



Herzlich Willkommen im Restaurant „Guzulka“

Wir bieten eine exquisite Auswahl an leckeren Speisen mit den besten Zutaten. Unsere zudem vollwertigen, hausgemachten Teiggerichte und klassischen Gerichten werden stets frisch zubereitet. Die regionale und ukrainische Küche ist unsere Spezialität. Wir arbeiten mit alten und hauseigenen Rezepten und achten in der Zubereitung auf eine hohe Qualität . Lassen Sie es sich schmecken.

Alle Preise sind inklusive MwSt angegeben.

Guten Appetit

Alt Rudow 1 , 12357 Berlin Tel.: 030 720151900

www.guzulka.eatbu.com E-Mail: info@aviv-berlin.de

W-Lan im Restaurant ist frei, Passwort: Guzulka1

Inhaber: Nataliya & Jens Groba



Kürbis & Pfifferlingenzeit

90 Kürbis-creme-Suppe

9,50 €

Kürbis-creme-Suppe verfeinert mit
Sahne, Kürbisöl, mit Kürbiskernen serviert

91 Lachs mit Pfifferlingen

26,90 €

gebratenes Lachsfilet belegt mit
rotem Kaviar-, mit gebratenen Pfifferlingen
auf Kräuter-Weißweinsauce dazu Gemüse
und Kartoffeln po-seljansky 1a, 5,18

92 Kowbaska mit Pfifferlingen

26,90 €

hausgemachte Bratwurst nach altem
ukrainischem Rezept aus Schweinefleisch in
Naturdarm dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln
ukrainische art dazu marinierten roten Zwiebeln,
hausgemachte Ketchup und Beerensenfdip

93 Pfanne Pfifferlinge

22,90 €

gebratene Pfifferlinge mit Bratkartoffel
und Zwiebel ukrainische art , in Pfanne serviert
dazu Kräuter-Quark-Dipp

94 Warenyky na tykwi

19,50 €

hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffelfüllung
auf Kürbis-Püree dazu Kräuter-Knoblauch-Dipp
und Salatbouquet serviert 1a,3,20

Suppen

- 1 „Borschtsch“ vegetarisch** 9,50 €
Traditioneller Rote Beete-Weißkohl-
Eintopf mit rote Bohnen auf gozulische-art
dazu Schmand und Pampuschka
(Weizenbrötchen) mit Kräuter-
Knoblauch-Dip _{1a, 16, 20}
- 1a „Borschtsch“ mit Rindfleisch** 10,50 €
Traditioneller Rote Beete-Weißkohl
Eintopf mit Rote Bohnen auf gozulische-art,
mit gekochtem Rindfleisch, dazu Speck,
Schmand und Pampuschka (Weizenbrötchen)
mit Kräuter-Knoblauch-Dip _{1a), 16,20}
- 2 „Soljanka“** 10,50 €
leckerer Räucherfleischeintopf aus
geräucherten Hähnchen-, Schweinenacken-,
Schweinelachse-, Schinkenfleisch,
eingelegten Gurken, serviert mit
Zitrone dazu Schmand und Brot _{1a,}

Vorspeisen

- | | | |
|----------|--|---------|
| 3 | „Oliwje“ vegetarisch | 10,50 € |
| | Ukrainischer Kartoffelsalat _{3, 10} | |
| 4 | „Schuba“ | 13,90€ |
| | Matjesfilet im Pelzmantel aus Kartoffeln,
Möhren, Rote Beete mit rote Kaviar auf
Ei mit Mayonnaise dazu Schwarzbrot serviert _{3,5,10} | |
| 6 | Sakuska „Karpate“ | 10,50 € |
| | hausgemachter Bauchspeck auf Schwarzbrot,
mit Beerensenf, belegt mit eingelegten Gurken
und marinierten roten Zwiebeln
dazu 2 cl ukrainischen Gorilka (Wodka) | |
| 7 | „Salo“ | 12,90 € |
| | hausgemachter Speck und Bauchspeck
mit Knoblauch, Möhrengarnitur, eingelegten
Gurken und Peperoni dazu Schwarzbrot ,
Beerensenf, und 2 cl Gorilka (Wodka) | |
| 8 | „Solinnya“ | 12,90 € |
| | eingelegte Tomate, Gurke, Möhren,
Radieschen, Weißkohl mit Rote Bete, und
marinierten Stockschwämmchen (Pilze),
dazu Brot ₁₆ | |

