



Русская Кухня
РЕСТОРАНЬ - ТРАКТИРЬ
ДЯДЯ ВАНЯ



МЕНЮ



АЛЕРГЕНЫ

1 - Пшеница, рожь, ячмень, овес

2 - Ракообразные и продукты их переработки

3 - Яйца и продукты их переработки

4 - Рыба и продукты их переработки

5 - Арахис и продукты его переработки

6 - Соя и продукты ее переработки

7 - Молоко и продукты его обработки

8 - Орехи: Миндаль, фундук, грецкие орехи, орехи кешью, пекан, бразильские орехи, фисташки, и изделия из них

9 - Сельдерей и продукты его обработки

10 - Горчица и изделия из нее

11 - Семена кунжута и продукты их обработки

12 - Диоксид серы и сульфиты

13 - Люпин и изделия из него

14 - Моллюски и продукты их обработки



ИКОРНОЕ МЕНЮ

1, 2, 3, 4, 7

Подается с тонкими молочными блинами и сметаной.

ЧЁРНАЯ ИКРА



ЭКСКЛЮЗИВ

“BELUGA”

Белуга без сомнения является самой известной и знаменитой икрой в мире. Происходящая из Каспийского моря, эта икра от светло-серо-голубоватого до темно-серого цвета - чрезвычайно редкое лакомство, которое веками восхищало царей и королей. Белоголовому осетру требуется по меньшей мере 20 лет, чтобы достичь зрелости, и он может жить в дикой природе, достигая возраста 100 лет, и достигать веса более 1000 кг.

~ 290.00 eur / 50g ~

"OSCIETRA"

Настоящий деликатес, получаемый исключительно от Русского осётра (*Acipenser gueldenstaedtii*). Изысканность “Oscietra” невозможно перепутать ни с одним другим видом свежей икры. Эта икра от тёмно-серого до золотисто-коричневого цвета, размером 2,8 – 3,1 мм со специфическим ореховым запахом. У “Oscietra” вкус средней интенсивности и шелковистая текстура, характерная свежей икре.

~ Пастеризованная ... 85.00 eur / 50g ~

~ Непастеризованная ... 105.00 eur / 50g ~

"SEVRUGA"

Получена от осётра Севрюга (*Acipenser stellatus*), который водится в Каспийском, Чёрном и Азовском морях, а также в Средиземном море. У этой икры цвет от светло-серого до темно-серого, размер 2,2 – 2,5 мм. У икры “Sevruga” интенсивный и ни с чем не сравнимый сильный аромат с неповторимыми нюансами вкуса.

~ 105.00 eur / 50g ~

"DA VINCI"

Истинно европейская икра, получаемая от Адриатического осётра (*Acipenser naccarii*), который водится в Средиземном, особенно в Адриатическом море. Размер икринок “Da Vinci” между “Siberian” и “Sevruga”, и у неё отличительный выраженный морской вкус, выше средней интенсивности, но текстура менее ровная чем у остальных.

~ 95.00 eur / 50g ~

"TRADITION"

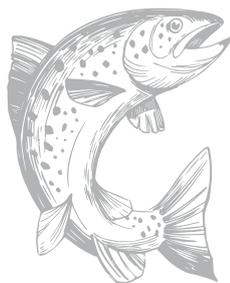
Получена от северо-американского Белого осётра (*Acipenser transmontanus*). В сравнении с другими видами, у этой икры больший размер икринок, (3,0 – 3,2 мм), как у икры “Beluga”, но сравнительно мягкий вкус. Этот кремовый деликатес мягче по вкусу, чем интенсивные “Sevruga” и “Oscietra”.

~ 95.00 eur / 50g ~

"SIBERIAN"

Один из самых распространенных видов, получаемый от Сибирского осётра (*Acipenser baerii*). Сибирский осётр является самым популярным среди выращенных на фермах осетров, благодаря относительно быстрому достижению зрелости, который наступает уже на пятый - шестой год. Икра “Siberian” имеет относительно большой размер (до 2,7 мм) и выше среднего интенсивный вкус со специально - специфическим привкусом йода.

