



ODESSA
— RESTAURANT —

MENU

KALTE VORSPEISEN

(FG) **GEBACKENE KAPIA PAPRIKA
IN HONIGSAUCE MIT KNOBLAUCH**

11,50 €

Kapia Paprika gefüllt mit zwei verschiedenen Käsesorten und Rosinen, in Honigsauce mit Knoblauch gebacken und mit Kräuterbutter serviert

PEPPER BAKED IN HONEY WITH GARLIC

Kapia peppers baked in a honey and garlic sauce, stuffed with two types of cheese and raisins, served with green oil



(AGD) **KLASSISCHES BEEF TATAR**

17,50 €

Klassisches Beef Tatar vom Rind mit Provence Sauce auf Brioche serviert

FRENCH CLASSIC BEEF TARTARE

Tartare of beef fillet with sauce Provence, served on brioche with Grana padano



(GDO) **VITELLO TONNATO**

22,90 €

Vitello Tonnato klassisch zubereitet mit Thunfischsauce, Kapern und Grana Padano

VITELLO TONNATO

Beef fillet cooked at low temperature, served with tuna sauce, olives, capers, parmesan cheese

KALTE VORSPEISEN

(A) GEMÜSEMUSSE

Aubergine, Zucchini, Schnittlauch, Tomaten, Kräuter und Ofenknoblauch mit Olivenöl, dazu wird Borodinobrot serviert

BACKED VEGETABLES CAVIAR

Eggplant, zucchini, onion, tomatoes and greens, baked garlic, all filled with olive oil. Served with Borodino bread

13,80 €



(CG) GEFÜLLTER HÜHNERHALS

Hühnerhals mit Leber gefüllt mit Buttersauce und karamellisierten Zwiebeln serviert

STUFFED CHICKEN NECK

Stuffed chicken neck with liver, caramelized onions, butter (cold served) and cream cheese sauce

17,90 €

(O) BASTURMA

Luftgetrocknetes Rindfleisch in Pfefferkruste

BASTURMA

Dried beef meat coated in pepper

21,50 €



KALTE VORSPEISEN

(FGD) **LACHSTATAR MIT GUACAMOLE** 22,50 €

Lachstatar pikant gewürzt mit Guacamole und rotem Kaviar serviert.

SALMON TARTARE WITH GUACAMOLE

Salmon fillet marinated in spices with spicy sauce, served with guacamole and red caviar.



(ACDG) **VORSCHMACK** 17,50 €

Vorspeise aus Hering, serviert mit Borodinobrot

FORSHMAK

Herring appetizer served with Borodino bread

(AD) **HERING MIT KARTOFFELN** 21,50 €

Leicht gesalzenes Heringsfilet mit eingelegten Zwiebeln, serviert mit gebräunten Kartoffeln und Borodinobrot

HERRING WITH POTATOES

Lightly salted herring fillet with pickled onions, served with boiled potatoes and Borodino bread



KALTE VORSPEISEN

(ACDG)

HECHTKAVAR

Kaviar aufgeschlagen mit Pflanzenöl und Scharlotten

PIKE CAVIAR

Caviar whipped with vegetable oil and shallots

63,50 €

100g



(ACDG)

SCHWARZER KAVIAR

Belugakaviar mit Mini-Palatschinken serviert

BLACK CAVIAR

Beluga caviar served with pancakes

150,00 €

100g



(ACDG)

ROTER KAVIAR

Lachskaviar mit Mini-Palatschinken serviert

RED CAVIAR

Salmon caviar served with pancakes

65,50 €

100g

KALTE VORSPEISEN

(CDM)

GEFÜLLTER FISCH

18,50 €

Gefüllter Fisch aus Zander und Karpenfilet

STUFFED FISH

Stuffed fish from Zander and Carp Fillet



(AO)

HÜHNERLEBERPASTETE

13,50 €

Mit karamellisierten Zwiebeln und Borodinobrot serviert

CHICKEN LIVER PATE

Served with caramelized onions and Borodino bread



(ACGM)

