

Slāvu Virtuve
TĒVOCIS VAŅA

Edienkarte



MELNIE IKRI ^{3, 4}

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

STORES 50 g	90.—
SEVRJUGAS 50 g	105.—

SARKANIE IKRI ^{3, 4}

pasniedz ar klasiskām vai kartupeļu
pankūkām un skābo krējumu

KETAS 100 g	41.—
FORELES 100 g	30.—

AUKSTĀS UZKODAS KOMPANIJĀI

“SLĀVU JŪRA” ^{4, 14}

vītīnāta store, a/k forele, m/s lasis, 2 veidu skumbrijas, šprotes, siļķe Matjē
36.—

“MJASNOI DVOR”

gaļas assorti (vistas rulete, vītīnāta pīles krūtiņa, liellopa mēle, cūkgaļas
stilbiņš, teļa gaļa lēni gatavota krāsnī) ar mājas adžiku
34.—

“NO VECMĀMIŅAS PAGRABA”

mājas gatavoti sālījumi
(gurķi, tomāti, meža sēnes, ķiploki, kāposti, marinēti pipari)
22.—

PAŠGATAVOTS SPEĶIS ¹

sālīts ar ķiplokiem, kūpināts, pikantais, speķis paprikā,
Borodino grauzdiņi, “smaļec”
18.—

AUKSTĀS UZKODAS

KARSTI KŪPINĀTA KASPIJAS STORES FILEJA ^{4, 7}
ar mērcētām brūklenēm un krējuma - mārrutku krēmu
21.—

BRIEŽA GAĻAS TAR-TARS ^{3, 6}
uz grauzdētas Borodinas maizītes ar tradicionālām
piedevām un kaltētu olas dzeltenumu
19.—

“MURMANSKAS SPEKIS” ⁴
(skumbrijas fileja - marinēta garšvielās un garšaugos)
ar krāsni leni gatavinātiem kartupeļiem un saldajiem sipoliem
16.—

“BALTIJAS TRIO” ⁴
asorti no trīs veidu siļķēm (“matje”, kūpināta,
marinēta Karēlijas stilā) ar kartupeļiem
13.—

“SŪTĪJUMS NO KAUKĀZA” ^{7, 8}
grilēti baklažānu rulliši ar aitas sieru, bārbeļēm un valriekstiem
11.—

VĀRĪTA LIELLOPA MĒLE ⁸
ar riekstu, ķiploku, konjaka mērci
11.—

AUKSTĀ GAĻA “DELIKATESE” ⁹
no cukgaļas stilbiņa, teļa un liellopu astes gaļas
10.—

“MEDNIEKU UZKODA” ^{1, 3, 4, 7, 9, 10}
Sviestmaizes no Borodinas rupjmaizītes
ar Baltijas brētliņām un Foršmaku agb
8.—

KARSTĀS UZKODAS

PANKŪKAS AR MELNAJIEM IKRIEM **20g** ^{1, 4, 7}
Un lauku krējumu
30.—

KAMČATKAS KRABJU VIRTUĻI ^{1, 2, 4, 7, 14}
ar putotu mērci no vēžiem un sarkanajiem ikriem
19.—

PANKŪKAS AR LAUKU KRĒJUMU UN ^{1, 4, 7}
līdakas ikriem (25g) **17.—** / foreļu ikriem (30g) **17.—**

KARTUPEĻU PANKŪKAS AR VIEGLI SĀLĪTU LASI ^{1, 4, 7}
lociņiem un skābo krējumu
17.—

MĀJAS PĪRĀGU ASORTI ^{1, 3}
ar sēnēm, gaļu un kāpostiem
16.—

SĒŅU ŽULJĒNS ⁷
ar Kostromas sieru
13.—

“KUNDYUMKI” ^{1, 3, 7, 9}
ar olu, brinzu un baravikām
12.—

KARTUPEĻU PANKŪKAS ^{1, 7}
ar meža sēņu un šampinjonu mērci
12.—

“RASTJAGAIS” ^{1, 3, 4, 7}
pīrāgs slāvu gaumē, pildīts ar paltusu un lasi
9.—

SALĀTI

“INDIGIRKA” 4

Tradicionālie jakutu salāti no viegli saldētas jūras asara filejas, divu veidu
sīpoliem, zaļajiem salātiem, foreles ikriem un citrona mērces

17.—

“ZIEMEĻU SALĀTI” 3, 4, 10, 14

ar jūras veltēm – garneļēm, kalmāriem un līdakas ikriem

16.—

KARSTIE SALĀTI AR TEĻA MĒLI 7, 8, 9, 10

rudens dārzeņiem, ciedru riekstiem un medus-sinepju mērci

15.—

SILĶE “KAŽOKĀ” 3, 4, 7

13.—

SALĀTI AR APCEPTU BRINZAS SIERU 7, 8

lauku tomātiem, vīgēm, saldajiem sīpoliem un
zaļumiem, Balsamico etiķi un olīveļļas mērcē

