



## ***UPSEERIEN SYÖMINKI TAVERNASSA (SISÄLTÄÄ RAJATTOMASTI VIINIÄ!)***

Tsaari- Venäjän juhlien olennaisena osana olivat aina runsaat juomingit. Vieraiden humalaan juottamisesta tehtiin jopa virallinen käytäntö tsaari Pietari Suuren toimesta, joka ei itsekään nuukaillut alkoholin käytössä. On vaikea arvioida ensimmäisen venäläisen keisarin makua - yksikään juomista ei ollut etu-oikeutettu. Keski - Euroopan reissuillaan hän joi mielellään Burgundian, Moselin ja Reinin laatuviinejä, Englannissa ja Hollannissa taas olutta. Aluksilla purjehtiessa hän ryyppäsi yhdessä matruusien kanssa mielellään rommia ja madeiraa, mutta sotarekillä tyytyi sotilaiden ja upseerien viina- tai olutannokseen. Noustuaan Venäjän hallitsijaksi, kohotti Pietari usein viinimaljan käskien usein juhlien edetessä vieraiden kaataa sinne myös viinaa. Viinin vaihto väkevämpiin juomiin olikin tsaarin lempivitsi juhlapöydässä.

### **Aluksi kylmiä ja lämpimiä alkupaloja:**

Suolakurkkuja hunajan ja smetanan kera  
Sipulin ja terävän venäläisen sinapin kanssa marinoitua silliä  
Käsinvalmistettuja pelmeeneja lihaliemessä  
Kypsennettyä kukkakaalia metsasienten ja juuston kera  
Lihavalikoimassa keitettyä nautan kieltä, viiriäisenkoivet ja savustettua ankkaa.  
“Olivje” kanasalaatti.  
Juustolautanen ja erilaiset vihannekset.

### **Pääruokina tarjoillaan:**

Mausteinen lampaanliha  
Grillattua sampea tsaarin tapaan  
Lisukkeeksi paistettua perunaa sekä riisiä vihanneksien kera

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

Illallisen aikana tarjoillaan rajattomasti viiniä.  
Syöminki sisältää jääveden.

### **Hinta/henkilö: 45,90 EUR**

**Hintaan kuuluu viini, jota tarjotaan rajoituksetta 2 tunnin ajan juhlan alusta alkaen, samoin jäävesi ja tee tai kahvi.**

**Tilaukset tulee esittää vähintään 4 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50% ennakkomaksulla tai yrityksen takuukirjeellä), mahdolliset peruutukset tai muutokset tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää ennen vierailua.**

**Tilaus edellyttää vähintään 8 henkilöstä koostuvaa ryhmää.**



## **MANNERHEIMIN JUHLAILLALLINEN**

*Marsalkka C. G. Mannerheim oli tunnettu kuin hyvin vaativa persoona, sitä myös keittiön ja ravintoloiden suhteen, joissa hän vieraili. Hänen pöytädapoja tunnettiin kaikkialla ja niistä myöskin puhuttiin paljon. Hän tykkäsi ruokailusta seuralaisten parissa, jotka hän myöskin hyvin tarkasti valitsi. Gurmaanina piti hän itse ruokien ja niihin kuuluvien juomien valitsemisesta. Lempiruokseen hän piti savustettua porsasta, joka oli tattarilla täytetty. Uuniporsasta kävi paloittelemassa pääkokki henkilökohtaisesti. Hyvästä viinistä Mannerheim ei kieltäytynyt koskaan, kieltämättä oli hänen lempiviininä "Le Cardinal". C. G. Mannerheimin ruokailuperinteet olivat syntyneet sekä ranskalaista että venäläistä keittiötä silmälläpitäen.*

