

Добро пожаловать!

Herzlich Willkommen

in unserem russischen Spezialitätenrestaurant hier in Meerane.

Wir möchten Ihnen in unserem kleinen Restaurant Russland etwas nahebringen. Lassen Sie sich von unserer herzlichen Gastfreundschaft nach alter russischer Tradition verwöhnen. Genießen Sie unsere Speisen, welche allesamt nach original russischen Rezepten zubereitet sind. **Wir verwenden keine industriell vorgefertigten Produkte.** Alle Gerichte werden von unseren Mitarbeitern*innen eigens und frisch zubereitet.

Feierlichkeiten, ob in Familie, im Freundeskreis oder für Ihre Firma richten wir gern für Sie aus. In unserem EG finden ca. 55 Personen, im 1. OG im Vereinszimmer ca. 35, im Kaminzimmer 12 Personen, Platz.

Unsere Öffnungszeiten:

ab 17.00 Uhr

Sonntag und feiertags zusätzlich auch

Mittagstisch von 11.30 – 14.00 Uhr

Dienstag – Ruhetag

Bei uns können Sie neben Bargeld auch mit **Visa- oder Mastercard** bezahlen. Auch die Bezahlung mit **EC- Karte** ist bei uns möglich.

Tel.: 03764/79 66 77

Handy: 0172/37 47 356

Inhaberin: Frau Moor

Website: <http://www.russischestube.de>

ЗАКУСКА – Sakuska – VORSPEISEN

„Ein froher Gast ist niemands Last“

- russisches Sprichwort

Sakuska - das sind in Russland kleinere Mengen schmackhafter, gut gewürzter und teils scharfer Speisen, die appetitanregend wirken und die Verdauungsorgane auf die Aufnahme des Hauptgerichts vorbereiten. Sie werden immer liebevoll dekoriert und hübsch angerichtet, denn sie sollen nicht nur den Appetit anregen, sondern auch Alltagsorgen und schlechte Laune vergessen lassen.

- | | |
|---|--------------|
| 1. Knoblauchbrot | 4,10€ |
| 2. Russische Schnitte mit Dorschleber und Tomate | 4,90€ |
| 3. Gebratene Aubergine ^{1,3} - vegetarisch | 5,80€ |
| Gebratene Auberginenscheiben, ein wenig Knoblauchpaste mit speziellen Gewürzen verfeinert, Mayonnaise, 2 Tomatenscheiben. | |
| 4. Russkaja Sakyska | 7,90€ |
| Russischer Speck mit marinierter Gurke und einem Gläschen Wodka. Als russische Kosaken in den Wald kamen, um zu jagen, nahmen sie Speck, Zwiebeln und Gurken als Proviant mit - dazu tranken sie Wodka. | |
| 5. Krasnaja Moskwa ^{1,3} - vegetarisch | 5,20€ |
| eine leckere Käse-Knoblauch-Paste auf Tomatenscheiben | |
| 9. Wolgaschnitte | 4,90€ |
| Geräucherte Sprotten und frische Zitrone auf Weißbrot – sehr appetitanregend. | |

16. Gribok - warme Vorspeise 7,50€

Feine, mit Käse überbackene Champignonköpfe. Serviert an einer schmackhaften Knoblauchsahnesauce.¹⁰

19. White Tiger - warme Vorspeise 8,90€

Tigergarnelen in einer Olivenöl- Knoblauchsauce, anschließend im Backofen gegart. Ein absolutes Muss!

Красная икра – krasnaja ikra – roter Kaviar

Eine Russische Köstlichkeit und ein wahres Luxusprodukt.

Russischer **Kaviar** ist eine erlesene Delikatesse. Man isst Kaviar mit Blini, auf einer Scheibe Weißbrot oder auch einfach aus Kristallschüsselchen mit dem Löffel.

Kaviar kann man lieben oder nicht, aber der Faszination, die von ihm ausgeht, kann sich kaum einer entziehen.

