

## WELCOME TO NORTHERN CUISINE RESTAURANT «REPIN»

We are glad to host you in our restaurant «Repin» and would like to present you northern cuisine from different northern regions: Karelia, Finland, Komi-Permyak area, Khanty-Mansyisk, the Kolja Peninsula. We were inspired by immense pine forests, quiet rivers, crystal lakes and refreshing wind from the White Sea. By tasting our dishes you will discover core taste of products, feel the aromas of wild mushrooms and pine needles, northern berries and baked milk, discover what moose meat tastes like and try sturgeon and lancet fish. Your gastronomical trip up North with us starts here...

---

## TERVETULOA POHJOISEN KEITTIÖN "REPIN" - RAVINTOLAAN

Olet lämpimästi tervetullut "Repin" -ravintolaamme, jossa saat tutustua pohjoiskansojen, muun muassa karjalaisten, permjakkien, suomalaisten, hantien, mansien ja lappalaisten ruokalajeihin. Olemme saaneet inspiraation loputtomista havumetsistä, kirkkaista järvistä ja Vienan meren raikkaasta tuulesta. Maistellessasi uusia ruokiamme tunnet elintarvikkeiden erittäin puhtaan maun sekä havun, metsäsienten, luonnonmarjojen ja uunimaidon tuoksun, kokeilet millainen on hirvenlihan, sammen ja Vienan meren merikissan maku. Tervetuloa mukaamme ruokamatkalle pohjoiseen...

---

*"I have reached the ideal (of course, it's not the same for all people) - I have never felt more cheerful, younger or more full of energy. Yes, the herbs are doing wonders for my body. The herbs are great disinfectors and restorers!!! I'm ready to be thanking God every minute and be singing hallelujah to greenery (any kind). And eggs? This is not good for me, it oppressed me, made me older and desperate because of low energy level. And meat - even meat bouillon - is poison for me; I feel bad for several days after having eaten it at some city restaurant. We don't go visiting much now because of this. Right away I start to feel like dying - my kidneys are tired, I'm having troubles going to sleep... And unbelievably quickly I'm being recovered by herb bouillons, olives, nuts and salads".*

*Letter from Ilja Repin to Vitold Byalinitsky-Birulia (landscape painter)  
Dec.16, 1910, Kuokkala*

*"Olen saavuttanut ihanteellisen (se ei, totta kai ole sama kaikilla ihmisillä) - En ole koskaan tuntenut olevani yhtä iloinen, nuorekas ja täynnä energiaa. Kyllä, yrtit todella tekevät ihmeitä keholleni. Yrtit toimivat loistavasti puhdistajana sekä parantajana!!! Olen valmis kiittämään Jumalaa joka minuutti ja laulamaan ylistystä vihreydelle (kaikenlaiselle sellaiselle). Entä munat? Ne eivät tee hyvää minulle, ne ahdistivat minua, tekivät minut vanhemmaksi ja epätoivoiseksi alhaisen energiamäärän takia. Ja liha - jopa lihaliemi - on myrkkyä minulle; voin pahoin monta päivää, syötyäni sitä jossain kaupungin ravintolassa. Emme enää käy vierailemassa paljon tämän takia. Heti tuntui siltä, kuin olisin kuolemassa - munuaiseni ovat väsyneet, minulla on ongelmia nukahtamisessa... Ja uskomattoman nopeasti toivun yrtiliemien, oliivien, pähkinöiden ja salaattien ansiosta".*

*Kirje Ilja Repiniltä, Vitold Byalinitsky-Birulialle (maisemamaalari)  
Kuokkalassa, 16. joulukuuta 1910*