*Kaikkein eniten tarinoita on kerrottu marsalkan tavasta kaataa ryyppylasit aina täyteen ääriä myöten. Toisilta siitä valui juomaa hihoihin, toisilta pöydälle. Mikäli joku sattui vahinkossa tiputtamaan juomaa ruuan joukkoon lautaselle, marsalkka saattoikin ihmetellä asiaa ja kysyä: "Pitääkö ruokaa viinalla maustaa tai kastiketta laimentaa, tai onko ruuassa jotain muuta vikaa?" Hänelle ei myöskään pieni ilkeily koskaan mitään vaikeuksia tuottanut. Siitä ryyppylasin ääriä myöten täyteen kaatamisesta liikkui monenlaisia juttuja. Eräs kenraali oli kerran Mannerheimilta kysynyt, mistä sellainen tapa oli peräisin. Mannerheim kertoi, että venäjän armeijassa oli sotaharjoitusten aikana, kun upseerit olivat valtion ruokittavina, tapana tarjota aamiaisella yksi ja päivällisellä kaksi ryyppylasillista viinaa, ja koska valtio siitä kaikesta maksoi, antoikin jokainen aina kaataa lasinsa niin täyteen kuin mahdollista.*

*Ruokapöydässä hän otti aina yhden, välillä jopa useammankin lasillisen, mikä venäläisten tapojen mukaan on kaikesti perusteltua.*

### **C.G.Mannerheimin juhlaillallisen ruokalista**

#### **Alkuruoat:**

Kanasalaatti Olivje

Suolakurkut hunajan ja hapankerman kera. Kolmelaista läskiä pienten leipien kera

Keitettyä naudankieltä Burenka. Lohitartar mädin ja ohukaisten kera

Mausteinen sillinfilee tuoreiden yrttien, sipulin ja mustan leivän kera

Juustovati vihreiden oliivien ja puolukkahillon kera

Kanansiivet viinikastikkeessa

Varenikit perunan, paistetun sipulin ja hapankerman kera

Pienet lihapiirakat

#### **Pääruoat:**

Uuniporsas. Kahdenlaisen paistetun kalan ja haudutettujen, kermaisten vihannesten kera

#### **Jälkiruoat:**

Sampanjabooli mansikoiden kera. Kermajäätelöä kuumalla suklaakastikkeella.

Kahvi kerman ja sokerin kera.

**Hinta/henkilö: 49.90 EUR**

**Hintaan sisältyy teetä/kahvia ja jäävettä.**

**Tilaukset tulee esittää vähintään 4 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50% ennakkomaksulla tai yrityksen takuukirjeellä), mahdolliset peruutukset tai muutokset tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää**

**ennen vierailua.**

**Tilaus edellyttää vähintään 12 henkilöstä koostuvaa ryhmää.**



## ***TROIKAN ERIKOISMENU VLADIMIRIN TAPAAAN***

### **Kylmät ja lämpimät alkuruoat:**

Valikoima venäläisen keittiön parhaita zakuska-alkupaloja:

Suolakurkkuja hunajan ja smetanan kera

Keitettyä naudan kieltä,

Viiriäisenkoivet,

Juustovalikoima

Kinkku-juustorullat

Graavilohi- ja tuorekurkkurullat

Punajuurimehussa marinoitu silli sipulin ja hapankerman kera

Siikatartar kirjolohenmädin ja ohukaisten kera

### **Ja lämpimäksi alkuruoaksi:**

Käsin valmistetut liemessä uivat kauriinlihapelmenit taikinakannen alla

Pienet kaalipiirakat

### **Alkuruokien maistelun jälkeen pöytään kannetaan**

Käsin valmistettuja sianlihamakkaroita sinappikastikkeen kera

Ahvenfilee sienikastikkeen kera

Sen oheen tarjoamme kullanuskeita uuniperunoita ja riisiä

Jokainen kunnon ateria päättyy metsämarja-raejuustopiirakkaan,  
joka tarjoillaan samovaariteen kera

**Hinta/henkilö: 43,90 EUR**

**Hintaan sisältyy teetä/kahvia ja jäävettä.**

**Tilaukset tulee esittää vähintään 4 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50%  
ennakkomaksulla tai yrityksen takuukirjeellä), mahdolliset peruutukset tai muutokset  
tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää ennen vierailua.**

**Tilaus edellyttää vähintään 8 henkilöstä koostuvaa ryhmää.**



## **TSAARI SALTAANIN JUHLA-ATERIA**

Oi, miten joskus haluaisi löytää itsensä satumaisesta valtakunnasta, missä ei olisi minkäänlaisia huolia, kaikki ongelmat ratkeaisivat maagisesti ja juhlat kestäisivät aamusta iltaan. Ja miten miellyttävä olisi tuntee itseensä satumaisena hallitsijana, maistaessa makeita paloja lumoavan musiikin säestyksellä.