6. Ribnoe Assorti 9,20€

Geräucherter Lachs, Sprotten, Ei¹⁰ belegt mit rotem Lachskaviar²

11. Gefüllte Eier mit rotem Kaviar² 8,90€

Serviert neben geräuchertem Lachs auf Weißbrot

12. Blintschiki mit Kaviar² 8,50€

Eierkuchen mit rotem Lachskaviar

Übrigens gehört in Russland zum Kaviar immer ein Glas gekühlter Wodka oder trockener Sekt!!!

Russischer Witz:

„Herr Ober, was können Sie mir empfehlen? Der Preis spielt keine Rolle.“

„Vielleicht wünscht der Herr Kaviar?“ "Kaviar, was ist das?" "Das sind Eier vom Stör" "Ach so. Ja, dann bringen Sie mir mal zwei Stück.“

СУПЫ – supi – Suppen

**„Wenn Du ein gutes Weib und einen guten
Borschtsch hast, kannst Du mit Deinem Leben zufrieden
sein.“**

- ukrainisches Sprichwort

**„Ein Haus, in dem keine Suppe gekocht wird, ist ein
unglückliches Haus.“**

- russisches Sprichwort

20. Borschtsch Борщ

4,50€

Die rote Rübe ist der Hauptakteur von diesem typisch russischen Gericht. Rote Beete wird zusammen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Petersilie und verschiedenen Gewürzen in einer Hühnerbouillon gekocht. Die einzelnen Zutaten werden separat und nach speziellen Rezepten vorbereitet. Serviert mit einem Teelöffel Smetana.

21. Ucha „po- Zarski“ im Eisentopf

5,10€

Die „Mutter aller Suppen“ ist die Ucha. Mit dem Wort „Ucha“ ist nur die aus frischem Fisch gekochte Suppe zu bezeichnen. Wir bereiten sie aus Lachs, Zander und Seelachs zu. Abgeschmeckt mit speziellen russischen Gewürzen.

Russischer Witz:

Ein amerikanischer Millionär ist in Moskau in einem Luxushotel abgestiegen. Er fühlt sich beleidigt, weil ihm nicht genügend Beachtung erwiesen worden ist und sagt dem Kellner herausfordernd: „Bring mir mal eine Speise für 1000\$.“ Darauf der Kellner: „Es tut mir leid, aber halbe Portionen gibt es bei uns nicht.“

Салаты – salati – Salate

Nach alt-russischen Rezepten

Einige dieser Spezialitäten sind so alt, wie die russische Geschichte selbst. Über Generationen hinweg haben sich die verschiedenen Rezepturen erhalten. Mit einigen wollen wir Sie erfreuen.

31. „Vitamin Salat“ - vegetarisch **5,10€**

Tomaten, Gurken mit Smetana¹⁰. Einfach, aber sooo lecker!

35. Salat „Repka“ **5,20€**

der Lieblingssalat vom Zar Petr I - aus roter Bete, frischen Äpfeln, Knoblauch und gehackten Walnüssen¹⁰. Mit Mayonnaise und Schmand¹⁰.

36. Heringsalat „Solotaja Ribka“ **5,30€**

marinierte Heringsstückchen und Apfelsinen auf Eisbergsalat. Schmand¹⁰. Ein leichtes und erfrischendes Gericht!

37. Schinken – Käse Salat^{2,3} **5,80€**

Frische Gurke wird mit Schinken, Ei¹⁰, Paprika und geriebenem Käse¹⁰ vermischt. Mit Mayonnaise abgeschmeckt. Ein Geheimtipp!

39. Salat „Stolitschnij“^{1,3} **5,90€**

Typisch russischer Salat aus Kartoffeln, marinierten Gurken, Ei¹⁰, Erbsen und Geflügelfleisch. Serviert mit Mayonnaise¹⁰.

