



OHVITSERIDE SÖÖMING TRAHTERIS (SISALDAB TASUTA VEINI)

Tsaari-Venemaa pidude lahutamatuks osaks olid alati külluslikud joomingud. Külaliste oimetuksjootmine 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
Rikkalik lihavalik
Kanasalat „Olivje“
Juustutaldrikul erinevad vürtsikad juustud

Pearoogadena kantakse lauale:

Ahjus küpsetatud seakaelakarbonaad „Buženina“ sinepimarinaadis.
Tsaari stiilis grillitud tuur

Lisanditeks pearoogadele kuldpruunid küpsekartulid ja köögiviljadega riisivorm
Rikkaliku söömaaja lõpetavad barankad, präänikud ja kommid, mille juurde pakutakse vene teed mee ja keedisega

Õhtusöögi alguses serveeritakse veini
Sööming sisaldab veini ja jäävett

Ühe peolise hind 39,90€

Jookidest kuulub hinda kohvi või tee ja jäävesi

Tasuta veini serveeritakse 2 tunni jooksul alates söömingu algusest

Peolauad alates 8-st inimesest

PAKKUMINE KEHTIB ALATES VEEBUARIST KUNI OKTOOBRINI

Tellimusi võetakse vastu hiljemalt neli tööpäeva enne külastamist (50% ettemaksuga), viimane aeg muutmiseks on kaks tööpäeva enne külastamist



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 voolas see käsesse, 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 lihapirukad

Pearoad:

Ahjupörsas. Küpsetatud kahte sorti kala ning hautatud koore köögiviljadega

Lisandid:

Ahjukartulid

Dessert:

Šampanjabool maasikatega

Kuuma šokolaadikastmega üle kallatud koorejätis

Kohvi koore ja suhkruga

Ühe peolise hind 49.90 eur

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

Tellimusi võetakse vastu hiljemalt seitse tööpäeva enne külastamist (50% ettemaksuga), 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!

SUUPISTEKS-

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

ÕHTU ALLES ALGAB AGA SUUPISTED EI LÖPE

LAUAL ON-

**KALAVALIK (ÕRNSOOLATUD LÕHE JA SIIG, VÜRTSIKILU FILEE JA ÕRNSOOLAHEERINGAS, FORELLI MARI)
RIKKALIK LIHAVALIK**

PEALINNA SALAT VANA-VENE KÖÖGI RETSEPTI JÄRGI.

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

PEAROOGADENA KANTAKSE LAUALE:

KÜPSETATUD MADALAL TEMPERatuuril **JÄRVEFORELL** TÄIDETUD KÖÖGIVILJADEGA

ÕRN VASIKALIHA 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 – KLASSIKALINE “NAPOOLEONI” KOOK KONDENSPIIMA- JA VANILJE 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),
VIIMANE AEG MUUTMISEKS ON KAKS TÖÖPÄEVA ENNE KÜLASTAMIST**