



Krievu Virtuve
RESTORĀNS - TRAKTIERIS
TĒVOCIS VAŅA



ĒDĪŠNĪKARTE



ALERĢĒNI

ALLERGENS

АЛЕРГЕНЫ

1 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas

Wheat, rye, barley, oats
Пшеница, рожь, ячмень, овес

2 - Vēžveidīgie un to produkti

Crustaceans and products thereof
Ракообразные и продукты их переработки

3 - Olas un to produkti

Eggs and products thereof
Яйца и продукты их переработки

4 - Zivis un to produkti

Fish and products thereof
Рыба и продукты их переработки

5 - Zemesrieksti un to produkti

Peanuts and products thereof
Арахис и продукты его переработки

6 - Sojas pupas un to produkti

Soybeans and products thereof
Соя и продукты ее переработки

7 - Piens un tā produkti

Milk and products thereof
Молоко и продукты его обработки

8 - Rieksti, t.i., mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, Brazīlijas rieksti, pistācijas rieksti un to produkti

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts,
cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pista-
chio nuts and products thereof
Орехи: Миндаль, фундук, грецкие
орехи, орехи кешью, pekan,
бразильские орехи, фисташки, и
изделия из них

9 - Selerijas un to produkti

Celery and products thereof
Сельдерей и продукты его
обработки

10 - Sinēpes un to produkti

Mustard and products thereof
Горчица и изделия из нее

11 - Sezama sēklas un to produkti

Sesame seeds and products thereof
Семена кунжута и продукты их
обработки

12 - Sēra dioksīds un sulfīti

Sulphur dioxide and sulphites
Диоксид серы и сульфиты

13 - Lupīna un tās produkti

Lupin and products thereof
Люпин и изделия из него

14 - Gliemji un to produkti

Molluscs and products thereof
Моллюски и продукты их
обработки



IKRU ĒDIENKARTE



1, 2, 3, 4, 7

Tiek pasniegti ar plānajām piena pankūkām un krējumu.

MELNIE IKRI



EKSKLUZĪVS

“BELUGA”

Beluga ikri bez šaubām ir slavenākie un vispazīstamākie ikri pasaulē. Šie, no gaiši pelēcīgi zilganā līdz tumši pelēkā toņa ikriem, ir cēlušies Kaspijas jūrā un ir ārkārtīgi reti sastopama delikatese, kas gadsimtiem ilgi ir iepriecinājusi carus un karaļus. Beluga storei vajadzīgi vismaz 20 gadi, lai sasniegtu savu briedumu. Dzīvojot savvaļā tā var sasniegt 100 gadu vecumu un svaru virs 1000 kg.

~ 290.00 eur / 50g ~

"OSCIETRA"

Patiesa delikatese, igūstami vienīgi no Krievijas stores (*Acipenser gueldenstaedtii*). “Oscietra” izsmalcinātību nevar sajaukt ne ar vienu citu svaigo ikru veidu. Šo ikru krāsu gamma mēdz būt no tumši pelēkas līdz zeltaini brūnai, izmērs no 2,8 – 3,1 mm. Šie ikri ir ar specifisku riekstu smaržu. “Oscietras” garša ir vidēji intensīva un konsistence – zīžaina, ļoti raksturīga svaigiem ikriem.

~ Pasterizēti ... 85.00 eur / 50g ~

~ Nepasterizēti ... 105.00 eur / 50g ~

"SEVRUGA"

Iegūti no stores Severjuga (*Acipenser stellatus*), kura mīt Kaspijas, Melnajā un Azovas jūrās, kā arī Vidusjūrā. Šo ikru krāsa var būt no gaiši pelēkas līdz tumši pelēkai, izmērs no 2,2 – 2,5mm. Ikriem “Severuga” piemīt intensīvi spēcīgs, ne ar ko nesalīdzināms, aromāts un neatkārtojama garša.