13.—

“OLIVJĒ” PĒC TĒVOČA VAŅAS RECEPTES 3, 10

ar lēni pagatavotu tītara gaļu un mājās gatavotu Provansas mērci

13.—

CEPTU SAKŅU VINEGRETS

ar mucās skābētiem kāpostiem un gurķiem,
pagatavots ar auksti spiestu saulespuķu eļļu

9.—

PAŠGATAVOTI PELMEŅI 1, 7

JĒRA GAĻAS*	15.—
MAIGIE TĪTARA GAĻAS*	15.—
KLASISKIE NO LIELLOPA GAĻAS UN CŪKGAĻAS*	14.—
*jūs varat pasūtīt pelmeņus ar bagātīgu teļa buljonu.	2.50

PAŠGATAVOTI VAREŅIKI 1, 7

AR KAMČATKAS KRABI UN KARALISKAJĀM TĪGERGARNEĻĒM	18.—
Pasniedz ar skābo krējumu, mārutku un kaperu mērci.	
AR SĒNĒM UN KARTUPEĻIEM	13.—
AR ĶIRŠIEM	11.—

ZUPAS

ZIVJU SOĻANKA 4, 14

pēc senas, 19. gadsimta, pavārgrāmatas receptes

16.—

ZIVJU ZUPA “CARSKAJA” 4

no trīs veidu zivīm, ar piparu degvīnu

14.—

KUBAŅAS BORŠČS 9

ar teļa ribiņām

14.—

SKĀBU KĀPOSTU ZUPA AR PĪLES GAĻU

14.—

KARSTIE GAĻAS ĒDIENI

CEPEŠKRĀSNĪ LĒNI GATAVOTS JĒRA STILBS
ar grilētiem baklažāniem, mājās gaumē ceptiem
kartupeļiem un bārbeļu mērci
27.—

LIELLOPU VAIDZIŅI 7, 9
sautēti cepeškrāsnī 24 stundas, ar kartupeļu biezeni,
sīpolu marmalādi un vīna mērci
23.50

CEPTA KUKURŪZAS CĀĻA FILEJA 1, 3, 7, 9, 10
panēta pistācijās, ar ābolu – saldo kartupeļu pirāgu
un melleņu mērci
21.50

LIELLOPA STROGANOVŠ 7
krēmīgā vīna mērcē ar baravikām, marinētiem gurķiem
un ķiploku–siera kartupeļu biezeni
21.50

TĪTARA FILEJAS KOTLETES KIJEVAS STILĀ 7
ar zaļo sviestu, kartupeļu kroketēm un meža sēņu mērci
21.50

BRIEŽA GAĻAS KOTLETĪTES 7, 10, 12
ar medus–sinepju kartupeļu biezeni un brūkleņu mērci
21.50

MĀLA PODIŅĀ CEPTAS VISTAS MĀDZIŅAS 7, 9
ar rudens sakņu dārzeņiem, pupiņām un saldo krējumu
16.—

KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

KRĀSNĪ CEPTA STORES FILEJA 4, 7
ar kausētu sviestu, karstiem kartupeļu salātiem
un melnā, sarkanā kaviāra mērci
27.—

CEPTA MENCA “KLOSTERA GAUMĒ” 1, 3, 4, 7
Tiek pasniegta ar saldā krējumā sautētiem kartupeļiem un meža sēnēm
21.—

ZANDARTA FILEJA 4, 7
ar griķiem un kūpinātu lasi skābā krējuma mērcē, cepta pergamentā
21.—

LĪDAKAS KOTLETES 4, 7, 14
ar maigu kartupeļu biezeni un mērci no upes vēžiem
19.—

Kompānijām no 6 cilvēkiem tiek piemērota apkal[pošanas maksa 10% apmērā no rēķina summas

ALERĢĒNI

- | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas | 6 - Sojas pupas un to produkti | 10 - Sinepes un to produkti |
| 2 - Vēžveidīgie un to produkti | 7 - Piens un tā produkti | 11 - Sezama sēklas un to produkti |
| 3 - Olas un to produkti | 8 - Rieksti, t.i., mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, Brazīlijas rieks-ti, pistācijas rieksti un to produkti | 12 - Sēra dioksīds un sulfīti |
| 4 - Zivis un to produkti | 9 - Selerijas un to produkti | 13 - Lupiņa un tās produkti |
| 5 - Zemesrieksti un to produkti | | 14 - Gliemji un to produkti |