

Klassische Hauptgerichte **Классические блюда**

Sibirski Pelmeni **Сибирские пельмени** **9,00 €**

Teigtaschen mit Rind.-und Schweinsgehackten gefüllt, in Brühe gekocht, mit Dill, in Butter gerösteten Zwiebeln und Schmand garniert.

☛ die **vegetarische Variante mit Kartoffel-Pilz-Füllung**

Со свиным мясом или (вареники) с картошкой и грибами.

Kosakentopf **Свинина в горшочках по-казацки** **9,00 €**

Scharfer Eintopf aus Schweinefleisch, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Auberginen, Möhren u.a. dazu Schmand und Brot. Angerichtet im Feuertopf.

Тушёная свинина с овощами (острая)

*** Hühnchen „Sobor“ **Курочка »Собор«**** **13,90 €**

Gebratenes Filet von der Hühnerbrust, belegt mit aromatischen Waldpilzen und herzhaftem Käse überbacken. **Hierzu reichen wir gebutterte Dillkartoffeln.**

Жареная куриная грудинка с лесными грибами запечённая под сыром.

*** Lachsfilet nach „Zarenart“ **Лосось по-царски**** **14,40 €**

im Kräutersud gedünstet an feiner Kaviar-Hollandaise und Salatbeilage, **dazu Basmati-Reis.** **тушёный с зеленью в голландском соусе с красной икрой.**

Гарнир: рис басмати и салат.

*** 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.**



Baba Jaga **Spezialität No.2** **10,90 €**

Ivans 2tes Frühstück, gebratene Erdäpfel und Waldpilze, mit Kräuterrührei, obenauf gebratene Rauchwürstchen. **Pikant garniert! **Жареная картошка с яйцом, грибами и копченостями на второй завтрак для Иванушки.****