

Klassische Hauptgerichte Классические блюда

Sibirski Pelmeni Сибирские пельмени 8,00 €
Teigtaschen mit Rind.-und Schweinsgehackten gefüllt, in Brühe gekocht, mit Dill, in Butter gerösteten Zwiebeln und Schmand garniert.
☛ als vegetarische Variante mit Kartoffel-Pilz-Füllung erhältlich!
Со свиным мясом или (вареники) с картошкой и грибами.

Kosakentopf Свинина в горшочках по-казацки 8,50 €
Scharfer Eintopf aus Schweinefleisch, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Auberginen, Möhren u.a. dazu Schmand und Brot
Angerichtet in einem Steinguttopf Тушёная свинина с овощами (острая)

* **Hühnerkotelett Kiew Котлета по Киевски** 13,70 €
Mit Kräuterbutter gefüllte und gebratene Hühnerbrust, dazu Rahm-Erbsen und unsere Empfehlung gebratene Kartoffelviertel.
с горохом в сметанном соусе. Гарнир: Картофель по Домашнему

* **Lachsfilet nach „Zarenart“ Лосось по-Царски** 14,40 €
im Kräutersud gedünstet an Kaviar-Hollandaise und Salatbeilage, dazu Basmati-Reis, тушёный с зеленью в голанском соусе с красной икрой, салат. Гарнир: рис басмати.

* **Béouf Stroganoff Бефстроганов** 14,00 €
Streifen vom Entrécote zusammen mit Pilzen, Zwiebeln, Salzgurken und Rote-Bete kräftig gebraten, mit Rotwein abgelöscht und frischer Sahne verfeinert. Als Beilage empfehlen wir gekochte Kartoffeln.
Гарнир: картофель с укропом и сливочным маслом.

Plov „Usbekisch“ Плов Узбекский 13,00 €
Nach usbekischem Originalrezept u.a. mit Lammfleisch, Reis, Möhren, Zwiebeln, gelben Erbsen, Kümmel und Rosinen.