

Salate



Salat

Nachtisch



Moskauer Zarenschmarrn

7
€



Crepes



Plombir

6
€

Nachspeisen



Syrniki

7
€



Apfel

9



Schokoladniza

7
€

Alkoholfreie Getränke



Weihenstephan Hefe alkoholfrei



Tafelwasser



Coca Cola Light



Fanta



Bittere Zitrone



Tonic Water



Ginger Ale



Apfel Naturtrüb



Saftschorle



Kaffee



Wasser

Alkoholische Getränke



Krombacher Pils



Krombacher dunkel



Weihenstephaner Kristall



Krombacher Alkoholfrei



Prosecco

10



Prosecco-Aperol



Weißweinschörle



Bier



Wodka



Corona

Vorspeisen



Vorspeise

Pasta



Lachs

10

Pizza



Fleischpizza

Hauptgerichte



Shakshuka

11
€

Salat



Salat mit Pekannüssen

9

Sandwiches



Gemüsesandwich

1

Lamm



Lamm

9

Chicken



Gebratenes Huhn

14

Heissgetränke



Milchkaffee

4
€

Vegetarische Gerichte



Vegetarisches Gericht

9

Insalate



Avocadosalat

Sushi Menüs



Anlasser

Cocktails



Moskau Esel

9

Weine



Champagner Moët Chandon

Softgetränke



Koks

Croques



Natur

6
€

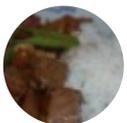
Russische Spezialitäten



Blintschiki

7
€

Fleisch - Schweinesteak



Steak

9

Wein & Sekt



Hauswein Weiß



Hauswein Rot

Warme Getränke



Doppelter Espresso

3
€



Espresso Macchiato

3
€



Tasse Kaffee

3
€

Montag



Auberginen-Tomatensuppe oder ein kleiner gemischter Salat



Hähnchenbrustcurry, Basmatireis, Mango-Gemüse-Satay



Kürbis-Bowl, Quinoa, Avocado, Gurke

Dienstag



Frischkäse-Lauchsuppe oder ein kleiner gemischter Salat



Geschmorter Rinderbraten, Kürbis-Couscous



Petersilien-Spätzle, cremige Paprika-Linsen

Mittwoch



Pfifferlingscremesuppe oder ein kleiner gemischter Salat



Schweinerückensteak, Schalotten-Frischkäsehaube, Karotten-Champignon-Ragout



Kürbisteigtaschen, gerösteter Blumenkohl, Schafskäse, Salbeibutter

Donnerstag



Kalbsgulaschsuppe mit Paprika oder ein kleiner gemischter Salat



Kabeljau in Zitronenöl, Linguine, Ratatouille



Vegetarische Auberginen- Moussaka

Schwarze Tees



Earl Grey

9
4
€

Aperitif



Prosecco Holunder

Imbis&Co



Dips

Wodka



Hauswodka

6
€



Beluga

9
€

Heiße Getränke



T-Stück

Heiße Spezialitäten



Heiße Zitrone mit Honig

5
€

Easy to drink



Spätburgunder

Longdrinks



TANQUERAY TONIC

Teespezialitäten



Frischer Ingwertee mit Honig

5
€

Croques Mini ca. 18cm



Napoleon

7
€

Aperitifs



Prosecco Cranberry

Coffee



Espresso

10
2 €



Cappuccino

9
4 €

Mexikanische Gerichte



Hühner-Tacos

8
€

GORKI'S FRÜHSTÜCK



GRENKI

8
€

Alkoholfrei



Cranberry-Nektar

Flaschenbiere



Weihenstephan Hefe hell



Weihenstephan Hefe dunkel

FREITAG



Klare Fischsuppe mit Kräutern oder ein kleiner gemischter Salat



Kalbsleber Stroganoff mit Stampfkartoffeln



Zucchini- Kürbis- Spinat Türmchen mit Cheddarkäse

Kaffee



Latte macchiato



Kaffee

LONG DRINKS



Rigaer Black Mohito



Bloody Mascha

Menü I - "Datscha" (vegetarisch)