9 „Myasna nariska“ 17,90 €

hausgemachter Fleischaufschnitt:
Hähnchenröllchen gefüllt mit getrockneten
Aprikosen & Mandeln, Pflaumen & Waldnüssen,
und Rinderfilet, Schweinenacken, Speck,
Schweinebauch, dazu Brot und
Beerensenf serviert

10 „Deruny“ 10,90 €

Reibekartoffel mit Schmand serviert _{1a,3}

12 „Banosch“ 12,90 €

Maisgrießbrei auf Schmand Basic mit
Schafskäse und gerösteten Zwiebeln
dazu Steinpilzrahmsauce serviert ₅

13 „Banderka“ 12,90€

Eierpfannkuchen (Blinis) gefüllt mit
gemischten Fleischfüllung , gebraten im
Eiermantel, mit Schmand serviert _{1a,3,5}

14 ***Sakuska „Guzulka“*** für 2 Personen 32,90 €
Salat „Oliwje“, Salat „Schuba“, hausgemachter
Fleischaufschnitt, eingelegte Gurken,
marinierten Möhrengarnitur, Peperoni
dazu Beerensenf serviert _{1a,3,5,}

15 ***Ikra „Kurkul“*** für 2 Personen 49,00 €
Roter Kaviar vom Keta (100 g) im
Kaviarkühler auf Eis serviert mit fünf
Eierpfannkuchen mit Schmand und
Ei mit Mayonnaise, _{1a, 3,5}

Salate

16 ***Tomaten & Gurken,*** 10,90 €
Tomaten und Gurken mit rote Zwiebeln,
verfeinert mit Schmand dazu Brot

17 ***Salat „Tschorne More“*** 17,90 €
gebratenes Lachsstückchen und
zwei groß Garnelen auf Römersalat mit
Croutons, Ei, Chery Tomaten, Parmesan Käse,
Kürbis– und Sonnenblumenkernen,
verfeinert mit Anchoas Sauce dazu Brot _{3,5}

18 ***Salat Caesar*** 17,90 €
gegrilltem Hähnchenbrustfilet
auf Römersalat mit Kräuter-Croutons, Ei,
Chery Tomaten, Parmesan Käse,
Kürbis– und Sonnenblumenkernen
verfeinert mit Anchoas Sauce dazu Brot _{3,5,}

Teiggerichte

Alle Teiggerichte sind nach hauseigenem Rezept selbst produziert.

- 19 *Warenky Myasni* 18,50 €**
hausgemachte Teigtaschen mit Rinderfleisch-
füllung in zerlassener Butter dazu Schmand
und Adjika (Tomatendip) _{1a,3,5,}
- 20 *Pelmeni* 18,50 €**
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit
Hähnchenhackfleisch in zerlassener Butter,
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)_{1a, 3, 5, 20}
- 21 *Warenky Kartoplyani* 18,50 €**
hausgemachte Teigtaschen mit würziger
Kartoffelfüllung in zerlassener Butter,
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)_{1a,3,5}
- 22 *Warenky gyzulski* 18,50 €**
hausgemachte Teigtaschen mit
Spinat und Schaafskäse, in zerlassener Butter,
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)_{1a,3,5}
- 23 *Klötzky (kleine Kartoffelklöße)* 18,50 €**
kleine Kartoffelklöße mit gold-gelb gebratene
Zwiebel, mit Spinat und Schafskäse
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)_{1a,3, 5}

