

RESTAURANTE RASPUTIN

ENTRANTES Y APERITIVOS FRIOS

Ensalada de Tomate	7,00	Forshmak	8,40
<i>Ensalada de tres tipos de tomate con cebolla morada y aceite rústico.</i>		<i>Picadillo de arenque y manzana sobre tostadas de pan negro de Borodino.</i>	
Jolodets	8,40	Ensalada "Shuba"	8,60
<i>Carne de gallo en su propia gelatina con puré de patata y rábano picante ruso.</i>		<i>Ensalada de capas sobre de arenque ligeramente salado.</i>	
Ensalada "Olivie"	8,60	Plato de Encurtidos	9,00
<i>Esaladilla rusa con pechuga de codorniz, caviar negro y huevo de codorniz.</i>		<i>Tomates salados, pepinillos, chucrut con aceite de oliva perfumado, rebozuelos y setas porcini al estilo ruso con cebollas rojas en escabeche. <u>Recomendado con vodka.</u></i>	
Buzhenina	9,40	Plato de Pescado Marinado	11,60
<i>Lonchas de cerdo marinado horneado a fuego lento. Servido con salsa de rábano picante.</i>		<i>Arenques y salmón marinado con patatas al horno.</i>	

SELECCIÓN de GAVIARES**

Gaviar Keta	16 € / 50 g
<i>Huevas de salmón salvaje.</i>	
Gaviar Iberico de Esturión	32 € / 20 g
<i>Consultad precio y peso en el camarero.</i>	
Gaviar Beluga Imperial	130 € / 50 g
<i>Consultad precio y peso en el camarero.</i>	

** Estos productos no entran en ninguna promoción ni tienen descuento.

ENTRANTES Y APERITIVOS CALIENTES

Draniki	9,40	Huevos "Roskoff"	10,60
<i>Panqueques de patatas ralladas con salmón marinado.</i>		<i>Cazuelita de huevos rellenos de gambas y gratinados con queso.</i>	
Blinis "Rasputín en los Urales"	11,00	Ensalada "Zaristas"	12,00
<i>Blinis tradicionales rellenos de carne en salsa cremosa de setas rebozuelos.</i>		<i>Blinis tradicionales con caviar rojo keta y smetana.</i>	

SOPAS

Borsch Verde	7,00	Ensalada Borsch Rojo	8,00
<i>Rico caldo de gallo con acedera y huevo.</i>		<i>Sopa tradicional de Ucrania, elaborada con verduras, remolacha y carne.</i>	
Sopa "Uja"	9,00		
<i>Sopa tradicional rusa de salmón y esturión.</i>			

RESTAURANTE RASPUTIN

PESCADOS

Kulebiaka	14,00
<i>Salmón troceado con champiñones y arroz en una manta de hojaldre.</i>	
Strogonoff de Rape	18,50
<i>Con langostinos, setas y salsa Strogonoff.</i>	
Esturion (Ossetrina)	19,60
<i>Filete de esturión en salsa cremosa de caviar rojo y negro, aceite de cebolla, puré aireado y espinacas al vapor.</i>	

GARNES

Pelmeni Tradicionales	12,00
<i>Pasta rellena con carne en caldo de pollo con smetana.</i>	
Pelmeni del diario de Zar Nikolay II	12,00
<i>Pelmeni (pasta rellena con carne) salteados, en salsa cremosa de champiñones.</i>	
Golubtsy	14,00
<i>Rollos de repollo rellenos de carne picada al horno con bechamel y smetana.</i>	
Shashlyk	16,00
<i>Brocheta típica del Cáucaso de solomillo de cerdo con pimienta y cebolla.</i>	
Strogonoff de Solomillo de Vaca	18,50
<i>Según receta tradicional con salsa de setas, pepinillo y puré.</i>	
Steak Tartar	19,00
<i>Carne macerada cortada a mano y aliñada al gusto del cliente.</i>	
Voronoff	19,60
<i>Delicado medallones de solomillo de vaca en salsa de finas hierbas.</i>	
Revolucionario	19,60
<i>Delicado medallón de solomillo de vaca con sal de Maldon y puré de calabaza.</i>	

AVES Y GAZA

Strogonoff de Pavo	14,00
<i>En tiras, con setas y salsa Strogonoff.</i>	
Pollo "Posarky" (similar Pollo a la Kiev)	16,00
<i>Aves de corral con relleno de champiñones acompañado de pure de patatas y salsa de espinacas.</i>	
Pato "Grigoriefna"	19,60
<i>Muslo de pato guisado en con salsa de guindas al Bandeira un colchón de plumas hecho de gachas de trigo sarraceno.</i>	

RESTAURANTE RASPUTIN

CARTA de POSTRES

Postres Caseros:

KISSEL "ANGIANO de SIBERIA" 4,00
Crema de frutas del bosque.

TARTA "NAPOLEON" 5,00
Hojaldre con crema y mantequilla.

TARTA "IRINA" 5,00
Mousse de chocolate negro y nata con base de galleta.

DELICIA de TSAREVICH 5,50
Tiernas tortitas de requeson (Syrniki) con pasas, smetana (crema agria) y mermelada.

Blinis "De la ABUELA" 5,50
Con manzanas glaseadas y canela.

Bebidas Tradicionales Rusas:

MORS 3,00
Bebida tradicional de frutas del bosque sin alcohol.

TÉ del ZAR 3,50
Para desayunos, almuerzos y cenas. Servido con bagels y mermelada.

Otros Postres y combinados:

SORBETES VARIADOS 4,00
con cava o con vodka

HELADOS VARIOS 4,00
acompañados de nata

HELADO DE LICOR DE RAILYES 4,50
acompañado de nata

CAFÉ VIENÉS 4,95
con nata montada y canela

CAFÉ IRLANDÉS 4,95
con whisky, nata montada y canela

CAFÉ RUSSO 4,95
con vodka y helado de vainilla

Los precios incluyen el IVA 10%
Suplemento terraza 10%

RESTAURANTE RASPUTIN

GARTA de VINOS

VINOS TINTOS

D.O. La Rioja

Martinez la Guesta	16,00
Sierra Cantabria Crianza	20,00
Marqués de Riscal Reserva	27,00
Marqués de Vargas Reserva	28,00
Muga Crianza	33,00

D.O. Ribera del Duero

Gepa Gavilán	25,00
Gonde san Cristobal	27,00
Abadia Retuerta Selección	32,00
Psi	46,00

D.O. Madrid

Novaherreros Garnacha de Bernalera	24,00
------------------------------------	-------

D.O. Bierzo

Dominio de Tares Gepas Viejas	26,00
-------------------------------	-------

D.O. Toro

Almirez	28,00
San Román	35,00

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda

Vega Reina Rueda Verdejo	16,00
José Pariente	20,00

D.O. Rioja

Lopez de Haro	19,00
---------------	-------

D.O. Rias Baixas

Martin Godax	22,00
--------------	-------

IGP Castilla Gogolludo (Guadalajara)

Finca Rio Negro	28,00
-----------------	-------

Champañas, Cervezas y Vinos Rosados consultad a camarero.

Los Precios Incluyen el IVA 10%
Todas las bebidas no tienen suplemento en la terraza.