## ILJA REPIN'S VEGETARIAN MENU / ILJA REPININ KASVISRUOKAVALIO



Baked beetroot salad with pear and pine nuts <i>Paahdettu punajuurisalaatti päärynällä ja pinjansiemenillä</i>	360
Spelt wheat salad with linseed oil (G) <i>Lämmin spelttisalaatti pellavaöljyllä</i>	360
Cep soup with celery and wheat (G) <i>Herkkutattikeitto, selleria ja vehnää</i>	420
Wild mushrooms dumplings "Kolduni" (G) <i>Kolduny-pelmenit metsäsienillä</i>	520
Whipped berry spum <i>Marja vispipuuro</i>	350

ILJA REPIN'S VEGETARIAN MENU /  
ILJA REPININ KASVISRUOKAVALIO



Turkey pate with cranberry and Karelian rye bread (L, G) 360  
*Kotitekoinen kalkkunapatee, puolukkaa ja ruisleipää*

Salted red salmon with cucumber tartar (G) 420  
*Vähäsuolattu punalohi ja vähäsuolainen kurkkutartar-kastike*

Russian vinegret salad-mousse with salted sprat 340  
*Suolattu kilohailivinegretti*

Warm salad with turkey liver and pine syrup 360  
*Lämmin kalkkunanmaksasalaatti karamellin kera*

Vegetable salad with duck fillet carpaccio 420  
*Savustettu sorsarintasalaatti*



Sturgeon salad with marinated zucchini 620  
*Marinoitu kesäkurpitsa-sampisalaatti*

## APPETIZERS / ALKUPALAT



It's hard to imagine northern cuisine without full flavoured pies with different fillings. Kulebyaka, kurnik, vatrushka, pirozhki – these are just several types of numerous Russian pies. Our Chef offers you a variety of traditional nordic pies which could be a good start for your dinner.

*On vaikea kuvitella pohjoismaisia ruokia ilman täyteläisen makuisia piirakoita eri täytteillä. Kulebyaka, kurnik, vatrushka, pirozhki – tässä on vain muutama esimerkki monista Venäläisistä piirakoista. Kokkimme tarjoaa sinulle erilaisia perinteisiä pohjoismaisia piirakoita, joita haluaisimme tarjota sinulle kuuman sienikeiton kera.*

Rye pie with mushrooms and potatoes, served with hot mushroom brew (L, G) <i>Peruna-sienikarjalanpiirakka ja lämmintä sienilientä</i>	340
Komi fish pie Cherinyan with red salmon and lancet fish, served with hot fish bouillon (L, G) <i>Komilainen punalohi- ja purjeliskokalapiirakka, tarjoillaan kuumalla kalaliemellä</i>	340
Tzar pike perch soup <i>Tsaarilainen kuhakeitto</i>	480
Pumpkin soup with blue cheese (L) <i>Kurpitsakeitto ja pehmeää juustoa</i>	420
Bread basket (L, G) <i>Leipäkori</i>	230
Karelian rye bread with sunflower seeds (L, G) <i>Auringonkukkaruisleipä</i>	230

## HOT STARTERS AND SOUPS / KUUMAT ALKUPALAT JA KEITOT





Red salmon with asparagus and creamy juniper sauce (L) 990  
*Paahdettu punalohi ja parsoja kermaisen katajakastikkeen kera*

Fried lancet fish with tender spelt wheat and homemade sandthorn jam (G) 990  
*Paistettu merikissa ja spelttiä tyrnikotihillon kera*



Sturgeon with mashed vegetables and beetroot chips 1200  
*Sampi, kasvismuusia ja rapeaa punajuurta*

Pozharski chicken cotelettes 750  
with two vegetable purees and forest mushrooms (L, G)  
*Pozharsky -kyljykset kahdella kasvismuusilla ja metsäsienillä*