Auberginenaufstrich auf handgemachtem Kartoffelpuffer



Borschtsch rote Bete Suppe mit weißen Bohnen und saurer Sahne



Wareniki hausgemachte Teigtaschen mit Spinat Käse, Kartoffel , und Rote Bete Füllungen



Napoleon Typische russische Torte

Säfte / Juices



Orangen Apfel Karotten



Saft Mix nach Wahl

Kleines Frühstückssallerlei



Pochierte BIO-Eier im Glas

6
€

Kaffee, Schoko & Tee



Doppelter Espresso Macchiato

3
€

In Ruhe genießen – Teesorten von Althaus



Frischer Minztee mit Honig

5
€

Menü II - "Gorki"



Russisches Ei mit Lachskaviar



Soljanka mit Rauchfleisch, Würstchen, Oliven, sauer Sahne



Boeuf Stroganoff Rindfleischstreifen vom Rinderfilet in Steinpilz Rahmsause, Draniki (Kartoffelrösti)



Süße Bliny mit Mandelquarkfüllung, heißen Kirschen

Menü III - "Lara"



Gefüllte Fisch – feingehacktes Karpfenfilet, Rote-Bete-Carpaccio, Meeretichsauce



Borschtsch rote Bete Suppe mit weißen Bohnen



Kreplach – hausgemachte Maultaschen mit Lammfleischfüllung



Fluden – Aprikosen-Rosinen-Walnussstrudel mit Vanilleeis

Menü IV - "Boris" (vegan)



Baby-Spinat-Salat mit Belugalinsen, Avocado, rote Bohnen-Püree



Auberginen gefüllt mit Gartengemüse, Pinienkernen an Pflaumen-Koriandersauce



Gorki – hausgemachter Avocadokuchen mit Limetten auf Nussboden

Menü V - "Kollektivnoje"



Gemischte Vorspeiseplatten Doktor Schiwago nach Art des Hauses, dazu russisches Ei mit Lachskaviar



**Borschtsch rote Bete Suppe mit weißen Bohnen und saurer Sahne oder Soljanka
Säuerlich scharfe Suppe mit Rauchfleisch, Würstchen, Oliven**



Teigtaschen Assorti (vegetarisch) mit verschiedenen Füllungen



Boeuf Stroganoff Rindfleischstreifen vom Rinderfilet in Steinpilz Rahmsauce, Draniki (Kartoffelrösti)



Süße Bliny Mandelquarkfüllung und heißen Kirschen

???? ?? ?????? / Biere vom Fass



Russisches Bier Moskwa

???? ?????? / Weißwein



Chardonnay 2018 Alois Lageder, Südtirol



Riesling QbA 2018 Feinherb, Baron zu Knyphausen, Rheingau



Grauer Burgunder 2018 Kabinett, Schweigender Sonnenberg, Becker, Pfalz



Cuveé Rosé 2018 Bio, trocken, Porzelt, Klingenstein Pfalz

???? ???????? / Rotwein



Pinot Noir 2018 Bourgogne Pinot Noir AC, Domaine Sorin-Defrance, Côtes d'Auxerre



Morellino 2018 Morellino di Scansano DOCG, Serpaia, Maremma



Merlot 2016 Beltrame DOC, Friuli-Italien



Saperavi 2018 Saperavi – Georgien



Rosso di Montalcino 2017 DOCG Az. Agr. Capanna, Toscana

Spezialitäten 4 cl



Rigaer Kräuterbalsam

7
€



Tschatscha

7
€



Nastoika

6
€

???????????????????? / Alkoholfreie Getränke



Kwas russisches Malzgetränk



Baikal russische Kult Cola



Stilles Wasser Taunusquelle



Mineralwasser Taunusquelle



Russian Wildberry

???? / Säfte



Rhabarbersaft naturtrüb



Schwarz-Johannisbeer-Nektar

??? / Tee



Bio Grün

4
€

???? / Kaffee



Tasse Doppelter Kaffee

4
€



Glas latte MACCHIATO

4
€



Glas Latte Macchiato (doppelter Espresso)

