

Menu

Szef kuchni poleca

14.00 zł

Naleśniki z wiśniami

Pancakes with cherries (200 g)

14.00 zł

Czebureki

Pieróg (1 szt.) z nadzieniem mięsnym lub z kapustą z grzybami. Dumpling with pork or cabbage with mushrooms.

20.00 zł

Pierogi z dzika

Dumplings filled with wild boar (300 g)

36.00 zł

Szaszłyk z wieprzowiny lub baraniny

Shashlik of pork meat or mutton (lamb) (200 g)

Dania gorące

27.00 zł

Kurnik z sosem śmietanowym (Chicken pie with sour cream sauce)

Babeczka z ciasta francuskiego faszerowana mięsem z kurczaka, pieczarkami i ryżem, podawana z sosem śmietanowym.(1 porcja)

34.00 zł

Strogonoff

Z kluseczkami francuskimi i surówką wiosenną. (Beef stroganoff with boiled noodles and spring salad).(1 porcja)

19.00 zł

Kotlet pożarski (Chicken chop)

Kotlety drobiowe z zapiekanymi ziemniakami i surówką z kapusty. Chicken chop with baked potatoes and salad. (1 porcja)

32.00 zł

Żarkoje z wieprzowiny (Hot pot with pork)

Wyśmienity gulasz z szynki wieprzowej, z warzywami i zapiekanymi ziemniaczkami, podawany w glinianych garnuszkach, przykryty śmietaną i zapieczony przed podaniem. Hot pot with pork, baked potatoes and vegetables. (1 porcja)

34.00 zł

Udziec w sosie wiśniowym (Pickled pork ham in cherry sause)

Peklowana szynka wieprzowa pieczona z korzeniami, podawana z sosem wiśniowym, ziemniakami zapiekanymi oraz kapustą po piotrowsku. (1 porcja)

32.00 zł

Baranina po pastersku (Hot pot with mutton)

Delikatny gulasz z szynki baraniej, z duszonymi warzywami i kaszą gryczaną, podawany w glinianych garnuszkach. (1 porcja)

42.00 zł

Schab barani (Mutton chop)

Z duszonymi warzywami i zapiekanymi ziemniakami. (1 porcja)

38.00 zł

Pieczeń barania w sosie własnym (Roast mutton)

Z gotowanymi ziemniakami i surówką wiosenną. Roast mutton with gravy, boiled potatoes and spring salad. (1 porcja)

42.00 zł

Szaszłyk z jesiotra (Shashlik of sturgeon meet)

Z ziemniakami i gotowaną kapustą. With potatoes and salad. (1 porcja)

42.00 zł

Sandacz zapiekany w sosie chrzanowym (Zander in horseradish)

Z zapiekanymi ziemniakami i kapustą po piotrowsku. Zander in horseradish sause with baked potatoes and pickled cabbage. (1 porcja)

32.00 zł

Kociołek Sybiraka (Hot pot with fish)

Ryba zapiekana z ziemniakami, cebulą i warzywami Hot pot with pieces of fish, onion and potatoes. (1 porcja)

32.00 zł

Kotlet sarmacki gdański (Pork chop "sarmacki")

Kotlet schabowy panierowany z kapustą duszoną i ziemniaczkami pieczonymi Pork chop with cabbage and potatoes. (200/100/150g)

14.00 zł

Babka kartoflana (Baked potatoe cake)

(200 g)

Dania z Gęsiny

36.00 zł

Gęś pieczona (Boneless roasted goose)

Mięso z gęsi pomorskiej owsianej z knedliczkami i duszoną modrą kapustą , podawane z sosem żurawinowo-jabłkowym.(130/200/100g)

18.00 zł

Pierogi z gęsi (Dumplings filled with goose meat)

Mięso z gęsi z przyprawami, ciasto pierogowe, cebulka smażona na smalcu gęsim, surówka. (300g)

32.00 zł

Gęśnik

Babeczka z ciasta francuskiego faszerowana mięsem gotowanym z gęsi, kapustą czerwoną duszoną z rodzynekami i kaszą jęczmienną kraszoną cebulką smażoną na gęsim smalcu, z sosem żurawinowo jabłkowym. (1 porcja)

15.00 zł

Bliny z półgęskiem

Bliny pszenne z półgęskiem - wędzoną na zimno piersią z gęsi.(1 porcja)

