

Vene kokakunst on lahutamatu osa vene kultuurist ja ajaloost.  
Esimesed teated vene köögi kohta pärinevad 11–17. sajandi kirjalikest allikatest.  
Vaatamata paljudele ühistele joontele on vene köögis selgesti tuntavad piirkondlikud erinevused.  
Seepärast erinevad novgorodlaste, moskvalaste, siberlaste, uurallaste,  
Doni kasakate ning Valge mere äärsete rahvaste köögid oluliselt üksteisest.  
Paljud road, mis olid tuntud ja igapäevased ühes paigas, osutusid praktiliselt tundmatuks teises  
piirkonnas. Vene kööki hakkas 18. sajandil mõjutama ka Lääne-Euroopa kokakunst – saksa,  
hollandi ja hiljem prantsuse kokanduse mõjud. Kuid 20. sajandi tormilised muutused ühtlustasid  
suurel määral piirkondlikud erinevused ja samas rikastasid üldrahvalikku vene kööki.  
Ka meie oleme laeva vene restorani menüüd tehes püüdnud edasi anda  
vene köögi ajaloolist eripära ühendades seda tänapäevasega.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!  
**Head isu!**

### **Soolakurgi sakuska**

Vodka 4 cl

### **Punasesõstra-õrnsoolalõhe,** tillihapukoor, konjakisibul

Riesling Rosacker Grand Cru, Alsace, France 16cl

### **Pelmeenid siberipäraselt,** hapukoor, roheline sibul, äädikas

Vigneto Rafael, D.O.C. Valpolicella Classico  
Superiore, Tommasi, Veneto, Italy 16cl

### **Biifsteek à la russe,** hautatud hapukapsas, koorene šampinjoni-adžikakaste, kartulid

Montecillo Reserva, Rioja, Spain 16cl

### **Pavlova à la Aleksandra**

Blue Nun Eiswein, Rheinhessen, Germany 8cl

68.00 EUR / 598.40 SEK

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
**Külmad eelroad**

**Kalaassortii (jätkub kahele)**  
punasesõstra-õrnsoolalõhe, külmsuitsulõhe,  
tilliga õrnsoolasiig, tsaari heeringas,  
konjakisibul, marineeritud köögiviljad  
18.00 EUR / 158.40 SEK

**Sakuska taldrik (jätkub kahele)**  
rostbiif, metsseasuitsuvorst, soolapekk,  
küpsetatud pardirind, adžikašampinjoniid,  
soolakurk, rohelist herved,  
marineeritud köögiviljad  
17.00 EUR / 149.60 SEK

**Boeuf à la tartare**  
15.00 EUR / 132.00 SEK

**Suitsutatud punapeet**  
**kitsejuustuga**  
rohelist herved, punane sibul, Kreeka  
pätkel, ürdisalat, meevinegrett  
11.00 EUR / 96.80 SEK

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
**Supid ja**  
**kuumad eelroad**

**Kalamehe uhhaa**  
10.00 EUR / 88.00 SEK

**Lihaseljanka hapukoorega**  
11.00 EUR / 96.80 SEK

**Pelmeenid siberipäraselt,**  
hapukoor, roheline sibul, äädikas  
11.00 EUR / 96.80 SEK



БЛИННОЕ МЕНЮ  
**Pliinide menüü**



EUR

SEK

<b>Must kaaviar 50g,</b> sibul, hapukoor, pošeeritud vutimunad, tsaari pliin	115.00	1012.00
<b>Rääbisemari 30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	16.00	140.80
<b>Forellimari 30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	14.00	123.20
<b>Siiamari 30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	14.00	123.20
<b>Kolme kalamarja valik 3x30g,</b> sibul, hapukoor, tsaari pliin	22.00	193.60



