

## ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН СЕВЕРНОЙ КУХНИ «РЕПИН»

Мы рады принимать вас в гостях в ресторане «Репин», где вы сможете открыть для себя кухню северных народов: карелов, пермяков, финнов, манси, хантов и лопарей. Мы хотели передать вдохновение бескрайними хвойными лесами, спокойными реками, прозрачными озерами и свежим ветром с Белого моря. Знакомясь с новыми блюдами, вы почувствуете максимально чистый вкус продуктов, ароматы лесных грибов и хвои, северных ягод и топленого молока, узнаете, какой вкус у лосятины, попробуете осетрину и зубатку. Совершите гастрономическое путешествие на север вместе с нами...

---

## 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...

---

«Я дошел до идеала (конечно, это не одинаково всякому): еще никогда не чувствовал себя таким бодрым, молодым и работоспособным. Да, травы в моем организме производят чудеса оздоровления. Вот дезинфекторы и реставраторы!!! Я всякую минуту благодарю бога и готов петь аллилуйя зелени (всякой). А яйца? Это уж для меня вредно, угнетали меня, старили и повергали в отчаяние от бессилья. А мясо - даже мясной бульон - мне отравя; я несколько дней страдаю, когда ем в городе в каком-нибудь ресторане. Мы у знакомых теперь из-за этого совсем не бываем. Сейчас же начинается процесс умирания: угнетение в почках, нет сил заснуть... И с невероятной быстротой восстанавливают меня мои травяные бульоны, маслины, орехи и салаты».

Письмо Ильи Репина Витольду Бялыницкому-Бируля (художник-пейзажист)  
от 16 декабря 1910 г. Куоккала

"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 vierailmassa paljon tämän takia. Heti tuntui siltä, kuin olisin kuolemassa - munuaiseni ovat väsyneet, minulla on ongelmia nukahtamisessa... Ja uskomattoman nopeasti toivun yrttiliemien, oliivien, pähkinöiden ja salaattien ansiosta".

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


## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ ИЛЬИ РЕПИНА/ ILJA REPININ KASVISRUOKAVALIO



Салат из запеченной свеклы с грушей и кедровыми орехами <i>Paahdettu punajuurisalaatti päärynällä ja pinjansiemenillä</i>	360
Теплый салат с полбой и льняным маслом (G) <i>Lämmin spelttisalaatti pellavaöljyllä</i>	360
Суп из белых грибов с сельдереем и пшеницей (G) <i>Herkkutattikeitto, selleria ja vehnää</i>	420
Колдуны с лесными грибами (G) <i>Kolduny-pelmenit metsäsienillä</i>	520
Ягодный спум <i>Marja vispipuuro</i>	350

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ ИЛЬИ РЕПИНА/  
ILJA REPININ KASVISRUOKAVALIO



<p>Домашний паштет из индейки с клюквой и карельским ржаным хлебом (L, G) <i>Kotitekoinen kalkkunapatee, puolukkaa ja ruisleipää</i></p>	360
<p>Нерка слабой соли и тартар из малосоляного огурца (G) <i>Vähäsuolattu punalohi ja vähäsuolainen kurkkutartar-kastike</i></p>	420
<p>Винегрет-мусс с килькой пряного посола <i>Suolattu kilohailivinegretti</i></p>	340
<p>Теплый салат с печенью индейки и хвойной карамелью <i>Lämmin kalkkunanmaksasalaatti karamellin kera</i></p>	360
<p>Салат с карпаччо из утиной грудки <i>Savustettu sorsarintasalaatti</i></p>	420
 <p>Салат с осетриной и маринованным цуккини <i>Marinoitu kesäkurpitsa-sampisalaatti</i></p>	620

## ЗАКУСКИ / ALKUPALAT



Невозможно представить северную кухню без ароматных пирогов с разными начинками. Открытые, закрытые, курники, расстегаи, ватрушки, кулебяки... нет конца этому списку. Наш шеф-повар предлагает несколько традиционных северных пирогов, которые станут прекрасным началом вашего знакомства с нашей кухней.

*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.*

Ржаная калитка с грибами и картофелем, 340  
подается с горячим грибным отваром (L, G)

*Peruna-sienikarjalanpiirakka ja lämmintä sienilientä*

Коми-пермяцкий пирог Черынянь с неркой 340  
и зубаткой, подается с рыбным бульоном (L, G)

*Komilainen punalohi- ja purjeliskokalapiirakka, tarjoillaan kuumalla kalaliemellä*

Царская уха с судаком 550

*Tsaarilainen kuhakeitto*

Тыквенный суп с мягким сыром (L) 420

*Kurpitsakeitto ja pehmeää juustoa*

Корзинка теплого хлеба (L, G) 230

*Leipäkori*

Карельский ржаной хлеб с семенами подсолнечника (L, G) 230

*Auringonkukkaruisleipä*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И СУПЫ/  
KUUMAT ALKUPALAT JA KEITOT





Запеченная нерка со спаржей  
и сливочным можжевельным соусом (L) 1100

*Paahdettu punalohi ja parsoja kermaisen katajakastikkeen kera*

Жареная зубатка с полбой и домашним вареньем из облепихи (G) 990

*Paistettu merikissa ja spelttiä tyrnikotihillon kera*



Осетрина с овощным муссом и хрустящей свеклой 1100

*Sampi, kasvismuusia ja rapeaa punajuurta*

Пожарские куриные котлеты с двумя видами  
овощного пюре и лесными грибами (L, G) 850

