



Ріірун Ріһа

гостиница и ресторан



**Ассорти традиционных
румяных калиток**
*Assorted traditional
Karelian pies (kalitkas)*

Калитка с творогом и ароматным чесноком 45,00
Kalitka with cottage cheese and fragrant garlic

**Калитка с картофельно-шпинатной начинкой
с форелью собственного посола** 45,00
Kalitka with potato-spinach filling and home-salted trout

**Калитка с творожно-морковной начинкой
и изюмом** 45,00
Kalitka with cottage cheese and carrot filling with raisins

Калитка с творожно-свекольной начинкой 45,00
Kalitka with cottage cheese and beetroot filling

Калитка с грибами и луком 45,00
Kalitka with mushrooms and onion

Калитка с гречей, луком и отварным яйцом 20,00
Kalitka with buckwhea, onion and boiled egg

Калитка с картофелем и сыром 20,00
Kalitka with potato and cheese

Калитка с пшеном 20,00
Kalitka with millet

Калитка с картофелем 20,00
Kalitka with potato



Холодные закуски **Cold appetizers**

150	Овощной микс <i>Ломтики свежих овощей с зеленым салатом и заправкой из ароматного масла</i> <i>Vegetable mix</i> <i>Slices of fresh vegetables with green lettuce and dressing of fragrant oil</i>	200,00
300	Ассорти из домашних маринадов <i>Assorted home-made pickles</i>	250,00
150	Томаты со сливочным сыром моццарелла с миксом зеленого салата в хрустящей корзинке с медово-горчишной заправкой <i>Tomatoes with mozzarella cream cheese and a mix of green lettuce in a crispy basket with a honey-mustard dressing</i>	450,00
100/20	Ладожская форель слабой соли Форель собственного посола с маслом, оливками и лимоном. Подается на ржаном хрусте <i>Ladoga light-salted trout</i> <i>Home-salted trout with butter, green olives and lemon. Served on a rye crouton.</i>	350,00
220	Тар-тар из сельди с хрустящим яблоком в домашнем блинчике Подается с салатом "Винегрет" <i>Tartar of herring with a crispy apple in a homemade pancake. Served with "Vinaigrette" salad</i>	220,00
250	Трио маринованной балтийской сельди Подается на подпеченном картофеле, хрустящем ржаном хлебце и печеной свекле <i>A trio of marinated Baltic herring. Served on a baked potato, crispy rye bread and baked beetroot.</i>	220,00
150/30	Мясные деликатесы Рулет из свинины со специями, язык отварной, куриная грудка гриль с хреном <i>Meat delicacies</i> <i>A roll of pork with spices, boiled tongue, grilled chicken breast with horseradish</i>	350,00
100/20	Сало с чесночным ржаным хрустом <i>Cured pork fat ("Salo") with a garlic rye crouton</i>	220,00



Горячие закуски *Hot appetizers*

100/30	Икра с русскими блинами и традиционным гарниром <i>Caviar with Russian pancakes and a traditional side dish</i>	300,00
240/60	Картофель в фольге с лососем, сметаной и зеленью Теплый картофель, запавленный сметанным соусом с лососем домашнего посола. Подается со свежими овощами <i>Potatoes in foil with salmon, sour cream and greens</i> <i>Warm potatoes dressed with sour cream sauce and home-salted salmon with fresh vegetables</i>	230,00
12 шт	Пельмени с домашним творогом, форелью и шпинатом <i>Dumplings ("Pelmeni") with home-made cottage cheese, trout and spinach</i>	250,00
12 шт	Пельмени мясные со сметаной <i>Meat dumplings ("Pelmeni") with sour cream</i>	250,00
12 шт	Пельмени грибные со сметаной <i>Mushroom dumplings ("Pelmeni") with sour cream</i>	250,00
200	Овощи гриль Овощи, запеченные с сыром моццарелла, ореховой заправкой и томатным соусом <i>Grilled vegetables</i> <i>Vegetables baked with mozzarella cheese, nut dressing and tomato sauce</i>	250,00

