

Suppen **Супы**

Ucha Уха из трех сортов рыб и раковые шейки In kleinem Kochtopf serviert! **7,50 €**
 Klare Fischsuppe mit Filetstückchen von dreierlei Süßwasserfischen: Saibling, Zander, Fjordforelle; dazu Möhren, Kartoffeln und frische Kräuter. *☞ Angler in Russland nehmen häufig außer ihrer Angelausrüstung auch ein paar Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren mit. Der erste Fang kommt mit dem Wasser aus den klaren See oder Fluss und dem Gemüse in den mitgebrachten Topf und wird über einem kleinen Feuer gekocht (deshalb hat die Ucha eine zart rauchige Note). Nun wird vor Ort aus dem Topf gegessen.*

Ukrainische Bortschsch Украинский Борщ Probier/Menüportion 4,50 € **6,50 €**
 Gehaltvoller Rote Bete-Kohleintopf mit Rind- und Schweinefleisch. Bekannteste Suppe in Russland. Aber auch der Ukraine, Polen und anderen Nachbarländern. Unser Rezept stammt von einer ukrainischen Hausfrau. Sie können die Bortschsch auch **vegetarisch** bekommen.
 а также вегетарианский борщ.

Fleischsoljanka Мясная солянка
 Nach einem alten Originalrezept von uns zubereitet. Rauchfleischsuppe mit Paprika, Tomaten, Salzgurken, Weißkohl und Oliven. Keine Wurstrestesuppe! *Wenn es eine Rangliste für russische Suppen geben würde, wäre die Bortschsch an erster Stelle zu nennen, dann die Tshi, nun die Lapscha (Suppe mit Nudeln und verschiedenen Einlagen), gefolgt von der Rassolnik (mit Nieren und Graupen), zum Schluss käme erst die Soljanka. Uns sind Soljanka-Rezepte (auch mit Fisch) aus der Zarenzeit bekannt. In dieser Zeit wurde sie als Art „Katerfrühstück“ serviert. Die Ucha nimmt eine Sonderstellung ein.*

Schtschi Щи с квашеной капустой, грибами и свиной. Probierportion 4,50 € **6,50 €**
 Kräftige Sauerkrautsuppe mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Sauerampfer und getrockneten Steinpilzen. *Tshi gibt es in vielen Variationen. Eins ist aber eigentlich immer gleich, dass die Tshi mit Sauerkraut gekocht wird. Wobei Bortsch mit frischem Kohl zubereitet wird.*

Hinweis: Die Schtschi kochen wir von Januar bis März nicht! Auch nicht während der Zeit, in der wir die Sommersuppe „Okroschka“ anbieten! С января по март, а также в летний период мы не готовим щи.

Alle Suppen servieren wir mit: Schmand (außer Ucha),
 frischen Kräutern und Brot.

Piroschok Пирожок (nur in Verbindung mit einer Suppenbestellung) **Stück 2,50 €**
 Kleines warmes Hefengebäck mit Schweinehackfleisch gefüllt. **С мясной начинкой.**

Glutenfreies Brot Хлеб без глютена



Portion 0,50 €