Onneksi on mahdollista päästä satuun myös tosielämässä valitsemalla upea syöminki ravintolassa Troika.

### **Saapumisenne kunniaksi olemme varanneet Teille laajan valikoiman herkullisia zakuskoja:**

Suolakurkkuja hunajan ja smetanan kera,  
parhaimmat pelmenit ohuessa taikinakuoressa,  
venäläiset blinit metsäsienien kera sekä perinteinen venäläinen peruna-sienitäytteen piiras.  
Uunissa paistettua munakoisoa tomaateilla ja sienillä, ikivanhan reseptin mukaan valmistettu.  
Kevytsuolattua silliä.  
Punapapusalaattia kinkun ja vihreän sipulin kera.  
Tuliset kanansiivet, keitettyä naudan kieltä sekä "salo" – suolattua läskiä.

### **Ja kun olette jo mukavasti pöytään istuutuneet, voittekin alkaa nauttimaan meidän pääruokiamme:**

Uunissa paistettua sinappimarinoitua siiankylijystä "Buzenina" ja vihanneksilla täytettyä punaista jalokalaa, jonka kera tarjotaan yrttipperunoita kermaista sienikastiketta kera.

Parhaita venäläisiä perinteitä noudattaen tarjoamme lähes kolmen tunnin runsaan aterian päätteeksi kuuluisaa venäläistä samovaariteetä ja vadillisen hedelmiä.

**Hinta/henkilö: 35,90 EUR**

**Hintaan sisältyy teetä/kahvia ja jäävettä.**

**Tilaukset tulee esittää vähintään 4 työpäivää ennen vierailua (vain vähintään 50% ennakkomaksulla tai yrityksen takuukirjeellä), mahdolliset peruutukset tai muutokset tulee tehdä viimeistään 2 arkipäivää ennen vierailua.**

**Tilaus edellyttää vähintään 12 henkilöstä koostuvaa ryhmää.**



## *TROIKAN SYÖMINGIT*

TROIKA ottaa vieraansa vastaan vanhan venäläisen perinteen mukaisesti mustalla leivällä ja suolalla.

Tervetuliaisjuomana on – **piparjuuri-nastoika** (hrenovuhha).

Isoille seurueille pöydällä on jo valmiina kuumat **käsinvalmistetut pelmenit** liemen kera.

Miten hyvää!

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

Ilta on vasta alussa, mutta suupalat eivät lopu pöydällä on

**Kalavalikoima** (kevyesti suolattu **siika ja lohi**, kevytsuolattua **silliä, maustettuja kilohaileja ja kirjolohen mäti**)

**Lihavalikoima** (keitetty **naudankieli** piparjuuren kera, paistettu **ankan rintafilee, suolasilava** valkosipulin kera, **kaninmaksapasteija, viiriäisenkoivet** puolukkahillon kera)

**Pääkaupungin salaatti** vanhan venäläisen keittiön reseptin mukaan, viiriäisen lihan ja punaisen mädin kera

Entä piirakat? Kyllä, venäläinen piirakka perunan ja metsäsienten kera - «**Kuljebjaka**»

Pääruokina pöytään kannetaan:

Matalassa lämpötilassa paistettu **järvitaimen** täytettynä vihanneksilla

Pehmeä **lampaanliha** haudutettuna 12 tuntia ankanrasvassa

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

Musiikin säestyksellä ja miellyttävässä seurassa aika kuluu nopeasti.

Entä jälkiruoka?

Jälkiruoka - juhlallinen **omenapiiras** vaniljakastikkeen kera

**Yhden juhlijan hinta 45,90 €**

**Juomista hintaan sisältyvät kahvi tai tee ja jäävesi.**

**Juhlapöytä 8 hengestä alkaen**

**Tilauksia otetaan vastaan viimeistään neljä työpäivää ennen vierailua**

**(50 % ennakkomaksulla tai yrityksen takuukirjeellä),**

**viimeisin aika muutoksiin on kaksi työpäivää ennen vierailua**