Салаты Salads

- | | | |
|-----|--|--------|
| 250 | Салат "Греческий"
<i>Сочные листья салата с овощами, маслинами, луком, сыром "Фета" и фирменной заправкой "Greek" salad</i>
<i>Juicy lettuce leaves with vegetables, black olives, onions, Feta cheese and specialty dressing</i> | 300,00 |
| 180 | Салат с ладожской форелью собственного посола и овощами, заправленный икорным соусом
<i>Salad with home-salted Ladoga trout and vegetables dressed with caviar sauce</i> | 280,00 |
| 150 | Салат с северной треской собственного копчения. Подается с подмаринованным филе томатов, перепелиным яйцом и хрустящим ржаным тостом
<i>Salad with home-smoked northern cod served with marinated tomato concasse, quail eggs and a crispy rye toast</i> | 280,00 |
| 150 | Салат из балтийской сельди с хрустящими яблоками и маринованными огурчиками на ржаном хрусте
<i>Salad of Baltic herring with crispy apples and pickled cucumbers on a rye crouton</i> | 220,00 |
| 200 | Салат "Цезарь с форелью" с ломтиками маринованной форели собственного приготовления
<i>"Caesar" salad with trout contains slices of home-made marinated trout</i> | 350,00 |
| 200 | Салат "Цезарь с курицей"
<i>Листья салата айсберг, запеченное куриное филе, хрустящие тосты, соус "Цезарь"</i>
<i>"Caesar" salad with chicken. "Iceberg" lettuce leaves, baked chicken fillet, crispy toasts, "Caesar" sauce</i> | 320,00 |



Салаты Salads

- 250** **Теплый салат с куриной грудкой, жареной ветчиной и салатом айсберг** **300,00**
Warm salad with chicken breast, fried ham and "Iceberg" lettuce
- 220** **Салат с куриным филе, подкопченным беконом и хрустящей картофельной стружкой** **320,00**
Salad with chicken fillet, soft smoked bacon and crispy shredded potatoes
- 240** **"Гнездо глухаря"** **320,00**
Сочетание обжаренных овощей и маринованного мяса птицы с картофельным хворостом и перепелиными яйцами
"Capercaillie's Nest" salad.
Combination of fried vegetables and marinated poultry meat with fried potato chips and quail eggs
- 170** **Хрустящий микс с подкопченной курой собственного приготовления, брусничным соусом и кедровыми орехами** **250,00**
Crunchy mix with home-smoked chicken, cowberry sauce and pine nuts
- 180** **Салат с куриной грудкой, ананасом, свежими овощами с соусом "Терияки"** **280,00**
Salad with chicken breast, pineapple, fresh vegetables dressed with teriyaki sauce
- 250** **Салат из свежих овощей с маринованным куриным филе, сыром "Фета" и сухариками, заправленный соусом на основе бальзамика и соевого соуса** **300,00**
Salad of fresh vegetables with marinated chicken fillet, feta cheese and croutons dressed with balsamic vinegar and soy sauce

Первые блюда *First Dishes*

300	Суп из лесных грибов со сметаной <i>Soup of wild mushrooms with sour cream</i>	300,00
250	Томатно-сливочный крем-суп с воздушной молочной пенкой, пряными травами и зеленым маслом <i>Tomato cream soup with a fluffy milky foam,</i> <i>spicy herbs and green oil</i>	250,00
250	Нежный крем-суп из тыквы с ломтиками форели слабой соли и молочной пенкой <i>Delicate pumpkin cream soup with slices of light-salted trout</i> <i>and milky foam</i>	250,00
300	Уха по-фински с форелью и судаком, приправленная сливками и зеленью <i>Finnish-style fish broth with trout and pike-perch</i> <i>dressed with cream and greens</i>	350,00
300	Уха из свежего ладожского судака и форели с помидорами с добавлением дымка и можжевелевой водки <i>Fish broth of fresh Ladoga pike-perch and trout with tomatoes,</i> <i>with the addition of smoke flavor and juniper-flavored vodka</i>	350,00
300	Домашний бульон с блинной лапшой и куриными кнелями <i>Homemade broth with pancake noodles and chicken quenelles</i>	250,00
300	Мясная солянка с копченостями, сметаной и чесночным ржаным хрустиком <i>Meat "Solyanka" (thick soup) with smoked meat products,</i> <i>sour cream and a garlic rye crouton</i>	350,00
300	Русский борщ из красной свеклы, с отварным языком и добавлением можжевелевой водки Подается с творожно-чесночной калиткой <i>Russian "Borshch" (beetroot soup) of red beetroot</i> <i>with boiled tongue and juniper-flavored vodka. Served with a kalitka</i> <i>with cottage cheese and garlic</i>	350,00