HÜHNERLEBERTORTE

15,50 €

Hühnerleberpalatschinken mit hausgemachter Mayonnaise und geröstetem Zwiebel. Wird mit Parmesan und frischem Gemüse serviert

LIVER CAKE

Chicken liver pancakes with homemade mayonnaise and fried onions. When served, it is sprinkled with solid cheese and decorated with fresh vegetables



KALTE VORSPEISEN



(GM) **HAUSSULZ**

18,50 €

Haussulz mit gekochtem Rind und Hühnerfleisch mit Knoblauch, Petersilie und gekochter Karotte. Wird mit Borodinobrot, Salzgurken und Kren serviert

KHOLODETS

Kholodets with boiled chicken and beef meat, with the addition of garlic, boiled carrots, parsley. Served on Borodino bread with pickles, horseradish and mustard

(L) **EINGELEGTES GEMÜSE** 12,50 €

Gemischtes Salzgemüse nach Art des Hauses

PICKELS

Assorted salted vegetables according to our recipe



(B) **KREBSE GEKOCHT**

60,00 €

Gekochte Krebse mit Soya - Honig - Ingwer Sauce serviert

BOILED CRAYFISH

Boiled crayfish, served with a slice of lemon and soy-honey sauce with a touch of ginger

(AD) **TJULKA NACH SCHWARZMEER ART** 19,50 €

Eingelegte Sardinen mit roten Zwiebeln und Borodinobrot

TJULKA

Pickled sardines with Borodino bread and red onion



SALATEN

(GC) **OLIVIER SALAT MIT KALBFLEISCH** 16,50 €

Gemüsesalat mit zart gekochtem Kalbfleisch und Sauerrahmdressing

OLIVIER WITH BEEF

Vegetable salad with tender beef boiled meat with mayonnaise sauce



(BRC) **LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT** 27,50 €

Gemischter Salat bestehend aus: Shrimps, Baby-Calamari, Miesmuscheln, Octopus, Jakobsmuscheln, pochiertem Ei, Honigdressing mit Ingwer und Limette

WARM SALAD WITH STEAMED SEAFOOD

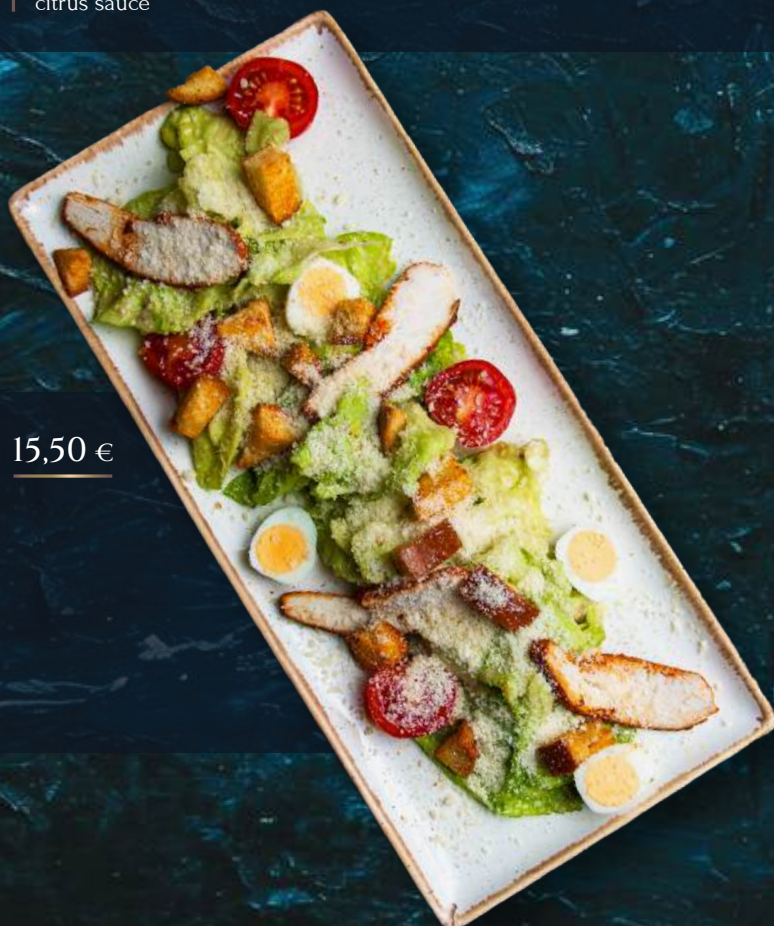
Mixed salad, shrimp, baby squid, mussels, octopus tentacles, scallops, poached egg. Seasoned with honey, ginger and citrus sauce

