



Speisekarte

Restaurant ODESSA

ODESSA

SALATE und VORSPEISEN

- 1. Waldorfsalat** 5,50
mit Sellerie, Äpfeln, Weintrauben, Nüssen und hausgemachtem Dressing
- 2. Rote Beete Salat** 6,50
mit karamellisierten Äpfeln, Trockenpflaumen, Walnüssen und Mousse aus Tscherkessen Käse
- 3. Salat Odessa** 11,90
Blattsalatmix mit gegrilltem Lachs, Garnelen, rotem Kaviar und hausgemachtem Dressing
- 4. Hering im Pelzmantel –** 6,50
Salat mit Salzhering, Kartoffeln und Rote Beete
- 5. Heiße kleine Pfanne** 5,00
mit Waldpilzen, Hähnchen und Käse
- 6. Gegrillte Gemüse** Zucchini, Aubergine, Pilze, Paprika 7,50
- 7. Gänspastete** mit Moosbeerengelee, angereicht mit geröstetem Brot 7,50
- 8. Bliny** -russischer Pfannkuchen mit Lachskaviar 8,20
- 9. Bliny** -russischer Pfannkuchen mit hausgebeizter Lachs 7,50



ODESSA

SUPPEN

- 10. Soljanka** nach russischer Art 5,50
Herzhafte Suppe aus drei verschiedenen Fleischsorten verfeinert mit Oliven, Salzgurken, einer Zitronenscheibe und etwas Smetana
- 11. Borschtsch** nach ukrainischer Art 5,50
Eine schmackhafte Suppe mit reichlich Gemüse wie Rote Beete, Weißkohl, Karotten, Zwiebel und Tomaten
- 12. Borschtsch** nach ukrainischer Art vegetarisch 5,50
- Körbchen Brot** 1,50

Russisch-Ukrainische Küche

Köln
Odessa
RESTAURANT

50678 Köln
Im Ferkulum 32
Tel: (0221) 429 51 01
Tel: 0176-24 76 14 42
www.restaurantodessa.de



e-mail: info@restaurantodessa.de



Speisekarte



Restaurant ODESSA

HAUPTGERICHT



- 13. Beef Stroganoff** 18,50
Kalbsfilet in Pfifferlingen-Rahmsauce dazu hausgemachtes grünes Kartoffelpüree
- 14. Hähnchenröllchen** 14,50
nach Kiewer Art „Kotelett Kiew“
Hähnchenbrust mit Käse- und Kräuterbutterfüllung, paniert, dazu hausgemachtes Kartoffel – Muskat- Pürre
- 15. Kleine Stubenküken** 15,50
gefüllt mit Wildreis und getrockneten Pflaumen, Aprikosen, an Moosbeere-Soße
- 16. Gebratene Ente** 19,50
mit gebackenen Äpfeln, Birnen und Orangensauce
- 17. Kaninchenschenkel** 16,50
an Wein-Sahne-Soße mit Bio Dinkel
- 18. Draniki** nach Weißrussland Art 13,90
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit selbstge-beiztem Lachs und Lachskaviar
- 19. Gebratenes Zanderfilet** mit Prosecco- 17,50
Limonen-Sauce serviert mit Wildreis
- 20. Lachsfilet Odessa** 17,50
Gegrillter Lachs mit Kaviar-Sauce, dazu Reis

GRILLSPEZIALITÄTEN

- 21. Schaschlik Kaukasus** 14,50
Fleischspieß mit mariniertem Schweinefleisch vom Grill, mit Reis und pikanter Sauce
- 22. Schaschlik Abchasia** 18,00
Fleischspieß mit mariniertem Lammfleisch vom Grill, mit gegrilltem Gemüse sowie gebratenen Kartoffeln und pikanter Sauce
- 23. Schaschlik Hähnchen** 13,50
Fleischspieß mit mariniertem Hähnchen vom Grill, mit gegrilltem Gemüse sowie gebratenen Kartoffeln und pikanter Sauce

- 24. Schaschlik Wolga** 23,00
Störfilet auf Spieß gezogen und gegrillt, Mit Wildreis und pikanter Sauce

