



TROIKA ERIMENÜÜ VLADIMIR MOODI

Söömaaja alustuseks on liudadele sätitud:

Vinegret Balti mere heeringaga ja kanasalat „Olivje“.
Valik parimaid vene köögi külmi zakuskasid –
soolakurgid mee ja hapukoorega,
suitsutatud loomakeel „Burjonka“,
vinnutatud loomaliha,
küüslaugused singirullid, mis on kõik garneeritud rohkete köögiviljadega.
vaagen õrnsoolalõhe, külmsuitsu-võikala ja vähikaelad

Linnuliha-juustupirukas
Käsitsi valmistatud puljongileemes ujuvad pelmeenid taigast kaane all
Klassikaline vene köögiviljapirukas „Kulebjaka“ kartuli ja metsaseentega

Pärast eelroogade maitsmist kantakse lauale:

Kuumas ahjus küpsetatud veiseliha rostbiif.
Kalarikaste vene jõgede andidest valmistatud mitmekala -,zharkoje“.

Sellele juurde pakume kuldpruune ahjukartuleid seenekastmega.

Iga korralik söömaaeg lõppeb pirukatega, mis serveeritakse koos samovariteega.

**Söömaeg Vladimiri-päraselt alates kaheksast külalisest.
hind ühe pidulise kohta 39,00 eur
söömaaja hind ei sisalda jooke**