RESTAURANT DOSTOEVSKY

SUPPEN

Супы · Soups

je 0,4 l

Ukrainischer Borschtsch **8,90**
Украинский борщ
Mit roter Bete, Weißkohl, Rindfleisch und Schmand
Borscht with beetroot, cabbage and beef, served with smetana (sour cream)

Soljanka nach Petersburger Art **8,90**
Солянка по-петербургски
Mit verschiedenen Sorten Fleisch und Wurst, Kapern und Oliven, mit Schmand
Traditional St. Petersburg solyanka, served with smetana (sour cream)

VORSPEISEN & SALATE

Закуски и салаты · Starters & Salads

Olivier-Salat **7,90**
Салат Оливье
Kartoffelsalat nach russischer Art
Russian potato salad

Hering im Pelzmantel **7,90**
Сельдь под шубой
Schichtsalat aus Matjes, roter Bete, Kartoffeln, Möhren, Äpfeln und Mayonnaise
Dressed herring

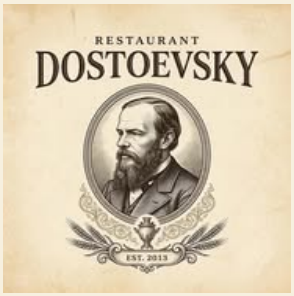
Sakuski „Onkelchens Traum“ [VEGAN] **11,50**
Закуски «Дядюшкин сон»
Eingelegtes Gemüse, Pilze und Salzgurken, für 2–3 Personen – passt hervorragend zu Wodka
Assortment of pickled fruits, vegetables and mushrooms, for 2–3 people – very good with vodka

Kalte Fleischplatte für 2 Personen **19,90**
Мясное ассорти на двоих
Rinderzunge, kalter Schweinebraten und Salo (Rückenspeck), Olivier-Salat, Brot
Beef tongue, duck breast, cold roast pork, salo, Olivier salad, bread

Kalte Fischplatte für 2 Personen **19,90**
Рыбное ассорти на двоих
Hering im Pelzmantel, geräucherter Lachs, roter Kaviar, Schmand, Mini-Blini
Dressed herring, smoked salmon, red caviar, mini pancakes

Tscheburek **9,90**
Чебурек
Große frittierte Teigtasche (ca. 200 g) mit Rinderhackfleisch, würziger Soße und pikantem Salat
Cheburek with beef, spicy sauce and salad

Brotkorb mit Dip **3,90**
Хлебная корзина
10 Minuten Zubereitungszeit
Bread basket



HAUPTGERICHTE

Основные блюда · Main Courses

Zu jedem Gericht servieren wir einen marinierten bunten Gemüsesalat

Kiewer Kotelett 16,90
Котлета по-киевски
Frittiertes Hühnerbrustfilet mit Butterfüllung, mit Kräuterkartoffelpüree
Traditional chicken Kiev, served with potato purée

Boeuf Stroganoff 18,90
Бефстроганов
Rindergeschnetzeltes in Pilz-Gurken-Rahmsoße, mit Kräuterkartoffelpüree
Beef stroganoff, served with potato purée

Weiße Nächte 16,90
Белые ночи
Gekochte Rinderzunge mit rotem Kartoffelpüree und Meerrettich
Boiled beef tongue with horseradish and potato purée

Schaschlik „Georgien“ 16,90
Шашлык из свинины
Gegrillter Spieß aus Schweinefleisch mit Schaschliksoße und Gemüsereis
Pork shashlik with rice, kebab sauce and salad

Schaschlik „Rasputin“ 19,90
Шашлык из говядины
Aus zartem Rindfleisch, mit würziger Soße und Gemüsereis
Beef shashlik with rice, kebab sauce and salad

Gemüsepilaw mit Waldpilzen [VEGAN] 15,90
Овощной плов с грибами
Gebratene Waldpilze mit Zwiebeln und Gemüsereis
Fried forest mushrooms with onion and rice

Cepelinai 15,90
Литовские цепелины
Litauische Kartoffelklöße, mit Hackfleisch gefüllt, mit Schmand und Speck
Lithuanian potato dumplings with minced meat

Kartoffelblini „Žemaičių“ [VEGETARISCH] 15,90
Картофельные блины «Жемайчю»
Litauische Kartoffelblini mit Cheddar-Mozzarella-Pilz-Füllung und Schmand
Fried pancakes from boiled potatoes, filled with cheddar, mozzarella and mushrooms

Kulebjaka mit Lachs 18,50
Кулебяка с лососем
Pirog aus Blätterteig mit Lachs, Spinat, gekochten Eiern und Kaviarsoße
Puff pastry pie with salmon, spinach, boiled eggs and caviar sauce

RESTAURANT DOSTOEVSKY

BLINI & TEIGTASCHEN

Блины, пельмени, вареники · Pancakes & Dumplings

Blini mit Hähnchenhackfleisch 11,90
Блины с фаршем
Zwei Pfannkuchen, dazu Schmand und Schmorzwiebeln
Two pancakes with minced meat

Pelmeni mit Rindfleisch 14,90
Пельмени с говядиной
Kleine gekochte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch, mit Schmand und würziger Soße
Small dumplings with minced meat, served with smetana (sour cream)

Pelmeni mit Pilzen [VEGETARISCH] 14,90
Пельмени с грибами
Kleine gebratene Teigtaschen mit Pilzen, Schmorzwiebeln und Sahnesoße
Small dumplings with mushrooms

Chinkali 13,90
Хинкали
Georgische säckchenförmige Teigtaschen mit Rind- und Schweinehackfleisch, mit würziger Soße
Khinkali with pork and beef

Wareniki [VEGAN] 14,90
Вареники
Ukrainische halbmondförmige Teigtaschen mit Kartoffeln (ohne Ei), mit Schmorzwiebeln und würziger Soße
Large dumplings with potatoes and onions

Piroggen [VEGETARISCH] 14,90
Пироги
Polnische halbmondförmige Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen, mit Schmorzwiebeln und würziger Soße
Pierogi with sauerkraut and mushrooms, served with onions

DESSERTS

Десерты · Desserts

Wareniki mit Kirschen 7,90
Вареники с вишней
Dazu Schmand
Dumplings with cherries

Lettischer Strudel 6,90
Штрудель по-латышски
Mit Apfel, Möhren, Walnüssen und Vanilleeis
Latvian strudel with apples, carrots, walnuts and ice cream

Syrniki 7,90
Сырники
Ukrainische Quarkküchlein mit Kirschsoße und einer Kugel Vanilleeis
Cottage cheese pancakes with cherry sauce and a scoop of ice cream

Hinweise zu Allergenen & Zusatzstoffen

Liebe Gäste, auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service – wir informieren Sie gerne.

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet – Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Phosphat
7. mit Milcheiweiß
8. koffeinhaltig
9. chininhaltig
10. mit Süßungsmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)