



## ***OHVITSERIDE SÖÖMING TRAHTERIS (SISALDAB TASUTA VEINI)***

Tsaari-Venemaa pidude lahutamatuks osaks olid alati külluslikud joomingud. Külaliste oimetusjootmine viidi lausa ametlikult sisse tsaar Peeter I poolt. Peeter, kes oli selle aja kohta hiiglasekasvu mees, ei paistnud isegi alkoholi tarbides silma tagasihoidlikkusega. Raske on hinnata esimese Vene imperaatori maitset – eelistatud ei olnud ükski jookidest. Enda Euroopa-reiside ajal jõi ta hea meelega Burgundia, Moseli ja Reini veine, Inglismaal ja Hollandis aga õlut. Laevadega seilates rüüpas ta koos madrustega meeleldi rummi ja madeirat, armeerännakutel aga rahuldus sõdurite ja ohvitseride viina- või õlleportsjonist. Saades Venemaa ainuvalitsejaks, tõstis Peeter tihti tervisepokaali veiniga, kuid käskis peo edenedes tihti valada sinna ka viina. Lasta teha sama ka külaliste pokaalidega oli tsaari üheks armastatumaks peolauanaljaks.

### **Külalisi ootavad laual külmad ja soojad suupisted:**

Soolakurgid mee ja hapukoorega  
Mugulsibula ja terava vene sinepiga marineeritud heeringas  
Käsitsivalmistatud pelmeenid puljongiga  
Juustuga üleküpsetatud lillkapsas metsaseentega  
Lihavalikus keedetud loomakeel, küpsetatud vuti koivad ja suitsutatud pardiliha  
Kanasalat „Olivje“  
Juustutaldrikul erinevad vürtsikad juustud

### **Pearoogadena kantakse lauale:**

Vürtsidega lambaliha  
Tsaari stiilis grillitud tuur  
Lisanditeks pearoogadele kuldpruunid küpsekartulid ja köögiviljadega riisivorm  
Rikkaliku söömaaja lõpetavad barankad, praänikud ja kommid, mille juurde pakutakse vene teed mee ja keedisega  
Õhtusöögi alguses serveeritakse veini  
Sööming sisaldab veini ja jäävett

**Ühe peolise hind 45,90€**

**Jookidest kuulub hinda kohvi või tee ja jäävesi**

**Tasuta veini serveeritakse 2 tunni jooksul alates söömingu algusest**

**Peolauad alates 12-st inimesest**

**Tellimusi võetakse vastu hiljemalt neli tööpäeva enne küllastamist (50% ettemaksuga või ettevõtte garantiikirjaga), viimane aeg muutmiseks on kaks tööpäeva enne küllastamist**



## MANNERHEIMI PIDULIK ÕHTUSÖÖK

Marsal C.G. Mannerheim oli tuntud kui suurte nõudmistega persoon, kes esitas neid ka köögile ja restoranidele, mida ta külastas. Tema lauakommetest teati kõikjal ja neist kõneldi palju. Einestada meeldis talle seltskonnaga ja seda valis ta väga hoolikalt. Gurmaanina meeldis talle valida toitu ja sinna juurde kuuluvat jooki. Oma lemmiktoiduks pidas ta suitsutatud pörsast, mis oli täidetud tatraga. Ahjupörsast käis lahti lõikamas peakokk isiklikult. Head veinigi ei põlanud Mannerheim kunagi ära, vaieldamatuks lemmikuks oli "Le Cardinal". C.G Mannerheim põimis oma söögitraditsioonid nii prantsuse kui vene kööki silmas pidades. Kõige rohkem jutte on räägitud marsali kuhjaga napsiklaasist. Ühtedel volas see käisesse, teistel lauale. Kui mõnel tilkus seda toidu hulka taldrikule, võis Marsal imestada ja küsida: "kas toitu on vaja viinaga maitsestada või kastet lahjendada või on toidul ehk mõni muu viga?" Talle ei tekitanud raskusi mõne pisiõeluse leiutamine. Sellest napsiklaasi pindkilest ehk kuhjaga kallamisest liikus mitmesuguseid jutte. Üks kindral küsis kord Mannerheimilt selle kombe tekkimise kohta. Mannerheim rääkis, et vene armees kui olid manöövrid ja ohvitserid olid riigi toidul, kuulus hommikusöögi juurde üks ja lõunasöögi juurde kaks pitsi viina. Kuna riik kõik kinni maksis, laskis igaüks oma klaasi nii täis valada kui võimalik. Söögialust võttis ta alati, vahel isegi rohkem kui ühe pitsi, mis vene kommete kohaselt on igati õigustatud.