Рыбные блюда *Fish Dishes*

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 350 | Судак запеченный
в пергаменте на подушке из овощей с печеным лимоном и
пряной молочной пенкой
<i>Pike-perch baked in paper on a bed of vegetables</i>
<i>with baked lemon and spicy milky foam</i> | 550,00 |
| 330 | Припущенный судак
с подпеченым картофельным пюре, тыквенным соусом
и яйцом пашот
<i>Stewed pike-perch with baked mashed potatoes,</i>
<i>pumpkin sauce and a poached egg</i> | 520,00 |
| 300 | Форель жареная
со шпинатно-луковым картофельным пюре, сливочно-
икорным соусом и подпеченым филе томата
<i>Fried trout with spinach-onion mashed potatoes, creamy caviar sauce</i>
<i>and tomato concasse</i> | 580,00 |
| 300 | Форель, запеченная с овощами в папильоте
<i>Trout baked with vegetables in a papillote</i> | 550,00 |
| 400 | Кулебяка
из дуэта рыбы со сливочно-грибным соусом с икрой
<i>Kulebyaka-pie filled with a fish duet dressed</i>
<i>with creamy mushroom sauce with caviar</i> | 580,00 |
| 350 | Треска по-ладожски
в овсяных опилках с овощами гриль, жареным
картофелем и томатно-сливочным соусом с грибами
<i>Ladoga-style cod</i>
<i>in oat chips with grilled vegetables, fried potatoes,</i>
<i>dressed with creamy tomato sauce with mushrooms</i> | 520,00 |
| 450 | Треска запеченная
в картофельной стружке с печеным томатом,
стручковой фасолью и сливочно-грибным соусом
<i>Baked cod</i>
<i>in potato chips with baked tomato, green beans</i>
<i>and creamy mushroom sauce</i> | 520,00 |
| 300 | Треска запеченная по-домашнему
с сыром и грибами на запеченном плато из картофеля
<i>Home-style baked cod</i>
<i>with cheese and mushrooms on a baked potato bed</i> | 520,00 |

Мясные блюда Meat Dishes

- 350** **"Карельская традиция"** **990,00**
Стейк из говядины в беконе, фаршированный моченым яблоком. Подается с картофельно-реповым пирогом и брусничным соусом
"Karelian Tradition"
A beef steak in bacon stuffed with soused apples. Served with the pies with a potato-turnip filling dressed with cowberry sauce
- 350** **Карельский строганов** **750,00**
Ломтики говядины в сливочно-грибном соусе с можжевелевой ягодой в ржаном лукошке. Подается с подпеченным картофельным пюре, маринованным огурчиком и ягодами брусники
Karelian Stroganoff
Slices of beef dressed with creamy mushroom sauce with juniper berries in a rye bowl. Served with mashed potatoes, pickled cucumbers and cowberries
- 300/50** **"Пийпун Пиха"** **1800,00**
Стейк из говядины с цитрусами
"Pipun Piha"
A beef steak with citrus fruits
- 350** **Бифштекс из говядины "по-деревенски"** **750,00**
Аппетитный кусок вырезки подается с картофельными чипсами и перечным соусом
Country-style beef steak
A delicious piece of tenderloin served with potato chips and dressed with pepper sauce
- 350** **Свиная вырезка** **550,00**
с бруснично-луковой серединой, подпеченным домашним картофелем, томатным филе и сливочно-можжевелевым соусом
Pork tenderloin
with a cowberry-onion stuffing, baked home potatoes, tomato concasse and creamy juniper sauce
- 350** **Свинина по-карельски** **520,00**
Сочетание свинины и слабосоленой сельди, запекается в сливках под аппетитной сырной корочкой, подается с картофелем
Karelian-style pork
Combination of pork and light-salted herring baked in cream under a savory cheese crust, served with potatoes



Мясные блюда *Meat Dishes*

350

Свинина на дранике

560,00

Обжаренные кусочки мяса с луком и сливочно-грибным соусом, подаются в картофельном дранике

Pork on a hash brown potato

Fried pieces of meat with onions and creamy mushroom sauce, served in a hash brown potato

200/100

Шницель по-венски

520,00

Панированный шницель из свинины, подается с картофельно-огуречным салатом

Vienna-style schnitzel (Wiener Schnitzel)

A breaded pork schnitzel, served with potato-cucumber salad

350

Котлета "по-Киевски" с карельским секретом

570,00

Подается на картофельно-сельдереевом дранике с жареными овощами и бруснично-сливочным соусом

Kiev-style cutlet with a Karelian know-how

Served on a hash brown potato with celery, with fried vegetables and creamy cranberry sauce