**Wenn Sie gleich zu ihrem Hauptgericht einen
Wodka – pur bestellen, kostet Sie dieser nur 1,50€!**

Russischer Witz:

„Um die Verdauung anzukurbeln, trinke ich Bier, bei niedrigem Blutdruck – Rotwein, bei erhöhtem Blutdruck – Cognac, bei Erkältung Wodka!“

„Und Wasser?“

„So eine Krankheit hatte ich noch nicht...“

Speisen im Keramiktopf und aus der Pfanne

Der russische Backofen ist das Herz eines jeden alt-russischen Bauernhauses. Er gibt Wärme und Heimeligkeit, er ist eine Art Tischleindeckdich und zugleich der Hausarzt, der einen von allen Krankheiten heilt.

41. Pelmeni auf Bojarenart 14,90€

gekochte Pelmeni vermischt mit gebratenen Pilze, dazu eine Pilzsoße. Alles mit ein wenig Käse in einem Keramiktopf überbacken.

42. Scharkoe - scharf – kaukasische Art 15,20€

Scharkoe ist ein Gericht, welches in den ländlichen Gegenden Russlands vorherrschte. Eisen war dort Mangelware, so behalf man sich mit der Keramik. In einen Keramiktopf wird gebratenes und zerkleinertes Schweinefleisch gegeben, dazu Kartoffeln, Tomaten, Paprika und Zwiebelstückchen, darauf eine spezielle Bouillon, diverse Gewürze mit scharfer Soße und obenauf Käse. Im Backofen gegart und mit zwei Scheiben Knoblauchbrot serviert. Beim Servieren erwartet Sie ein „heißer Special-Effekt“ 😊

44. Gorschoschek – leicht scharf² 15,10€

Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Äpfel, Paprika und Backpflaumen werden miteinander vermischt und speziell gewürzt. Das Ganze wird im Ofen gebacken– ein fettarmes, süßliches Essen

54. „Kurotschka Rjaba“^{1,3} 14,70€

gezupftes Hühnerfleisch vermischt mit Reis und gedünsteten Bohnen - überbacken mit Käse und Erbsen. Mit Knoblauch verfeinert.

- 56. Ovoschnaja – vegetarisch** **13,90€**
überbackenes Buttergemüse ge-
schichtet auf Reis. Anschließend mit Käse überbacken. Mit
Knoblauch verfeinert.
- 64. Zigeunerpfanne - scharf** **14,70€**
Buchweizen mit Schweinefleischwürfeln und Tomaten in einer
Pfanne vermischt. Überbacken mit Käse. Verfeinert mit
Knoblauch.
- 66. "Petyschok"^{1,3,10}** **14,80€**
Buchweizen, Hühnerfleisch, Salzgurke, Ei und alles mit einer
Käse-Mayonnaise-Soße im Ofen überbacken. Verfeinert mit
Knoblauch.
- 60. Babka^{2,3}/30min** **14,90€**
in russischen Gewürzen gebratenes, in Würfel geschnittenes,
Schweinefleisch wird mit geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln und
Möhren vermischt, in eine Gusseisenpfanne gegeben und im Ofen
gebacken. Zum Schluss bedeckt mit Smetanasoße¹⁰.
- 61. Pilzbabka^{2,3} - vegetarisch/30 min** **14,90€**
geriebene Kartoffeln werden mit gebr. Champignons zu einer
Masse verarbeitet und in die Pfanne gegeben. Anschließend im
Ofen gegart und zuletzt mit Smetanasoße bedeckt.
- 63. Babka oder Pilzbabka XXL Portion** **16,90€**

Russischer Witz:

Ein Mann sitzt im Lokal und beschwert sich: "Herr Kellner, ich warte jetzt
seit einer Stunde auf mein 5-Minuten Steak!"

Antwortet der Kellner: "Na seien Sie froh, dass Sie nicht die Tagessuppe
genommen haben."

