

Wij wachten op u in onze winkel  
Kom kopen in onze winkel in Aalsmeer  
Zijdstraat 1 A, 1431EA, Aalsmeer

www.shop.ukrainian-food.nl

+31297548559



# Vesela Pani Assortiment

## Varenyky

	500 g / 1000 g
met vlees	€10.50/€21.00
<b>vegan</b> met aardappelen	€ 9.50/€19.00
<b>vegetarian</b> met aardappelen en roomboter	€ 9.50/€19.00
<b>vegan</b> met aardappelen en bospaddenstoelen	€10.50/€21.00
<b>vegan</b> met aardappelen en champignons	€10.00/€20.00
<b>vegan</b> met zuurkool	€10.00/€20.00
<b>vegan</b> met kool en paddestoelen	€10.50/€21.00
<b>vegetarian</b> Oekraïense (aardappelen+kwark)	€10.00/€20.00
<b>vegetarian</b> spinazie met spinazie en dikke kwark	€10.00/€20.00
<b>vegetarian</b> dikke kwark met dille	€10.00/€20.00
<b>vegetarian</b> met Cheddar en champignons	€10.00/€20.00
<b>vegetarian</b> met zoete dikke kwark	€10.00/€20.00
<b>vegan</b> met kersen	€10.50/€21.00
<b>vegan</b> met blauwe bessen	€10.00/€20.00
<b>vegan</b> met aardbei	€10.00/€20.00
luie	€ 8.00/€16.00

## Pelmeni

	500 g / 1000 g
met varken en rund	€10.50/€21.00
met varken	€10.00/€20.00
<b>halal</b> met kalf	€10.50/€21.00
<b>halal</b> met kalkoen	€10.00/€20.00
met kippenvlees	€10.00/€20.00
met drie soorten vlees	€10.75/€21.50
<b>halal</b> kleurrijke voor kinderen	€10.50/€21.00
met zalm en spinazie	€ 11.00/€22.00
met zalm en dikke kwark	€ 11.00/€22.00
<b>vegan</b> met champignons en eekhoortjjesbrood	€10.00/€20.00

## Syrnyky

	(10 st)
<b>vegetarian</b> met rozijnen	€17.50
<b>vegetarian</b> classic	€17.00
<b>vegetarian</b> met chocolade chips	€17.50
<b>vegetarian</b> zout met Parmezaanse kaas	€19.00

## Kotlety

	(4 - 12 st)
met kippenvlees (8 st)	€17.00
met varkensvlees en rundvlees (6 st)	€18.00
<b>halal</b> met kalkoenvlees (4 st)	€15.00
met varkensvlees (6 st)	€17.00
A-la kip Kyiv (4 st)	€16.00
met vis (8 st)	€19.00
<b>halal</b> kalkoen gehaktballetjes (12 st)	€20.00
<b>halal</b> kalfsgehaktballetjes (12 st)	€20.00

## Holubtsi

	1000 g
met varkensvlees	€25.00
<b>halal</b> met rund	€26.00
<b>vegan</b> met champignons en rijst	€25.00

## Gevulde paprika

	1000 g
met vlees	€22.00
<b>vegan</b> met champignons	€21.00

## Mlyntsi

	(5 - 7 st)
met vlees (6 st)	€15.00
<b>halal</b> kip en paddenstoelen (6 st)	€14.50
met ham en Cheddar kaas (5 st)	€14.50
benderyky met vlees (6 st)	€14.50
met zalm en kwark (6 st)	€14.50
met zalm en spinazie (6 st)	€14.50
<b>vegetarian</b> van spinazie met roomkaas (6 st)	€14.00
<b>vegetarian</b> chocolade met kwark en banaan (5 st)	€14.50
<b>vegetarian</b> met zoete dikke kwark en bosbessen (7 st)	€14.50
<b>vegetarian</b> met zoete dikke kwark en aardbeien (7 st)	€14.50
<b>vegetarian</b> met zoete dikke kwark (7 st)	€13.00
<b>vegetarian</b> met appel en kaneel (6 st)	€14.00
<b>vegetarian</b> met maanzaad en kersen (7 st)	€13.50

## Khinkali

	(8 st)
<b>vegetarian</b> van spinazie met dikke kwark	€14.00
met varkensvlees	€14.00
<b>halal</b> met kalfsvlees	€14.00

## Chebureky

	(4 st.)
<b>vegetarian</b> met kaas en verse kruiden	€13.00
<b>vegan</b> met zuurkool	€12.50
met vlees	€13.50
met vlees, kaas en tomaten	€14.00

## Zrazy

	(6 st)
met vlees	€14.00
<b>vegetarian</b> met zuurkool	€14.00
<b>vegetarian</b> met paddestoelen	€14.00