(ACDG) **CEASAR'S SALAT MIT HÜHNERFILET** 15,50 €

Romanesco Salat mit Parmesan Dressing, Kapern, Knoblauchcroutons und gegrilltem Hühnerfilet

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

The leaves of the romaine salad with caesar sauce, parmesan cheese and garlic croutons, served with cherry tomatoes, quail eggs and chicken fillet on the grill



SALATEN



"VINEGRET" OFENGEWÜRMT MIT EIERSCWAMMERLN

14,50 €

"Vinegret" Ofengewürmt mit marinierten Eierschwammerln, gekochten Bohnen und Salzgurken

VINEGRET SALAD WITH MARINATED CHANTERELLE MUSHROOMS

Baked vegetables with boiled beans and pickles. Served with marinated chanterelle mushrooms

(CDG)

"SCHUBA" SALAT MIT GEBEIZTEM LACHS

15,50 €

Gebackenes Gemüse mit Mayo-Sauerrahmsauce, gebeiztem Lachs und Wachteleiern serviert

SHUBA SALAD WITH SALMON

Salad of baked vegetables with a sauce of sour cream and homemade mayonnaise, served with fillet of salmon and quail eggs



(CDGFN)

MIMOSA SALAT MIT THUNFISCH IN SESAMKRUSTE

15,50 €

Mimosa Salat mit gebackenem Gemüse, Ei, Zwiebel und cross gebratenem Thunfisch in Sesamkruste

MIMOSA SALAD WITH TUNA FILLET IN SESAME

Salad from roasted vegetables and boiled eggs. Seasoned with fresh onions with sour cream and mayonnaise sauce. Served with tuna fillet, lightly fried in sesame nuts with a ragout sauce



(G)

GRIECHISCHER SALAT

13,50 €

Salat mit Gurken, Tomaten, rotem Zwiebel, Kalamata Oliven, Origano, Feta Käse, Knoblauch und Olivenöl

GREEK SALAD

Salad of tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, feta cheese. Seasoned with olive oil, rigano and garlic



WARMER VORSPEISEN

(ABDOR)

MEERESFRÜCHTE SAUTE

35,50 €

Meeresfrüchte Saute mit Shrimps, Octopus, Miesmuscheln, Jacobsmuscheln und rotem Kaviar in Weißwein-Knoblauchsauce mit in Butter geschwenktem französischen Baguette serviert

SEAFOOD SAUTE

Cream sauce made of broth, garlic, white wine and greens, shrimp, mussels, squid, octopus, scallops and red caviar. Served with a French bagel fried in butter



(AG)

RINDER MANTU

25,50 €

Rinderfilet im Teigmantel mit orientalischen Gewürzen und Joghurt - Knoblauch Dip

BEEF MANTU

The minced beef fillet, marinated in oriental spices with onion, added in a thin dough, and prepared stewed. Served with a sauce of yogurt, garlic and greens



(AGF)

TACO MIT RINDERBRUSTKERN

24,50 €

Rinderbrustkern Taco mit Cheddar Kase, Guacamole und Tomatensalsa

BRISKET TACOS

Taco with beef brisket, cheddar cheese, guacamole, salsa of tomatoes and coriander



WARME VORSPEISEN



(AGFB)