5
€

????? / Schokolade



Glas heißer Schokolade mit oder ohne Sahne

4
€



Russische Schokolade mit 2cl Wodka und Sahne

5
€

Frühstückskarte / Breakfast



Smoothi Bowl

6
€



Kascha

6
€



Pancakes Oladuschki

8
€



Vegan ? 1

9
€



Vegetarisch vegetarian ? 2

12
€



Spezialität speciality ? 3

12
€



Fisch fish ? 4

13
€



Fisch fish ? 5

13
€



Für 2 Personen for 2 persons ? 6

26
€

Eier / Eggs



Kolchos Bauernfrühstück

9
€



Bio-Rührei mit Avocado

10
€



Pochierte Bio-Eier auf Kartoffelrösti

10
€



Pochierte Bio-Eier mit Lachs und Avocado

12
€

Spiegeleier / Rühreier / Omelett wahlweise mit



Cherry Tomaten und Cheddar-Käse

8
€



Tomaten-Feta-Paprika

8
€



Baby Spinat, Zwiebeln, Parmesan

8
€

??????? / Vorspeisen / Starters



Boris (Vegan)

9
€



Onkel David (Vegetarisch vegetarian)

12
€



Bauer (Vegetarisch vegetarian)

10
€



Proletariat (Rind Beef)

12
€



Hering unter dem Pelzmantel (Fisch Fish)

9
€



Gefüllte Fisch – jüdische Spezialität (Fisch Fish)

11
€



Intelligenz (Fisch Fish)

13
€



Happy Zar – Kaviar vom Stör 50g caviar from sturgeon 50g (Fisch Fish)

79
€



Gemischte Vorspeisenplatte Doktor Schiwago (Mix)

24
€

????? / Bliny



Taiga (Vegetarisch vegetarian)

8
€



Newa (Vegetarisch vegetarian)

9
€



Wolga (Kalb veal)

11
€



Baltika (Fisch fish)

13
€



Baikal (Fisch fish)

13
€

???? / Suppen / Soups



Borschtsch (Vegetarisch vegetarian)

6
€



Borschtsch wie bei Oma mit Pampuschki (Knoblauchgebäck) (Kalb veal)

8
€



Soljanka (Schwein pork)

7
€

?????? / Bowls / Salads



Riga Bowl (Vegetarisch vegetarian)

13
€



Georgien Bowl (Vegetarisch vegetarian)

14
€



Salat des Hauses (Geflügel chicken)

15
€



Odessa Bowl (Fisch fish)

15
€

???????? / Teigtaschen / Dumplings



Wareniki Marburg (Vegan)

9
€



Wareniki Lettland (Vegetarisch vegetarian)

9
€



Wareniki Leningrad (Vegetarisch vegetarian)

12
€



Assorti Pasternak (Vegetarisch vegetarian)

14
€



Pelmeni Sibirien (Rind beef)

14
€



Assorti Pasternak-Extra (Mix)

15
€



Kreplach – jüdische Spezialität (Lamm lamb)

14
€

??????? / Hauptspeisen / Main dishes



Auberginen Schiffchen (Vegan)

15
€



Kapusta (Vegan)

15
€



Momes Roulade – jüdische Spezialität (Kalb veal)

19
€



Scharkoje (Kalb veal)

19
€



Latkes – jüdische Spezialität (Kalb veal)

18
€



Boeuf Stroganoff (Rind beef)

23
€



Tschschötschki (Rind beef)

21
€



Schaschlyk vom Rinderfilet (Rind beef)

19
€



Baranina (Lamm lamb)

25
€



Ljulja Kebab (Lamm lamb)

18
€



Pargit – jüdische Spezialität (Geflügel poultry)

18
€



Pulka – jüdische Spezialität (Geflügel poultry)

18
€



Tabaka (Geflügel poultry)

18
€



Schaschlik vom Nacken (Schwein pork)

17
€



Draniki (Fisch fish)

15
€

??????? / Desserts



Fluden – jüdische Spezialität

6
€



Cheesecake Schiwago

7
€



Bliny Pasternak

7
€



Gorki

7
€



Gemischte Dessertplatte (für 2 Personen)

17
€

Lunchgetränke nach Wahl



Apfel, Cranberry, Rhabarber- Saft oder Schorle

Nicht kategorisiert



Vegan



Avocado-Sushi



Getränke



Hauptkurs



Mais



Afghanische Suppe



Nachspeisen



Gemüse



Nachtisch



Darjeeling

4
€



Sopa de pollo

2