

## ***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***



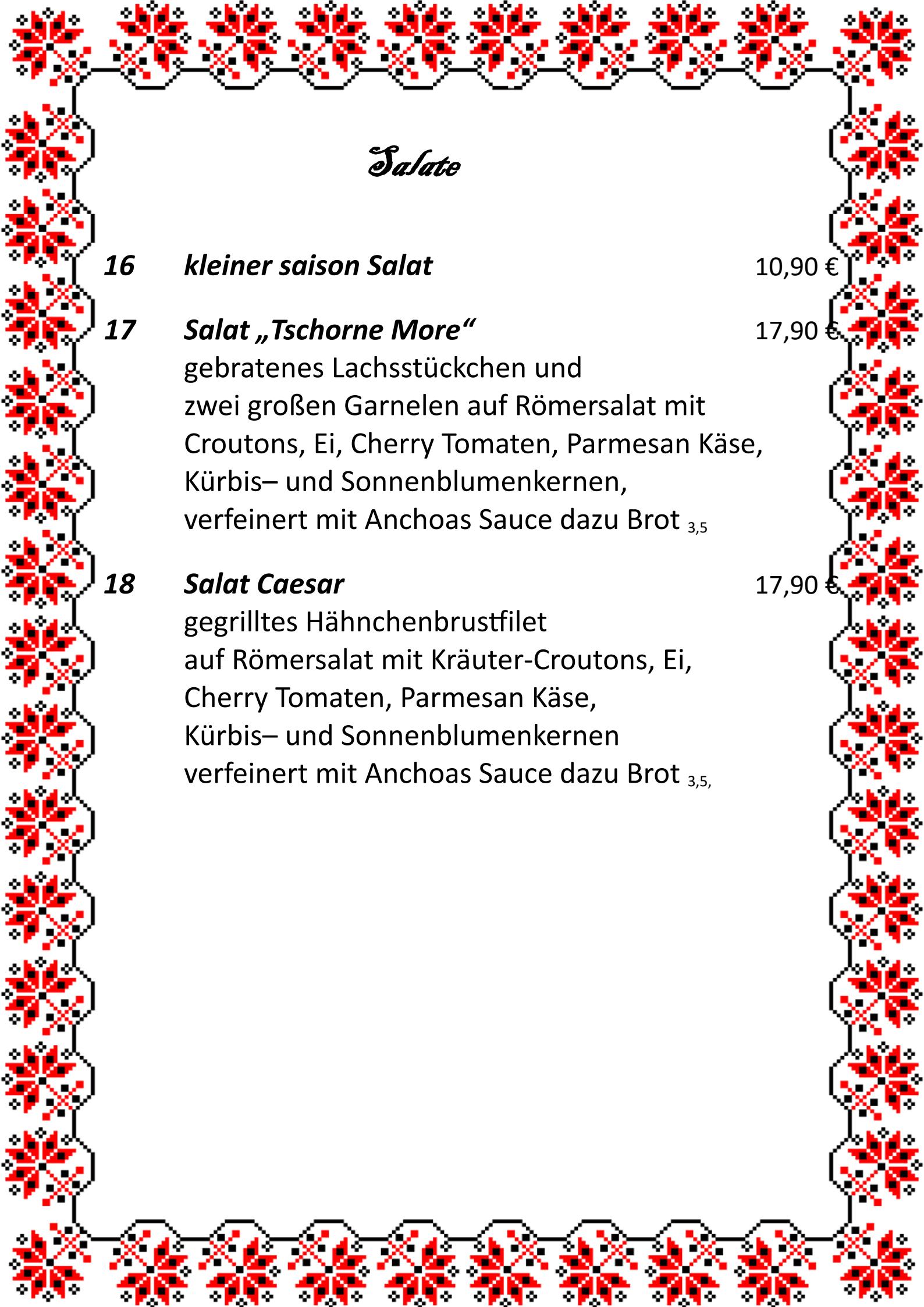
## *Suppen*

- 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 <sub>1a, 16, 20</sub>
- 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 <sub>1a), 16,20</sub>
- 2 **„Soljanka“** 11,90 €  
leckerer Räucherfleischeintopf aus geräucherten Hähnchen-, Schweinenacken-, Schweinelachse-, Schinkenfleisch, eingelegten Gurken, serviert mit Zitrone, Schmand und Brot <sub>1a</sub>
- 5 **Maronen-Steinpilz-Creme-Suppe** 10,50€  
verfeinert mit Sahne , mit Croutons <sub>1a,5</sub>
- 90 **Kürbispüree-Suppe** 9,50 €  
verfeinert mit Sahne, Kürbisöl , mit Croutons und Kürbiskernen <sub>1a,5</sub>