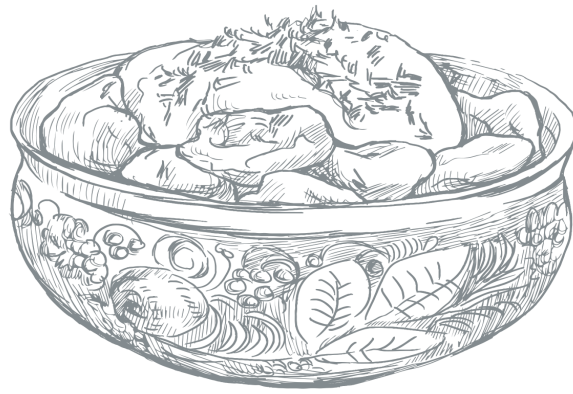
Elk fillet soaked in dark beer wort 990  
with cabbage stew and crispy potatoes (G)  
*Olutvierteessä haudutettu hirvenfilee ja marinoitua porkkanakaalisalaattia*

Venison stew with tender mashed potatoes and lingonberries (L, G) 990  
*Haudutettu poronlihaa, puolukkaa ja perunamuusia*

Duck confit with Russian buckwheat porridge and cloudberry jam 750  
*Sorsankoipiconfit tattaripuurolla ja lakkahillolla*

MAIN COURSE /  
LÄMMIN RUOKA





Caesar salad with chicken fillet (L, G) 450  
**Caesar -salaatti kanalla**

Caesar salad with prawns (L, G) 520  
**Caesar -salaatti jättikatkaravuilla**

Greek salad with feta cheese (L) 410  
**Kreikkalainen salaatti fetajuustolla**



Buckwheat pancakes with red and pike caviar (L, G) 650  
**Tattari pannukakut, punaista kaviaaria ja hauenmätää**

Vasilievsky club sandwich with chicken fillet and bacon, served with French fries (L, G) 750  
**Vasiljevskij -club sandwich, kanafileetä, pekonia ja ranskalaisia perunoita**

Spaghetti Carbonara (L, G) 650  
**Pasta Carbonara**

Russian borsch soup with veal (L, G) 450  
**Perinteinen borssikeitto vasikanlihalla**

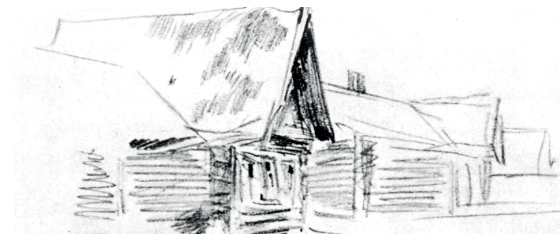
Russian pelmeni with sour cream (L, G) 610  
**Venäläiset pelmenit hapankerman kera**



Beef stroganoff with chanterelles and homemade mashed potatoes (L, G) 990  
**Stroganovipihvi, kantarelleja ja kotiperunamuusia**

Beef steak with grilled vegetables and pumpkin butter (L) 1900  
**Naudanpihvi, grillattuja vihanneksia ja kurpitsaöljyä**

## CLASSIC DISHES / KLASSISET RUOAT







Baked oatmeal dessert with berries and baked milk (L, G) <i>Paahdettu talkkuna, metsämarjoja ja uunimaitoa</i>	350
Cake "Birch milk" (L, G) <i>Koivumaito-kakku</i>	390
Vatrushka pie with cranberry, lingonberry and vanilla ice cream (L, G) <i>Poulukkakarpalovatruska ja vaniljajäätelöä</i>	390
Juniper panna cotta (L, G) <i>Kataja pana cotta</i>	350
Fried soft cheese with homemade cloudberry jam (L) <i>Paistettu juusto lakkahillon kera</i>	350
Cheese plate (L, G) <i>Juustolautanen</i>	850
Assorted classic desserts (classic cheesecake, tiramisu, chocolate cake Sacher (L, G) <i>Jälkiruokaklassikoita: Juustokakku, Tiramisu, Sacher-kakku</i>	420
Scoop of ice cream (vanilla or chocolate) (L, G) <i>Jäätelöpallo: vanilja/suklaa/mansikka</i>	180
Sorbet (strawberry, lemon, pear or black-currant) (L, G) <i>Sorbettipallo (mansikka, sitruuna, päärynä tai mustaherukka)</i>	180

## DESSERTS / JÄLKIRUOAT

