

## ***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.*

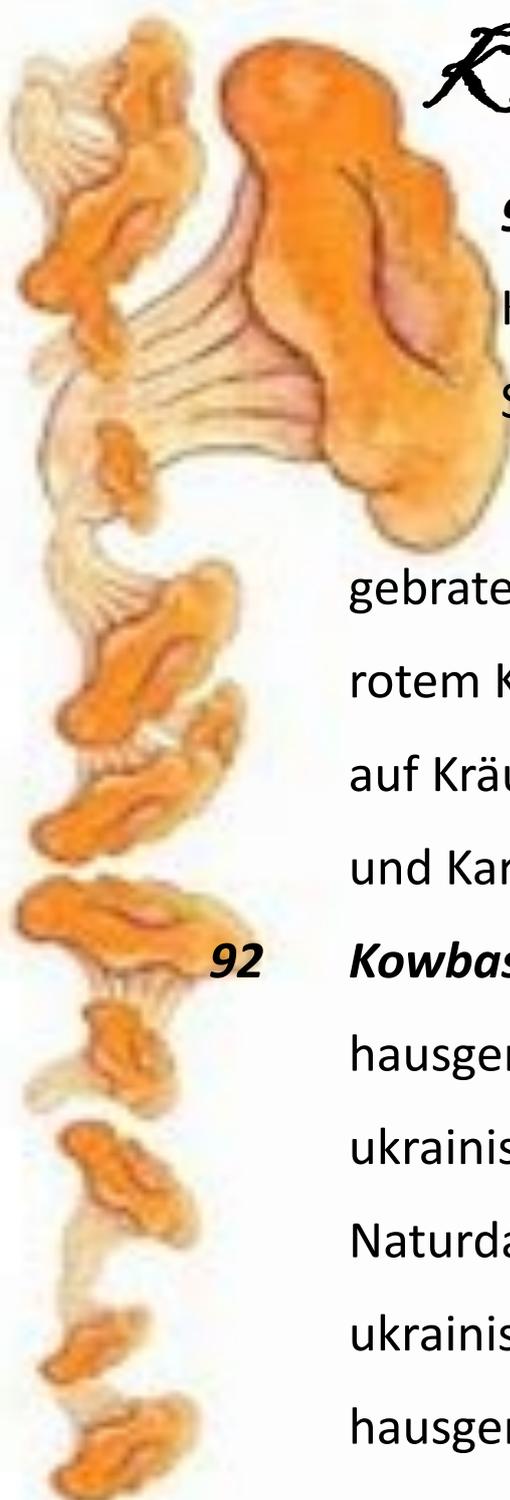
*Guten Appetit*

***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*

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

- 
- 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 <sub>1a,3</sub>
- 11** *„Kartoplya po-ukrainsky“* 10,90 €  
gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln  
po-ukrainsky dazu Kräuter-Quark-Dipp <sub>20</sub>
- 12** *„Banosch“* 12,90 €  
Maisgrießbrei auf Schmand Basic mit  
Schafskäse und gerösteten Zwiebeln  
dazu Steinpilzrahmsauce serviert <sub>5</sub>
- 13** *„Banderka“* 12,90€  
Eierpfannkuchen (Blinis) gefüllt mit  
gemischter Fleischfüllung , gebraten im  
Eiermantel, mit Schmand serviert <sub>1a,3,5</sub>



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

**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, <sub>1a, 3,5</sub>

### *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 <sub>3,5</sub>

**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 <sub>3,5,</sub>

## *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) <sub>1a,3,5</sub>,
- 20**     ***Pelmeni***     18,50 €  
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit  
Hähnchenhackfleisch in zerlassener Butter,  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)<sub>1a, 3, 5, 20</sub>
- 21**     ***Warenky Kartoplyani***     18,50 €  
hausgemachte Teigtaschen mit würziger  
Kartoffelfüllung in zerlassener Butter,  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)<sub>1a,3,5</sub>
- 22**     ***Warenky gyzulski***     18,50 €  
hausgemachte Teigtaschen mit  
Spinat und Schaafskäse, in zerlassener Butter,  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)<sub>1a,3,5</sub>
- 23**     ***Klötzky (kleine Kartoffelklöße)***     18,50 €  
kleine Kartoffelklöße mit gold-gelb gebratene  
Zwiebel, mit Spinat und Schafskäse  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)<sub>1a,3, 5</sub>

**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, karamellierte Gänsekeule  
auf Rotwein-Pflaumen-Sauce dazu  
Rotkohl und Kartoffelpistazienpüree <sub>5</sub>
- 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 <sub>5</sub>
- 30**    ***Kurotschka po-guzulsky***    24,90€  
gebackene entbeinte Hähnchenkeule  
gefüllt mit gehaktem Hähnchenfleisch,  
Cranberry, grünen Erbsen,  
auf Steinpilzrahmsauce dazu  
Kartoffelpüree und Salatbouquet<sub>5</sub>
- 31**    ***Widbywna po-ukrainsky***    23,50 €  
2 Schweineschnitzel im Eiermantel  
goldgelb gebraten mit Aufguss aus einem  
Kräuter-Knoblauch-Dipp, dazu Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln ukrainischer-art und  
hausgemachter Tomaten-Ketchup<sub>1a,3, 20</sub>