SPEZIALITÄTEN

- 25. WARENIKI** 8,50
hausgemachte halbmond – förmige Teigtaschen, gekocht, mit Kartoffel-Champignon-Füllung und gerösteten Zwiebeln, mit Smetana serviert
- 26. PELMENI-Gekochte kleine** 8,50
Teigtaschen mit Geflügelfüllung
Mit Smetana

BLINÝ - russischer Pfannkuchen (ohne Süßungsmittel) mit unterschiedlicher Füllung:

- 27. ~ gebratenes Hackfleisch** 8,50
mit Pilzsauce
- 28. ~ Spinat und Käse** 7,00

DESSERT

- 29. Bliný** 5,50
Pfannkuchen mit karamelisirten Äpfel
- 30. Bliny** 5,50
Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Cranberries
- 31. Torte Napoleon** 5,50
Traditionelle russische Torte;
Blätterteig und Milchcreme
- 32. Bratäpfel mit Cranberries und Plombir** 5,50
Traditionelles russisches Sahneeis



Getränkete Karte

Restaurant ODESSA



VODKA PREMIUM

| | | | |
|--------------------|-----|-----|--------------------|
| Zarskaja Gold Snow | 40% | 2cl | 3,00 |
| | | | 0,7l 75,00 |
| Beluga Export | 40% | 2cl | 3,50 |
| | | | 0,7l 120,00 |
| Stolichnaya Elit | 40% | 2cl | 4,00 |
| | | | 0,7l 140,00 |



VODKA

| | | | |
|------------------------|-----|-------------|--------------|
| Moskovskaya | 40% | 2cl | 2,00 |
| Nemiroff Original | 40% | 2cl | 2,00 |
| Nemiroff Honig&Pfeffer | 40% | 2cl | 2,00 |
| Nemiroff Birke | 40% | 2cl | 2,00 |
| Nemiroff Strawberry | 40% | 2cl | 2,00 |
| Russian Standard | 40% | 2cl | 2,00 |
| Absolut | 40% | 2cl | 2,00 |
| Nemiroff Delikat | 40% | 2cl | 2,00 |
| Nemiroff Delikat | 40% | 0,5l | 45,00 |
| Zarskaja Original | 40% | 2cl | 2,50 |
| Zarskaja Original | 40% | 0,5l | 55,00 |



WHISKEY

| | | | |
|----------------|-----|-----|-------------------|
| Jack Daniel 's | 40% | 2cl | 2,50 |
| | | | 0,5l 55,00 |



COGNAC

| | | | |
|--------------------|-----|-----|-------------------|
| Baron OTARD (VSOP) | 40% | 2cl | 3,00 |
| Hennessy | 40% | 2cl | 3,00 |
| Product of France | | | 0,7l 75,00 |



BIER

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Baltika 0' alkoholfrei | 0,5l | 3,50 |
| Baltika 6' Porter 7,0% | 0,5l | 3,50 |
| Baltika 7' Export 5,4% | 0,5l | 3,50 |
| Baltika 8' Weizen 5,0% | 0,5l | 3,50 |
| Baltika 9' Extra hell 8,0% | 0,5l | 3,50 |
| Kölsch | 0,33l | 2,50 |



SEKT & Co.

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| Prosecco | 0,2 | 5,00 |
| Krimsekt weiß halbtrocken | 0,75 | 24,00 |
| Krimsekt weiß trocken | 0,75 | 24,00 |
| Krimsekt rot lieblich | 0,75 | 24,40 |



WEIN

| | | |
|--------------------------------|------|-------|
| OFFEN: | | |
| Cuvée Sauvageot Burgund rot | 0,2 | 5,00 |
| Riesling Oppenheim Rheinhessen | 0,2 | 4,50 |
| Entre-deux-Mers Bordeaux weiß | 0,2 | 5,50 |
| Saint Emilion Grand Cru 2008 | 0,7 | 49,00 |
| Chateauneuf du Pape 2009 | 0,75 | 47,00 |



WEINE aus GEORGIEN

| | | |
|----------------------------|-----|-------|
| Saperavi trocken, rot | 0,7 | 24,50 |
| Tsinandali trocken, weiß | 0,7 | 24,50 |
| OFFEN: | 0,2 | 7,50 |
| Khvanchkara lieblich, rot | 0,7 | 30,50 |
| OFFEN: | 0,2 | 9,50 |
| Kindzmarauli lieblich, rot | 0,7 | 25,50 |
| OFFEN: | 0,2 | 8,00 |



