

# MENU



*Ukraine  
Food*

Kerklaan 23 9717 HA Groningen

+31 (0)6 387 262 73  
[info@ukrainefood.nl](mailto:info@ukrainefood.nl)

# MENU

## Voorgerechten | Appetizers

<b>Buzhenyna</b>	€11,00	<b>Zakuska met bieten</b>	€12,00
Huisgemaakte gekruid varkensgebraad met mierikswortelsaus		Dun plakjes gebakken biet met kaas walnoten en rucola bestrooid met balsamico saus	
Homemade pork loin with horseradish sauce		Thin slices of fried beetroot with cheese, walnuts and arugula sprinkled with balsamic sauce	
<b>Farchmak uit Odessa</b>	€10,50	<b>UF plankje voor 2 personen</b>	€18,50
Haringspread met appels, eieren, roomkaas en geroosterd brood		“Shuba” salade   “Olivie” salade   Auberginerolletjes   Kippenleverpaté   Farschmak   Buzchenyna   Geroosterde brood	
Haring spread with egg, crème cheese and toasted bread		“Shuba” salad   “Olivie” salad   Farschmak   Eggplant rolls   Chicken liver pate   Buzchenyna   rosters bread	
<b>Auberginerolletjes</b>	€12,50	<b>Pelmeni</b>	€12,90
Rolletjes met walnoten en koriander		Vergelijkbaar met Italiaanse ravioli. Het deeg is gevuld met gehakt, uien en kruiden. Geserveerd met traditionele crème fraichesaus	
Rolls of eggplant with walnuts and koriander		Similar to Italian ravioli. The dough is filled with minced meat, onions and herbs. Served with traditional crème fraiche sauce	
<b>Huis-gemarineerde haring</b>	€10,50	*volledige portie / full portion €18,50	
Haring met rode ui en gebakken aardappelen			
Herring with red onion & baked potato's			
<b>Kippenleverpaté met brood</b>	€10,50	<b>Varenyky naar keuze</b>	€12,90
Romige paté met tijm, boter, witte wijn en geroosterd brood		Kies je vulling:	
Creamy chicken liver pate with wijn tijm, butter, and white wine & toasted bread		- gestoofde kool   stewed cabbage	
<b>Salade “Shuba”</b>		- aardappelen en kaas   potatoes & cheese	
Salade met bieten, haring, aardappelen, wortelen en mayonaise	€13,00	- aardappelen en champignons   potatoes & mushrooms	
Salad with herring, beets, carrots, potatoes, and mayonnaise		Kies je topping:	
<b>Salade “Olivie”</b>		- parmezaanse kaas   parmezaan cheese	
Romige salade met augurk, aardappel, wortel, vlees en ei gemengd met doperwt en mayonaise	€12,50	- gebakken paddenstoelen   baked mushrooms	
Creamy salad with pickle, potato, carrot, meat and egg mixed with peas and mayonnaise		- gebakken bacon en ui   baked bacon & onion	
<b>Salade “Venigret”</b>	€11,50	*volledige portie / full portion €18,50	
Frisse salade met aardappelen, bieten, wortel, paddenstoelen, zuurkool, augurk gemengd met bonen en zonnebloemolie			
Fresh salad with potatoes, beets, carrot, mushrooms, sauerkraut, pickle mixed with beans and sunflower oil		<b>SOEP / SOUP</b>	

## Traditionele Oekraïense Borsch

Rijkgevulde bietensoep met rundvlees. Het wordt geserveerd met pampushky, zure room en traditionele kruidenspek

Richly filled beetroot soup with beef. Served with pampushky, sour cream and traditional herb bacon

## Pompoensoep met blauwe kaas

Romige pompoensoep met blauwe kaas, spekjes en geroosterd brood

Creamy pumpkin soup with truffle oil, blue cheese, bacon and toasted bread

# MENU

## Hoofdgerecht | Main dishes

### **Rebra**

Malse short ribs met krielaardappelen gegarneerd met groenten en twee huisgemaakte sauzen  
Tender short ribs with potatoes topped with vegetables and two homemade sauces

€23,50

### **Kruchenyky**

Varkensvlees-rolletjes gevuld met champignons rusten op aardappelpuree in eigen jus gegarneerd met groenten  
Pork rolls filled with mushrooms rest on mashed potatoes in their own gravy topped with vegetables

€22,50

### **Osso Buco**

Kalfsschenkels in eigen jus op bedje van aardappelknolselderijpuree gegarneerd met groenten  
Veal shanks in their own gravy on a bed of potato-celeriac puree garnished with vegetables

€23,50

### **Kachka**

Langzaam gegaarde eendenbout met krielaardappeltjes gegarneerd met groenten en twee huisgemaakte sauzen  
Slowly cooked duck leg with potatoes topped with vegetables and two homemade sauces

