

**HAUS
SANS
SOUCI**
HAUS SANSSOUCI

РУССКАЯ НОЧЬ

Russischer Birkensaft
mit Minze 0.25l 3.90

Lillet „Russian Wild Berry“
Fruchtiger Lillet mit
Schweppes Wild Berry 0.2l 6.50

Moscow Mule
Wodka | Limette | Ginger Beer
Im Kupferbecher 8.50

Kaviar
Malossol
AKI Selection
Kaviar vom sibirischen und adriatischen Stör.
Mild im Geschmack. 25g 49.00

Soljanka „Novosibirsk“ 8.50
Zitrone | Schmand | Spreewälder Gurke

Borschtsch in Gelb 14.50
Gelbe Bete Rind | Kassler | Weißkohl | Schmand | Pirogge

Bliny & Keta Kaviar 16.00

Bliny & Lachs aus der Caipiroschka Beize
Buchweizencrepes | Schmand | Junge Blattsalate

Pelmeni „Babuschka“ 14.50
Ente | Schmand | Dill

Pelmeni „Wladiwostok“ 17.50
Schweinehack | Zwiebeln | Schmand | Dill

„Krim Burger“ 16.50
100% Rindfleisch | Schaschlik Soße | Salzgurke
Eingelegte Tomate | Speck

„Schaschlik Kiew“ 18.50
Schweinefilet aus der Wodka Marinade | Zwiebel | Paprika
Speck | Kartoffelpüree

Wildschweinbraten „Rasputin“ 19.50
Wildschweinekeule in Rahmsoße | Moosbeeren Pfirsich
Kroketten

Beef „Stroganoff“ 24.50
Rinderfiletstreifen in Cognacrahm | Gewürzgurke
Champignon | Rote Bete | Reis

Störfilet „Sotchi“ 28.50
Gedünstetes Störfilet in Kaviarsoße | Lauchgemüse
Rote Bete | Kartoffel

ДЕСЕРТ

Buchweizen Blinys | Vanilleeis | Orangenfilets 8.50