~ 105.00 eur / 50g ~

"DA VINCI"

Ir īstēni eiropēiski ikri, iegūstami no Adrijas stores (*Acipenser naccarii*), kura mīt Vidusjūrā un Adrijas jūrā. Šo ikriņu izmērs ir starp “Siberian” un “Severuga” ikru izmēru. Tiem ir atšķirīgi izteikta jūras garša, nedaudz augstāka par vidējo intensitāti, bet konsistence – raupjāka nekā pārējiem veidiem.

~ 95.00 eur / 50g ~

"TRADITION"

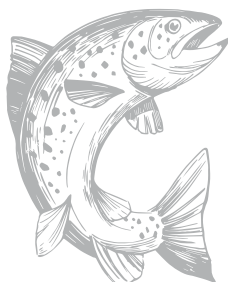
Iegūti no Ziemeļamerikas Baltās stores (*Acipenser transmontanus*). Šī veida ikriem ir daudz lielāks grauda izmērs nekā pārējiem – 3,0 – 3,2mm kā ikriem “Beluga”. Šī krēmīgā delikatese ir ar daudz maigāku garšu nekā intensīvie “Severugas” un “Oscietras” ikri.

~ 95.00 eur / 50g ~

"SIBERIAN"

Ikri “Siberian” ir viens no izplatītākajiem ikru veidiem, kurus iegūst no Sibīrijas stores (*Acipenser baerii*). Šīs sugas pārstāves ir vienas no vispopulārākajām storēm, kuras audzē fermās, kur tās salīdzinoši ātri sasniedz nobriedušu vecumu (5-6 gadi). Arī šim ikru veidam ir pietiekoši liela izmēra graudiņi – līdz 2,7mm, kā arī garša - augstāka par vidējointensitāti, ar ļoti izteiktu, specifisku joda garšu.

~ 95.00 eur / 50g ~



SARKANIE IKRI

"KETA"

Ir vieni no savvaļas lašu lielākajiem pārstāvjiem, iegūti no ketlaša (*Oncorhynchus keta*). Zivs mīt Klusā okeāna ziemeļu daļā, no Kalifornijas līdz pat Ohotskas jūrai. Gaiši oranžajam Chum Caviar ir intensīvs aromāts un neatkārtojami spēcīga garša, kas tos izceļ citu vidū.

~ 19.90 eur / 100g ~

"KISUTCH"

Ir mazāka izmēra un ar izteiktāku garšu nekā ikri “Keta”, bet ar krēmīgāku konsistenci. Iegūti no savvaļas laša Coho Salmon (*Oncorhynchus kisutch*), kurš mīt Klusā okeāna ziemeļu daļā.

~ 19.90 eur / 100g ~

"NERKA"

Iespējams, ir paši neparastākie un specifiskākie starp lašu ikriem. “Nerkas” cienītāju vidū, vidējā izmēra ikriņi ar to tumši sarkano nokrāsu un vienreizējo garšu ir neaizstājami!

~ 19.90 eur / 100g ~



ŠDISENKARTS



PĪRĀGI

PĪRĀGU ASORTI ^{1, 3, 4, 7}

(1 porcija - 6 gb.)

ar kāpostiem 2 gb., ar sēnēm 2 gb., ar gaļu 2 gb.

~ 13.80 eur ~

PIEEJAMI, PIESAKOT 3-5 DIENAS IEPRIEKŠ

CEPTS PĪRĀGS AR LASI UN MENCU ^{1, 3, 4}

~ 5.80 eur ~

CEPTS PĪRĀGS AR KARTUPEĻU BIEZENI ^{1, 3, 7}

~ 3.80 eur ~

CEPTS PĪRĀGS AR GAĻU ^{1, 3}

~ 4.90 eur ~

KRIEVU RUDZU MILTU PĪRĀGI ^{1, 4, 3, 9}

~ Rudzu miltu pīrāgs "Makšķernieks", gatavots atbilstoši Sibīrijas pīrāga tradīcijām 25.00 eur/kg ~