24 *Wareneky s kapustoyu* 18,50 €

hausgemachte Teigtaschen mit geschmorte
Sauerkraut-Zwiebelfüllung in zerlassener Butter
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) 1a, 3,5

25 *Wareneky vegetarisch gemischt* 18,50 €

hausgemachte Teigtaschen Kartoffelfüllung,
Spinat-Schafskäsefüllung, Sauerkrautfüllung,
in zerlassener Butter dazu Schmand
und Adjika (Tomatendip) 1a,3,5

26 *Pelmeni sapetscheni* 19,90 €

hausgemachte Teigtaschen Pelmeni
mit Hähnchenhackfleischfüllung in
Steinpilzrahmsauce und mit Käse gratiniert
in Pfanne serviert dazu Adjika (Tomatendip) 1a,3, 5

Extras: gebratene Speckwürfeln 2,50 €

gebratene Zwiebeln 1,50 €

27 *Wareneky halbe Portion* 11,90 €

empfehlen wir als Vorspeisen
Teiggerichte vom Nr.19,20, 21, 22, 24

Hauptgerichte

- 28** ***Gusotschka*** 24,90 €
geschmorte, karamellisierte Gänsekeule
auf Rotwein-Pflaumen-Sauce dazu
Rotkohl und Kartoffelpistazienpüree ₅
- 29** ***Golubzi po-ukrainsky*** 22,50 €
Kohlrouladen gefüllt mit gemischtem
Hackfleisch, Reis, Möhren in
Tomaten-Sahne-Sauce, mit Schafskäse
gratiniert, in einer Pfanne serviert mit
kleinem Salatbouquet ₅
- 30** ***Kurotschka po-guzulsky*** 24,90€
gebackene entbeinte Hähnchenkeule
gefüllt mit gehaktem Hähnchenfleisch,
Cranberry, grünen Erbsen,
auf Steinpilzrahmsauce dazu
Kartoffelpüree und Salatbouquet₅
- 31** ***Widbywna po-ukrainsky*** 23,50 €
2 Schweineschnitzel im Eiermantel
goldgelb gebraten mit Aufguss aus einem
Kräuter-Knoblauch-Dipp, dazu Pommes
oder gebackenen Kartoffeln po-seljansky
und hausgemachter Tomaten-Ketchup _{1a,3, 20}

32 *Petschinka telyatscha* 24,90 €

gebratene Kalbsleber mit Cognac
flambiert, belegt mit Reibekartoffeln auf
pikanter Apfel-Mango süß scharfer Sauce _{1a,3}

33 *Krutschenyky* 24,90 €

gebratene Kalbsroulade gefüllt mit
getrockneten Aprikosen, Cranberry,
Mandeln, Spinat mit Rotwein-Pflaumen-
Sauce dazu Teigtaschen mit würziger
Kartoffelfüllung gebraten im Rote Beete Saft _{1a, 3}

35 *Tschschötschki* 24,90 €

geschmorte Kalbsbäckchen auf
luftigem Kartoffel-Püree mit
Demi Glace Sauce (im eigenen Saft)
dazu karamellisierte Rote Beete und
Williams Birne serviert

36 *Boeuf Stroganoff* 24,90€

gebratene Rinderfiletstreifen in
Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelpüree
und Salatbouquet serviert _{1a,5,}

37 *Lamm po-gozulsky* 24,90 €

geschmorte Lamm Haxe in Sauce
Demi-Glace (im eigenen Saft)
auf Kartoffelpistazienpüree serviert ₂₀

38 ***Kotleta po-kyewsky*** 24,90 €

paniertes Hähnchenbrustfilet frittiert ,
gefüllt mit Kräuterbutter, dazu
Kartoffel-Püree, und in Butter
gebratene grüne Erbsen_{1a,3,5}