## Andere gerechten

huisgemaakte worst (varkensvlees)	€14.00
grill worst met kip en Cheddar kaas	€14.00
soep met gehaktballetjes (varkensvlees)	€15.00
<b>halal</b> soep met gehaktballetjes (kalkoen)	€15.00
Oekraïense pate	€ 6.95
lever taart	€20.00/€ 5.00
gemalen reuzel (varkensvet) met knoflook	€ 6.50
<b>vegetarian</b> Adjarian khachapuri	€10.50
khachapuri met kip en kaas	€12.95
<b>halal</b> gevulde kippenbout met kip en champignons	€ 7.50
<b>halal</b> kipnuggets	€ 8.50
Oekraïense borscht	€ 15.00
vatrushka met kwark	4 pcs./€ 15.00
deruny	€ 9.50
deruny met vlees	€ 11.50

## Shashlyk (op bestelling)

	1000 g
Varken	€16.50
<b>halal</b> Kalf	€21.95
<b>halal</b> Kip	€14.95

## Varenyky



Bereidingswijze



**Varenyky** – traditionele oekraïense dumplings, gevuld met verschillende vullingen, meestal met groenten, bessen of dikke kwark.  
Bereidingswijze: gooi bevroren varenyky in het kokende, licht gezouten water. Breng al roerend aan de kook en kook 5-7 minuten. Neem de varenyky uit het water en breng op smaak (boter, zure room).

## Syrnyky



Bereidingswijze



**Syrnyky** – traditionele zoete pancakes, gemaakt van dikke kwark. Met toevoeging van vanille, rozijnen of een stukjes chocolade.  
Bereidingswijze: bak bevroren syrnyky met een beetje olie of boter op de pan op laag vuur onder het deksel en keer ze af en toe om.

## Holubtsi



Bereidingswijze



**Holubtsi** – Spitskoolrolletjes met rijstvulling  
Bereidingswijze: doe de bevroren holubtsi in een pot, maak een saus van wortelen en uien, voeg eventueel zure room of tomatenpuree toe in de saus, voeg de saus toe in de pot met holubtsi, giet het er helemaal over met water en kook op middelhoog vuur gedurende 40 minuten in de zomer periode en 1,5 uur in de winterperiode.

## Khinkali

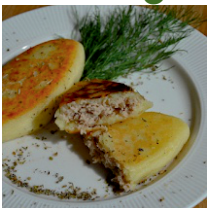


Bereidingswijze



**Khinkali** – Traditionelle Georgisch dumplings  
Bereidingswijze: gooi bevroren khinkali in kokend, licht gezouten water. Breng al roerend aan de kook en kook 10-12 minuten. Neem de khinkali uit het water en breng op smaak (boter, zure room, zwarte peper).

## Zrazy



Bereidingswijze



**Zrazy** – aardappelbeignets met verschillende vullingen  
Bereidingswijze: bak bevroren zrazy op de pan met een beetje olie of boter, keer ze af en toe om tot ze mooi goudbruin worden.

**Gevulde paprika met rijstvulling**  
Bereidingswijze: doe de bevroren paprika's in een pan, maak een saus van wortelen en uien (optioneel zure room of tomaten pasta toevoegen). Doe de saus over de paprika en giet de water over en kook op medium vuur 1-1,5 uur of bak op 160 graden 1-1,5 uur in de oven.

Bereidingswijze



## Pelmeni



Bereidingswijze



**Pelmeni** – dumplings met vleesvulling.  
Bereidingswijze: gooi bevroren pelmeni in het kokende, licht gezouten water. Breng al roerend aan de kook en kook 5-7 minuten. Neem de pelmeni uit het water en breng op smaak (boter, zure room).

## Kotlety



Bereidingswijze



**Kotlety** – traditionele oekraïense gehaktballen van verschillende soorten vlees  
Bereidingswijze: bak bevroren gehaktballen in olie of boter op middelhoog vuur, draai ze af en toe om of bak ze in de oven.

## Mlyntsi

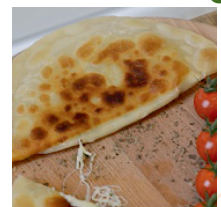


Bereidingswijze



**Mlyntsi** – Traditionele dunne gevulde pannenkoeken  
Bereidingswijze: bak bevroren mlyntsi op de pan met een beetje olie of boter op laag vuur onder het deksel en keer ze af en toe om.

## Chebureky



Bereidingswijze



**Chebureky** – Classieke Krim-Tataars dumplings  
Bereidingswijze: bak de bevroren chebureky in olie of boter op middel hoge vuur, draai ze af en toe om tot ze goudbruin worden. Je kan ook frituur gebruiken.

## Gevulde paprika met rijstvulling



Bereidingswijze