ВТОРЫЕ БЛЮДА  
**Pearoad**



<b>Praetud päeva kala,</b> soe ploomtomi- sparglisalat, forellimarjakaste, murulaugu-kartulipüree	20.00	176.00
<b>Kiievi kotlet</b> (sidruni-tillivõiga täidetud kanafilee), aurutatud spargelkapsas, punasēsibulavõi, suitsupeekonikartul	21.00	184.80
<b>Biifsteek à la russe,</b> hautatud hapukapsas, koorene šampinjoni-adžikakaste, praetud mandelkartul	25.00	220.00
<b>Šašlõkk lambasisefileest,</b> värske köögiviljasalat, külm tomato-petersellikaste, praetud mandelkartulid	25.00	220.00
<b>Rõstitud vasikamaks salveiga,</b> koorene konjakikaste, küüslaugukartul, värske salat	20.00	176.00
<b>Savoia kapsa rullid riisi ja baklažaaniga,</b> vürtsikas seenekaste	15.00	132.00



ДЕСЕРТ  
**Magustoidud**



<b>Pavlova à la Aleksandra</b>	8.00	70.40
<b>Käsitsi valmistatud jäätise ja sorbeti assortii</b>	8.00	70.40
<b>Jäised jõhvikad,</b> kuum karamellikaste, vanillijäätis	8.00	70.40
<b>Juustuvalik</b>	13.00	114.40

Den ryska kokkonsten är en integrerad del av den ryska kulturen och historien.  
De första uppgifterna om det ryska köket härrör från skriftliga källor från 1100- till 1700-talen.  
Trots många gemensamma drag finns det distinkta regionala skillnader i det ryska köket.  
Matkulturen bland moskvaborna, folken i Sibirien och Ural, donkosackerna samt folken vid Vita havets stränder skiljer sig betydligt från varandra.

Många rätter som var kända och vardagliga i ett område var praktiskt taget okända i andra områden.  
På 1700-talet började det ryska köket få influenser från den väst-europeiska kokkonsten –  
intryck kom från det tyska, holländska och senare franska köket.

De stormiga förändringarna på 1900-talet utjämnade de regionala skillnaderna och  
berikade samtidigt det traditionella ryska köket.

Vid sammanställandet av meny till den ryska restaurangen ombord har även vi försökt att kombinera dagens  
ryska kök med dess historiska särdrag.



## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! **Smaklig måltid!**

**Saltad saltgurka med honung  
och gräddfil**  
Vodka 4 cl

**Rödavinbärsgravad lax,  
gräddfil med dill, konjakslok**  
Riesling Rosacker Grand Cru, Alsace, France 16cl

**Pelmener à la Sibirien,  
gräddfil, grön lök, ättika**  
Vigneto Rafael, D.O.C. Valpolicella Classico  
Superiore, Tommasi, Veneto, Italy 16cl

**Biffstek à la russe,  
stuvad surkål, persilje, krämig  
champignon och adjika sås, potatis**  
Montecillo Reserva, Rioja, Spain 16cl

**Pavlova à la Aleksandra**  
Blue Nun Eiswein, Rheinhessen, Germany 8cl

68.00 EUR / 598.40 SEK

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ **Kalla förrätter**

**Fiskfat (för två)**  
Rödavinbärsgravad lax, kallrökt lax,  
dillgravad sik, tsarens sill, konjakslok,  
inlagda grönsaker  
18.00 EUR / 158.40 SEK

**Förrättsfat (för två)**  
rostbiff, rökt röktvildsvinskorv, saltat  
späck, ugnsbakat ankbröst,  
champinjoner i adjikasås, saltgurka,  
gröna ärter, inlagda grönsaker  
17.00 EUR / 149.60 SEK

