

*Vene kokakunst on lahutamatu osa vene kultuurist ja ajaloost.  
Esimesed teated vene köögi kohta pärinevad 11–17. sajandi kirjalikest allikatest.  
Vaatamata paljudele ühistele joontele on vene köögis selgesti tuntavad piirkondlikud erinevused.  
Seepärast erinevad novgorodlaste, moskvlaste, siberlaste, uurallaste,  
Doni kasakate ning Valge mere äärsete rahvaste köögid oluliselt üksteisest.  
Paljud road, mis olid tuntud ja igapäevased ühes paigas, osutusid praktiliselt tundmatuks  
teises piirkonnas. Vene kööki hakkas 18. sajandil mõjutama ka Lääne–Euroopa kokakunst–saksa,  
hollandi ja hiljem prantsuse kokanduse mõjud. Kuid 20. sajandi tormilised muutused ühtlustasid  
suurel määral piirkondlikud erinevused ja samas rikastasid üldrahalikku vene kööki.  
Ka meie oleme laeva vene restorani menüüd tehes püüdnud edasi anda  
vene köögi ajaloolist eripära ühendades seda tänapäevasega.*

*Russian cuisine is an integral part of Russian culture and Russian history. The first references to  
Russian cuisine date back to written sources from the 11th to 17th centuries.  
Despite many common features, there are clear regional differences in traditional Russian cuisine.  
Therefore, the food of the Moscovites, Siberians, and Don Cossacks as well as the food prepared  
by people from the Urals and White Sea area can vary significantly.  
Dishes that are common in one area may prove to be virtually unknown in another.  
As of the 18th century, Western European gastronomy – German, Dutch and later French cuisine –  
started to influence Russian culinary art.  
However, the turbulent changes of the 20th century harmonized the regional differences,  
while also enhancing the traditional cuisine.  
We have created our Russian menu combining the historical with the contemporary.*

*Venäläinen keittiö on erottamaton osa venäläistä kulttuuria ja historiaa. Ensimmäiset tiedot  
venäläisestä keittiöstä löytyvät jo 11.–17. vuosisatojen kirjoituksista.  
Huolimatta monista yhteneväisyyksistä löytyy perinteisestä Venäläisestä keittiöstä myös selviä  
alueellisia eroja. Siksi moskovaalaisten, siperialaisten, uralilaisten, Donin kasakoiden ja vienanmeren  
alueella asuvien ihmisten keittiöt eroavat merkittävästi toisistaan. Yhdellä alueella tunnetut  
ruoat saattavat olla toisaalla täysin tuntemattomia. 1700-luvulta lähtien venäläinen keittiö  
on saanut vaikutteita länsieurooppalaisesta gastronomiasta; niin saksalainen, hollantilainen ja  
myöhemmin ranskalainen keittiökin on antanut siihen vivahteensa.  
Myöhemmin 1900-luvun myllerrykset harmonisoivat alueellisia eroavaisuuksia nostaen samalla  
perinteisen keittiön asemaa.  
Olemme luoneet Venäläisen ruokalistamme yhdistäen historiallisia elementtejä nykypäivään.*

*Русская кухня – это неотделимая часть русской культуры и истории.  
Первые упоминания русской кухни относятся к письменным источникам 11–17 веков.  
Несмотря на многие общие черты, русская кухня сильно различается по регионам.  
Кухни новгородцев, москвичей, жителей Сибири и Урала, донских и терекских казаков,  
а также народов, живущих на берегу Белого моря, сильно различаются.  
Многие блюда, известные и традиционные в одном регионе,  
практически неизвестны жителям других регионов.  
В 18 веке на русскую кухню начало оказывать влияние также западноевропейское  
кулинарное искусство – немецкая, голландская и позднее французская кухня.  
Однако стремительные изменения в 20 веке повлекли за собой значительное слияние  
региональных различий, а также обогатили общенародную русскую кухню.  
Составляя меню русского ресторана на пароме, мы также старались передать  
историческое своеобразие русской кухни, а также современные тенденции.*

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!  
**Head isu!**

**Soolakurgi sakuska**

Vodka 4 cl

**Kalamehe uhhaa**

**Boeuf a 'la tartare**

**Šašlökk lambasisefileest,**  
värske tomati-, kurgi- ja sibulasalat,  
teravamaitseiline tomati-petersellikaste

**Pavlova à la Aleksandra**

55 EUR



ЗАКУСКИ  
**Eelroad**

**Kalaassortii (jätkub kahele)**  
punapeedi-õrnsoolalõhe, külmsuitsupaltus,  
õrnsoolasiig, viirtsikili, rutimuna, ürdire-  
mulaad, maitseroheline

19 EUR

**Sakuska taldrik (jätkub kahele)**

Rostbiif, õrnsoolapart, soolapekk, bas-  
turma, soolakurk, soolatud metsaseened,  
marineeritud küüslauk ja küüslaugu-  
varred, ürdiremulaad

18 EUR

**Boeuf a 'la tartare**

15 EUR

**Lihaseljanka hapukoorega**

10 EUR

**Kalamehe uhhaa**

11 EUR

**Uurali pelmeenid,**  
muskaatpähkli-hapukoorekaste

11 EUR

БЛИННОЕ МЕНЮ  
**Pliinide menüü**

<b>Must kaaviar 50g,</b> sibul, hapukoor, pošeeritud rutimunad, tsaari pliin	170 EUR
<b>Rääbisemari 30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	16 EUR
<b>Forellimari 30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	14 EUR
<b>Siiamari 30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	14 EUR
<b>Kolme kalamarja valik 3x30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	22 EUR

ВТОРЫЕ БЛЮДА  
**Pearoad**

<b>Praetud päeva kala,</b> forellimarjakaste, murulaugu-kartulipüree, marineeritud köögiviljad	21 EUR
<b>Kiievi kotlet (sidruni-tillivõiga täidetud kanafilee),</b> murulaugu-kartulipüree, värsked köögiviljad, jõhvikad	21 EUR
<b>Biifsteek a la Russe,</b> koñjaki-hanemaksavõi, peekonikartul, portveinikaste, hapukoorega hautatud hapukapsas	26 EUR
<b>Šašlõkk lambasisefileest,</b> värsked tomati-, kurgj- ja sibulasalat, teravamaitseline tomati-petersellikaste	26 EUR
<b>Savoia kapsa rullid hooajalise köögiviljatäidisega,</b> tomati-hapukoorekaste	16 EUR

ДЕСЕРТ  
**Magustoidud**

<b>Pavlova à la Aleksandra</b>	9 EUR
<b>Jäised jõhvikad,</b> kuum karamellikaste, vanillijäätis	9 EUR
<b>Sõrnikud hapukoore ja rabarberimoosiga</b>	9 EUR
<b>Juustuvalik</b>	13 EUR

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!  
**Hyvää ruokahalua!**

**Suolakurkkua,**  
smetanaa ja hunajaa  
Vodka 4 cl

**Kalastajan uhha -**  
perinteinen venäläinen kalakeitto

**Tartarpihvi**

**Lammasvarras,**  
tomaatti-kurkku-sipulisalaattia,  
mausteista tomaatti-persiljakastiketta

**Pavlova à la Aleksandra**

55 EUR



ЗАКУСКИ  
**Alkuruoat**

**Kalavalikoima,**  
punajuurimarinoitua lohia, kylmäsa-  
vustettua ruijanpallasta, graavattua  
siikaa, anjovista, viiriäisenmuna, yrttire-  
moulaadea, tuoreita yrttejä  
19 EUR

**Lihazakuskalautanen,**  
Paahitopaistia, kevyesti savustettua sorsaa,  
suolattua siansivua, basturmaa, suolat-  
tuja metsäsieniä, marinoitua valkosipulin  
kynsiä ja varsia, yrttiremulaudea  
18 EUR

**Tartarpihvi**  
15 EUR

**Lihaseljanka, smetana**  
10 EUR

**Kalastajan uhha -**  
perinteinen venäläinen kalakeitto  
11 EUR

**Uralin pelmeenit,**  
muskottipähkinöillä maustettua  
smetanaa  
11 EUR

БЛИННОЕ МЕНЮ  
**Blinimenu**

<b>Venäläistä kaviaaria 50g,</b> sipulia, smetanaa, viiriäisenüppomunia, tsaarin blini	170 EUR
<b>Muikunmätiä 30g,</b> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	16 EUR
<b>Forellinmätiä 30g,</b> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	14 EUR
<b>Siiänmätiä 30g,</b> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	14 EUR
<b>Kolmen mädin valikoima 3x30g,</b> sipulia, smetanaa, tsaarin blini	22 EUR

ВТОРЫЕ БЛЮДА  
**Pääruoat**

<b>Paistettua päivän kalaa,</b> kirjolohenmätikastiketta, ruohosipuli-perunasosetta, marinoituja kasviksia	21 EUR
<b>Kanaa á la Kiev (Sitruuna-tillivoilla täytetty kanafilee),</b> ruohosipuli-perunasosetta, tuoreita vihanneksia, karpaloita	21 EUR
<b>Beefsteak à la russe,</b> foie gras-voita konjakilla, pekoniperunaa, portviinikastiketta, smetana-hapankaalia	26 EUR
<b>Lammasvarras,</b> tomaatti-kurkku-sipulisalaattia, mausteista tomaatti-persiljakastiketta	26 EUR
<b>Kaalikääryleet kauden vihannestäytteellä,</b> tomaatti-smetanakastike	16 EUR

ДЕСЕРТ  
**Jälkiruoat**

<b>Pavlova à la Aleksandra</b>	9 EUR
<b>Jääkarpaloita,</b> kuuma kinuskikastiketta, vaniljajäätelöä	9 EUR
<b>Venäläisiä rahkapannukakkuja,</b> smetanaa, raparperihilloa	9 EUR
<b>Juustovalikoima</b>	13 EUR

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

## *Bon appetite!*

### *Salted pickle appetizer*

Honey, Sour Cream  
Vodka 4 cl

### *Fisherman's Usha-*

*Traditional Russian-style Fish Soup*

### *Steak Tartare*

### *Lamb Fillet Shashlik,*

*Fresh Tomato, Cucumber and Onion  
Salad, Hot Tomato and Parsley Sauce*

### *Pavlova à la Aleksandra*

55 EUR



## *ЗАКУСКИ Starters*

### *Fish assortment (for 2)*

*Redbeet Marinated Gravlox, Cold  
Smoked Halibut, Slightly Salted  
Lavaret, Spiced Sprat, Quail Eggs,  
Herb Remoulade, Salad Greens*  
19 EUR

### *Russian appetizer plate (for 2)*

*Roast Beef, Slightly Smoked Duck, Salt  
Pork, Basturma, Russian Pickles, Salted  
Pickled Wild Mushrooms, Pickled Garlic  
Cloves and Scapes*  
18 EUR

### *Steak Tartare*

15 EUR

### *Meat Solyanka with Sour Cream*

10 EUR

### *Fisherman's Usha-*

*Traditional Russian-style Fish Soup*  
11 EUR

### *Ural Pelmeni,*

*Sour Cream Sauce with Nutmeg*  
11 EUR

БЛИННОЕ МЕНЮ  
**Blini menu**

<b>Black caviar 50g,</b> onion, sour cream, poached quail eggs, Czar's blini	170 EUR
<b>Vendace caviar 30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	16 EUR
<b>Trout caviar 30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	14 EUR
<b>Lavaret caviar 30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	14 EUR
<b>Three caviar selection 3x30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	22 EUR