~ Rudzu miltu pīrāgs ar sautētu pīli un skābētiem kāpostiem 25.00 eur/kg ~

~ Rudzu miltu pīrāgs ar sautētu jēra gaļu un dārzeņiem 25.00 eur/kg ~

~ Iecienītais svētku pīrāgs "Kurņiks" 25.00 eur/kg ~

AUKSTIE "ASORTI" KOMPĀNIJĀM

"LUKOMORJE" ^{3, 4, 10}

Zivju asorti trim personām. Mazsālīts lasis, kūpināta forele, ar sarkanajiem ikriem pildītas olas, kūpināta skumbrija, baltijas šprotes.

~ 19.90 eur ~

"LEPOTA" ^{3, 7, 10}

Gaļas delikatešu asorti mājas gaumē trim personām. Mēle, auksti vārīta cūkgaļa, vistas rulete, liellopa gaļas rulete, cūkgaļas rulete.

~ 16.90 eur ~

"NO PAGRABIŅA"

Krievu sāļjumu asorti trim personām: gurķīši, tomāti, ķiploku kāti, ķiploki, kāposti, sēnes.

~ 15.70 eur ~

SPEKIS MĀJAS GAUMĒ ^{1, 10}

Sālīts, kūpināts, ar ietaukotiem rupjmaizes grauzdiņiem.

~ 12.90 eur ~

"TREŠAIS LIEKS" ^{1, 10}

Šķiņķa cepetis, speķis, sālīti gurķi, tomāti un ķiploku grauzdiņi.

~ 10.90 eur ~

AUKSTĀS UZKODAS

“STROGAŅINA” NO SEVRUGAS

Ziemeļu tautu nacionālais ēdiens no svaigi saldētas zivs.

~ 15.50 eur ~

“TIRGOŅA” AUKSTĀ GAĻA ¹⁰

no trīs gaļas veidiem, mājas gaumē.

~ 8.90 eur ~

VĀRĪTA TEĻA MĒLE ¹⁰

mārrutku želejā.

~ 8.90 eur ~

“CELĪNIEKA UZKODA” ⁷

Marinēti baklažāni ar ķiplokiem un zaļumiem.

Pasniedz ar tomātiem un sieru.

~ 7.90 eur ~

MAZSĀLĪTA BALTIJAS SILĶE ^{4, 10}

ar vārītiem kartupeļiem

~ 7.90 eur ~

KARSTĀS UZKODAS

ZELTAINAS PANKŪKAS ar krējumu un siltu sviestu. ^{1, 3, 7}

~ 7.90 eur ~

MĀJAS PELMEŅI ^{1, 3, 7}

~ spinātu pelmeņi „Pomorskas” pildīti ar zandartu, lasi un mencu **11.90 eur** ~

~ ar trīs gaļas veidiem un zaļumiem **10.90 eur** ~

“MALOROSIJSKIJE” KARTUPEĻU PANKŪKAS ^{1, 3, 7}

~ ar mazzālītu lasi **11.90 eur** ~

~ ar gailēnu mērci un bekonu **10.90 eur** ~

~ ar skābo krējumu **9.90 eur** ~

VAREŅIKI ^{1, 3, 7}

ar kartupeļiem / ar ķiršiem / ar biezpienu

~ 9.90 eur ~

SALĀTI

DĀRZEŅU SALĀTI

ar apceptām Tīgērgarnelēm un zaļumu mērci.

~ 14.90 eur ~

SAHALĪNAS SALĀTI ^{1, 3, 4}

Kalmāra filejas salāti ar gurķiem, kartupeļiem, puraviem un mintaja mērci, pasniedz ar paipalu olām.

~ 9.90 eur ~

SALĀTI "OLIVJĒ" GAUMĒ ^{1, 3, 10}

ar divu veidu gaļu, "provansas" mērcē.