40 ***Reberzja*** 24,90 €

gebackene Schweinerippchen mit
marinierten roten Zwiebeln, Grillgemüse,
dazu Folien Kartoffeln mit einer Kräuter-
Quark-füllung und Sauce Barbeque

Grillgerichte vom Lavastein

41 ***Schaschlyk Kurjatschyj*** 22,90 €

gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß mit
marinierten roten Zwiebeln, dazu Grillgemüse,
gebackene Kartoffeln po-selyansky oder
Pommes und hausgemachtem Ketchup serviert

42 ***Schaschlyk Swynnyj*** 22,90 €

gegrilltes Schweinefleisch am Spieß
mit marinierten roten Zwiebeln, dazu
Grillgemüse, gebackenen Kartoffeln
po-selyansky oder Pommes ,
und hausgemachtem Ketchup serviert

44

Kowbaska

24,90 €

hausgemachte Bratwurst nach altem ukrainischem Rezept aus Schweinefleisch in Naturdarm mit marinierten roten Zwiebeln und marinierten Weißkohl mit Rote Bete dazu gebackenen Kartoffeln po-seljansky oder Pommes und Beeren-Senf-Dipp

45

Rinderroastbeef Steak

26,90 €

argentinisches Rinderroastbeef Steak mit Senfkruste mit Grillgemüse , mit gebackenen Kartoffeln p-seljansky oder mit Pommes dazu Rotwein-Pflaumen-Sauce ^{1a},

46

Girskey duet

26,90 €

gegrilltes Rinderfilet-Medaillon und gegrillte Lammrippchen mit marinierten roten Zwiebeln und Grillgemüse mit gebackenen Kartoffeln po-seljansky oder Pommes, dazu Rotwein-Pflaumen-Sauce und Beeren-Senf-Dipp serviert ^{1a}

49

Grillplatta

46,90 €

gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß, gegrilltes Schweinefleisch am Spieß gegrillte Lammrippchen, mit marinierten roten Zwiebeln und Grillgemüse, servieren mit gebackenen Kartoffeln po seljansky oder Pommes, dazu Adjika (Tomaten Dipp), und hausgemacher Ketchup

Vegetarische Gerichte

- 
- 
- 50** **Karpatka** 19,50 €
Blumenkohl und Rosenkohl auf
Banosch (Mais Grießbrei auf
Schmand Basic) mit Kräuter-Knoblauch-
Dipp und Rote Beete Meerrettich-Dipp _{5, 8, 20}
- 51** **Golubzi vegetarisch** 19,50 €
Wirsingkohlrouladen gefüllt mit
Buchholzweizen, Champignons,
auf Tomaten-Sahne-Sauce
- 52** **Szrasy po-guzulsky** 19,50 €
drei gebratene Kartoffelklöße
gefüllt mit gebratenem Sauerkraut
auf Steinpilzrahmsauce dazu
mit einem Salatbouquet serviert _{1a, 3, 5}
- 53** **Kartopelka** 19,50 €
Backkartoffel in Alufolie gefüllt
mit Kräuter-Quarkfüllung dazu
mariniertes Gemüse
- 23** **Klötzky** 18,50 €
hausgemachte kleine Kartoffelklöße
mit gold-gelb gebratenen Zwiebeln,
mit Spinat und Schafskäse dazu
Schmand und Adjika (Tomatendipp) _{1a, 3, 5}

Fischgerichte

56

Forellenfilet

24,90 €

zwei gebackene Forellenfilets,
auf Kräuter-Weißweinsauce
dazu gebackene Kartoffeln po-seljansky
und Gemüse _{1a,5,18}

57

Filet Ukraina

24,90 €

gebratenes Lachsfilet belegt mit
rotem Kaviar-auf Kräuter-Weißweinsauce
dazu gebackene Kartoffeln po-seljansky
und Gemüse _{1a, 5,18}