TACO MIT SHRIMPS

29,50 €

Shrimps Taco mit Cheddar Käse, Guacamole und Tomatensalsa

SHRIMP TACOS

Taco with shrimps, cheddar cheese, guacamole, salsa of tomatoes and coriander

(RF)

GEGRILLTER OCTOPUS IN SWEET CHILI SAUCE MIT KARTOFFELN IN CHIMICHURRI SAUCE

35,50 €

Gegrillter Octopus in Sweet Chili Sauce mit Baby-Kartoffeln in Chimichurri Sauce serviert

GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES

Octopus tentacles grilled in sweet chili sauce. Served with potatoes in chimichurri sauce



(AG)

CREPES HÄHNCHEN-JULIENNE FÜLLUNG

13,50 €

Crepes mit Hühnchen-Julienne Füllung

PANCAKES WITH CHICKEN JULIENNE

Thin pancake with a filling of chicken julienne



WARMER VORSPEISEN

(AB)

PANIERTE TIGER GARNELEN MIT SWEET CHILI SAUCE

18,80 €

Tiger Garnelen in Pankomantel mit Sweet-Chilli-Sauce

TIGER SHRIMP BREADED WITH SWEET CHILI SAUCE

Tails of tiger shrimps in deep-fried in breadcrumbs Panko, served with Sweet Chili sauce



UBERBACKENER HUMMER

105,00 €

Mit Mozzarella, Parmesan und Gemüsesalat (Tomate, Paprika, rote Zwiebel, Koriander und Chili). Serviert mit einer cremigen Kaviarsauce und Zitrone

BAKED LOBSTER

With Mozzarella, Parmesan, and vegetable salad (tomato, bell pepper, red onion, cilantro, and chili pepper). Served with a creamy caviar sauce and lemon wedges

(BG)

(RGO)

MUSCHELN IN CREMIGER KÄSESAUCE

28,50 €

Muscheln in Schale gedünstet in cremiger Käsesauce, serviert mit Weißbrot

MUSSELS IN CREAMY CHEESE SAUCE

Mussels in shells, stewed in creamy cheese sauce, served with white bread.



SUPPEN

(EBR)

ORIGINAL TOM YAM SUPPE

22,50 €

Original Tom Yam Suppe mit Shrimps, Calamari, Octopus, Jakobsmuscheln, Tom Yam Paste dazu Reis, Chilischotten und Koriander

TOM-YUM GOONG SOUP

Thai soup on coconut broth with added mushrooms, vegetables, cilantro and seafood (shrimp, salmon and squid). Served with boiled rice and chili pepper



(RDGA)

FISCHSUPPE

15,50 €

Fischsuppe tomatisiert, Fluss und Meeresfische, Muschelfleisch, Gemüse und Oliven mit Sauerrahm serviert

FISH SOLYANKA

Soup of river and sea fish with the addition of mussels, olives and vegetables. Cooked with tomato-based fish broth. Served with sour cream



(ACN)

HÜHNER-RAMEN

12,80 €

Japanische Hühnersuppe mit Ei, Frühlingszwiebeln und gegrilltem Hähnchenfilet

CHICKEN RAMEN

Japanese soup with chicken broth, egg noodles, pickled egg, green onion and grilled chicken fillet



(AG)

BORSCHTSCH

12,90 €

Ukrainische Rote-Bete-Suppe in Rinderbrühe, serviert mit Pampuschka, Sauerrahm und Speck

BORSCH

Ukrainian beetroot soup in beef broth served with pampuschka, sour cream and lard



HAUPTSPEISEN

(AG) HÜHNERFILET "ODESSA"

18,50 €

Hühnerfilet in Panko-Parmesan-Pannade mit Mozzarella Käse, Basilikumblättern und Marinarasauce serviert

ODESSA'S CHICKEN FILLET CHOP

Chicken fillet breaded with "Panko" breadcrumbs, parmesan cheese, served with mozzarella cheese, marinara sauce and basil leaves