Dania kuchni polskiej i pomorskiej

9.00 zł

Śledzik po gdańsku

Herring in Gdansk style (50/15 g)

17.00 zł

Pierogi Ruskie wegetariańskie

Pierogi z nadzieniem kartoflano- twarogowym z cebulką (300 g)

32.00 zł

Schab z dzika

Schabowy z kapustą duszoną i ziemniakami pieczonymi (100/100/150 g)

32.00 zł

Żarkoje z dzika

Kociołek z gulaszem z dzika, warzywami i ziemniakami got. (100/150/150/50 g)

32.00 zł

Kotlet sarmacki gdański

Schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi (200/100/150 g)

15.00 zł

Zupa dnia

The soup of the day (350 ml)

Zupy

15.00 zł

Solanka mięsna (Solyanka)

Solanka - zupa gotowana na wywarze z kiszonych ogórków z dodatkiem gotowanego mięsa, wędzonki, paróweczki cielęcej, kaparów, oliwek i cytryny. Vegetable soup with meat, olives, lemon. (1 porcja)

15.00 zł

Ucha z ryby (Fish soup)

Bulion rybny z dodatkiem jarzyn i mięsa z ryb morskich. (1 porcja)

9.00 zł

Okroszka (Cool soup)

Chłodnik na bazie kwasu chlebowego Cool soup based on bread kvass with fresh vegetables. (1 porcja)

6.00 zł

Bulion czysty (Clear beef broth)

Bulion wołowy. (1 porcja)

6.00 zł

Barszczyk czysty

Clear beet root soup (vegetarian). (1 porcja)

15.00 zł

Barszcz moskiewski z frykandelkami (Moscow borsch)

Barszcz z jarzynami, fasolą, kartoflami i klopsikami z mięsa drobiowego. Beet root soup with meat ball.(1 porcja)

12.00 zł

Chłodnik Litewski (Cool soup)

Botwinka, ogórek, szczypior, rzodkiewka,koper, kefir, przyprawy Cool soup with fresh vegetables and yougurt. (300 ml)

15.00 zł

Barszcz z pierożkami z grzybami - wegetariański

Barszcz czysty , pierożki z grzybami Beet root soup with mushroom dumplings. (1 porcja)

15.00 zł

Zupa gruzińska gulaszowa

Wołowina, cebula, papryka, pomidory, ogórki kiszone, jarzyny, przyprawy. (1 porcja)

Pielmieni

14.00 zł

Pielmieni Rosyjskie z wołowiny

Rosyjskie pierożki z nadzieniem z przyprawionej surowej wołowiny, gotowane i podawane z masłem lub śmietaną. Dumplings with beef.(1 porcja)

14.00 zł

Pielmieni Kamczackie z łososia

Rosyjskie pierożki faszerowane przyprawionym surowym mięsem z łososia, gotowane i podawane z masłem lub śmietaną. Dumplings with salmon. (1 porcja)

14.00 zł

Pielmieni Monastyrskie drobiowe

Rosyjskie pierożki faszerowane przyprawionym, surowym mięsem z kury, gotowane i podawane z masłem lub śmietaną. Dumplings with chicken. (1 porcja)

14.00 zł

Pielmieni Kozackie z baraniny

Pierozki rosyjskie z nadzieniem z surowej jagnięciny przyprawionej czosnkiem i ziołami, gotowane i podawane z masłem lub śmietaną. Dumplings with mutton. (1 porcja)

Bliny

35.00 zł

Bliny pszenne z kawiolem czerwonym

Trzy puszyste naleśniczki podawane na ciepło. Russian pancakes with red caviar.(1 porcja)

21.00 zł

Bliny pszenne z kawiolem czarnym (carskim)

Delikatna zakąska, o unikalnym smaku w bardzo przystępnej cenie. Russian pancakes with tsars caviar (black).(1 porcja)

18.00 zł

Bliny pszenne z łososiem małosolnym

Russian pancakes with salted salmon. (1 porcja)

9.00 zł

Bliny pszenne z miodem

Russian pancakes with honey. (1 porcja)

9.00 zł

Bliny pszenne ze śmietaną

Russian pancakes with sour cream. (1 porcja)

9.00 zł

Bliny pszenne z konfiturą

Russian pancakes with cherry jam. (1 porcja)

Zakąski zimne

12.00 zł

Śledź pod szubą (Herring under vegetables)