### C.G.Mannerheimi piduliku õhtusöögi menüü

#### Eelroad:

Kanasalat «Olivje»

Soolakurgid mee ja hapukoorega. Kolme sorti pekk leivakestega

Keedetud loomakeel "Burenka". Lõhe tartar kalamarja ja pannkookidega

Vürtsikas heeringafilee värskete ürtide, sibula ja musta leivaga

Juustuvaagen roheliste oliivide ja pohlamoosiga

Kanatiivad veini kastmes

Vareenikud kartuli-, praetud sibula- ja hapukoorega

Väikesed lihapiirukad

#### Pearoad:

Ahjupörsas. Küpsetatud kahte sorti kala ning hautatud koos köögiviljadega

#### Lisandid:

Ahjukartulid

#### Dessert:

Šampanjabool maasikatega

Kuumas šokolaadikastmega üle kallatud koorejäätis

Kohvi koore ja suhkruga

**Ühe peolise hind 49.90 eur**

**Jookidest kuulub hinda kohvi või tee ja jäävesi. Peolauad alates 12-st inimesest**

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



## ***TROIKA ERIMENÜÜ VLADIMIRI MOODI***

**SÖÖMAAJA ALUSTUSEKS ON LAUDADELE KANTUD:  
VALIK PARIMAIK VENE KÖÖGI KÜLMI ZAKUSKASID –**

SOOLAKURGID MEE JA HAPUKOOREGA,  
KEEDETUD LOOMAKEEL “BURJONKA”,

KÜPSETATUD VUTI KOIVAD,  
JUUSTUVALIK

RULLID SINGI- JA JUUSTUGA

RULLID ÕRNSOOLANUD LÕHE- JA VÄRSKE KURGIGA  
PEEDIMAHLAS MARINEERITUD HEERINGAS SIBULA JA HAPUKOOREGA  
SIIGIKALA TARTAR FORELLI KALAMARJA JA PANNKOOKIDEGA

**JA SOOJAKS EELROAKS:**

KÄSITSI VALMISTATUD PULJONGILEEMES UJUVAID HIRVELIHAST PELMEENID TAIGNAST KAANE ALL  
VÄIKESED KAPSAPIRUKAD

**PÄRAST EELROOGADE MAITSMIST KANTAKSE LAUALE  
KÄSITSI VALMISTATUD SEALIHAVORSTID SINEPIKASTMEGA  
AHVENAFILÉE SEENEKASTMEGA**

**SELLELE JUURDE PAKUME KULDPRUUNE AHJUKARTULAIK JA RIISI**

**IGA KORRALIK SÖÖMAAEG LÕPPEB METSAMARJA KODUJUUSTUPIRUKAGA, MIS SERVEERITAKSE  
KOOS SAMOVARITEEGA**

**ÜHE PEOLISE HIND 43,90 EUR**

**JOOKIDEST KUULUB HINDA KOHVI VÕI TEE JA JÄÄVESI**

**PEOLAUAD ALATES 8-ST INIMISEST**

**TELLIMUSI VÕETAKSE VASTU HILJEMALT NELI TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST (50%  
ETTEMAKSUGA VÕI ETTEVÕTTE GARANTIIKIRJAGA), VIIMANE AEG MUUTMISEKS ON KAKS  
TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST**



## ***TSAAR SALTAANI PIDUSÖÖK***

OH, KUI SOOVIKS MÕNIKORD SATTUDA MUINASJUTULISSE KUNINGRIIKI, KUS POLEKS ÜHTKI MURET, KÕIK PROBLEEMID LAHENEKSID VÕLUVÄEL NING PIDU KESTAKS HOMMIKUST ÖHTUNI. JA KUI MEELDIV OLEKS TUNDA END IMELISE VALITSEJANA, MAITSTES MAGUSAID ANDE LUMMAVA MUUSIKA SAATEL.

ÕNNEKS ON VÕIMALIK SATTUDA MUINASJUTTU KA PÄRISELUS, VALIDES UHKE SÖÖMINGU RESTORANIS TROIKA.

