



OHVITSERIDE SÖÖMING KOHVIKUS

Hinna sees on vein, mida pakutakse piiramatult kahe tunni jooksul peo algusest, samuti jäävesi, jõhvikamorss ning tee või kohv.

Alustuseks pakutakse külmi ja kuumi suupisteid:

Soolakurgid mee ja hapukoorega.

Marineeritud heeringas valge sibula, hapukoore ja röstitud leivaga.

Kuumad **käsitsi valmistatud pelmeenid** puljongiga.

Lihavalik (keedetud loomakeel, vinnutatud loomaliha ja loomamaksa pasteet).

Olivier' salat kanalihast ja Provençali kastmega.

Juustutaldrikul erinevad vürtsikad juustud ja juurviljad.

Ja kindlasti ei puudu laualt traditsioonilised Vene maitseained – terav Vene sinep ja mädarõikaga hapukoor

Pearoogadena kantakse lauale:

Kuum põhiroog kahte liiki kalast juustukatte all. Mee ja sinepiga marineeritud ja madalal kuumusel küpsetatud seakaelakarbonaad. Blanšeeritud ning metsaseente ja juustuga küpsetatud lillkapsas.

Lisandiks pearoogade kõrvale pakume ahjus küpsetatud kuldpruun kartul ja tatrapuder praetud peekoni ja sibulaga.

Rikkaliku söömaaja lõpetavad barankad, präänikud ja kommid, mille juurde pakutakse vene samovariteed mee ja keedisega

Piduliku õhtusöögi hind ühele külalisele on 30 EUR.

Peolauad alates 10-st inimesest

Tellimusi võetakse vastu hiljemalt 5 tööpäeva enne küllastamist (50% ettemaksuga), viimane aeg tühistamiseks või muutmiseks on 2 tööpäeva enne küllastamist.



PIDULIK ÕHTUSÖÖK

Pärast saabumist pakume teile valikut meie suupistetest.

Ilma heeringata kasuka all ei saa – just sellega algab tavaliselt pidusöök!

Eelroogadena on lauale kaetud ka:

Assortii valik meie aidast (marineeritud tomatid ja paprika, soolakurgid mee- ja hapukoorega, marineeritud metsaseened, hapukapsas ja värske maitseroheline)

Kodused **pliinid** seentega ning kapsa-, kartuli- ja seenepirukad.

Keedetud **loomakeel**.

Soolapekk.

Forellimarjaga täidetud munad.

Juustutaldrikul erinevad vürtsikad juustud.

Hiljem pakume teile nautimiseks meie pidulikke põhiroogasid:

Kondiga kanafilee küpsetatud köögiviljadega. Selle roa juurde serveerime teile kuldpruuniks küpsetatud kartulit.

Parimate Vene tavade kohaselt pakume teile samovarist erinevate puuviljadega teed.

Piduliku õhtusöögi hind ühele külalisele on 23 eurot.

Jookidest pakume jäävett, jõhvikamorssi ning teed või kohvi.

Peolauad alates 10-st inimesest

Tellimusi võetakse vastu hiljemalt viis tööpäeva enne külastamist (50% ettemaksuga või ettevõtte garantiikirjaga), viimane aeg tühistamiseks või muutmiseks on kaks tööpäeva enne külastamist



TROIKA SÖÖMING

Külastajatele tuuakse lauda kuumad isetehtud pelmeenid puljongis.

Suupisteks -

Assortii valik meie aidast (marineeritud tomatid ja paprika, soolakurgid mee- ja hapukoorega, marineeritud metsaseened, hapukapsas ja värske maitseroheline)

Kuid sellega ei ole suupisted veel otsas.

Laualt leiab ka:

Kalavalik (heeringa mari, õrnsoolatud lõhe, forelli mari ja heeringas)

Lihavalik (keedetud veisekeel, pardi rinnafilee, soolapekk, metssea maksapasteet, vuti koivad pohlamoosiga)

Olivier' salat kanalihast ja [Provençali](#) kastmega

Pearoad -

Küpsetatud madalal temperatuuril **järveforell** täidetud köögiviljadega

Õrn **lambaliha** hautatud 12 tundi pardi rasvas.

Lisandiks pearoogade kõrvale pakume ahjus küpsetatud kuldpruun kartul ja tatrapuder praetud peekoni ja sibulaga.

Desserdiks - õuna-kirsi kodune struudel vanilljekastmega.

Piduliku õhtusöögi hind ühele külalisele on 27 EUR.

Jookidest pakume jäävett, jõhvikamorssi ning teed või kohvi.

Peolauad alates 10-st inimesest

Tellimusi võetakse vastu hiljemalt 5 tööpäeva enne külastamist (50% ettemaksuga), viimane aeg tühistamiseks või muutmiseks on 2 tööpäeva enne külastamist