**Boeuf à la tartare**  
15.00 EUR / 132.00 SEK

**Rökt rödbeta med getost**  
gröna ärter, rödlök, valnötter, örtsallad,  
honungsvinägrett  
11.00 EUR / 96.80 SEK

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ **Varma förrätter**

**Uchha – fiskarens egen soppa**  
10.00 EUR / 88.00 SEK

**Köttsejanka med gräddfil**  
11.00 EUR / 96.80 SEK

**Pelmener à la Sibirien,  
gräddfil, grön lök, ättika**  
11.00 EUR / 96.80 SEK



## БЛИННОЕ МЕНЮ Blinimenu



EUR

SEK

<b>Svart kaviar 50g,</b> lök, gräddfil, pocherade vaktelägg, tsarens blini	115.00	1012.00
<b>Löjrom 30g,</b> lök, gräddfil, tsarens blini	16.00	140.80
<b>Forellrom 30g,</b> lök, gräddfil, tsarens blini	14.00	123.20
<b>Sikrom 30g,</b> lök, gräddfil, tsarens blini	14.00	123.20
<b>Tre sorters rom 3x30g,</b> lök, gräddfil, tsarens blini	22.00	193.60



## ВТОРЫЕ БЛЮДА Huvudrätter



<b>Dagens stekt fisk,</b> varm plommontomat- och sparrissallad, sås med forellrom, potatispuré med gräslök	20.00	176.00
<b>Kievkotlett</b> (citron- och dillsmörfylld kycklingfilé), ångad broccoli, rödlökssmör, baconpotatis	21.00	184.80
<b>Biffstek à la russe,</b> stuvad surkål, krämig champignon och adjika sås, stekt mandelpotatis	25.00	220.00
<b>Grillspett med lammfilé,</b> sallad på färska grönsaker, kall tomatsås med persilja, stekt mandelpotatis	25.00	220.00
<b>Stekt kalvlever med salvia</b> gräddig konjakssås, vitlökspotatis, färsk sallad	20.00	176.00
<b>Savojkåldolmar med ris och aubergine,</b> kryddig svampsås	15.00	132.00



## ДЕСЕРТ Efterrätter



<b>Pavlova à la Aleksandra</b>	8.00	70.40
<b>Handgjord glass och sorbet</b>	8.00	70.40
<b>Isiga tranbär,</b> varm karamellsås, vaniljglass	8.00	70.40
<b>Ostar utvalda av kökschefen, tartletter med fikonsylt</b>	13.00	114.40

*Russian cuisine is an integral part of Russian culture and Russian history. The first references to Russian cuisine date back to written sources from the 11th to 17th centuries.*

*Despite many common features, there are clear regional differences in traditional Russian cuisine. Therefore, the food of the Moscovites, Siberians, and Don Cossacks as well as the food prepared by people from the Urals and White Sea area can vary significantly.*

*Dishes that are common in one area may prove to be virtually unknown in another.*

*As of the 18th century, Western European gastronomy – German, Dutch and later French cuisine – started to influence Russian culinary art.*

*However, the turbulent changes of the 20th century harmonized the regional differences, while also enhancing the traditional cuisine.*

*We have created our Russian menu combining the historical with the contemporary*



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!  
**Bon appetite!**

**Salted pickle appetizer**

Honey, Sour Cream  
Vodka 4 cl

**Redcurrant Marinated Gravfax,**

Sour Cream with Dill, Cognac Onion  
Riesling Rosacker Grand Cru, Alsace, France 16cl

**Siberian pelmeni,**

Sour Cream, Green Onion, Vinegar  
Vigneto Rafael, D.O.C. Valpolicella Classico  
Superiore, Tommasi, Veneto, Italy 16cl

**Beefsteak à la Russe,**

Stewed Sauerkraut, Creamy  
Champignon and Adjika Sauce, Potato  
Montecillo Reserva, Rioja, Spain 16cl

**Pavlova à la Aleksandra**

Blue Nun Eiswein, Rheinhessen, Germany 8cl

68.00 EUR / 598.40 SEK

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
**Cold starters**

**Fish assortment (for 2)**

Redcurrant Marinated Gravfax,  
Cold Smoked Salmon, Slightly Salted  
Lavaret with Dill, Czar's Herring,  
Cognac Onion, Pickles  
18.00 EUR / 158.40 SEK