Pokrojony śledzik solony, przykryty warstwami gotowanych warzyw z dodatkiem majonezu.(1 porcja)

8.00 zł

Salatka z buraczków z orzechami

Beet root salad with walnuts. (1 porcja)

8.00 zł

Salatka stolicznaja

"Stolichnaya" salad (chicken, pickled cucumber, potatoes)(1 porcja)

5.00 zł

Kapusta po piotrowsku (pickled cabbage)

kapusta, marchew,cebula, czosnek, przyprawy.(1 porcja)

8.00 zł

Salatka wiosenna (warzywna) (Spring salad)

kapusta, ogórek, pomidor, papryka, przyprawy. (1 porcja)

22.00 zł

Jesiotr wędzony (Smoked sturgeon)

Wędzony jesiotr, chrzan, papryka konserwowa, masło. (1 porcja)

12.00 zł

Śledź w oleju z ziemniakami (Herring in oil with potatoes)

Filet śledzia solonego, olej , cebula , ziemniaki.(1 porcja)

12.00 zł

Śledź w śmietanie (Herring in sour cream)

Filet ze śledzia solonego, śmietana. (1 porcja)

12.00 zł

Sało solone z ogórkiem (Salted lard with salted cucumber)

Marynowana (solona) słonina z dodatkiem czosnku i ziół, podawana z ogórkiem kiszonym i cebulą - niezastąpiona zakąska do rosyjskiej wódki.(1 porcja)

12.00 zł

Śledzik po Gdańsku

Śledź bałtycki marynowany wg gdańskiego przepisu.(50 g)

Dodatki

6.00 zł

Ziemniaki gotowane

(1 porcja)

6.00 zł

Ziemniaki zapiekane

(1 porcja)

6.00 zł

Ryż

(1 porcja)

6.00 zł

Kasza gryczana

(1 porcja)

2.00 zł

Chrzan

2.00 zł

Ocet

2.00 zł

Ketchup

2.00 zł

Śmietana

3.00 zł

Konfitura

1.00 zł

Sok do piwa

1.00 zł

Cytryna

1.00 zł

Śmietanka do kawy

2.00 zł

Chleb

2.00 zł

Masło

6.00 zł

Warzywa gotowane

(1 porcja)

Desery

12.00 zł

Deser "Gdańskie mleczko"

Cream milk with almonds (100 g)

12.00 zł

Serniki ze śmietaną

Placuszki serowe z rodzynkami podawane na ciepło ze śmietaną. Cheese cake with sour cream. (1 porcja)

12.00 zł

Deser lodowy

Ice cream (100 g)

14.00 zł

Naleśniki z twarogiem i śmietaną

Pancakes with cottage cheese and sour cream (200 g)

8.00 zł

Orzeszki solone

Peanuts (150 g)

10.00 zł

Racuszki Jabłkowe (Apple pancakes)

Krażki jabłka w cieście drożdżowym podawane na ciepło z cukrem pudrem. (1 porcja)

14.00 zł

Banana Split

Banan smażony na maśle z miodem , podawany z lodami, bitą śmietaną i polewą truskawkową i czekoladową. (1 porcja)

Napoje

5.00 zł

Kwas chlebowy

(200 ml)

6.00 zł

Woda mineralna

(200 ml)

5.00 zł

Soki

Pomarańczowy, Grejfrutowy, Jabłkowy, Z czarnej porzeczki, Pomidorowy. (200 ml)

7.00 zł

Herbata z samowara z konfiturą

Tea from samovar with cherry jam

8.00 zł

Kawa

Espresso Americano

6.00 zł

Napoje gazowane w butelce

Pepsi , Pepsi Light , Pepsi Max, Woda gazowana i niegazowana, Lipton Ice Tea - cytrynowa, brzoskwiniowa, 7 - up, Mirinda. (200 ml)

10.00 zł

Kawa

Capuccino, Late

7.00 zł

Kawa parzona, rozpuszczalna

Turkish coffe, Instant coffe

Alkohole

14.00 zł

Gold Wasser

Likier gdański z dodatkiem płatków naturalnego złota.(50 ml)

7.00 zł

Krupnik

Staropolski likier miodowy. (50 ml)

7.00 zł

Rum

Gold/black (50 ml)

7.00 zł

Wódka czysta

Smirnoff Niemirow Żubrówka Krupnik(50 ml)

