

Piros Ház

hagyományörző, nemzeti

kisvendéglő

6., Orosz konyha

Russische Küche



2016.04.18-24.

18-24.04.2016.

„Az oroszok egyik alapeledele a kása. A különféle tészták közül a legismertebb az olasz konyha ravioliára emlékeztető pelmenyi. A régi orosz konyha alapeleme volt a fehérrépa, a káposzta, a retek, a borsó és az uborka. A paradicsom és a burgonya megjelenésével bővült, majd a XIX. században megjelentek az első saláták, így vált híressé a káposzta- és az uborkasaláta, de hamar salátává avanszált a krumpli is. Az orosz konyha fontos eleme az előétel, azaz a zakuszkji és természetesen a kaviár. Kedvelik a tartalmas, meleg leveseket. Ezek közül a legismertebb a céklából készített borscs, a savanyú leves, azaz a rasszolnyik, illetve a káposztából készített szoljanka, valamint a scsí. A főétkezések fontos eleme a hús. Különféle pelmenyiket, pirogokat töltenek vele. Kedvelt a tokfal, aminek nem csak húsát, hanem kaviárját is régóta fogyasztják. Legismertebb húsos fogásai közé tartozik a kijevi csirke és a stroganoff bélszín. A desszertek közül az egyik legismertebb a szimnyiki, ami túróból készített lepény. Még kedvelt a blini, ami egyfajta vastag palacsinta, A kvász, a tea, a különféle gyümölcsökből készített kompótok és a kefir mellett az oroszok legfontosabb itala a vodka. „

„Die russische Küche ist für ihre wärmenden Eintöpfe, herzhaften Teigwaren und kräftigen Getränke bekannt. Bei uns finden Sie russische Rezeptklassiker und erfahren mehr über russische Spezialitäten. Auch die russische Küche hat Gerichte hervorgebracht, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Unsere Köche haben sich zu wunderbaren Rezepten inspirieren lassen. Zu den Klassikern der russischen Küche gehören Soljanka, Teigtaschen und Stroganoff Rind. Und dazu gibt es viel Roggenbrot. Wer denkt, die russische Küche bestehe nur aus Kohl und Wodka, der irrt. Vielmehr bietet die russische Küche in Sachen Suppen, Getränke, Grillen und Teigwaren eine große Vielfalt“

НАСЛАЖДАТЬСЯ ЕДОЙ

- | | |
|---|--------|
| - Szoljanka leves | 850,- |
| „Soljanka” Suppe (Rote Rübe und Gemüse mit Fleisch) | |
| - Borscs leves | 750,- |
| „Borscs” Suppe (Schweinefleisch mit Kraut) | |
| - Orosz Hússaláta | 850,- |
| Russische Fleischsalat | |
| - Kaviáros Tojás | 920,- |
| Gefüllte Eier mit Kaviar | |
| - Szibériai „Pelmanyi” | 950,- |
| „Pelmanyi” aus Siberien | |
| - Kaviáros „Blini” | 1190,- |
| „Blini” mit Kaviar | |
| - Kijevi csirkemell burgonya pürével | 1990,- |
| Hühnerbrust nach „Kiev” Art | |
| - Stroganoff Bélszín csíkok párolt Rizzsel | 3290,- |
| Lendenbraten „Stroganoff” mit gedünsteten Reis | |
| - Almás „Pirog” (desszert) | 750,- |
| „Pirog” mit Apfel | |
| - Túró „Blini” házi lekvárral | 750,- |
| „Blini” mit Topfen und Marmelade | |