Горячие блюда – gorjatschije - Hauptgerichte

50. Wolgograder Schweinsrolle 15,20€

Edles Fleisch vom Schwein gefüllt mit Pilzen, Käse und Zwiebeln. Gedünstet in Sojasoße¹⁰ und garniert mit Walnüssen¹⁰ und Preiselbeermarmelade.

51. Russisches Schnitzel „Babuschka“^{1,2,3} 14,90€

Paniertes Schweinefilet, darinnen versteckt eine leckere Käse-Mayonnaise-Soße. Dazu reichen wir Ihnen eine leicht pikante Soße¹⁰. Unser absoluter Gästefavorit!

52. „Stroganoff“^{1,3} 15,10€

Edles Fleisch vom Schwein wird mit Tomatenscheiben belegt und mit Käse überbacken – verfeinert mit Knoblauch und scharf Soße.

55. „Rasputin“^{1,3} 15,10€

Schweinefleisch belegt mit gebratenen Pilzen. Mit Käse¹⁰ überbacken.

502. „Petschenka“ 14,90€

in Mehl¹⁰ geschwenkte und anschließend gebratene Schweineleber. Am Ende mit gebratenen Zwiebeln und weißer Smetanasoße verfeinert.

59. „Kavkaskaja“ 19,90€

in kaukasischen Gewürzen mariniertes und anschließend gebratenes Lamm-Kotelett. Serviert mit einem Schälchen scharfer Soße.

505. „Ilja Muromez“ 24,90€

Auswahl an mit Knoblauch gebratenen Rippchen, schmackhafter in Mehl¹⁰ geschwenkter, gebratener Leber und schmackhaft mariniertem Lamm. **Eine echte Spezialität unseres Hauses!**

Unsere Beilagen:

**Buchweizen, Kartoffelspitzen, Kroketten, Pommes,
Bratkartoffeln, Buttergemüse oder Reis.**

Alle Speisen sind mit oder ohne Knoblauch,
scharf oder nicht scharf bestellbar.

Lieber Gast!

Information über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unseren Service Team.
In unsere Speisekarte mit IQ bezeichnet.

**Im Folgenden möchten wir Sie auf Konservierungsstoffe und Stoffe,
die Allergien auslösen können, in unseren Speisen hinweisen:**

- 1. Farbstoff**
- 2. Konservierungsstoff**
- 3. Antioxidationsmittel**
- 4. Geschmacksverstärker**
- 5. Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können
(z.B. Nüsse)**

**Wenn sie gleich zu ihrem Hauptgericht einen Wodka-pur
bestellen, kostet sie dieser nur 1,50€**

Russischer Witz:

Besucher: „Was für ein Restaurant ist das? Kein Fleisch! Kein Hummer!
Keine Oliven! Bringen Sie mir meinen Mantel!“
Der Kellner: „Entschuldigen Sie, es gibt aber Ihren Mantel auch nicht mehr“.

Пельмени - Pelmeni **Russisches Nationalgericht**

Pelmeni sind mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, die in Brühe gar gekocht werden. Unser Hackepeter ist vom Schwein und wird individuell mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Diese Speise kommt ursprünglich aus Sibirien. Dort wird sie auf Vorrat für die gesamte Familie zubereitet und anschließend im ewigen Eis eingefroren.

Unsere Pelmeni sind selbstgemacht! Jedes Pelmeni wird von Hand geformt und mit Liebe verarbeitet.

70. Pelmeni kleine Portion **8,90€**

gekocht und in der eigenen Bouillon mit Smetana serviert

73. "Uralskie" **14,10€**

Mit Käse überbackene Pelmeni aus dem Ofen. Dieses Gericht kann scharf oder/und mit Knoblauch verfeinert werden.

74. "Ovoschnie" **15,90€**

Pelmeni mit gebratener Aubergine, Zucchini, frischen Tomaten, gedünsteten grünen Bohnen und einer Mayonnaise-Soße. Im Backofen mit Käse überbacken. Dieses Gericht kann scharf oder/und mit Knoblauch verfeinert werden.