## *Vorgerichten*

- |          |  |         |
|----------|--|---------|
| <b>3</b> | <b>„Oliwje“ vegetarisch</b>  | 11,50 € |
|          | Ukrainischer Kartoffelsalat <sub>3, 10</sub>   |         |
| <b>4</b> | <b>„Schuba“</b>  | 13,90€  |
|          | Matjesfilet im Pelzmantel aus Kartoffeln,<br>Möhren, Rote Beete , Ei mit Mayonnaise<br>mit rotem Kaviar dazu Schwarzbrot serviert <sub>3,5,10</sub>                    |         |
| <b>6</b> | <b>Sakuska “Karpaty”</b>   | 10,50 € |
|          | hausgemachter Bauchspeck auf Schwarzbrot,<br>belegt mit eingelegten Gurken<br>und marinierten roten Zwiebeln, mit Beerensenf<br>dazu 2 cl ukrainischen Gorilka (Wodka) |         |
| <b>7</b> | <b>„Salo“</b>  | 12,90 € |
|          | hausgemachter Speck und Bauchspeck<br>mit Knoblauch, Möhrengarnitur, eingelegten<br>Gurken und Peperoni dazu Schwarzbrot ,<br>Beerensenf, und 2 cl Gorilka (Wodka)     |         |
| <b>8</b> | <b>„Solinnya“</b>  | 12,90 € |
|          | eingelegte Tomaten, Gurken, Möhren,<br>Radieschen, Weißkohl mit Rote Bete, und<br>marinierten Stockschwämmchen (Pilze ),<br>dazu Brot <sub>16</sub>                    |         |

<b>10</b>	<b>„Deruny“</b>	12,90 €
	Reibekartoffeln mit Schmand serviert	<small>1a,3</small>
<b>12</b>	<b>„Banosch“</b>	13,90 €
	Maisgrießbrei auf Schmand Basic mit Schafskäse und gerösteten Zwiebeln dazu Steinpilzrahmsauce serviert	<small>5</small>
<b>14</b>	<b>Sakuska „Guzulka“</b> 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	<small>1a,3,5,</small>
<b>15</b>	<b>Ikra „Kurkul“</b> für 2 Personen	49,00 €
	Roter Kaviar vom Keta (100 g) im Kaviarkühler auf Eis, serviert mit fünf Eierpfannkuchen und Schmand, Ei mit Mayonnaise,	<small>1a, 3,5</small>



## *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.*

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

**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 Warenky halbe Portion** 11,90 €

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

## *Hauptgerichte*

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>28</b> | <b>Gusotschka</b>  | 24,90 € |
|           | geschmorte, karamellisierte Gänsekeule<br>auf Rotwein-Pflaumen-Sauce dazu<br>Rotkohl und Kartoffelpistazienpüree <sub>5</sub>  |         |
| <b>29</b> | <b>Golubzi po-ukrainsky</b>  | 21,90 € |
|           | Kohlrouladen gefüllt mit gemischtem<br>Hackfleisch, Reis, Möhren in<br>Tomaten-Sahne-Sauce, mit Schafskäse<br>gratiniert, in einer Pfanne serviert mit<br>kleinem Salatbouquet <sub>5</sub>                            |         |
| <b>30</b> | <b>Kurotschka po-guzulsky</b>  | 24,90€  |
|           | gebackene entbeinte Hähnchenkeule<br>gefüllt mit gehaktem Hähnchenfleisch,<br>Cranberry, grünen Erbsen,<br>auf Steinpilzrahmsauce dazu<br>Kartoffelpüree und Salatbouquet <sub>5</sub>                                 |         |
| <b>31</b> | <b>Widbywna po-ukrainsky</b>   | 21,90 € |
|           | 2 Schweineschnitzel im Eiermantel<br>goldgelb gebraten mit Aufguss aus einem<br>Kräuter-Knoblauch-Dipp, dazu Pommes<br>oder gebackenen Kartoffeln po-seljansky<br>und hausgemachter Tomaten-Ketchup <sub>1a,3,20</sub> |         |
| <b>32</b> | <b>Petschinka telyatscha</b>   | 24,90 € |
|           | gebratene Kalbsleber mit Cognac<br>flambiert, belegt mit Reibekartoffeln auf<br>pikanter Apfel-Mango süß-scharf Sauce <sub>1a,3</sub>  |         |

<b>33</b>	<b>Krutschenyky</b>	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	<small>1a, 3</small>
<b>35</b>	<b>Tschötschki</b>	24,90 €
	geschmorte Kalbsbäckchen auf luftigem Kartoffel-Püree mit Demi Glace Sauce (im eigenen Saft) dazu karamellisierte Rote Beete und Williams Birne serviert	
<b>36</b>	<b>Boeuf Stroganoff</b>	24,90€
	gebratene Rinderfiletstreifen in Steinpilzrahmsauce auf Kartoffelpüree und Salatbouquet serviert	<small>1a,5,</small>
<b>37</b>	<b>Lamm po-gozulsky</b>	24,90 €
	geschmorte Lamm Haxe in Sauce Demi-Glace (im eigenen Saft) auf Kartoffelpistaziengrünpüree serviert	<small>20</small>
<b>38</b>	<b>Kotleta po-kyewsky</b>	24,90 €
	paniertes Hähnchenbrustfilet roulade frittiert , gefüllt mit Kräuterbutter, dazu Kartoffel-Püree, und in Butter gebratene grüne Erbsen	<small>1a,3,5</small>