~ 95.00 eur / 50g ~



Красная икра

"КЕТА"

Является одной из самых крупных среди икры диких лососей, полученная от лосося Chum Salmon (*Oncorhynchus keta*). Рыба водится в северной части Тихого океана от Калифорнии вплоть до Охотского моря. Светло – оранжевый Chum Caviar имеет интенсивный аромат и неповторимый сильный вкус и является фаворитом многих ценителей.

~ 19.90 eur / 100g ~

"KISUTCH"

Имеет меньший размер и более выраженный вкус в сравнении с “Keta”, но у нее более кремовая текстура. Добыта от дикого лосося Coho Salmon (*Oncorhynchus kisutch*), который также обитает в северной части Тихого океана.

~ 19.90 eur / 100g ~

"NERKA"

Возможно, самая специфическая или даже необычная среди тройки лососёвой икры, несмотря на то, что они все из северной части Тихого океана. Для любителей “Nerka”, икринкам, среднего размера с их темно-красным цветом и изумительным вкусом, нет равных.

~ 19.90 eur / 100g ~



МЕРНО



Пироги и расстегаи

АССОРТИ ИЗ ПИРОГОВ ^{1, 3, 4, 7}

(1 порция - 6 шт.)

с капустой 2 шт., с грибами 2 шт., с мясом 2 шт.

~ 13.80 eur ~

НА ЗАКАЗ (ЗА 3-5 ДНЕЙ)

РАССТЕГАЙ С ЛОСОСЕМ И ТРЕСКОЙ ^{1, 3, 4}

~ 5.80 eur ~

РАССТЕГАЙ С ТОЛЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ^{1, 3, 7}

~ 3.80 eur ~

РАССТЕГАЙ С МЯСОМ ^{1, 3}

~ 4.90 eur ~

РУССКИЕ ПИРОГИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ ^{1, 4, 3, 9}

~ Ржаной пирог "Рыбник" по мотивам Сибирского пирога 25.00 eur/кг ~

~ Ржаной пирог с тушеной уткой и квашеной капустой 25.00 eur/кг ~

~ Ржаной пирог с разварной бараниной и овощами 25.00 eur/кг ~

~ Знаменитый праздничный пирог "Курник" 25.00 eur/кг ~

Холодные ассорти для компаний

"ЛУКОМОРЬЕ" ^{3, 4, 10}

Рыбное ассорти на три человека. Сёмга в малой соли, форель копчёная, фаршированные яйца с красной икрой, скумбрия копчёная, шпроты балтийские.

~ 19.90 eur ~

"ЛЕПОТА" ^{3, 7, 10}

Ассорти из мясных деликатесов домашнего приготовления.

На три человека. Язык, буженина, куриный рулет, говяжий рулет, свиной рулет.

~ 16.90 eur ~

"ИЗ ПОГРЕБКА"

Ассорти русских солений на три человека.

Огурцы, помидоры, черемша, чеснок, капуста, грибы.

~ 15.70 eur ~

САЛО ПО-ДОМАШНЕМУ ^{1, 10}

Солёное, копчёное, смалец с ржаными гренками.

~ 12.90 eur ~

"ТРЕТИЙ ЛИШНИЙ" ^{1, 10}

Закуска под водку на две персоны. Запечённая буженина, сало, солёные огурцы, помидоры и чесночные сухарики.

~ 10.90 eur ~

Холодные закуски

СТРОГАНИНА ИЗ СЕВРЮГИ ^{4, 10}

Блюдо коренных народов севера из свежемороженой рыбы.

~ 15.50 eur ~

СТУДЕНЬ “КУПЕЧЕСКИЙ” ¹⁰

Холодец домашнего приготовления из трех видов мяса.

~ 8.90 eur ~

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ ОТВАРНОЙ ¹⁰

С желе из хрена с огурчиками.

~ 8.90 eur ~

ЗАКУСКА “ПОХОДНАЯ” ⁷

Маринованные баклажаны с чесночком и зеленью.

Подается с помидорами и сыром.

~ 7.90 eur ~

СЕЛЬДЬ БАЛТИЙСКАЯ ^{4, 10}

Малосолёная с картофелем в разварку.