**Russian appetizer plate (for 2)**

Roast Beef, Smoked Wild Boar Sausage,  
Salt Pork, Grilled Duck Breast, Adjika  
Champignons, Salted Pickled Cucum-  
bers, Green Peas, Pickled Vegetables  
17.00 EUR / 149.60 SEK

**Steak tartare**

15.00 EUR / 132.00 SEK

**Smoked Redbeet with  
Goat Cheese,**

Green Peas, Red Onion, Walnut,  
Herb Salad, Honey Vinaigrette  
11.00 EUR / 96.80 SEK

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
**Hot starters**

**Fisherman's Usha**

10.00 EUR / 88.00 SEK

**Meat Solyanka with Sour Cream**

11.00 EUR / 96.80 SEK

**Siberian Pelmeni,**

Sour Cream, Green Onion, Vinegar  
11.00 EUR / 96.80 SEK



## БЛИННОЕ МЕНЮ *Blini menu*



EUR

SEK

<b>Black caviar 50g,</b> onion, sour cream, poached quail eggs, Czar's blini	115.00	1012.00
<b>Vendace caviar 30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	16.00	140.80
<b>Trout caviar 30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	14.00	123.20
<b>Lavaret caviar 30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	14.00	123.20
<b>Three caviar selection 3x30g,</b> onion, sour cream, Czar's blini	22.00	193.60



## ВТОРЫЕ БЛЮДА *Main courses*



<b>Fried Fish of the Day,</b> Warm Plum Tomato and Asparagus Salad, Sauce with Troute Roe, Potato Puree with Chive	20.00	176.00
<b>Chicken Kiev</b> (lemon-dill butter stuffed chicken fillet), Steamed Broccoli, Red Onion Butter, Potatoes with Smoked Bacon	21.00	184.80
<b>Beefsteak à la russe,</b> Steived Sauerkraut, Creamy Champignon and Adjika Sauce, Fried Almond Potatoes	25.00	220.00
<b>Lamb Fillet Shashlik,</b> Fresh Vegetable Salad, Cold Tomato Sauce with Parsley, Fried Almond Potatoes	25.00	220.00
<b>Broiled Veal Liver with Sage,</b> Creamy Cognac Sauce, Garlic Potato, Fresh Salad	20.00	176.00
<b>Savoy Cabbage Rolls with Eggplant and Rice Stuffing,</b> Spicy Mushroom Sauce	15.00	132.00



## ДЕСЕРТ *Desserts*



<b>Pavlova à la Aleksandra</b>	8.00	70.40
<b>Handmade Ice Cream and Sorbet Assortment</b>	8.00	70.40
<b>Frosted Cranberries with Hot Caramel Sauce,</b> Vanilla Ice Cream	8.00	70.40
<b>Chef's Cheese Selection with Fig Tartlet</b>	13.00	114.40

*Русская кухня – это неотделимая часть русской культуры и истории.*

*Первые упоминания русской кухни относятся к письменным источникам 11–17 веков. Несмотря на многие общие черты, русская кухня сильно различается по регионам. Кухни новгородцев, москвичей, жителей Сибири и Урала, донских и терекских казаков, а также народов, живущих на берегу Белого моря, сильно различаются. Многие блюда, известные и традиционные в одном регионе, практически неизвестны жителям других регионов.*

*В 18 веке на русскую кухню начало оказывать влияние также западноевропейское кулинарное искусство – немецкая, голландская и позднее французская кухня.*

*Однако стремительные изменения в 20 веке повлекли за собой значительное слияние региональных различий, а также обогатили общенародную русскую кухню.*

*Составляя меню русского ресторана на пароме, мы также старались передать историческое своеобразие русской кухни, а также современные тенденции.*