(DG) LACHSSTEAK

26,80 €

Lachsfilet gegrillt mariniert mit Zitrone und Gewürzen serviert mit Salat, roten Zwiebeln und süßen Tomaten und Remouladensauce

SALMON STEAK

Grilled salmon fillet marinated in a lemon and spices. Served with lettuce leaves, red onion, sweet tomatoes and tar-tar sauce

(ACG) HACKFLEISCH "ODESSA"

19,50 €

Rinderhackfleisch paniert mit karamellisierten Zwiebeln, Offenkartoffel, Frischkäse und Trüffelpaste serviert

ODESSA'S BRACIOLE WITH CHEESE CENTER

Beef minced meat with caramelized onions, egg pancake, baked potatoes, cream cheese and truffle paste



cooking process



(DCGM)

HAUPTSPEISEN

GOLDBRASE IN SALZKRUSTE

67,00 €

Goldbrase in Salzkruste mit Knoblauch, Zitrone und Thymian, im Mantel aus grobem Meersalz gebacken mit Sauce Hollandaise und rotem Kaviar serviert

FISH IN SALT

Sibas marinated with garlic, lemon, thyme and baked in sea salt. Served with a Hollandaise sauce and red caviar



(CDG)

DORADENFILET

28,50 €

Doradenfilet mariniert mit Gewürzen und Zitronensaft serviert mit Maisbrei und Pilzsauce

DORADO FILLET WITH MUSHROOM SAUCE AND BANOSH

Dorado fillet marinated in spices and lemon sauce. Served with a sauce of two types of mushrooms and corn porridge on milk



(ABR)

MEERESFRÜCHTEPASTA

25,50 €

Pasta mit Octopus, Miesmuscheln, Shrimps in Weißweinsauce

FRUTTI DEL MARE PASTA

Pasta with a mix of squid, mussel meat, cuttlefish, shrimp, dressed with white dry wine

HAUPTSPEISEN

cooking process



(AG) **PAPPARDELLE**

16,50 €

Pappardelle mit Parmesansauce, Blauschimmelkäse und Trüffelpaste l'm Käselaib serviert. Das Gericht wird am Tisch zubereitet

PASTA CACIO A PEPE

Papardella with parmesan sauce, with the addition of blue cheese, prepared in the head of the cheese with truffle paste



(AF) **FILET MIGNON**

17,50 €

Filet Mignon, Teriyaki Sauce

100g

STEAK MIGNON (SOUTH AMERICA)

Filet Mignon, Teriyaki sauce



(GFD) **RIBEYE STEAK**

62,90 €

Ribeye Steak, BBQ Sauce

~500g

RIBEYE STEAK (USA)

Ribeye Steak, BBQ sauce



HAUPTSPEISEN



RINDS-BRUSTKERN (USA)

37,50 €

(GF)

Geraucherter Rinds - Brustkern mit Coleslow, mariniertem rotem Zwiebel, BBQ und Chimichurie Sauce

USA-SOURCED SMOKED BRISKET

Beef brisket marinated and smoked, served with coleslaw salad (cabbage, carrot, apple, sour cream-mayonnaise sauce, spices), pickled red onion, and two sauces (Signature BBQ and Chimichurri)



STEAK WAGYU

89,00 €

Ein exquisites Gericht aus marmoriertem Rindfleisch der japanischen Wagyu-Rasse. Dieses Fleisch zeichnet sich durch unglaubliche Zartheit, zarten Geschmack und einen hohen Marmorierungsgrad aus, dieser verleiht dem Steak einzigartiges Aroma und Saftigkeit

STEAK WAGYU

The Wagyu steak is an exquisite dish made from marbled beef of the Japanese Wagyu breed. This meat differentiates from others with its unique tenderness, delicate flavor, and an incredible juiciness



(F)

HAUPTSPEISEN

(GM) **BEEF STROGANOFF**

21,50 €

Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln in cremiger Pilzsauce mit Kartoffelpüree und Essiggurke serviert

BEEF STROGANOFF

Beef fillet in a sauce of two kinds of mushrooms, onion and cream broth, served with mashed potatoes and pickled spicy cucumbers