75. "Pomidor" **15,80€**

Pelmeni mit frischen Tomaten, verfeinert mit einer leicht scharfen Mayonnaise Soße. Im Backofen mit Käse überbacken. Gern kann dieses Gericht auch scharf/ mit extra Knoblauch gereicht werden.

76. "Gribnie" **15,90€**

Pelmeni mit gebratenen Pilzen und Smetana. Mit Käse überbacken.

**...und nach dem Essen hilft beim Verdauen ein Gläschen
40° weißrussischen Balsams – gewonnen aus 44 Kräutern.**

Рыбные блюда – riba - Fischgerichte

...hätten Sie's gewusst?

Russland hat Zugang zu **13** Seen und Meeren: Barentssee, Weißes Meer, Karasee, Laptewsee, Ostsibirische See, Tschuktschensee, Beringmeer, Ochotskisches Meer, Japanisches Meer, Ostsee, Schwarzes Meer, Asowisches Meer und das Kaspische Meer!

83. Tschuktschenroulade **14,90€**

In Schwarzwaldschinken gerolltes Lachsfilet, darinnen befinden sich gebratene Pilze. Anschließend in einer leckeren Panade gewälzt und frittiert. Obendrauf gibt es Remoulade¹⁰.

86. Zarenzander¹. Судак **16,20€**

gebratene Zucchinischeiben, darauf Zanderfilet, das wiederum mit einer gebratenen Auberginenscheibe abgedeckt wird, darauf Käse mit Mayonnaisesoße – das Ganze wird sanft im Backofen gegart.

87. Lachsfilet „Dynaj“^{1,3} **14,80€**

Lachsfilet mit Tomaten, Käse¹⁰- Mayonnaise Soße und frischer Paprika. Gebacken aus dem Ofen!

67. „Emelja“^{1,3} – Pfannengericht **14,80€**

Buchweizen, Seelachsfilet, Aubergine, Zucchini und Tomaten – alles in einer Pfanne mit Käse überbacken. Serviert **ohne** Knoblauch.

Russischer Witz:

Zwei Fische treffen sich.

Fragt der eine:

„Was machst du eigentlich heute Abend?“

Da überlegt der andere und sagt: „Ich glaube, ich geh schwimmen.“

Десерт – Desserts

In Russland hat die Nachspeise, „**der letzte Genuss**“, die Aufgabe nicht noch mehr satt zu machen, sondern zu entlasten, den Gaumen und die Seele zu verwöhnen und auf angenehme Gespräche und positive Gefühle einzustimmen.

101. Eiskaramell – mit Sahne	4,50€
102. Rotkäppchen – Erdbeereis ^{2,3} mit Sahne	4,50€
104. Heiße Liebe - Sahneeis mit heißen Himbeeren	5,50€
105. Kleine Blintschiki - Eierkuchen mit Quark & Rosinen	4,50€
105. Kleine Blintschiki – mit Apfelmus	4,50€
107. Moskauer Schokoladeneis	5,90€
mit Sahne und geriebener Schokolade	
108. Rus. Plombir – Sahneeis mit Schlagsahne	5,90€
109. Eine Kugel Eis mit Sahne	2,20€
110. Schokoeis - mit Eierlikör und Sahne	5,90€
112. Nusseis - mit gehackten Walnüssen ¹⁰	4,50€
113. "Skaska"	7,90€
Blintschiki/Eierkuchen ¹⁰ mit heißen Erdbeeren, Vanille-und Erdbeereis mit Sahne- ein Muss!!!	

Russischer Witz:

Sitzt ein Mann im Hotel und meint: "Der Kaffee ist kalt!". Sagt die Kellnerin: "Wenn Sie was Warmes wollen, sollten Sie sich ein Bier bestellen!".