## Приятного аппетита!

### Солёные огурцы на закуску

*с мёдом и сметаной*

*Vodka 4 cl*

### Лосось нежного посола маринованный с красной смородиной,

*сметана с укропом, лук в коньяке  
Riesling Rosacker Grand Cru, Alsace, France 16cl*

### Сибирские пельмени,

*сметана, зелёный лук, уксус  
Vigneto Rafael, D.O.C. Valpolicella Classico  
Superiore, Tommasi, Veneto, Italy 16cl*

### Бифштекс à la russe,

*тушёная квашеная капуста,  
сливочный соус с аджикой и  
шампиньонами, картофель  
Montecillo Reserva, Rioja, Spain 16cl*

### «Павлова» à la Aleksandra

*Blue Nun Eiswein, Rheinhessen, Germany 8cl*

68.00 EUR / 598.40 SEK

## Холодные закуски

### Рыбное ассорти (для двоих)

*лосось нежного посола  
маринованный с красной  
смородиной, лосось холодного  
копчения, филе сига нежного посола  
с укропом, царская селедка, лук в  
коньяке, маринованные овощи  
18.00 EUR / 158.40 SEK*

### Закуска (для двоих)

*ростбиф, бастурма, копчёная  
колбаса из кабана, сало, жареная  
утиная грудка, шампиньоны с  
аджикой, солёные огурчики, зелёный  
горошек, маринованные овощи  
17.00 EUR / 149.60 SEK*

### Тартар из говядины

15.00 EUR / 132.00 SEK

### Копчёная красная свёкла с козьим сыром,

*зелёный горошек, красный лук,  
грецкий орех, салат из пряных  
трав, медовый винегрет  
11.00 EUR / 96.80 SEK*

## Горячие закуски

### Рыбацкая уха

10.00 EUR / 88.00 SEK

### Мясная солянка со сметаной

11.00 EUR / 96.80 SEK

### Сибирские пельмени,

*сметана, зелёный лук, уксус  
11.00 EUR / 96.80 SEK*

## **Блинное меню** EUR SEK

<b>Чёрная икра 50г,</b> лук, сметана, перепелиное яйцо пашот, царский блин	115.00	1012.00
<b>Икра ряпушки 30г,</b> лук, сметана, царский блин	16.00	140.80
<b>Икра форели 30г,</b> лук, сметана, царский блин	14.00	123.20
<b>Икра сига 30г,</b> лук, сметана, царский блин	14.00	123.20
<b>Ассорти из икры трех видов 3x30г,</b> лук, сметана, царский блин	22.00	193.60

## **Вторые блюда**

<b>Жареная рыба дня,</b> тёплый салат из сливовых помидоров и спаржи, соус с икрой форели, картофельное пюре с шнитт-луком	20.00	176.00
<b>Котлета по-киевски</b> (куриное филе, с начинкой из лимонно -укропного масла), паровая брокколи, сливочное масло с красным луком, картофель с копчёным беконом	21.00	184.80
<b>Биштекс à la russe,</b> тушёная квашеная капуста, сливочный соус с аджикой и шампиньонами, жареный миндальный картофель	25.00	220.00
<b>Шашлык из внутреннего филе баранины,</b> салат из свежих овощей, холодный томатный соус с петрушкой, жареный миндальный картофель	25.00	220.00
<b>Обжаренная телячья печень с шалфеем,</b> коньячный соус на сливках, чесночный картофель, свежий салат	20.00	176.00
<b>Голубцы из савойской капусты с рисом и баклажаном,</b> острый грибной соус	15.00	132.00

## **Десерт**

<b>«Павлова» à la Aleksandra</b>	8.00	70.40
<b>Ассорти из приготовленных вручную мороженого и сорбе</b>	8.00	70.40
<b>Ледяная клюква,</b> горячий карамельный соус, ванильное мороженое	8.00	70.40
<b>Сыры по выбору шеф-повара,</b> тарталетка с инжирным вареньем	13.00	114.40