у Наташи

VENE SÖÖGITUBA

RUSSIAN DINING ROOM / РУССКАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

SUUPISTED • SNACKS

Mesised minikurgi suupisted rosé pipraga 5€
Mini cucumbers with honey and rose pepper

Kodune heeringasuupiste marineeritud sibula ja musta röstleivaga 5€
Homemade herring bites with marinated onion and black bread toast

Venepärane trio – seened, marineeritud kurgid ja kirsstomatid 5€
Russian style trio – mushrooms, gherkins, marinated mini tomatoes

Heeringatartar röstleivaga 7€
Herring tartare with black bread toast

Suupistevalik 4-le – heeringas, seenevalik, minikurgid, marineeritud kirsstomatid 8€
Snack selection for 4 persons – herring, mushroom mix, mini cucumbers, marinated cherry tomatoes

SOOJAD EELROAD • HOT STARTERS

Käsitsi valmistatud Uurali pelmeenid*
Handmade Ural dumplings

Vareenikud kartuli, seente ja peekoni täidisega*
Varenyky with mushroom – potato froth and bacon

*laste portsjon/ children`s portion (10tk/pcs) 6€
*kodune portsjon/ house portion (16tk/pcs) 8€
*kuninglik portsjon/ royal portion (20tk/pcs) 10€

Kodused pliinid võiga 5.50€
Homemade blinis with butter

Seenetäidisega pannkook 7€
Pancake stuffed with mushrooms

Lihatäidisega pliinid hapukoorekastmes 7€
Blinis stuffed with meat, sour cream sauce

SUPID • SOUPS

Kodune puljong pelmeenide või krõbedate taignapallidega 4.50€
Homemade broth with dumplings or crispy dough balls

Borš meie moodi 5€
House special Borscht soup

PEAROAD •MAIN COURSE

Kerged kana-köögiviljakotletid tartarkastmes tatraga 10€
Light chicken and vegetable cutlets with tartar sauce and buckwheat

Täidisega lihakotletid tatraga seenekastmes 11€
Stuffed meat cutlets with buckwheat and mushroom sauce

Kergelt suitsutatud sealiha meekapsaga 11€
Lightly smoked pork with honey cabbage

Praetud sealiha härjasilma ja praetud kartulitega 11€
Fried pork with fried egg sunny side up and fried potatoes

Veiseliha strooganov tomati-küüslaugu kastmes ubade ja kartulitega 12€
Beef stroganoff in tomato-garlic sauce with beans and potatoes

Lõhe „steik“ Hollandi kastmega serveerituna kuumal pannil ja grillitud köögiviljad 15€
Salmon steak with Hollandaise sauce served in a hot pan and grilled vegetables

Loomaliha „steik“ veinikastmes koos keedetud rosmariinikartulitega 20€
Beef steak in wine sauce with boiled rosemary potatoes

MAGUSTOIT • DESSERT

Koduse tordi lõik 4€
House special slice of cake

Jäätis hooaja marjadega 5€
Ice-cream with seasonal berries

Pannkoogid jäätise ja moosiga 6€
Pancakes with vanilla ice-cream and jam