~ 8.90 eur ~

SALĀTI "RUDENS VELTES"

Salāti no meža sēnēm, šķiņķa, grilētiem dārzeņiem, tiek pasniegti ar zaļumu mērci.

~ 8.90 eur ~

SVAIGU DĀRZEŅU SALĀTI ⁷

ar lociņiem un krējumu, mājas gaumē.

~ 7.90 eur ~

ZUPAS

SOLANKA ^{6, 7}

Pikantā, ar gaļu.

~ 8.30 eur ~

"PEČORSKAS" ZIVJU ZUPA ⁴

Ar lasi un mencu.

~ 8.90 eur ~

BORŠČS "STRELECKIS" ^{1, 7}

Ar trīs veidu gaļu.

~ 8.20 eur ~

KARSTIE GAĻAS ĒDIENI

KRĀSNĪ CEPTA LIELLOPA FILEJA ⁷

Pasniedz ar gailēnu-saldkrējuma mērci un ceptiem kartupeļiem mundierī.

~ 25.00 eur ~

LIELLOPA GAĻAS STROGONOVS ⁷

Ar baravikām skābā krējuma mērcē.

Pasniedz ar kartupeļu pankūkām un sālītiem gurķiem.

~ 16.90 eur ~

GRILĒTA JĒRA GAĻAS KARBONĀDE AR KAULIŅU, ¹¹

tiek pasniegta ar krāsni ceptiem dārzeņiem un svaigiem salātiem.

~ 26.90 eur ~

GRILĒTA CŪKGAĻAS KARBONĀDE AR KAULIŅU

tiek pasniegta ar spargēliem un tomātu mērci.

~ 16.90 eur ~

KARSTIE PUTNU ĒDIENI

KOTLETES "POŽARSKU" GAUMĒ ^{1, 3, 7}

Ar tvaicētiem spargēliem, kartupeļu-spinātu biezeni un saldkrējuma-dillu mērci.

~ 16.90 eur ~

CEPTA PĪLES KRŪTIŅA

ar brūkleņu mērci, pasniedz ar ābolu biezeni un vīnā marinētu bumbieri.

~ 19.50 eur ~

KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

ZIEMEĻU DVINSKAS MENCA ^{1, 4, 7}

Ar saldkrējuma mērci, spinātiem, kūpinātu foreli un ciedru riekstiem.

Pasniedz ar pašu gatavotām nūdelēm.

~ 18.50 eur ~

LĪDAKAS KOTLETES ^{1, 3, 4, 7}

ar sagrūztiem kartupeļiem un saldkrējuma-dillu mērci.

~ 16.90 eur ~

GRILĒTA LAŠA FILEJA, ^{4, 11}

tiek pasniegta ar grilētiem dārzeņiem un zaļumu mērci.

~ 19.90 eur ~

VĀRĪTA SEVRJUGA AR DĀRZEŅIEM UN SAKNĒM ^{3, 4, 7, 9}

Pasniedz ar kaperu un sālītu gurķīšu mērci.

~ 18.50 eur ~



KĀRUMI

SILTS ŠOKOLĀDES PĪRĀGS "MELLENĪTE" ^{1, 3, 7}

Ar melleņu mērci un saldējumu.

~ 8.30 eur ~

SLAVENĀIS "NAPOLEONS" ^{1, 3, 7}

~ 7.90 eur ~

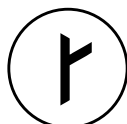
DAŽĀDU VEIDU SALDĒJUMS

ar riekstiem un šokolādes mērci, tiek pasniegts kraukšķīgā groziņā.

~ 9.90 eur ~

**DARBA LAIKS:
KATRU DIENU
NO 12:00 LĪDZ 23:00**

**+371 27 88 69 63
table@unclevanya.lv
www.unclevanya.lv
f DjadjaVanjaRestorans
📍 unclvanyarestaurant**



**Resto-Rātors
www.restorators.lv**