58

Njoky s lachsom

24,90 €

hausgemachte kleine Kartoffelklößen
mit gold-gelb gebratenen Zwiebeln,
mit Lachsstückchen und zwei
gebratenen Groß Garnelen ,
dazu Spinat und Schafskäse und
Kräuter-Weißweinsauce _{1a,5,18}

Kindergerichte

Empfehlung **Milch** mit Erdbeersirup 4,00 €

64 Deruny Kinder 11,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und
Schmand_{1a,3,5}

65 Blintschek 11,90 €

drei Eierpfannkuchen mit Nutella
und Apfelmus dazu Früchte serviert _{1a, 3,5}

66 Bandnudel 11,90 €

hausgemachte Bandnudel mit
hausgemachtem Tomatenketchup
und Goudakäse _{1b,3,5}

67 Pelmeni 11,90 €

hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit
Hähnchenfleischfüllung in zerlassener
Butter dazu Schmand _{1a,3,5}

68 Warenyky Kartoplyani 11,90 €

hausgemachte Teigtaschen mit würziger
Kartoffelfüllung, in zerlassener Butter,
dazu Schmand_{1a,3,5}

69 Hähnchenschnitzel 12,90 €

Hähnchenfleisch-Schnitzel im
Eiermantel gold-gelb gebraten mit
Kartoffelpüree dazu Ketchup _{1a,3,5}

Dessert

- 71 „Napoleon“** 9,90 €
hausgemachte Blätterteigtorte mit
Vanillecremefüllung, mit Sanddorn-
und Himbeersauce und Früchten serviert _{1a, 3,5}
- 72 Morosywo „Plombir“** 9,90 €
ukrainisches Vanilleeis mit Früchten,
Karamellisierten Walnüssen und mit
hausgemachten Schokoladensauce serviert ₅
- 73 „Wyschenjka“** 9,90 €
Eierpfannkuchen gefüllt mit Vanillequark
und mit heißer Kirschsauce serviert _{1a, 3,5}
- 74 „Guzulka“** 9,90 €
Käsekuchen auf Eierlikör mit ukrainischem
Vanilleeis, und Schokoladensauce _{3, 5}
- 75 „Medowyk“** 9,90 €
hausgemachte Honigtorte mit
Schmandcremefüllung _{1a, 3,5}



76 ***Wareneky s wyschneju*** 9,90 €

hausgemachte Teigtaschen mit
Kirschfüllung in zerlassener Butter mit
Kirschsauce und Schmand_{1a,3,5}

79 ***Dessertna Platta „Guzulskey“*** 33,90 €

Variation aus unserer Dessert Auswahl
auf einer Platte serviert _{1a, 3,5}

Tee & Kaffee

Tee lose (Früchte, Schwarz, Grün, Rooibos) 4,90 €

Tee lose Kännchen 7,90 €

Kakao Tasse 5,00 €

Kaffee Crema Tasse 3,00 €

Espresso Tasse 2,00 €

Doppelter Espresso Tasse 3,00 €

Cappuccino Tasse 4,00 €

Milchkaffee₅ Tasse 5,00 €

Latte Machiato Tasse 5,50 €

Ice Latte mit Karamell Tasse 6,00 €



Extras

Adjika (Tomatendip)/ oder Knoblauchdip	2,00 €
Schmand	2,00 €
Rote Beete-Meerrettich	2,00 €
Schwarze Johannisbeere -Senfsauce	3,50 €
Tomatensauce hausgemacht	3,50 €
Rotwein-Pflaumen-Sauce	3,50 €
Steinpilzrahmsauce	3,50 €
Kartoffelpüree	4,90 €
Kartoffeln po-seljansky	4,90 €
Kartoffelreibekuchen	4,90 €
Pommes	4,90 €
Schwarzbrot 2 Scheiben	1,00 €
Zitrone	1,00 €
Pampuschki 2 St	2,00 €
Nutella	2,00 €