



## UPSEERIEN SYÖMINKI KAHVILASSA

Hintaan kuuluu viini, jota tarjotaan rajoituksetta kahden tunnin ajan juhlan alusta alkaen, samoin jäävesi, karpalomehu ja tee tai kahvi.

### Aluksi tarjotaan kylmiä ja kuumia suupaloja:

Suolakurkkuja hunajan ja smetanan kera.

Marinoitu silli valkoisen sipulin, hapankerman ja paahdetun leivän kera.

Käsinvalmistettuja pelmeeneja lihaliemessä.

Lihavalikoimassa keitetty naudan kieltä, nykivä naudanliha ja naudan maksapateeta.

Olivier-salaatti kanasta Provençal-kastikkeen kera.

Juustolautanen ja erilaisia vihannesten.

Ja varmasti pöydällä on myös perinteisiä venäläisiä mausteita – tulista venäläistä sinappia ja piparjuurta sisältävää hapankermaa

### Eturuokien maistelun jälkeen pöydälle tuodaan pääruoat:

Kuuma pääruoka kahdesta kalalajista juustokuorrutteen kera.

Hunajan ja sinapin kera marinoitu ja matalassa lämpötilassa paistettu kasleri.

Blanseerattu ja metsäsienten ja juuston kera paistettu kukkakaali.

Lisukkeiksi pääruokien oheen tarjoamme uunissa kypsytettyä kullankeltaista perunaa ja tattaripuuroa paistetun pekonin ja sipulin kera.

Runsaan syömingin päätteeksi tarjoillaan venäläisiä keksejä ja makeisia sekä kuuluisaa venäläistä samovariteetä hunajan ja hillon kera.

**Juhlallisen illallisen hinta yhdeltä vieraalta on 30 euroa.**

**Juhlapöytä 10 hengestä alkane.**

Tilaukset tulee esittää vähintään 5 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50% ennakkomaksulla), mahdolliset peruutukset tai muutokset tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää ennen vierailua.



## TROIKAN SYÖMINGIT

Vieraille tuodaan pöytään kuumia itse tehtyjä pelmeneitä liemessä.

**Suupalaksi** assortii eli valikoima makuja valikoima puutarhastamme (marinoidut tomaatit ja paprika, suolakurkut hunajan ja hapankerman kera, marinoidut metsäsienet, hapankaali ja tuoreita maustekasveja)

Suupalat eivät kuitenkaan lopu vielä tähän.

Pöydältä löytyy myös:

Kalavalikoima (kevytsuolattua silliä ja sillin mäti, kevyesti suolattu lohi, kirjolohen mäti ja silli)

Lihavalikoima (keitetty naudankieli, paistettu ankan rintafilee, suolasilava, villisikapasteija, viiriäisenkoivet puolukkahillon kera)

Olivier-salaatti kanasta [Provençal](#)-kastikkeen kera

**Pääruokina** pöytään kannetaan:

Matalassa lämpötilassa paistettu järvitaimen täytettynä vihanneksin

Pehmeä lampaanliha haudutettuna 12 tuntia ankanrasvassa.

Lisukkeiksi pääruokien oheen tarjoamme uunissa kypsytettyä kullankeltaista perunaa ja tattaripuuroa paistetun pekonin ja sipulin kera.

**Jälkiruoaksi** - kotoinen omena-kirsikkastruudeli vaniljakastikkeen kera.

**Juhlallisen illallisen hinta yhdeltä vieraalta on 27 euroa.**

**Juhlapöytä 10 hengestä alkaen**

**Juomista tarjoamme jäävettä, karpalomehua ja teetä tai kahvia.**

**Tilaukset tulee esittää vähintään 5 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50% ennakkomaksulla), mahdolliset peruutukset tai muutokset tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää ennen vierailua.**



## **JUHLALLINEN ILLALLINEN**

Saavuttuanne tarjoamme teille valikoimaa suupaloistamme.

Ilman silliä turkin alle ei pääse – juhlaruoka alkaa tavallisesti juuri sillä!

### **Suupaloiksi tarjoamme myös:**

Valikoima puutarhastamme (marinoidut tomaatit ja paprika, suolakurkut hunajan ja hapankerman kera, marinoidut metsäsienet, hapankaali ja tuoreita maustekasveja)

Kotoiset blinit sienten kera sekä kaali-, peruna- ja sienipiirakat.

Keitetty naudankieli.

Porsaan suolasilava.

Taimenen mädillä täytetyt munat.

Lautasellinen juustonsiivuja.

### **Myöhemmin tarjoamme nautittavaksenne juhlavia pääruokiamme:**

Vihannesten kera paistettu kananfilee luineen. Tämän ruoan oheen tarjoamme teille kullanuskeaksi paistettua perunaa.

Parhaiden venäläisten tapojen mukaan tarjoamme teille erilaisia hedelmäiteitä samovaarista.

**Juhlallisen illallisen hinta yhdeltä vieraalta on 23 euroa.**

**Juhlapöytä 10 hengestä alkaen**

**Juomista tarjoamme jäävettä, karpalomehua ja teetä tai kahvia.**

**Tilaukset tulee esittää vähintään 5 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50% ennakkomaksulla), mahdolliset peruutukset tai muutokset tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää ennen vierailua.**