

CUISINE RUSSE

- **17 Septembre** SOUPE "Shi Chaliapine"
Recette de soupe russe traditionnelle créée par le grand chanteur d'opéra russe Fiodor Chaliapine.
(chou blanc, champignons, jambon, pruneaux, légumes verts)
Tarte rapide au fromage et aux graines de sésame
- **1 octobre** Zakouski : hors d'œuvre typique de la cuisine russe. Il y en a une grande variété. C'est un élément incontournable de la table russe destiné à « réveiller » l'appétit. :
Salade « Mystère pour les invités » - la collation légère originale pour une table festive à base de filet de poulet
Salade « Dame de Pique »
(La salade de betterave est un plat original - un exemple unique d'un plat qui réunit les quatre nuances de saveur - sucré, épicé, salé et aigre.)
Salade avec hareng, betterave cuite au four et raifort.
- **15 octobre** « Pirog » à base de pain arménien Lavash avec du fromage et des herbes.
Chou blanc au caramel avec de l'ail et du jambon .
- **12 novembre** Soupe aux champignons et fromage fondu : soupe parfumée au fromage crémeux.
« Le chapeau de berger » : dessert à base de cerises griottes
- **26 novembre** Kournik : la tarte la plus célèbre de Russie
- **10 décembre** Lagman : plat traditionnel de la cuisine d'Asie Centrale.
- **7 janvier** Galouchki de Poltava : plat traditionnel ukrainien.
Pomme cuites aux noix et au lait concentré (dessert russe)
- **21 janvier** Vatrouchka royale : hommage moderne à une pâtisserie traditionnelle d'Europe de l'Est, consistant en un anneau de pâte fourré au fromage blanc.
Zakouski : caviar de carottes avec du hareng.
- **4 février** Bortch ukrainien accompagné du pain traditionnel « Pampouchki » et d'une sauce à l'ail.
- **4 mars** Zakouski de fête :
Salade « le Bracelet de grenat »
Canapés salés avec concombre et pâté de hareng
- **18 mars** Maquereau au four dans sa sauce à la moutarde
Salade tiède de pommes de terre et de légumes
- **1 avril** Pirogui : Tourte ossètes au fromage et aux pommes de terre
- **29 avril** Roulets de poulet farcis de chou fermenté
Boulettes de millet
- **13 mai** Poulet « Tchkmrouli » : à la géorgienne composé de poulet rôti, sauce au lait et à l'ail, accompagné du pain géorgien « Lavache »
- **3 juin** Tanof : soupe d'été traditionnelle arménienne, légère et délicieuse, à base de lait fermenté et de différentes herbes aromatiques.
« Lobio » à l'arménienne, à base de haricots verts, herbes aromatiques et d'œuf