€22,50

### **Kip "Kyiv"**

Kippenvlees gevuld met dille en boter op een bedje van aardappelpuree gegarneerd met groenten  
Chicken "Kyiv" - chicken meat stuffed with dill and butter on a bed of mashed potatoes topped with vegetables

€24,00

### **Dorade uit de oven**

Hele dorade met krielaardappeltjes gegarneerd met groenten en twee huisgemaakte sauzen  
Whole sea bream with new potatoes topped with vegetables and two homemade sauces

€24,50

### **Schoky**

Botermalse varkenswangetjes in een lekker paddenstoelensaus met krielaardappeltjes gegarneerd met groenten en twee huisgemaakte sauzen  
Buttery tender pork cheeks in a delicious mushroom sauce with potatoes, topped with vegetables and two homemade sauces

€22,50

### **Patelnja met kip**

€23,00

Malse kip roergebakken met groenten en aardappelen in een gietijzeren pan met chilisaus  
Tender chicken stir-fried with vegetables and potatoes in a cast-iron pan with chili sauce

### **Patelnja vega**

€22,50

Malse aubergine roergebakken met groenten en aardappelen in een gietijzeren pan met chilisaus  
Tender eggplant stir-fried with vegetables and potatoes in a cast-iron pan with chili sauce

### **Gevulde aubergine vega**

€23,00

Gegrilde aubergine gevuld met tomaten, walnoten, koriander en kaas, gegarneerd met groenten en aardappelen

Grilled eggplant stuffed with tomatoes, walnuts, coriander and cheese, topped with vegetables & potatoes

### **Holubtsie**

€20,50

Langzaam gegaarde koolrolletjes gevuld met varkensvlees, rijst, wortel, ui. Het gerecht wordt geserveerd met pampushky, rijk bestrooid met bacon en zure room

Slowly cooked cabbage rolls filled with pork, rice, carrot, onion. The dish is served with pampushky, richly sprinkled with bacon and sour cream

### **Deruny**

€19,50

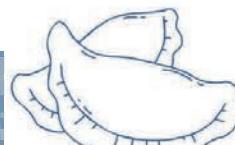
Aardappelkoekjes gevuld met kaas, bestrooid met spekjes, gebakken ui, knoflooksaus en groenten  
Potato cakes filled with cheese topped with bacon, fried onion & garlic sauce topped with vegetables

### **Deruny vega**

€19,50

Aardappelkoekjes gevuld met kaas, bestrooid met paddenstoelen, gebakken ui, knoflooksaus en groenten

Potato cakes filled with cheese topped with mushrooms, fried onion & garlic sauce, topped with vegetables



## Nagerecht | Dessert

### Lvivskyi Syrnyk €7,50

Kaasgebakje met jam en zure room. Dit gerecht wordt van eigengemaakte kaas gemaakt  
Cheese pastry with jam and sour cream. This dish is made from homemade cheese

### Medowyk taart €8,50

Honingtaart van dunne laagjes cake met zure roomcrème. Sappige cake die in je mond smelt  
Honey cake of thin layers with sour cream cream  
Juicy cakes that melt in your mouth

### Napoleon taart €8,00

Heerlijk bladerdeeg gebak met banketbakkersroom.  
Delicious puff pastry with custard cream

### Syrnyky €9,50

Klassieke kaaskoekjes gemaakt van eigengemaakte kaas. Het wordt geserveerd met een bolletje vanille-ijs en gekarameliseerde appel  
Classic cheese biscuits made from homemade cheese. Served with a scoop of vanilla icecream and caramelized apple

### Varenyky met kersen €13,90

Deegpartijtjes gevuld met kersen ondergedompeld in roomboter gegarneerd met zure room  
Varenyky with cherries in butter garnished souver creme

## Drankjes | Drinks

### Americano €3,00

### Espresso €2,85

### Cappuccino €3,50

### Latte Macchiato €3,70

### Irish Coffee koffie, whiskey, bruine suiker, slagroom €6,25

### Affogato espresso, bolletjes vanille ijs, slagroom €6,00

### Thee €2,95

### Verse Muntthee €3,50

### Verse Gemberthee €3,50

### Verse Frambozen-basilicum thee €3,75

### Verse Duindoornthee €3,75

### Likeur bij de koffie €5,00

- Honing
- Kersen
- Frambozen

Binnenkort open!  
Tweede locatie

Opening soon!  
Second location

## TASTY TRADITIONS

Patisserie & Koffiehuis  
Takeaway avondmaaltijden

Friesestraatweg 143-03  
9743 AC Groningen

@TASTY\_TRADITIONS\_NL

@ TASTYTRADITIONS.NL

WWW.TASTYTRADITIONS.NL



@UKRAINE\_FOOD\_NL



@UKRAINEFOOD.NL



WWW.UKRAINEFOOD.NL