Heiße Getränke ohne und mit Alkohol

Teetrinken auf russische Art mit Kuchen, russischem Konfekt und Blinys (Eierkuchen) ist schon längst zu einem Bestandteil des russischen Lebens geworden. Teetrinken am Samowar ist dabei ein ganz besonderes Erlebnis. Diese Atmosphäre flößt Ruhe ein und wärmt das Herz...

Tee aus Samowar (ab 4 Person)	15,00€
Tee aus Samowar mit russischem Konfekt	20,00€
Tasse Tee mit russischem Konfekt	3,90€
(Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, Kräuter-, Grüner Tee, Apfel Tee, Fenchel-, Kirsch-Joghurt Tee, Kirschtee, Creme Johannisbeere Tee, Himbeer-Vanille Tee, Blutorange-, Erdbeer-Sahne, Minze-Honig, Wintergenuss, Limette...)	
Tee mit russischem Balsam	4,90€
Tee mit Kirschwodka	4,90€
Tee mit Apfelsinenwodka 40%	4,90€
Sibirischer Jägertee (mit Alkohol)	4,90€
Russische Schokolade (mit Alkohol)	4,90€
Glühwein	4,90€
Tee mit Rum (4CL), Grog (4cl Weinbrand)	4,90€
Tasse Kaffee	2,50€
Tasse Espresso/doppelt	1,80€/2,50€
Heiße Milch mit Honig	2,50€
Heiße Schokolade (mit Sahne)	2,90€
Cappuccino (mit Sahne)	2,90€

Alkoholfreie Getränke

„Lichtenauer“ Mineralwasser	6,90€ (0,7l)
„Lichtenauer“ Mineralwasser	3,30€ (0,3l) 3,70€(0,4l)
„Lichtenauer“ Tonic	3,70€ (0,3l) 4,20€(0,4l)
„Lichtenauer“ Bitter Lemon	3,70€ (0,3l) 4,20€(0,4l)
„Lichtenauer“ Ginger Ale	3,70€ (0,3l) 4,20€(0,4l)
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	3,80€ (0,3l) 4,80€(0,4l)
Apfelschorle	3,50€ (0,3l) 4,50€(0,4l)
Fruchtsäfte	3,00€ (0,2l) 5,00€(0,4l)

Alkoholfreie Getränke aus Russland

3,00€ (0,2l) 3,50€ (0,3l) 4,50€ (0,4l)

KWAS^{1,2} - russisches Nationalgetränk aus Brot

BARBARIS¹- Limo aus dem Saft der Barberitze

Buratino¹-Limonade mit Karamellgeschmack

Tarchyn¹- wie Waldmeister

Birkensaft - ist eine klare, farblose Flüssigkeit, die im Frühjahr aus der Birke abgezapft werden kann oder aus Wunden austritt. Der Birkensaft hat einen leicht süßlichen, nicht sehr intensiven Geschmack.

Fantasievolle sowjetische Cocktails und Longdrinks 7,50€

Krasnaja Moskwa

3cl Passao, 3cl Orangenwodka, Grapefruitsaft

Rote Gefahr

3cl Wodka, 2cl Grenadine, Galliano (Vanillelikör), Orangensaft

Iwan der Schreckliche

3cl Wodka, 2cl Creme de Cassis, trockener Sekt

Rotkäppchen

Erdbeerwodka 5cl, 3cl Passao, Tonic

Molotow-Cocktail

3cl Wodka, trockener Sekt, dry Sherry, Kirschsaff

KGB (10 Sorten Wodka) 20,00€

Alkoholfreie Drinks 4,50€

„Anjuta“

Orangensaft, Bananensaft und Kirschsaff

„Smorodina“

Tonic mit schwarzen Johannisbeeren

„Sima“

Blue Curacao mit Bitter Lemon

„Sakat“

Campari mit Orangensaft

Russisches Wasserchen Alkoholische Spezialitäten aus Russland und seinen Nachbarländern

Russischer Wodka besticht durch seine kristallklare Reinheit und seinen einzigartigen Geschmack, er hat die Weisheit von frisch gefallenem Pulverschnee, die belebende Feuchtigkeit eines sommerlichen Regenschauers, das Aroma von frischem Brot und den Duftgepflügter Felder und blühender Gräser.