9.00 zł

Wódka czysta

Finlandia (50 ml)

7.00 zł

Brandy Pliska

Wysokoprocentowa brandy wyprodukowana według klasycznej technologii ze starych winnych destylatów, które odleżały 8 lat w dębowych beczkach. Wyprodukowana i butelkowana w Bułgarii. (50 ml)

7.00 zł

Brandy Słoneczny Brzeg

Wyprodukowana i butelkowana w Bułgarii.(50 ml)

7.00 zł

Brandy Budafok

Węgierskie brandy powstałe z destylatu winnego z wybranych win tokajskich podwójnie destylowanych w specjalnych urządzeniach. Swoją moc, aromat i smak zdobywała przez ponad 12-letnie leżakowanie w dębowych beczkach w piwnicach Budafok.(50 ml)

12.00 zł

Whisky

Johny Walker, Balantine(50 ml)

22.00 zł

Amber in Vodka

(50 ml)

22.00 zł

Wódka Bieługa

(50 ml)

10.00 zł

Ruskij Standart, Stolicznaja

(50 ml)

18.00 zł

Whisky Jack Daniels

(50 ml)

7.00 zł

Gin Lubuski

(50 ml)

7.00 zł

Winiak Luksusowy (Polska)

(50 ml)

Białe wina:

60.00 zł

Rkatsiteli

wytrawne (750 ml) (100 ml) 8 zł

60.00 zł

Rkatsiteli

półwytrawne (750 ml) (100 ml) 8 zł

45.00 zł

Mołdawska Winnica (Chardonnay)

Półwytrawne (750 ml)(100 ml) 6 zł

45.00 zł

Mołdawska Winnica (Muscat)

Półsłodkie (750 ml) (100 ml) 6 zł

45.00 zł

Varna

półwytrawne (750 ml)(100 ml) 6 zł

60.00 zł

Royal, Visiega

(750 ml) Półwytr. musujące

45.00 zł

Muscadet

Wytrawne (750 ml)

Czerwone wina :

45.00 zł

Egri Bikawer

wytrawne (750 ml) (100 ml) 6.00 zł

45.00 zł

Kadarka

półslodkie (750 ml) (100 ml) 6 zł

45.00 zł

Cabernet-Sauvignon

półwytrawne (750 ml) (100 ml) 6 zł

45.00 zł

Varna

półwytrawne (750 ml) (100 ml) 6 zł

45.00 zł

Mołdawska Winnica (Pinot Noir)

półslodkie (750 ml) (100 ml) 6 zł

45.00 zł

Mołdawska Winnica (Cabernet - Sauvignon)

półwytrawne (750 ml)(100 ml) 6 zł

60.00 zł

Saperavi

półwytrawne (750 ml)

60.00 zł

Saperavi

Wytrawne (750 ml)

60.00 zł

Kindzmarauli

Półslodkie (750 ml)

80.00 zł

Chateau Tour de Montredon

wytrawne (700 ml)

Wino grzane:

10.00 zł

Grzaniec staropolski

(200 ml)

Piwo:

8.00 zł

Żywiec B/A, Lech free alk.

(but. 0.33 l)

12.00 zł

Baltika , Chamowniki

(but. 0.5 l)

10.00 zł

Żywiec

(but. 0.5 l)

12.00 zł

Starogdańskie - regionalne

(but. 0.5 l)

8.00 zł

Heineken

(but. 0.33 l)

9.00 zł

Redd's jabłkowe (Apples beer)

(but. 0.4 l)

10.00 zł

Porter Żywiec

(but. 0.33 l)

10 zł

Żywiec

sezon (01.05 - 30.09.) (keg 500 ml)

7.00 zł

Żywiec

sezon (01.05-30.09) (keg 300 ml)

10.00 zł

Specjal

sezon (500 ml)

7.00 zł

Specjal

sezon (300 ml)

Cydr

10.00 zł

Cydr:

(0,33 l)

10.00 zł

Cydr z miodem

(0,33 l)

Miód pitny:

20.00 zł

Miód pitny Piastowski

(250 ml)

50.00 zł

Miód pitny Piastowski

(750 ml)

Restauracja Kuchnia Rosyjska

Długi Targ 11

80-958 Gdańsk

Polska

[Restauracja +48 58 301 27 35](tel:+48583012735)

[Biuro +48 58 301 88 45](tel:+48583018845)

catering@aleks.pl