



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Zakuskad / Alkupalat / Appetizers / Закуски

**«KALURI SAAK»** (heeringas, soolatud lõhe, forelli kalamari, marineeritud silmud, kilud, soolasiig) **23,90 €**

**«KALASTAJAN SAALIS»** (silli, suolattu lohi, kirolohenmäti, säilötty merinahkiainen, kilohaili, suolasiika)

**«FISHERMAN'S CATCH»** (herring, salted salmon, trout caviar, marinated lampreys, sprat, salted whitefish)

**«УЛОВ РЫБАКА»** (сельдка, солёный лосось, икра форели, маринованная минога, килька, соленый сиг)

**LIHA ASSORTII** kahele **23,90 €**

**LIHAVALIKOIMA** kahdelle

**AN ASSORTMENT from meats for two**

**МЯЧНОЕ АССОРТИ** на двоих

**ASSORTII valik meie aidast** **7,80 €**

**VALIKOIMA** meidän aitasta

**AN ASSORTMENT from our cellar**

**РАЗНОСОЛЫ** из нашего погребка

**BOEUF a'la TARTAR** **16,90 €**

Hakitud toores veiseliha munakollase, sibula ja vürtsidega

Täysirasvainen hienonnettua naudan jauheliha munankeltuaisella, sipulilla ja austella

Raw minced beef with egg yolk, onion and spices

Сырая мелкорубленная говядина с яичным желтком, луком и специями

**SOOLAKURGID** meie aidast mee- ja hapukoorega **5,30 €**

**SUOLAKURKKUJA** meidän aitasta hunajan ja hapankerman kanssa

**SALTED CUCUMBERS** from our storehouse with honey and sour cream

**ОГУРЧИКИ СОЛЕНЫЕ** из нашего погребка с медом и сметаной



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

**KEEDETUD VEISEKEEL** mädarõika ja hapukoore kastmega, 11,90 €  
serveeritud metsaseente ja kartuli pannkookidega

**KEITETTYÄ NAUDANKIELTÄ** piparjuuren ja hapankermakastikkeen  
kanssa, tarjoiltuna metsäsienten ja perunaohukaisten kanssa

**BOILED BEEF TONGUE** with horseradish and sour cream sauce,  
served with forest mushrooms and potato pancakes

**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК** с соусом из сметаны и хрена,  
сервированный с лесными грибами и картофельными  
драниками

**HEERINGAS Arhangelski Moodi** - mahe väherasvane heeringas 8,90 €  
sibula ja hapukoorega

**SILLI Arhangelski Tapaan** - kevyt vähäsuolainen silli sipulilla ja  
smetanalla

**HERRING Arhangelski Style** - lean pickled green herring with onions  
and sour cream

**СЕЛЁДОЧКА По-Архангельски** - нежирная малосольная селёдка с  
луком и сметаной

**Marineeritud metsaseened** 6,90 €

**Marinoitua metsäsieniä**

**Marinated wild mushrooms**

**Лесные маринованные грибы**

**POSOŠOK** - jäälkühl viinapits ja kalamarja amps 5,90 €

**POSOSHOK** - vodka jäälasisissä, jälkiruokaluskallinen kaviaaria

**POSOSHOK** - ice-cold shot of vodka and caviar on a dessert spoon

**НА ПОСОШОК!** - ледяная рюмка водки с порцией красной икры

**Must Kalamari** 99,00 €

**Musta Kaviaari**

**Punane Kalamari** (keta) 18,90 €

**Punainen Mäti** (koiralohi)

**Black Caviar**

**Чёрная Икра**

**Red Caviar** (chum salmon)

**Красная Икра** (кетовая)

**LÕHE TARTAR** 10,90 €

**LOHI TARTAR**

**SALMON TARTARE**

**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ**



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Salatid / Salaatteja / Salads / Салаты

„KASPIISKI BEREG“ - värske salat hiidkrevettide sabadega **11,90€**

„KASPIISKI BEREG“ - tuoresalaatti jättikatkaravun pyrstöä kera

„KASPIYSKI BEREG“ - fresh salad with tails of tiger prawns

„КАСПИЙСКИЙ БЕРЕГ“ – свежий салат с хвостами тигровых креветок

**SALAT PARDILIHAGA** - mahedalt suitsutatud pardirind ja röstsaiad juustu ja **10,90**  
maitsrohelisega

**ANKKASALAATTI** - savustettua ankanrintaa, paahtoleipää juustolla ja yrteillä

**DUCK SALAD** - soft smoked duck breast and cheese toasts with green

**САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ** - подкопчённая утиная грудка и гренки с  
сыром и зеленью

„OLIVIER“ SALAT keedetud veisekeelega, kapparitega ja Provansaali kastmega **9,50 €**