WEINE aus MOLDAWIEN

| | | |
|------------------------|------|-------|
| Kagor Rotwein lieblich | 0,75 | 18,60 |
|------------------------|------|-------|

NICHT ALKOHOLISCHES

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Heiße Zitrone | 0,2 | 1,00 |
| Mineralwasser | 0,2 | 1,50 |
| Mineralwasser | 0,75 | 6,00 |
| Cola, Fanta | 0,2 | 2,00 |
| Apfelschorle | 0,2 | 2,00 |
| Apfelsaft | 0,2 | 2,00 |
| Orangensaft | 0,2 | 2,00 |
| Tomatensaft | 0,2 | 2,00 |
| Bionade | 0,33 | 2,50 |
| Kwas | 0,2 | 2,00 |
| Moosbeersaft hausgemacht | 0,2 | 2,80 |



HEISSE GETRÄNKE

| | |
|----------|------|
| Kaffee | 2,20 |
| Espresso | 2,20 |
| Tee | 2,00 |





Speisekarte und Nachrichtenblatt des Restaurants ODESSA

Oktober 2016

Herausgegeben vom Inhaber Jurij Krapivnij

Für unsere Gäste

ODESSA

Der Namensgeber unseres Restaurants ist die am Schwarzen Meer liegende Vielvölkerstadt **Odessa**, mit dem wichtigsten Seehafen des zweitgrößten Landes Europas, nämlich der Ukraine. Die Stadt entspricht der Größe Kölns und wurde als Hafen 1794 durch die Zarin Katharina die Große gegründet. Die Geschichte Odessa's

TRADITION

Dank den günstigen Gegebenheiten brachte die ukrainische Landwirtschaft schon seit Jahrhunderten ausgezeichnete Erzeugnisse hervor. Bedingt durch die Bodenqualität war der Ruf der Getreide-, Milch- und Fleischprodukte aus dieser Region geradezu legendär.

In unserem Restaurant beabsich-

eingetreten, hat so viele Bauten errichten lassen, dass die Bevölkerung sich über die historischen Tatsachen hinwegsetzte und ihm den Beinamen „Gründer von Odessa“ verlieh.

Die Spuren des französischen Einflusses in Odessa - gerade in der Gastronomie - sind auch nach 200 Jahren eindeutig feststellbar. Wir versuchen diesem kulturellen Erbe durch den Ausbau eines Weinbestandes aus französischen Anbaugebieten gerecht zu werden.



Одесса — Памятникъ Дюку де-Ришелье.

wies genauso viele Gegensätze auf, wie die des gesamten Landes. Die Ukraine befand sich 1945 unter den Gründungsmitgliedern der UNO, obwohl sie seit 1922 eine Republik der Sowjetunion war. Die einheimische Bevölkerung mußte in der Stalin-Ära Entbehrungen ertragen, obwohl sich das Land seit eh und je gerade durch sein landwirtschaftliches Potenzial auszeichnet.

tigen wir, die Erinnerung an diese goldene Zeit von russisch-ukrainischer Esskultur zu bewahren und - sofern unsere bescheidenen Möglichkeiten ausreichen - zu modernisieren.

RICHELIEU

Einige Jahre nach der Hafengründung wurde 1803 der damalige Herzog von Richelieu der neue Gouverneur von Odessa. Er ist so erfolgreich für den Aufschwung

SMETANA

Ein Milchprodukt auf halbem Wege zwischen Schmand und saurer Sahne. Der Außenstehende kann leicht den Eindruck gewinnen, daß die Ukrainer alles andere nur deshalb essen, damit sie immer wieder auch ein bißchen Smetana verwenden können.

VODKA

Wenn die eine Säule in der Welt der russisch-ukrainischen Genüssen Smetana heißt, dann heißt die andere Vodka. Die kalten Vorspeisen (*Sakuska*) sind ohne Vodka-Begleitung kaum denkbar.

BALTIKA

Seit 20 Jahren trinkt man in der ehemaligen Sowjetunion wieder fleißig Bier. Die durch die dänische Karlsberg-Gruppe kontrollierte Baltika-Brauerei ist einer der Gewinner dieses Trends. Baltika ist mittlerweile die zweitgrößte Brauerei Europas. Wir bieten viele Sorten des breiten Sortiments aus diesem Hause an.