350

Классическая "Пожарская" котлета в хлебной стружке

550,00

Подается с паровым рисом, стручковой фасолью и сливочно-грибным соусом

Classical Pozharsky cutlet in breadcrumbs

Served with steamed rice, green beans and creamy mushroom sauce



Мясные блюда *Meat Dishes*

- | | | |
|-------------------|--|---------------|
| 350 | "Ржаное лукошко"
Ломтики кури в сливочно-грибном соусе с розовым рисом и ягодами брусники
<i>"Rye Basket"</i>
<i>Chicken slices dressed with creamy mushroom sauce with pink rice and cranberries</i> | 420,00 |
| 300/50 | "Колдуны"
Картофельные драники с мясом, подаются со сметаной
<i>"Kolduny"</i>
<i>hash brown potatoes with meat filling, served with sour cream</i> | 350,00 |
| 350 | Жаркое из баранины
с ароматными овощами в горшочке
<i>Fried lamb with fragrant vegetables in a bowl</i> | 720,00 |
| 350 | Жаркое из свинины
с овощами на мясном бульоне с можжевельной ягодой и клюквой. Подается в горшочке с хрустящей ржаной крышкой
<i>Fried pork with vegetables in a meat broth with juniper berries and cranberries. Served in a bowl with a crispy rye lid</i> | 500,00 |
| 130/130/50 | Люля-кебаб
Котлетки из баранины, подаются с маринованным луком и свежими овощами
<i>"Lulah Kebab"</i>
<i>Lamb cutlets with pickled onions and fresh vegetables</i> | 750,00 |

Пасты

Pastas

300

Карбонара

400,00

Паста с беконом в сливочно-грибном соусе

Carbonara

Pasta with bacon dressed with creamy mushroom sauce

300

Болоньезе

400,00

Паста с традиционным соусом "Болоньезе" и сыром

"Пармезан"

Bolognese

Pasta dressed with "Bolognese" traditional sauce

and Parmesan cheese

300

Полло Песто

350,00

Паста с куриной грудкой в сливочном соусе

Pollo Pesto

Pasta with chicken breast dressed with creamy sauce

300

Примавера

300,00

Паста с овощами и итальянским соусом

Primavera

Pasta with vegetables dressed with Italian sauce

Десерты

Desserts

300	Печеное яблоко с орехово-медовой сердцевиной, шариком ванильного мороженого и брусничным соусом <i>Baked apple</i> <i>with nut-honey stuffing, a scoop of vanilla ice cream, dressed with cowberry sauce</i>	350,00
100	Свекольно-апельсиновый крем - бруле с карамельной корочкой. Подается с шариком ванильного мороженого и шоколадной стружкой <i>Beetroot-and-orange creme brulee</i> <i>with a caramel crust. Served with a scoop of vanilla ice cream, with chocolate chips</i>	220,00
100	"Семolina" Воздушный сливочный десерт с ягодным соусом и хрустящей решеткой из теста и миндальной стружкой <i>«Semolina»</i> <i>A fluffy creamy dessert with berry sauce and crispy dough lattice and almond chips</i>	220,00
200	Домашние блинчики с ягодным соусом и мороженым на Ваш выбор <i>Home-made pancakes with berry sauce and ice cream at your choice</i>	250,00
100	Тыквенно-имбирный тарт с шариком шоколадного мороженого <i>Pumpkin-ginger tart with a scoop of chocolate ice cream</i>	250,00
100	Ассорти мороженого на Ваш выбор <i>Assorted ice cream at your choice</i>	200,00
250	Ассорти сыров с медом, виноградом и грецкими орехами <i>Assorted cheese with honey, grapes and walnuts</i>	450,00
700	Фруктовая тарелка из сезонных фруктов <i>Fruit plate of seasonal fruits</i>	450,00

Горячие напитки *Hot drinks*

Черный чай/Black Tea

0,2 л	"Ассам"/"Assam"	70,00
0,2 л	"Эрлгрей"/"Earl gray "	70,00
0,2 л	"1002 ночь"/"1002 night "	70,00
0,2 л	"Золотой юннань"/"Golden Yunnan"	70,00
0,2 л	"Дикая вишня"/"Wild Cherry"	70,00
0,2 л	"Дарджилинг"/"Darjeeling"	70,00

Зеленый чай/Green Tea

0,2 л	"Китайский лимонник"/"Chinense Magnolia Vine"	70,00
0,2 л	"Китайский жасмин"/"Chinese Jasmine"	70,00
0,2 л	"Сенча"/"Sencha"	70,00
0,2 л	"Нахальный фрукт"/"Impudent Fruit"	70,00
0,2 л	Чай "Гринфилд"/"Greenfield"	30,00

0.05 л	Кофе "Эспрессо"/ Espresso	90,00
0.1 л	Кофе "Американо"/ Americano	90,00
0,2 л	Кофе "Капучино"/ Cappuccino	110,00
0,2 л	Кофе "По-венски"/ "Coffee a la Vienne"	120,00
0,2 л	Кофе "Гляссе"/ "Coffee Glacé"	120,00

Холодные напитки *Cold Drinks*

1л	Морс брусничный /Cowberry Drink	200,00
0.25 л	Морс брусничный /Cowberry Drink	50,00



Карелия, г.Сортавала, ул.Промышленная, 44
+7 (921) 529 94 97,8 (81430) 4 50 65
restaurant@kolmas.ru, www.piipunpiha.ru