

Pietarilaiset Pidot

Alkujuomaksi suosittelemme:

Nicolas Feuillatte Brut Chardonnay -shampanjaa

9,60/12 cl, 58,00/plo

Kuohuviiniä:

Cava Freixenet Cordon Negro Brut (kuiva)

tai Freixenet Carta Nevada (puolikuiva)

4,70/12 cl, 29,60/plo

Alkuruokapöytä:

Suolakurkkuja, hunajaa ja smetanaa

Punajuuri-vuohenjuustosalaattia

Kurkku-retiisisalaattia

Sienisalaattia

Stolichniy – salaattia

Silliä ”turkki päällä”

Kokonaisena savustettua lohta

Piparjuurisuolettua siikaa

Mätimunia

Suolakurkkuliemessä haudutettua karitsanpaistia

Lintupateeta ja karpalokastiketta

Pääruuat:

Sampea Shaljapin, smetanaan muhennettua pinaattia ja punamangoldia

Viinisuositus: Laroche Sauvignon Blanc 7,00/16cl, 32,50/plo

tai

Fasaania, hanhenmaksaa ja madeira-tryffelikastiketta, voitaikinalehikäinen

Viinisuositus: Laroche Punto Alto Pinot Noir 9,60/16 cl, 45,00/plo

tai

Häränfileetä Stroganov – häränfileenoisetit haudutettuna smetanaisessa

sipuli-herkkusienimuhennoksessa, tattarikashaa

Viinisuositus: Chateauneuf-du-Pape Les Combes d'Arnevel 10,00/16 cl, 47,00/plo

Jälkiruuat:

Romanovin mansikoita ja valkosuklaavaahtoa

tai

Jääkarpaloita ja kuumaa kinuskikastiketta

Snapsit:

Koskenkorva 5,10 €

Smirnoff vodka 5,40 €

Stolishnaja vodka 5,80 €