„OLIVIER“ SALAATTI keitetyn naudankielen, kapristen ja Provencal-

kastikkeen kanssa

“OLIVIER” SALAD with boiled beef tongue, capers and Provencal sauce

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» с телячим языком, каперсами и соусом Провансаль

## Supid / Keitot / Soups / Супы

**SHHI (hapukapsasupp)** Peetri-päraselt tainast kaanega potis + nastoika (tinktuur, **8,10 €**  
infusioon)

**SHHI (hapankaalikeitto)** Peetrin tapaan taikinakannellisessa kattilassa +  
nastoika (infusio)

**SHHI (sauerkraut soup)** à la Peter under pastry crust in soup cups + nastoika  
(infusion)

**ЩИ ПЕТРОВСКИЕ** в горшочке с крышкой из теста + настойка

**UHHA** kalavalikust **7,10 €**

**UHA**-keitto kalavalikoimasta

**UHHA** from various types of fish

**УХА** из разных сортов рыб

**BORŠ** küla moodi **7,10 €**

**BORSSI** kylän tapaan

**BORSCHT** village style

**БОРЩ** по деревенски

Allergeenide kohta küsi infot teenindajalt

Kysy allergeeneistä tietoa tarjoilijalta

Please enquire our waiter regarding allergens

Информацию об аллергенах можно получить у официанта

18.01.2018



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Pelmeenid / Pelmenit / Dumplings / Пельмени

**Pelmeenid «TAIGAPÄRASELT»** - karuliha täidisega pelmeenid **16,00 €**

**Pelmenit «TAIGAN tapaan»** - karhunlihapelmenit

**Pelmeni «TAIGA style»** - bear meat dumplings

**Пельмени «ТАЁЖНЫЕ»** - с начинкой из медвежатины

**Pelmeenid «ALJASKA»** - pelmeenid hirvelihaga **13,00 €**

**Pelmenit « ALASKA »** - hirvenliha pelmenit

**Pelmeni « ALJASKA »** - deer meat dumplings

**Пельмени «АЛЯСКА»** - с начинкой из оленины

**Pelmeenid «KÜLA MOODI»** - taignast kaane all ahjus üleküpsetatud pelmeenid seenekastmes **11,90 €**

**Pelmenit «KYLÄN tapaan»** - taikinakannen alla uunissa ylikypsennetyt pelmenit sienikastikkeella

**Pelmeni «VILLAGE style»** - dough pelmeni overcooked in an oven under a lid with a forest mushroom sauce

**Пельмени «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»** - запечённые под тестом с грибным соусом

**Pelmeenid «SIBERIPÄRASELT»** - traditsioonilised vene pelmeenid täidisega mitmest lihasordist kolme erineva kastmega **11,90 €**

**Pelmenit «SIBERIAN tapaan»** - perinteisiä venäläisiä pelmeneitä muutamasta eri lihalajikkeesta kolmella eri kastikkeella

**Dumplings «SIBERIAN»** - traditional Russian dumplings with several types of meat, served with three different sauces

**Пельмени «СИБИРСКИЕ»** - традиционные русские пельмени с начинкой из нескольких сортов мяса с тремя разными соусами

**Pelmeenid «BARAŠEK»** - erilised pelmeenid lambaliha täidisega **11,90 €**

**Pelmenit «BARASHEK»** - erikoispelmenit lampaanlihasta

**Dumplings «BARASHEK»** - special lamb dumplings

**Пельмени «БАРАШЕК»** - с начинкой из баранины



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

**Pelmeenid «KODUSED»** - kätsitsi valmistatud pelmeenid kastmevalikuga

**11,90 €**

**«KOTOISET pelmenit»** - käsin tehdyt pelmenit kastikevalikoimalla

**«HOME dumplings»** - handmade dumplings with a selection of sauces

**Пельмени «ДОМАШНИЕ»** - вручную приготовленные пельмени с различными соусами

**VAREENIKUD** kartuli-, sibula- ja metsaseentega

**10,90 €**

**VARENKIT** peruna, sipulin ja metsäsienten kanssa

**VARENYKY** dumplings with potatoes, onion and wild mushrooms

**ВАРЕНИКИ** с картофелем, луком и лесными грибами

**VAREENIKUD** kirssidega

**8,50 €**

**VARENKIT** kirsikkanyytit

**VARENYKY** dumplings with cherry

**ВАРЕНИКИ** с вишней

## Pliinid / Blinit / Blini / Блины

**Pannkoogid PUNASE KALAMARJA-**, sibula- ja hapukoorega

**11,70 €**

**Ohukaiset PUNAISEN MÄDIN**, sipulin ja hapankerman kanssa

**Oladushki** (small thick pancakes) with **RED CAVIAR**, onion and sour cream

**Оладушки С КРАСНОЙ ИКРОЙ**, луком и сметаной

**Vene pannkoogid** metsaseene salatiga

**9,60 €**

**Venäläiset blinit** metsäsienisalaatin kanssa

**Russian pancakes** with forest mushroom salad

**Русские блины** с салатом из лесных грибов

Allergeenide kohta küsi infot teenindajalt

Kysy allergeeneistä tietoa tarjoilijalta

Please enquire our waiter regarding allergens

Информацию об аллергенах можно получить у официанта



# ТРОИКА

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Peatoidud / Pääruuat / Main Dishes / Вторые Блюда