(G) **HÄHNCHEN
MIT KARTOFFELCREME**

18,90 €

1/2 Hähnchen serviert mit Parmesan-Kartoffelpüree

CHICKEN WITH POTATO CREAM

1/2 Chicken with mashed potatoes with parmesan



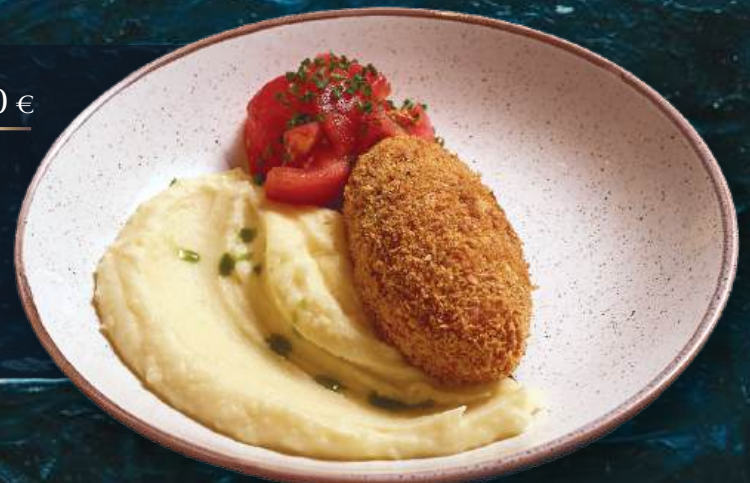
(ACG) **KIEW KOTELETT**

18,90 €

Kotelett vom Oberschenkelfilet gefüllt mit Butter und Dill, serviert mit Kartoffelpüree und eingelegtem Tomatensalat

CHICKEN KYIV

Cutlet from thigh fillet stuffed with butter and dill, served with mashed potatoes and pickled tomato salad



PELMENI

(ACG)

PELMENI

16,90 €

Teigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch in würziger Sauce mit Trüffel Dip serviert

DUMPLINGS

Minced beef with spices, and broth in thin dough. Served with truffle sauce



BEILAGEN

SCHWENKKARTOFFELN MIT ZWIEBEL UND PILZE 9,50 €
Schwenkkartoffeln mit Zwiebel und Champignons

BAKED POTATOES WITH ONIONS AND MUSHROOMS
Baked potatoes served with fried mushrooms with onions

(G) | KARTOFFELPÜREE 5,00 €
MASHED POTATOES

(G) | POMMES 5,00 €
FRENCH FRIES

(G) | TRÜFFELPÜREE 5,90 €
Kartoffeln, Obers, Butter, Trüffelpasta

MASHED POTATOES WITH TRUFFLE
Potatoes, cream, butter, truffle cream

KARTOFFELECKEN 5,00 €
Kartoffelecken gebacken

HOME STYLE FRIED POTATOES
Baked potato slices

(F) | GRILLGEMÜSE 9,50 €
Auberginen, Zucchini, Paprika, Lauch, Champignons gegrillt
und mit Honig-Zitronen Dressing serviert.

GRILLED VEGETABLES
Eggplant, zucchini, Bulgarian pepper, onion, champignon mushrooms, tomato.
Grilled and Served With Honey-Citrus dressing