**32**    ***Petschinka telyatscha***    24,90 €

gebratene Kalbsleber mit Cognac  
flambiert, belegt mit Reibekartoffeln auf  
pikanter Apfel-Mango süß scharfer Sauce <sub>1a,3</sub>

**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 <sub>1a, 3</sub>

**35**    ***Tschschötschki***    24,90 €

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

**36**    ***Boeuf Stroganoff***    24,90€

gebratene Rinderfiletstreifen in  
Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelpüree  
und Salatbouquet serviert <sub>1a,5,</sub>

**37**    ***Lamm po-gozulsky***    24,90 €

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

**38**     ***Kotleta po-kyewsky***     24,90 €

paniertes Hähnchenbrustfilet frittiert ,  
gefüllt mit Kräuterbutter, dazu  
Kartoffel-Püree, und in Butter  
gebratene grüne Erbsen<sub>1a,3,5</sub>

**40**     ***Reberzja***     24,90 €

gebackene Schweinerippchen mit  
marinierten roten Zwiebeln, ein  
schwarze Johannisbeeren-Senf-Dipp,  
Rote Beete-Meerrettich-Dipp,  
dazu Folien Kartoffeln mit  
einer Kräuter-Quark-füllung

### *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 Bratkartoffeln mit Zwiebeln ukrainische-art und Beeren-Senf-Dipp

45

**Rinderroastbeef Steak**

26,90 €

argentinisches Rinderroastbeef Steak mit Senfkruste dazu Grillgemüse , Bratkartoffeln mit Zwiebeln ukrainische art oder Pommes und Rotwein-Pflaumen-Sauce <sup>1a</sup>,

46

**Girskey duet**

26,90 €

gegrilltes Rinderfilet-Medaillon und gegrillte Lammrippchen mit marinierten roten Zwiebeln und Grillgemüse dazu Rotwein-Pflaumen-Sauce und Beeren-Senf-Dipp serviert <sup>1a</sup>

49

**Grillplatta**

46,90 €

gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß, gegrilltes Schweinefleisch am Spieß gegrillte Lammrippchen, mit marinierten roten Zwiebeln und Grillgemüse, dazu hausgemacher Ketchup, Beeren-Senf-Dipp serviert

## *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 <sub>5, 8,20</sub>
- 51**    **Kartopelka**    19,50 €  
Backkartoffeln in Alufolie mit  
Kräuter-Quarkfüllung dazu  
mariniertes Gemüse
- 53**    **Szrasy po-guzulsky**    19,50 €  
drei gebratene Kartoffelklöße  
gefüllt mit gebratenem Sauerkraut  
auf Steinpilzrahmsauce dazu  
mit einem Salatbouquet serviert <sub>3,5</sub>
- 54**    **Lapscha domaschnya**    19,50 €  
hausgemachte Bandnudeln in  
Steinpilzsauce mit einem  
Salat Bouquet serviert <sub>1b,3,5</sub>
- 23**    **Klötzky**    18,50 €  
kleine Kartoffelklöße mit gold-gelb  
gebratenen Zwiebeln, mit Spinat und  
Schafskäse dazu Schmand und Adjika  
(Tomatendipp) <sub>1a,3, 5</sub>

# Fischgerichte

56

## **Forellenfilet**

24,90 €

zwei gebackene Forellenfilets,

auf Kräuter-Weißweinsauce

dazu gebackene Kartoffeln po-seljansky

und Gemüse <sub>1a,5,18</sub>

57

## **Filet Ukraina**

24,90 €

gebratenes Lachsfilet belegt mit

rotem Kaviar-auf Kräuter-Weißweinsauce

dazu gebackene Kartoffeln po-seljansky

und Gemüse <sub>1a, 5,18</sub>

58

## **Njoky s lachsom**

24,90 €

kleine Kartoffelklöße mit gold-gelb

gebratenen Zwiebeln, mit Lachsstückchen

und zwei gebratenen Groß Garnelen ,

dazu Spinat und Schafskäse und Kräuter-

Weißweinsauce<sub>1a,5,18</sub>

## *Kindergerichte*

Empfehlung *Milch* mit Erdbeersirup 4,00 €

**64**    ***Deruny Kinder***    11,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und  
Schmand<sub>1a,3,5</sub>

**65**    ***Blintschek***    11,90 €

drei Eierpfannkuchen mit Nutella  
und Apfelmus dazu Früchte serviert <sub>1a, 3,5</sub>

**66**    ***Bandnudel***    11,90 €

hausgemachte Bandnudel mit  
hausgemachtem Tomatenketchup  
und Goudakäse <sub>1b,3,5</sub>

**67**    ***Pelmeni***    11,90 €

hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit  
Hähnchenfleischfüllung in zerlassener  
Butter dazu Schmand <sub>1a,3,5</sub>

**68**    ***Warenky Kartoplyani***    11,90 €

hausgemachte Teigtaschen mit würziger  
Kartoffelfüllung, in zerlassener Butter,  
dazu Schmand<sub>1a,3,5</sub>

**69**    ***Hähnchenschnitzel***    12,90 €

Hähnchenfleisch-Schnitzel im  
Eiermantel gold-gelb gebraten mit  
Kartoffelpüree dazu Ketchup <sub>1a,3,5</sub>

# *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<sub>1a,3,5</sub>

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

Variation aus unserer Dessert Auswahl  
auf einer Platte serviert <sub>1a, 3,5</sub>

### *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 €
Milchkaffee <sub>5</sub>	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 €