### **EELROOGADENA ON LAUALE KAETUD:**

SOOLAKURGID MEE JA HAPUKOOREGA

ÕRNSOOLAHEERINGAS

KÜPSETATUD KANATIIVAD, KEEDETUD LOOMAKEEL "BURJONKA" JA SOOLATUD PEKK,

PUNASE OA SALAT SINGI JA ROHELISE SIBULAGA

VENE PLIINID METSASEENESALATIGA

MUISTSE RETSEPTI JÄRGI AHJUS KÜPSETATUD BAKLAŽAAN TOMATITE JA SEENTEGA

TRADITSIOONILINE PIRUKAS KARTULI- JA SEENETÄIDISEGA

KÄSITSIVALMISTATUD PELMEENID TAIGNAKAANE ALL

### **SEEJÄREL KANTAKSE LAUALE PEAROAD:**

AHJUS KÜPSETATUD SINEPIMARINAADIS SEAKAELAKARBONAAD „BUZENINA“

KÜPSETATUD PUNANE VÄÄRISKALA KÖÖGIVILJAGARNEERINGUGA

LISANDITEKS ÜRDIKARTULID NING KREEMJAS METSASEENEKASTE

PARIMAJD VENE TRADITSIOONE JÄRGIDES LÕPETAB PEEAEGU KOLMETUNNISE RIKKALIKU SÖÖMAAJA KUULUS VENE SAMOVARITEE KOOS VAAGNATÄIE PUUVILJADEGA.

**ÜHE PEOLISE HIND 35,90 €**

**JOOKIDEST KUULUB HINDA KOHVI VÕI TEE JA JÄÄVESI**

**PEOLAUD ALATES 12-ST INIMESEST**

**TELLIMUSI VÕETAKSE VASTU HILJEMALT NELI TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST (50% ETTEMAKSUGA VÕI ETTEVÕTTE GARANTIIKIRJAGA), VIIMANE AEG MUUTMISEKS ON KAKS TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST**



## TROIKA SÖÖMING

TERVITAB TROIKA OMA KÜLALISI VANA VENE  
TRADITSIOONI MOODI LEIVA JA SOOLAGA.  
TERVITUSJOOGIKS - MÄDARÕIKA NASTOIKA (HRENOVUHHA)  
SUURTELE SELTSKONDADELE ON LAUAL JUBA  
KUUMAD KÄSITSI VALMISTATUD PELMEENID PULJONGIGA.

KUI HEA!

SUUPISTEKES-

**ASSORTII VALIK MEIE AIDAST (MARINEERITUD TOMATID JA PATISSONID, SOOLAKURGID MEE- JA  
HAPUKOOREGA, MARINEERITUD METSASEENED, HAPUKAPSAS JA VÄRSKE MAITSEROHELINE)**

ÕHTU ALLES ALGAB AGA SUUPISTED EI LÕPE

LAUAL ON-

**KALAVALIK (ÕRNSOOLATUD LÕHE JA SIIG, VÜRTSIKILU FILEE JA ÕRNSOOLAHEERINGAS, FORELLI MARI)  
LIHAVALIK (KEEDETUD VEISEKEEL MÄDARÕIKAGA, PRAETUD PARDI RINNAFILEE, SOOLAPEKK KÜSLAUGUGA,  
KÜÜLIKU MAKSAPESTET, VUTI KOIVAD POHLAMOOSIGA)**

**PEALINNA SALAT VANA-VENE KÖÖGI RETSEPTI JÄRGI, VUTI LINNULIHA- JA PUNASE KALAMARJAGA**

AGA PIRUKAD? JAH, VENE PIRUKAS KARTULI JA METSASEENTEGA - «KULJEBJAKA»

PEAROOGADENA KANTAKSE LAUALE:

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.

MUUSIKA SAATEL JA MEELDIVAS SELTSKONNAS MÖÖDUB AEG KIIRESTI

AGA MAGUSTOIT?

DESSERDIKS - PIDULIK ÕUNAPIRUKAS VANILLI KASTMEGA

**ÜHE PEOLISE HIND 45,90€**

**JOOKIDEST KUULUB HINDA KOHVI VÕI TEE JA JÄÄVESI.**

**PEOLAUAD ALATES 8-ST INIMESEST**

**TELLIMUSI VÕETAKSE VASTU HILJEMALT NELI TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST (50% ETTEMAKSUGA VÕI  
ETTEVÕTE GARANTIIKIRJAGA), VIIMANE AEG MUUTMISEKS ON KAKS TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST**