



Slāvu Virtuve
RESTORĀNS - TRAKTIERIS
TĒVOCIS VAŅA

ĒDĪENKARTS

Dažas ēdienu sastāvdaļas var mainīties atkarībā no sezonas un preču pieejamības

A. Zepols

Зинаида Серебрякова 1923 г.
“НА КУХНЕ”



MELNIE IKRI ^{3, 4}

pasniedz ar klasiskām vai kartupeļu pankūkām, ceptām
paipalu olām un skābo krējumu

STORES 90 EUR / 50G

SEVRJUGAS 105 EUR / 50G

SARKANIE IKRI ^{3, 4}

pasniedz ar klasiskām vai kartupeļu pankūkām un skābo krējumu

KETAS 41 eur / 100g

FORELES 24 eur / 100g

AUKSTĀS UZKODAS KOMPĀNIJAI

“RUSSKOJE MORE” ^{4, 14}

zivju assorti (piparu degvīnā marinēts lasis, auksti kūpināta forele,
karsti kūpināta store, skumbrija, brētliņas, mīdijas)

34 eur

“MJASNOI DVOR”

gaļas assorti (vistas rulete, liellopa mēle, cūkgaļas stilbiņš, teļa gaļa lēni gatavota krāsni) ar mājas adžiku

28 eur

PAŠGATAVOTS SPEĶIS

sālīts ar ķiplokiem, kūpināts, pikantais, speķis paprikā, Borodino grauzdiņi, “smaļec”

17 eur

“NO VECMĀMIŅAS PAGRABA”

mājās gatavoti sālījumi (gurķi, tomāti, meža sēnes, ķiploki, kāposti, marinēti pipari)

17 eur

AUKSTĀS UZKODAS

“MURMANSKAS SPEKIS”

ar saldajiem sīpoliem, kas marinēti bietēs (Ziemeļatlantijas makreles strogaņina)

13 eur

PAŠGATAVOTAS MARINĒTAS MEŽA SĒNES

baravikas, apšu bekas, mahoviki

21 eur

AUKSTĀ GAĻA “DELIKATESE”⁹

no cūkgaļas stilbiņa, teļa un liellopu astes gaļas

10 eur

“SŪTĪJUMS NO KAUKĀZA”^{7, 8}

grilēti baklažānu rulliši ar aitas sieru, bārbelēm un valriekstiem

11 eur

“BALTIJAS TRIO”⁴

asorti no trīs veidu siļķēm (“matje”, kūpināta, marinēta Karēlijas stilā) ar kartupeļiem

13 eur

VĀRĪTA LIELLOPA MĒLE⁸

ar riekstu, ķiploku, konjaka mērci

11 eur

LAŠA TARTARS^{3, 4}

pasniedz ar paipalu olu, saldo sīpolu, olīvām un ķiploku grauzdiņiem

17 eur

BRIEŽA GAĻAS TAR-TARS

ar tradicionālām piedevām un kaltētu olas dzeltenumu

23 eur

KARSTĀS UZKODAS

KAMČATKAS KRABJU VIRTUĻI ^{1, 2, 4, 7, 14}

ar putotu mērci no vēžiem un sarkanajiem ikriem

19 eur

PANKŪKAS AR MELNAJEM IKRIEM (20g) ^{4, 7}

Un lauku krējumu

30 eur

PANKŪKAS AR LAUKU KRĒJUMU UN ^{4, 7}

- līdakas ikriem (25g) **15 eur**

- foreļu ikriem (30g) **15 eur**

KARTUPEĻU PANKŪKAS AR VIEGLI SĀLĪTU LASI ^{4, 7}

lociņiem un skābo krējumu

17 eur

KARTUPEĻU PANKŪKAS ⁷

ar meža sēņu un šampinjonu mērci

12 eur

SĒŅU ŽULJĒNS ⁷

ar Kostromas sieru

13 eur

MĀJAS PĪRĀGU ASORTI ³

ar sēnēm, gaļu un kāpostiem

16 eur

SALĀTI

“ZIEMELJŪRAS VELTES”

Grenlandes garneles, kalmāri, zaļās mīdijas, svaigs gurķis, puravi, paipalu olas, kartupeļi, mājās gatavota majonēze

16 eur

MĒLES SALĀTI

liellopa mēle, saldie sīpoli, marinēti gurķi, paprika, baklažāni, valrieksti, sinepju-medus mērce

15 eur

VIETĒJO SEZONAS DĀRŽEŅU ZAĻIE SALĀTI

ar mājās gatavotu kazas sieru
(mērce ar olīveļļu un mājās gatavotu ābolu sidra etiķi)

13 eur

“OLIVJĒ” PĒC TĒVOČA VAŅAS RECEPTES ^{3, 10}

ar lēni pagatavotu tītara gaļu un mājās gatavotu Provansas mērci

13 eur

VINEGRETS PĒC SENAS KRIEVU RECEPTES ¹³

ar sālītām sēnēm un pupiņām

11 eur



Борис Кустодиев 1920 г.