*Pozharsky -kyljykset kahdella kasvismuusilla ja metsäsienillä*

Филе лосося, томленое в пивном сусле  
с капустной хряпой (G) 990

*Olutvierteessä haudutettu hirvenfilee ja marinoitua porkkanakaalisalaattia*

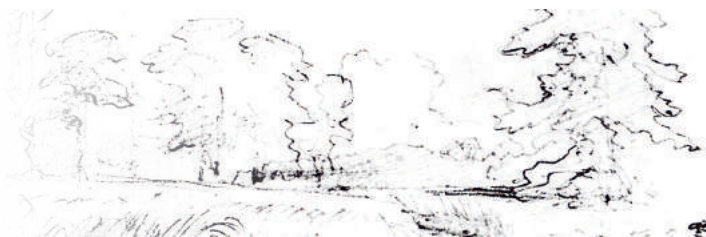
Тушеная с брусникой оленина  
и нежное картофельное пюре (L, G) 990

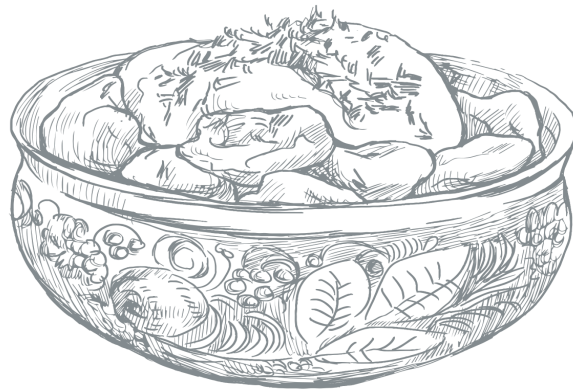
*Haudutettu poronlihaa, puolukkaa ja perunamuusia*

Утиная ножка конфи  
с гречневой размазней и морошковым вареньем 750

*Sorsankoipiconfit tattaripuurolla ja lakkahillolla*

ГОРЯЧЕЕ /  
LÄMMIN RUOKA





Салат цезарь с куриным филе (L, G) 450  
*Caesar -salaatti kanalla*

Салат цезарь с тигровыми креветками (L, G) 520  
*Caesar -salaatti jättikatkaravuilla*

Греческий салат с сыром фета (L) 410  
*Kreikkalainen salaatti fetajuustolla*



Гречневые блины с красной и щучьей икрой (L, G) 750  
*Tattari pannukakut, punaista kaviaaria ja hauenmätää*

Клуб-сэндвич «Васильевский» с куриным филе и беконом, подается с картофелем фри (L, G) 850  
*Vasiljevskij -club sandwich, kanafileetä, pekonia ja ranskalaisia perunoita*

Спагетти карбонара (L, G) 650  
*Pasta Carbonara*

Традиционный русский борщ с телятиной (L, G) 550  
*Perinteinen borssikeitto vasikanlihalla*

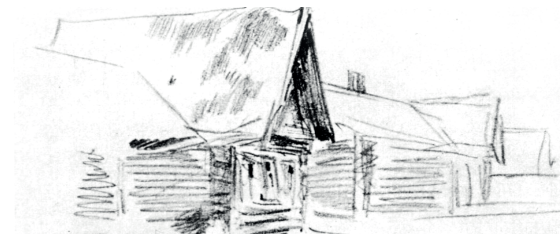
Русские пельмени со сметаной (L, G) 710  
*Venäläiset pelmenit hapankerman kera*



Бефстроганов с лисичками и домашним картофельным пюре (L, G) 1100  
*Stroganovipihvi, kantarelleja ja kotiperunamuusia*

Стейк из говядины с овощами гриль и тыквенным маслом (L) 1900  
*Naudanpihvi, grillattuja vihanneksia ja kurpitsaöljyä*

## КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА / KLASSISET RUOAT







Запеченное толокно с лесными ягодами и топленым молоком (L, G) <i>Paahdettu talkkuna, metsämarjoja ja uunimaitoa</i>	350
Торт «Березовое молоко» (L, G) <i>Koivumaito-kakku</i>	390
Ватрушка с брусникой, клюквой и ванильным мороженым (L, G) <i>Pouluikkakarpalovatruska ja vaniljajäätelöä</i>	390
Можжевеловая панакота (L, G) <i>Kataja pana cotta</i>	350
Жареный сыр с морошковым вареньем (L) <i>Paistettu juusto lakkahillon kera</i>	390
Сырная тарелка (L, G) <i>Juustolautanen</i>	850
Ассортимент классических десертов: классический чизкейк, тирамису, торт Захер (L, G) <i>Jälkiruokaklassikoita: Juustokakku, Tiramisu, Sacher-kakku</i>	390
Шарик мороженого (ванильное или шоколадное) (L, G) <i>Jäätelöpallo: vanilja/suklaa</i>	180
Шарик сорбета (клубника, лимон, груша или черная смородина) (L, G) <i>Sorbettipallo (mansikka, sitruuna, päärynä tai mustaherukka)</i>	180

## ДЕСЕРТЫ / JÄLKIRUOAT