SAUCEN

(G) | SAUCE TARTARE 2,50 €
TAR-TAR SOUCE

| SAUCE SWEET CHILI 3,50 €
SWEET CHILI SAUCE

(F) | SAUCE TERIYAKI 4,50 €
TERIYAKI SAUCE

(CG) | SAUCE HOLLANDAISE 2,50 €
HOLLANDAISE SAUCE

(G) | SAUERRAHM 3,50 €
SOUR CREAM

(F) | UNAGI-SAUCE 3,50 €
UNAGI SAUCE

(M) | KREN 3,50 €
HORSERADISH

(M) | SENF 3,50 €
MUSTARD

(M) | KETCHUP 3,50 €
KETCHUP

BROT

(AC) | DINKELBROT 1,50 €
SPELT BREAD

(AC) | WEIZENBROT 1,50 €
WHITE BREAD

(AC) | BAGUETTE 1,50 €
FRENCH BAGUETTE

(AC) | BROTVARIATRON 4,50 €
Weizenbrot, Borodinobrot
(Schwarzbrot), Dinkelbrot

BREAD BASKET
White bread, spelt and Borodino bread

(AC) | BORODINO 1,50 €

NACHSPEISEN



(G) **TOPFENMOUSSEDESSERT IN SCHOKOLADE** 9,50 €

Feine Topfenmousse mit schwarzer Schokolade

COTTAGE CHEESE BARS GLAZED IN CHOCOLATE

Delicate cottage cheese mousse covered with black chocolate

(AGC) **HONIGTORTE**

9,50 €

HONEY CAKE

Tender honey crust with cream



(AGC) **NAPOLEONTORTE**
NAPOLEON CAKE

9,50 €



NACHSPEISEN



(ACG)

SHORTBREAD

Nussshortbread mit Kondensmilch gefüllt.

1,80 €

PREIS PRO STÜCK

NUTS

Nuts filled with condensed milk



(ACG)

WAFFELRÖLLCHEN

Waffelröllchen mit Kondensmilch gefüllt.

5,00 €

TUBE

Waffle tube filled with condensed boiled milk

(CNH)

HALVA VARIATION

Zwei Arten von Halva:

1. Sonnenblumenkerne
2. Sesam

HALVA

Two types of halva:

- 1st - crushed sunflower seeds, combined with egg, dry milk and vanilla.
- 2nd - The ground seeds of sesame, combined with egg, dry milk and vanilla.

9,50 €



NACHSPEISEN



(ACE)

ZARTE SYRNYKY

12,60 €

Topfen Syrnyky mit Sahnecreme und Beeren

TENDER SYRNYKY

Cottage cheese Syrnyky with cream sauce and berries



(ACG)

WARENYKY MIT KIRSCHEN

15,90 €

serviert mit Sauerrahm

VARENYKY WITH CHERRIES

Thin dough filled with sweet cheery. Served with cherry sauce and sour cream

(ACGH)

KYJIW TORTE

10,50 €

Original Kiew Torte mit Boden aus Eiweiß, Nüssen und Schokolade, die Seiten mit Nüssen bestreut, mit einer Schlagoberschicht als Krönung

KYIV CAKE

A cake of original recipe, consisting of two nut-based sponge layers and a creamy chocolate filling. The sides of the cake are sprinkled with nut crumbs, and the top is decorated with multicolored cream.



(H)

VERSCHIEDENE MARMELADEN

12,00 €

JAM IN ASSORTMENT

ALLERGENE

- (A) | GLUTENHALTIGES GETREIDE /
gluten containing cereals
- (B) | KREBSTIERE / Cretaceous
- (C) | EI / Egg
- (D) | FISCH / Fish
- (E) | ERDNUSS / Peanut
- (F) | SOJA / Soy
- (G) | MILCH ODER LAKTOSE / Milk or lactose
- (H) | SCHALENFRÜCHTE / Peel fruits
- (L) | SELLERIE / Celery
- (M) | SENF / Mustard
- (N) | SESAM / Sesame
- (O) | SULFITE / Sulfites
- (P) | LUPINEN / Lupins
- (R) | WEICHTIERE / Mighty

Die Aufstellung mit den Allergenen unserer Produkte wurde nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt. Bitte sprechen Sie mit unserem Personal über Ihre Allergien. Wir beraten und informieren Sie gerne, um Ihren Aufenthalt Bestmöglich zu gestalten.

Allergene nach LMIV 1169/2011

The list of allergens in our products has been compiled from information received from our suppliers. Please talk to our staff about your allergies. We will be happy to advise and inform you in order to make your stay in the restaurant as pleasant as possible.

Allergens according to LMIV 1169/2011