~ 7.90 eur ~

Горячие закуски

БЛИНЫ РУМЯНЫЕ со сметаной, маслом. ^{1, 3, 7}

~ 7.90 eur ~

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ^{1, 3, 7}

~ шпинатовые “Поморские” с судаком, лососём и треской **11.90 eur** ~

~ из трех видов мяса **10.90 eur** ~

ДРАНИКИ МАЛОРОССИЙСКИЕ ^{1, 3, 7}

~ с малосольным лососём **11.90 eur** ~

~ с подливой из лисичек и беконом **10.90 eur** ~

~ со сметаной **9.90 eur** ~

ВАРЕНИКИ ^{1, 3, 7}

с картофелем / с вишней / с творогом

~ 9.90 eur ~

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ¹⁴

С обжаренными тигровыми креветками. Заправленный соусом из трав.

~ 14.90 eur ~

САЛАТ НА МАНЕР “ОЛИВЬЕ” ^{1, 3, 10}

Под соусом “Провансаль” с двумя видами мяса.

~ 8.90 eur ~

САЛАТ «ОСЕННИЕ ДАРЫ» ¹⁰

Салат из лесных грибов, ветчины, с овощами гриль и постной заправкой.

~ 8.90 eur ~

ДОМАШНИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ ⁷

Из свежих овощей с луком, заправленный сметаной.

~ 7.90 eur ~

СУПЫ

СОЛЯНКА ^{6, 7}

Пряная мясная.

~ 8.30 eur ~

УХА “ПЕЧОРСКАЯ” ⁴

С лососём и треской.

~ 8.90 eur ~

БОРЩ “СТРЕЛЕЦКИЙ” ^{1, 7}

С тремя видами мяса.

~ 8.20 eur ~

КУШАНЯ ИЗ МЯСА

ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ ЗАПЕЧЁННЫЙ В ПЕЧИ ⁷

Подаётся со сливочным соусом из лисичек и жареной картошкой по селянски.

~ 25.00 eur ~

БЕФСТРОГАНОВ ⁷

С боровиками в сметанном соусе. Подаётся с картофельными блинчиками и солёными огурцами.

~ 16.90 eur ~

КОРЕЙКА БАРАШКА НА КОСТИ ¹¹

Жаренная на гриле, подаётся с салатом и овощами запечёнными в печи.

~ 26.90 eur ~

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТОЧКЕ

Жареная на гриле с зелёной спаржей и помидорным соусом.

~ 16.90 eur ~

КУШАНЯ ИЗ ПТИЦЫ

КОТЛЕТЫ НА МАНЕР “ПОЖАРСКИХ” ^{1, 3, 7}

С паровой спаржей, пюре со шпинатом и сливочно-укропным соусом.

~ 16.90 eur ~

ЗАПЕЧЁННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Подаётся с яблочным пюре и грушей, маринованной в вине.

~ 19.50 eur ~

РЫБНЫЕ КУШАНЯ

СЕВЕРОДВИНСКАЯ ТРЕСКА ^{1, 4, 7}

В сливочном соусе с копчёной форелью, кедровыми орехами и шпинатом. Подаётся с домашней лапшой.

~ 18.50 eur ~

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ ^{1, 3, 4, 7}

С мятым картофелем и сливочно-укропным соусом.

~ 16.90 eur ~

ФИЛЕ ЛОСОСЯ ^{4, 11}

Жаренное на гриле, подаётся с овощами гриль и соусом из трав.

~ 19.90 eur ~

СЕВРЮГА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ И КОРЕНЬЯМИ ^{3, 4, 7, 9}

Подаётся с соусом из каперсов и солёных огурцов.

~ 18.50 eur ~



ДАКОМЫЕ АСТВА

ШОКОЛАДНЫЙ ГОРЯЧИЙ ПИРОГ “ЧЕРНАВКА” *1, 3, 7*

С черничным соусом и мороженым.

~ 8.30 eur ~

ПРОСЛАВЛЕННЫЙ “НАПОЛЕОН” *1, 3, 7*

~ 7.90 eur ~

ВСЯЧИНА ИЗ МОРОЖЕНОГО *5, 7*

С орехами и шоколадным соусом в хрустящей корзиночке.

~ 9.90 eur ~

ВРЕМЯ РАБОТЫ РЕСТОРАНА:

КАЖДЫЙ ДЕНЬ

С 12:00 ДО 23:00

+371 27 88 69 63

table@unclevanya.lv

www.unclevanya.lv

f DjadjaVanjaRestorans

📍 unclvanyarestaurant



Resto-Rātors

www.restorators.lv