete – Carpaccio С картофельным пюре и карпаччо из свеклы / Beef stroganoff, served with potato puree and beetroot carpaccio	
<b>Weiße Nächte/Белые ночи.</b> .....	<b>14,90€</b>
Gekochte Rinderzunge mit Kartoffelpüree, Meerrettichsoße und Rote Bete – Carpaccio Говяжий язык с картофельным пюре, соусом из хрена и карпаччо из свеклы <i>Boiled beef tongue with horseradisauce, potato puree and beetroot carpaccio</i>	

<b>Schaschlik Georgien/Шашлык из свинины.....</b>	<b>14,90€</b>
Gegrillter Fleischspieß aus Schweinfleisch mit Schaschliksoße, Gemüsereis und pikantem Salat С рисом, острым шашлычным соусом и пикантным салатом <i>Shashlik from pork with rice, spicy kebab sauce and spicy salad</i>	
<b>Schaschlik Rasputin/Шашлык из говядины.....</b>	<b>18,50€</b>
Aus zartem Rindfleisch, mit Schaschliksoße, Gemüsereis und pikantem Salat из говядины, с рисом и пикантным салатом <i>Shashlik from beef with rice, spicy kebab sauce and spicy salad,</i>	
<b>Omas Topfbraten /Бабушкино жаркое в горшочке.....</b>	<b>12,50€</b>
Geschmortes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Möhren und Zwiebel, mit Käse überbacken Тушеное куриное мясо с картофелем, луком, морковью, запеченное под сыром <i>Braised chicken with Potato, onions and carrots, served in a pot</i>	
<b>Grillteller Dostoevsky F.M. für 2 Pers/Мясная тарелка Достоевский Ф.М. для 2 чел...39,90€</b>	
2x Schweinfiletmedaillons, 2x Hähnchenbrustmedaillons, 2x Rind Spieß, 2x Schwein Spieß und Speck mit Rosmarinkartoffeln und Schaschliksoße 2 медальона из свиного филе, 2 медальона из курицы, 2 шашлычка из говядины, 2 шашлычка из свинины и бекон, с картофелем <i>2x pork filet medallions, 2x chicken breast medallions, 2x beef skewer, 2x pork skewer and bacon with rosemary potatoes</i>	

### Heiße Pfanne/Горячая сковородка/Hot pan

<b>Rodion Raskolnikow/Раскольников.....</b>	<b>14,90€</b>
Hähnchenbrust mit Käse und Tomaten überbacken, mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse Куриная грудка, запеченные под сыром, с картофелем и овощами <i>Chicken breast baked with cheese and tomato, served with rosemary potato and vegetables</i>	
<b>Kronstadt/Кронштадт.....</b>	<b>12,90€</b>
2 Pfannkuchen mit Rinderhackfleisch, mit Barbecue Soße und Käse überbacken, mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 2 блины с мясным фаршем, с соусом барбекю, запеченные под сыром, с овощами и картофелем <i>2 pancakes stuffed with minced meat with barbecue sauce, baked with cheese, with rosemary potatoes and vegetables</i>	
<b>Pilzpfanne mit Kartoffeln.....</b>	<b>13,50€</b>
Gebratene Steinpilze mit Zwiebeln, Kartoffeln und Sahne (vegetarisch) oder mit Sojasahne (vegan) Жареные белые грибы с луком, картофелем, сливками (вегетарианское) <i>Fried cep mushrooms with onion, potatoes and cream (vegetarian)</i>	
<b>Graf Orlow/Граф Орлов.....</b>	<b>15,50€</b>
Schweinfiletmedaillons im Speckmantel mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse Медальоны из свиного филе с копченой грудинкой, с картофелем и овощами <i>Medallions of pork fillet wrapped in smoked bacon, rosemary potatoes and vegetables</i>	

## Fischgerichte/Рыбные блюда/Fish meals

**Kulebjak mit Lachs/ Кулебяка с лососем/ Koulibiak with salmon ..... 16,50€**

Pirog (Kuchen) aus Blätterteig mit Lachs, Spinat, gekochten Eiern und Hummersoße, mit gegrilltem Gemüse

Кулебяка из слоеного теста со шпинатом, вареными яйцами, подается со омарным соусом  
*Puff pastry pie with salmon, spinach, boiled eggs and lobster sauce*

**Gebackene Forelle Ladoga (ohne Gräten)/Запеченая форель/ (ca.350-400 Gr.) ..... 14,90€**

Gefüllt mit Reis und Pilzen, mit gegrilltem Gemüse (Vorbereitungszeit ca. 30 min.)

Фаршированная рисом и грибами/*Backed trout filled with rice and mushrooms, served with fried vegetables*

## Desserts/Десерты

**Wareniki (große Teigtaschen) mit Kirschen, dazu Schmand/Вареники с вишней..... 5,90€**

*Large Dumplings with cherry*

**Sibirien/Сибирь/Siberia ..... 4,90€**

Getrocknete Pflaumen in Sahnesoße mit Walnüssen, Vanilleeis und Schlagsahne

Чернослив с грецкими орехами в сметанном соусе и с ванильным мороженым

*Dried plums with walnuts, vanilla ice cream and whipped cream*

**Lettische Strudel ..... 5,50€**

mit Apfel, Möhren, Wallnüssen und Vanilleeis

Штрудель по-латышски с яблоками, морковью, грецкими орехами и мороженым

*Latvian strudel with apples, carrots, walnuts, and ice-cream*

**2 Pfannkuchen mit Quark, rote Johannisbeeren Soße ..... 6,50€**

2 блина с творогом, соус из красной смородины

**Gebackener Apfel ..... 5,90€**

mit Wallnüssen, Mohn und Agavensirup

запеченое яблоко/baked apple

*Liebe Gäste, auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir informieren Sie gerne.*

*Liebe Gäste,*

*es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Phosphat
7. mit Milcheiweis
8. koffeinhaltig
9. chininhaltig
10. mit Süßungsmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle (bei dem Aspartam)