«ИЗВОЗЧИК В ТРАКТИРЕ»

PAŠGATAVOTI PELMEŅI UN VAREŅIKI

PELMEŅI	KLASISKIE NO LIELLOPA GAĻAS UN CŪKGAĻAS*	14 eur
	JĒRA GAĻAS*	15 eur
	MAIGIE TĪTARA GAĻAS*	15 eur
	*jūs varat pasūtīt pelmeņus ar bagātīgu teļa buljonu.	2.50 eur
VAREŅIKI	AR KAMČATKAS KRABI UN KARALISKAJĀM TĪGERGARNEĻĒM Pasniedz ar skābo krējumu, mārrutku un kaperu mērci.	18 eur
	AR SĒNĒM UN KARTUPEĻIEM	13 eur
	AR ĶIRŠIEM	11 eur

ZUPAS

BIEŠU AUKSTĀ ZUPA NO RJAŽENKAS

- ar Grenlandes garnelēm
- ar tvaicētu tītara gaļu

11 eur

ZIVJU SOLANKA ^{4, 14}

pēc senas, 19. gadsimta, pavārgrāmatas receptes

16 eur

ZIVJU ZUPA "CARSKAJA" ⁴

no trīs veidu zivīm, ar piparu degvīnu

14 eur

KUBAŅAS BORŠČS ⁹

ar teļa ribiņām

14 eur

KARSTIE GAĻAS ĒDIENI

PODIŅĀ SAUTĒTA TRUŠA GAĻA

ar puraviem un puķkāpostiem

20 eur

CŪKGAĻAS FILEJA AR KAULIŅU

ar grilētiem dārzeņiem un mājās gatavotu adžiku

24 eur

CEPEŠKRĀSNĪ TVAICĒTS JĒRA STILBS

ar ceptiem kartupeļiem, sieru un bārbeļu mērci

29 eur

PILDĪTAS MEDĪJUMA GAĻAS KOTLETES AR BARAVIKĀM 7

Tiek pasniegtas ar krāsni, pīles taukos ceptiem kartupeļiem
un saldkrējuma – puravu mērci

21.50 eur

LIELLOPA STROGANOVS 7

krēmīgā vīna mērcē ar baravikām, marinētiem gurķiem un ķiploku-siera kartupeļu biezeni

21.50 eur

LIELLOPU VAIDZIŅI 7, 9

sautēti cepeškrāsni 24 stundas, ar kartupeļu biezeni un vīna mērci

21.50 eur

TĪTARA FILEJAS KOTLETES KIJEVAS STILĀ 7

ar zaļo sviestu, kartupeļu kroketēm un meža sēņu mērci

21.50 eur

KARSTIE ŽIVJU ĒDIĒNI

GARŠAUGOS CEPTA VESELA FORELE

ar grilētiem dārzeņiem un baltvīna mērci

21 eur

ČUDSKAS EZERA ZANDARTA FILEJA

ar grūbu putru un zaļo ķiploku eļļu, sinepju mērci

22 eur

KRĀSNĪ CEPTA STORES FILEJA ^{4, 7}

ar kausētu sviestu, karstiem kartupeļu salātiem un melnā, sarkanā kaviāra mērci

27 eur

ZIEMEĻJŪRAS MENCA ^{4, 7}

cepta pergamentā ar kartupeļiem, sparģeļiem un sieru

22 eur

LĪDAKAS KOTLETES ^{4, 7, 14}

ar maigu kartupeļu biezeni un mērci no upes vēžiem

19 eur



Василий Нестеренко 1997 г.
«КОНФЕТКИ, БАРАНОЧКИ»

KĀRUMI

KŪKA "PUTNA PIENS" ^{1, 3, 7}
9 eur

ZELTAINĀS PANKŪKAS ⁷
ar mājās gatavotu Karēlijas lāceņu ievārījumu
9 eur

"PAVLOVAS KŪKA"
ar zemenēm un vaniļas krēmu
9 eur

KĀRTAINAIS AUGĻU-VANIĻAS SALDĒJUMS
ar tumšās šokolādes gabaliņiem un ogu mērci
9 eur

MĀJAS "MEDUS KŪKA" ⁷
no griķu medus un lauku krējuma
9 eur

MĀJAS NAPOLEONS ^{7, 8}
9 eur

ALERĢĒNI

1 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas

2 - Vēžveidīgie un to produkti

3 - Olas un to produkti

4 - Zivis un to produkti

5 - Zemesrieksti un to produkti

6 - Sojas pupas un to produkti

7 - Piens un tā produkti

8 - Rieksti, t.i., mandeļi, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, Brazīlijas rieksti, pistācijai rieksti un to produkti

9 - Selerijas un to produkti

10 - Sinepes un to produkti

11 - Sezama sēklas un to produkti

12 - Sēra dioksīds un sulfīti

13 - Lupīna un tās produkti

14 - Gliemji un to produkti

**KATRU DIENU
NO 12:00 LĪDZ 23:00**

+371 27 88 69 63 | table@uncle-vanya.lv | www.uncle-vanya.lv

f DjadjaVanjaRestorans  unclenvanyarestaurant



Member of  Resto-Rātors

www.resto-rators.lv