### Kalast / Kalasta / Fish / Рыбные Блюда

**TUURA FILEE** grillitud köögiviljadega

**27,80 €**

**SAMPIFILEE** grillattuja kasviksia

**FILET OF STURGEON** with grilled vegetables

**ФИЛЕ ОСЕТРА** с гриль овощами

**KOHA FILEE** kartlipüree- ja kukeseenekastmega

**23,50 €**

**KUHAFILEE** perunasoseen ja kantarellikastikkeen kanssa

**FILET OF PIKE-PERCH** with mashed potato and chanterelle sauce

**ФИЛЕ СУДАКА** с картофельным пюре и соусом из лисичек

**Lõhe "IMPERATRITSA"**- kuldseks praeitud lõhe seenekastmega

**18,90 €**

**Lohi "IMPERATRITSA"**- kultaiseksi paistettua rapeaa lohta

sienikastikkeella

**EMPEROR's Salmon**- golden fried salmon with mushroom sauce

**Лосось «ИМПЕРАТРИЦА»**- зажаренный до золотистой корочки

лосось с грибным соусом

### Sealiast / Possusta / Pork / Блюда из Свинины

**KARBONAAD LÕUNA-VENE PÄRASELT** (400g)

**16,90 €**

**ETELÄ-VENÄLÄINEN PORSAANLEIKE** (400g)

**SOUTHERN RUSSIA STYLE PORK CHOP** (400g)

**ЮЖНОРОССИЙСКИЙ СВИНОЙ КАРБОНАТ** (400g)

**«JASNAJA POLJANA»** - ehtne Vana-Vene pajaroog taignast kaane all

**14,90 €**

**«JASNAJA POLJANA»** - aito Vanhan-Venäjän pataruoka

taikinakannen alla

**«YASNAYA POLYANA»** - traditional Old-Russian style pot roast

under a pie crust

**«ЯСНАЯ ПОЛЯНА»** - рагу по старо-русскому рецепту под тестом

в горшочке

Allergeenide kohta küsi infot teenindajalt

Kysy allergeneistä tietoa tarjoilijalta

Please enquire our waiter regarding allergens

Информацию об аллергенах можно получить у официанта



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Loomalihast / Naudasta / Beef / Блюда из Говядины

**Biifsteek «TROIKA»** - vägilase sisefilee steik säriseval malppannil koos petseripäraste lisanditega **29,90 €**

**Pihvi «TROIKA»** - sisäänfile pihvi kuumalla valurautapannulla, lisäkeet Petserin tapaan

**Beefsteak «TROIKA»** - champion's beef steak on a sizzling cast iron pan with Petchory style garnish

**Бифштекс «ТРОЙКА»** - вырезка с чесночным маслом на горячей сковородке с печорским гарниром

**FILEESTROGANOV** – vürst Stroganovi lemmiktoit **24,90 €**

**STROGANOFF** - ruhtinas Strogonovin lempiateeria

**FILLET a la STROGANOFF** - duke Strogonov's favorite dish

**БЁФ а ля СТРОГАНОВ** – любимое блюдо графа Строганова

## Lambalihast / Lampaasta / Mutton / Блюда Из Баранины

**LAMBASADUL** grillitud köögiviljadega **23,90 €**

**LAMPAAN SATULA** grillattuja kasviksia

**SADDLE OF MUTTON** with grilled vegetables

**СЕДЛО БАРАШКА** с гриль овощами

**Pelmeenid «BARAŠEK»** - erilised pelmeenid lambaliha täidisega **11,90 €**

**Pelmenit «BARASHEK»** - erikoispelmenit lampaanlihasta

**Dumplings «BARASHEK»** - special lamb dumplings

**Пельмени «БАРАШЕК»** - с начинкой из баранины



# TRÖIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Linnulihast / Linnusta / Poultry / Блюда Из Птицы

**PARDIFILEE** veini kastmega, lisandiks grillitud spargel ja fenkol **19,70 €**

**ANKANFILEE** viinikastikeessa, lisukkeena grillattua parsaa ja fenkolia

**DUCK fillet in wine sauce**, with a side of grilled asparagus and fennel

**УТИНОЕ филе с винно-ягодным соусом**, спаржей, приготовленной на гриле и фенхелем

**KIEVEVI KOTLET** kondikesega - tillivõiga täidetud traditsiooniline kanarull **16,90 €**

**KIOVAN KOTLETTI** - tillivoilla täytetty perinteinen kanarulla

**BONY CHICKEN KIEV** - traditional chicken roll filled with dill butter

**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ** - куриное филе на косточке с начинкой из сливочного масла и укропа