Für die Russen ist das „Wässerchen“ mehr als ein Getränk, für sie ist es ein Lebensgefühl.

Unsere Wodkasorten

40% - 3 cl - 3,00€

Johannisbeer-, grüner Apfel-, Mandarinen-, Sanddorn-, Pfirsich-,
Vanille-, Grapefruit-, Himbeer-, Moosbeer-, Cherry-, Birne-,
Kirsch-, Ananas-Mango-, Kokos-, Black-, Zitronen-,
Wassermelone-, oder Pepperoni mit Honiggeschmack (Hausmittel
gegen Erkältung ☺)

Erdbeer+wodka 4cl 3,90€

Kirsch+wodka 4cl 3,90€

Unsere Spezialitäten

„Piotr I“ Scheibe Zitrone darauf Zucker und Kaffee 3cl 3,80€

Wodka Pur – eiskalt 100Gramm 7,50€

200 Gramm 13,00€

Flasche 0,5l 30,00€

Flasche 0,7l 45,00€

gern servieren wir zum Wodka eine „Sakuska“ ...

...Teller mit marinierten Gurken	4,00€
...Teller mit Zitronen, Zucker und Kaffee	4,90€

I LOVE VODKA – Teller

Menü 1: Held der Arbeit 12,00€

(Vanille-, Johannisbeere-, Zitronen-, Mandarinen-, grüner Apfelwodka)

Menü 2: Rote Gefahr 12,00€

(Erdbeerwodka, Johannisbeeren, Kirschwodka, Cranberry)

Russischer Cognac, Likör und Kräuter

Armenischer Cognac - wird angewärmt serviert

„Ararat“ 5 Sterne 4cl 40% 5,00€

“Aljonuschka“ - 2 Teile Tundramoosbeerenlikör

2 Teile Wodka 4cl 40% 3,90€

Tundramoosbeerenlikör 3cl 15% 3,00€

Russischer Balsam 3cl 40% 3,20€

**Wer trinkt wird besoffen,
wer besoffen ist wird müde,
wer müde ist schläft,
wer schläft sündigt nicht,
wer nicht sündigt kommt in den Himmel,
also: LASST UNS TRINKEN!!! 😊😊😊**

SEKT – FLASCHE 0,75L

Krimsekt „Schemtschyschnoe“	25,00€
11,5% (trocken, halbtrocken, lieblich) Erzeugt aus Krimweintrauben, 3 Jahre Reifung im 72m tiefen Gipsstollen von Artemsk	
Rotkäppchen Sekt	16,00€
(trocken, halbtrocken)	
HUGO	15,50€
Trendgetränk aus Holunderblütensaft und Minze	
1 Gläschen Sekt nach Wahl	4,00€

Weißwein

AUS SÜD-MOLDAWIEN	0,2l - 4,10€	0,75l - 15,50€
Chardonnay(Dionis) 12,5% trocken		
Muskat 11% lieblich		
GEORGISCHE WEINE	0,2l - 4,50€	0,75l - 16,50€
Mukuzani tr., oder Pirosmani htr., oder Tsinandali tr.,		

Rotwein

Granatapfelwein aus Aserbajdschan	0,2L 4,90€	0,75L 16,90€
AUS SÜD-MOLDAWIEN		
	0,2l - 4,10€	0,75l - 15,50€
Isabella/Lidia 10,5% lieblich		
Kagor (Likörwein) 16%	0,2l - 4,00€	
GEORGISCHE WEINE	0,2l - 4,50€	0,75l - 16,50€
Saperawi 12% trocken		Kindzmarauli 11,5% lieblich
Halbtrockene Weine erfragen Sie gern bei unserem Personal!		