39	<b>„Banderka“</b>	22,90€
	Eierpfannkuchen (Blinis) gefüllt mit gemischten Fleischfüllung , gebraten im Eiermantel, mit Schmand und Salatbouquet serviert <small>1a,3,5</small>	
40	<b>Reberzja</b>	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	<b>Schaschlyk Kurjatschyj</b>	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	<b>Schaschlyk Swynnyj</b>	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	<b>Kowbaska</b>	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	<b>Steak po-karpatsky</b>	26,90 €
	argentinisches Rinderroastbeef Steak, mit Kräuterbutter, gegrillte Tomate, dazu gebackenen Kartoffeln po-seljansky oder Pommes, mit Kräuterbutter und Pfeffer-Kaperns-Rotwein-Pflaumen-Sauce <small>1a</small>	
49	<b>Grillplatta</b>	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 hausgemachter Ketchup serviert	



## *Vegetarische Gerichte*

<b>50</b>	<b>Karpatka</b>	19,50 €
	gebratener Blumenkohl auf Kartoffel-Rote Beete-Püree mit Kräuter-Knoblauch-Dipp <sub>5, 8,20</sub>	
<b>51</b>	<b>Lapscha domaschnja</b>	19,50 €
	hausgemachte Bandnudeln mit Gemüse in Steinpilz-Rahm-Sauce und Parmesan Käse bestreut <sub>3,5</sub>	
<b>52</b>	<b>Golubzi vegetarisch</b>	19,50 €
	Wirsingkohlrouladen gefüllt mit Buchholzweizen, Champignons, auf Tomaten-Sahne-Sauce	
<b>21</b>	<b>Warenyky Kartoplyani</b>	18,50 €
	hausgemachte Teigtaschen mit würziger Kartoffelfüllung in zerlassener Butter, dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) <sub>1a,3,5</sub>	
<b>22</b>	<b>Warenyky gyzulski</b>	18,50 €
	hausgemachte Teigtaschen mit Spinat und Schafskäse, in zerlassener Butter, dazu Schmand und Adjika (Tomatendip) <sub>1a,3,5</sub>	
<b>23</b>	<b>Klötzky</b>	18,50 €
	hausgemachte kleine Kartoffelklöße mit gold-gelb gebratenen Zwiebeln, mit Spinat und Schafskäse dazu Schmand und Adjika (Tomatendipp) <sub>1a,3,5</sub>	

**24** *Wareneky s kapustoju* 18,50 €  
hausgemachte Teigtaschen mit  
geschmörter Sauerkraut-Zwiebelfüllung  
in zerlassener Butter dazu Schmand  
und Adjika 1a, 3,5

**25** *Wareneky 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 <b>Milch mit Erdbeersirup</b>	4,00 €
<b>64</b>	<b>Deruny Kinder</b>	11,90 €
	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Schmand <sub>1a,3,5</sub>	
<b>65</b>	<b>Blintschek</b>	11,90 €
	drei Eierpfannkuchen mit Nutella und Apfelmus dazu Früchte serviert <sub>1a, 3,5</sub>	
<b>66</b>	<b>Bandnudel</b>	11,90 €
	hausgemachte Bandnudel mit hausgemachtem Tomatenketchup und Goudakäse <sub>1b,3,5</sub>	
<b>67</b>	<b>Pelmeni</b>	11,90 €
	hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleischfüllung in zerlassener Butter dazu Schmand <sub>1a,3,5</sub>	
<b>68</b>	<b>Warenyky Kartoplyani</b>	11,90 €
	hausgemachte Teigtaschen mit würziger Kartoffelfüllung, in zerlassener Butter, dazu Schmand <sub>1a,3,5</sub>	
<b>69</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b>	13,90 €
	kleine Hähnchenfleisch-Schnitzel im Eiermantel gold-gelb gebraten mit Kartoffelpüree dazu Ketchup <sub>1a,3,5</sub>	

# *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



<b>76</b>	<b>Wareneky s wyschneju</b>	10,50 €	
	hausgemachte Teigtaschen mit Kirschfüllung in zerlassener Butter mit Kirschsauce und Schmand <sub>1a,3,5</sub>		
<b>79</b>	<b>Dessertna Platta „Guzulskey“</b>	34,90 €	
	Variation aus unserer Dessert Auswahl auf einer Platte serviert <sub>1a,3,5</sub>		
	<i>Tee &amp; Kaffee</i>		
	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 €
Tomatensoße 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 €