



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

Suppen

1 „Borschtsch“ vegetarisch 10,90 €

Traditioneller Rote Beete-Weißkohl-Eintopf mit roten Bohnen auf gozulischer-art, dazu Schmand und Pampuschka (Weizenbrötchen) mit Kräuter-Knoblauch-Dip _{1a, 16, 20}

1a „Borschtsch“ mit Rindfleisch 11,90 €

Traditioneller Rote Beete-Weißkohl Eintopf mit Roten Bohnen auf gozulischer-art, mit gekochtem Rindfleisch, dazu Speck, Schmand und Pampuschka (Weizenbrötchen) mit Kräuter-Knoblauch-Dip _{1a), 16,20}

2 „Soljanka“ 11,90 €

leckerer Räucherfleischeintopf aus geräucherten Hähnchen-, Schweinenacken-, Schweinelachse-, Schinkenfleisch, eingelegten Gurken, serviert mit Zitrone, Schmand und Brot _{1a}

5 Maronen-Steinpilz-Creme-Suppe 10,50€

verfeinert mit Sahne , mit Croutons _{1a,5}

90 Kürbispüree-Suppe 9,50 €

verfeinert mit Sahne, Kürbisöl , mit Croutons und Kürbiskernen _{1a,5}

Vorspeisen

- | | | |
|----------|--|---------|
| 3 | „Oliwje“ vegetarisch | 11,50 € |
| | Ukrainischer Kartoffelsalat _{3, 10} | |
| 4 | „Schuba“ | 13,90€ |
| | Matjesfilet im Pelzmantel aus Kartoffeln, Möhren, Rote Beete , Ei mit Mayonnaise mit rotem Kaviar dazu Schwarzbrot serviert _{3,5,10} | |
| 6 | Sakuska “Karpate” | 10,50 € |
| | hausgemachter Bauchspeck auf Schwarzbrot, belegt mit eingelegten Gurken und marinierten roten Zwiebeln, mit Beerensenf 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 | „Solinnja“ | 12,90 € |
| | eingelegte Tomaten, Gurken, Möhren, Radieschen, Weißkohl mit Rote Bete, und marinierten Stockschwämmchen (Pilze), dazu Brot ₁₆ | |

10 **„Deruny“** 12,90 €
Reibekartoffeln mit Schmand serviert _{1a,3}

12 **„Banosch“** 13,90 €
Maisgrießbrei auf Schmand Basic mit
Schafskäse und gerösteten Zwiebeln
dazu Steinpilzrahmsauce serviert ₅

14 **Sakuska „Guzulka“** für 2 Personen 34,90 €
Salat „Oliwje“, Salat „Schuba“,
hausgemachter Fleischaufschnitt:
Hähnchenröllchen gefüllt mit getrockneten
Aprikosen & Mandeln, Pflaumen & Walnüssen,
und Rinderfilet, Schweinenacken,
Schweinebauch, serviert mit eingelegten Gurken,
marinierter Möhrengarnitur, Peperoni
dazu Beerensenf und Brot _{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 und Schmand,
Ei mit Mayonnaise, _{1a, 3,5}



Salate

16 *kleiner saison Salat* 10,90 €

17 *Salat „Tschorne More“* 17,90 €

gebratenes Lachsstückchen und
zwei großen Garnelen auf Römersalat mit
Croutons, Ei, Cherry Tomaten, Parmesan Käse,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen,
verfeinert mit Anchoas Sauce dazu Brot _{3,5}

18 *Salat Caesar* 17,90 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet
auf Römersalat mit Kräuter-Croutons, Ei,
Cherry Tomaten, Parmesan Käse,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen
verfeinert mit Anchoas Sauce dazu Brot _{3,5}

Teiggerichte

Alle Teiggerichte sind nach hauseigenem Rezept selbst produziert.

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 20 | <i>Pelmeni</i> hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenhackfleisch in zerlassener Butter, dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) _{1a, 3, 5, 20} | 18,50 € |
| 21 | <i>Warenky Kartoplyani</i> hausgemachte Teigtaschen mit würziger Kartoffelfüllung in zerlassener Butter, dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) _{1a,3,5} | 18,50 € |
| 22 | <i>Warenky gyzulski</i> hausgemachte Teigtaschen mit Spinat und Schafskäse, in zerlassener Butter, dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) _{1a,3,5} | 18,50 € |
| 23 | <i>Klötzky (kleine Kartoffelklöße)</i> kleine Kartoffelklöße mit gold-gelb gebratene Zwiebel, mit Spinat und Schafskäse dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) _{1a,3, 5} | 18,50 € |
| 24 | <i>Warenky s kapustoyu</i> hausgemachte Teigtaschen mit geschmorte Sauerkraut-Zwiebelfüllung in zerlassener Butter dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) _{1a, 3,5} | 18,50 € |

| | | |
|-----------|-------------------------------------|---------|
| 25 | Warenky 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 Speckwürfel 2,50 €

| | |
|--------------------|--------|
| gebratene Zwiebeln | 1,50 € |
|--------------------|--------|

| | | |
|-----------|-------------------------------------|----------------|
| 27 | <i>Warenky halbe Portion</i> | 11,90 € |
|-----------|-------------------------------------|----------------|

empfehlen wir als Vorspeisen
Teiggerichte vom Nr.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** 21,90 €
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** 21,90 €
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-scharf 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 *Tschötschki* 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 auf 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 Hähnchenbrustfiletroulade
frittiert , gefüllt mit Kräuterbutter, dazu
Kartoffel-Püree, und in Butter
gebratene grüne Erbsen_{1a,3,5}