ВТОРЫЕ БЛЮДА  
**Main courses**

<b>Fried Fish of the Day,</b> Sauce with Troute Roe, Potato Puree with Chives, Pickles	21 EUR
<b>Chicken Kiev (Chicken Fillet Stuffed with Lemon-Dill Butter),</b> Potato Puree with Chives, Fresh Vegetables, Cranberries	21 EUR
<b>Beefsteak à la Russe,</b> Cognac and Foie Gras Butter, Bacon Potato, Port Wine Sauce, Sauerkraut Stewed With Sour Cream	26 EUR
<b>Lamb Fillet Shashlik,</b> Fresh Tomato, Cucumber and Onion Salad, Hot Tomato and Parsley Sauce	26 EUR
<b>Savoy Cabbage Rolls with Seasonal Vegetable Stuffing,</b> Tomato and Sour Cream Sauce	16 EUR

ДЕСЕРТ  
**Desserts**

<b>Pavlova à la Aleksandra</b>	9 EUR
<b>Frosted cranberries with hot caramel sauce,</b> vanilla ice cream	9 EUR
<b>Сырники (syrniki) –</b> Russian Quark Pancakes with Sour Cream and Rhubarb Jam	9 EUR
<b>Chef's Cheese Selection</b>	13 EUR

## Приятного аппетита!

### Солёные огурцы на закуску

с мёдом и сметаной

Vodka 4 cl

### Рыбацкая уха -

традиционная уха по-русски

### Тартар из говядины

### Шашлык из филе баранины,

салат из свежих помидоров, огурцов

и лука, острый томатный соус с

петрушкой

### «Павлова» à la Aleksandra

55 EUR



## Закуски

### Рыбное ассорти (для двоих)

свежепросольный лосось со  
свекольным декором, палтус  
холодного копчения, сиг нежного  
посола, пряная килька, перепелиное  
яйцо, пряный ремулад, зелень

19 EUR

### Тарелка с закуской (для двоих)

ростбиф, подкопчённая утка,  
солёное сало, бастурма, солёный  
огурец, солёные лесные грибы,  
маринованный чеснок и стебли  
чеснока, пряный ремулад

18 EUR

### Тартар из говядины

15 EUR

### Мясная солянка со сметаной

10 EUR

### Рыбацкая уха -

традиционная уха по-русски

11 EUR

### Уральские пельмени,

сметанный соус  
с мускатным орехом

11 EUR



## Блинное меню

<i>Чёрная икра 50г, лук, сметана, перепелиное яйцо пашот, царский блин</i>	170 EUR
<i>Икра ряпушки 30г, лук, сметана, царский блин</i>	16 EUR
<i>Икра форели 30г, лук, сметана, царский блин</i>	14 EUR
<i>Икра сига 30г, лук, сметана, царский блин</i>	14 EUR
<i>Ассорти из икры трех видов 3x30г, лук, сметана, царский блин</i>	22 EUR

## Вторые блюда

<i>Жареная рыба дня, соус с икрой форели, картофельное пюре с сибирским луком, маринованные овощи</i>	21 EUR
<i>Котлета по-киевски (куриное филе с начинкой из приправленного лимоном и укропом сливочного масла) картофельное пюре со шнитт-луком, свежие овощи, клюква</i>	21 EUR
<i>Бифштекс à la russe, Фуа-гра на коньяке со сливочным маслом, картофель с беконом, соус с портвейном, тушеная квашеная капуста со сметаной</i>	26 EUR
<i>Шашлык из филе баранины, салат из свежих помидоров, огурцов и лука, острый томатный соус с петрушкой</i>	26 EUR
<i>Голубцы из савойской капусты с начинкой из сезонных овощей, соус из томатов и сметаны</i>	16 EUR

## Десерт

<i>«Павлова» à la Aleksandra</i>	9 EUR
<i>Ледяная клюква, горячий карамельный соус, ванильное мороженое</i>	9 EUR
<i>Сырники со сметаной и вареньем из ревеня</i>	9 EUR
<i>Сыры по выбору шеф-повара</i>	13 EUR