## Metslooma Lihast / Riistasta / Wild Meat / Дичь

**KARULIHA STROOGANOV** pohla-kadaka kastme, küpsetatud õuna ja kartuliga **43,90 €**

**KARHUNLIHA STROGANOFF** karpalo-katajanmarjakastikkeella, paistetulla omenalla ja perunoilla

**BEAR MEAT STROGANOFF** with cowberry-juniper sauce, baked apple and potatoes

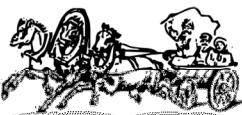
**МЕДВЕЖАТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ** с бруснично-можжевеловым соусом, запечённым яблоком и картофелем

**METSSIGA punases veinis** - punases veinis hautatud metssea valikliha kartuliga **24,90 €**

**VILLISIKAA punaviinissä** - punaviinissä haudutettua, tarkoin valittua villisikaa perunoilla

**WILD BOAR in red wine** - red wine stewed choice-cut boar meat with potatoes

**ВЕПРЬ в красном вине** – мясо кабана, тушеное в красном вине, с картофелем



**ТРОИКА**

VENE RESTORAN JA TRAHTER

**Taimetoit / Kasvisruoka /**  
**Vegetarian / Вегетарианское Меню**

**BAKLAŽAAN vana-vene moodi** - muistse retsepti järgi ahjus  
küpsetatud baklažaan tomatite ja seentega

**13,90 €**



**~30 min**

**MUNAKOISO vanhaan venäläiseen tapaan** - uunissa paistettua  
munakoisoa tomaateilla ja sienillä, ikivanhan reseptin  
mukaan valmistettu

**EGGPLANT old russian style** - oven-baked aubergine with  
tomatoes and mushrooms

**БАКЛАЖАН по-древнерусски** - баклажан с помидорами  
и грибами, запеченный по старинному рецепту

**VAREENIKUD** kartuli-, sibula- ja metsaseentega

**10,90 €**

**VARENKIT** peruna, sipulin ja metsäsienten kanssa

**VARENKYKY** dumplings with potatoes, onion and wild mushrooms

**ВАРЕННИКИ** с картофелем, луком и лесными грибами

**Vene pannkoogid** metsaseene salatiga

**9,60 €**

**Venäläiset blinit** metsäsienisalaatin kanssa

**Russian pancakes** with forest mushroom salad

**Русские блины** с салатом из лесных грибов



# TROIKA

VENE RESTORAN JA TRAHTER

## Dessert / Jälkiruoka / Dessert / Десерт

**SOKOLAADIDESSERT** - retsept salastatud 8,50 €

**SUKLAAJÄLKIRUOKA** - resepti on salainen

**CHOCOLATE DESSERT** - classified recipe

**ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ** - рецепт засекречен

**ÕUNAKOOK** karamelli ja vanilli kastmega 7,80 €

**OMENAPIIRAKKA** karamelli ja vaniljakastikkeella

**APPLE PIE** with caramel and vanilla sauce

**ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ** с карамелью и ванильным соусом

**PÖLEVAD PUUVILJAD** - salapärase seguga süüdatud õunad ja pirnid 7,80 €

**LIEKITETYT HEDELMÄT** - salaperäisen sekoituksen avulla liekitetyt omenat ja pääryynät

**BURNING FRUITS** - apples and pears alight with a mystical mixture

**ОГНЕННЫЕ ФРУКТЫ** - яблоки и груши в огненной карамели

**TSAREEVITSI PLIIN** - pliin jäätise, metsapähklite ja vaniljekastmega 7,80 €

**TSAREEVITSIN BLIN** - omenablini jäätelön, pähkinöiden ja vaniljakastiken kanssa

**TSAREVICH BLIN** - apple pancake with ice-cream, nuts and vanilla dressing

**БЛИН ЦАРЕВИЧА** - яблочный блин с мороженым и орехами под горячим ванильным соусом

**VAREENIKUD kirsidega** 8,50 €

**Kirsikkanyytit ("VARENIKIT")**

**CHERRY dumplings**

**ВАРЕННИКИ с вишней**

**Jäätit «TROIKA» marjadega** 5,40 €

**Jäätelö «TROIKA» marjojen kera**

**Ice Cream «TROIKA» with berries**

**Мороженое «ТРОЙКА» с ягодами**

Allergeenide kohta küsi infot teenindajalt

Kysy allergeeneistä tietoa tarjoilijalta

Please enquire our waiter regarding allergens

Информацию об аллергенах можно получить у официанта