39 **„Banderka“** 22,90€

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

40 **Reberzja** 24,90 €

gebackene Schweinerippchen mit
marinierten roten Zwiebeln auf gegrillter
Paprika, mit mariniertem Weißkohl und
Gurken, dazu Pommes und Barbeque Sauce

Grillgerichte vom Lavastein

41 **Schaschlyk Kurjatschyj** 22,90 €

gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß, mit
marinierten roten Zwiebel auf gegrillter
Paprika, eingelegten Gurken, dazu gebackene
Kartoffeln po-selyansky oder Pommes
und hausgemachtem Ketchup serviert

42 **Schaschlyk Swynnyj** 22,90 €

gegrilltes Schweinefleisch am Spieß
mit marinierten roten Zwiebeln auf gegrillte
Paprika, eingelegten Gurken, dazu
gebackene Kartoffeln po-selyansky
oder Pommes ,und hausgemachtem
Ketchup serviert

44

Kowbaska

22,90 €

hausgemachte Bratwurst nach altem ukrainischem Rezept aus Rind- und Schweinefleisch im Naturdarm mit marinierten roten Zwiebeln, mariniertem Weißkohl und eingelegten Gurken, dazu gebackene Kartoffeln po-seljansky oder Pommes, mit Beeren-Senf-Dipp serviert

45

Steak po-karpatsky

26,90 €

argentinisches Rinderroastbeef Steak, mit Kräuterbutter, gegrillte Tomate, dazu gebackenen Kartoffeln po-seljansky oder Pommes, mit Kräuterbutter und Pfeffer-Kaperns-Rotwein-Pflaumen-Sauce ^{1a},

49

Grillplatta

46,90 €

gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß, gegrilltes Schweinefleisch am Spieß, gegrillte Lammrippchen, gegrillter Schweinebauch serviert mit marinierten roten Zwiebeln auf gegrillten Paprika, dazu gebackenen Kartoffeln po seljansky oder Pommes, mit Adjika (Tomaten Dipp), und hausgemacher Ketchup serviert

Vegetarische Gerichte

- 50** **Karpatka** 19,50 €
gebratener Blumenkohl auf
Kartoffel-Rote Beete-Püree mit
Kräuter-Knoblauch-Dipp_{5, 8,20}
- 51** **Lapscha domaschnja** 19,50 €
hausgemachte Bandnudeln mit
Gemüse in Steinpilz-Rahm-Sauce
und Parmesan Käse bestreut_{3,5}
- 52** **Golubzi vegetarisch** 19,50 €
Wirsingkohlrouladen gefüllt mit
Buchholzweizen, Champignons,
auf Tomaten-Sahne-Sauce
- 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 Schafskäse, in zerlassener Butter,
dazu Schmand und Adjika (Tomatendip)_{1a,3,5}
- 23** **Klötzky** 18,50 €
hausgemachte kleine Kartoffelklöße
mit gold-gelb gebratenen Zwiebeln,
mit Spinat und Schafskäse dazu
Schmand und Adjika (Tomatendipp)_{1a,3, 5}



24

Warenekы s kapustoju

18,50 €

hausgemachte Teigtaschen mit
geschmorter Sauerkraut-Zwiebelfüllung
in zerlassener Butter dazu Schmand
und Adjika _{1a, 3,5}

25

Warenekы vegetarisch gemischt

18,50 €

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

Fischgerichte

56

Forellenfilet

24,90 €

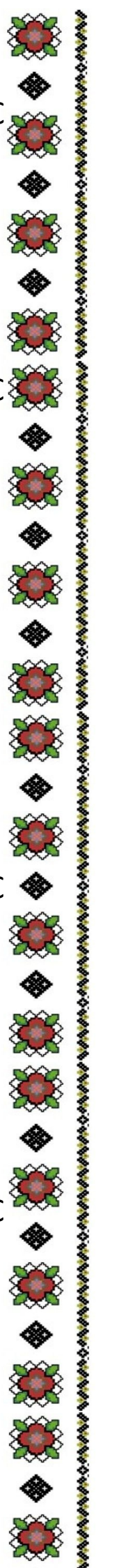
zwei gebackene Forellenfilets,
auf Kräuter-Weißweinsauce
dazu gebackene Kartoffeln po-seljansky
und Gemüse _{1a,5,18}

57

Filet Ukraina

24,90 €

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



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 13,90 €

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

Dessert

- 71 „Napoleon“** 10,50 €
hausgemachte Blätterteigtorte mit Vanillecremefüllung, mit Sanddorn- und Himbeersauce und Früchten serviert _{1a, 3,5}
- 72 Morosywo „Plombir“** 10,50 €
ukrainisches Vanilleeis mit Früchten, Karamellisierten Walnüssen und mit hausgemachter Schokoladensauce serviert ₅
- 73 „Wyschenjka“** 10,50 €
Eierpfannkuchen gefüllt mit Vanillequark und mit heißer Kirschsauce serviert _{1a, 3,5}
- 74 „Guzulka“** 10,50 €
Käsekuchen auf Eierlikör mit ukrainischem Vanilleeis, und Schokoladensauce _{3, 5}
- 75 „Medowyk“** 10,50 €
hausgemachte Honigtorte mit Schmandcremefüllung _{1a, 3,5}





76 *Wareneky s wyschneju* 10,50 €

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

79 *Dessertna Platta „Guzulskey“* 34,90 €

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 € |
| Milchkaffee ₅ | 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 € |