



МАРИ VANNA

по-домашнему...

Домашние завтраки

С 10:00 до 14:00 (по выходным)

1. Завтрак по-английски от MariVanna London 23.00

Сытный завтрак для тех, кто сильно проголодался:

яичница, картофель по-домашнему, сосиски, микс-салат,
бекон, грибы и фасоль в томатном соусе

2. Завтрак настоящего американца от MariVanna New York 18.00

Легкий и вкусный завтрак:

подаем яйцо бенедикт на булочке бриошь со свежим лососем
и голландским соусом

3. Завтрак на Патриарших от MariVanna Москва 12.00

Домашний русский завтрак:

пышные горячие оладушки со сметанкой и вкусным вареньем

4. Любимый завтрак от MariVanna Baku - целых два варианта! 17.00

Традиционный плотный завтрак:

с кюкю или омлетом с помидорами (на выбор) и щедрой тарелкой -
хлебушек, сыры, маслицы и орехи

Завтрак

С 10:00 до 14:00 (по выходным)

1. Омлет или яичница из 3 яиц

Добавьте на ваш вкус:

- грибы шампиньоны

- ветчина говяжья

- бекон

- помидорки

- сыр

- зелень

- копченый лосось



6.00

6.00

4.00

10.00

2.00

6.00

2.00

15.00

2. Домашний йогурт с клубничным, малиновым или абрикосовым вареньем

7.00

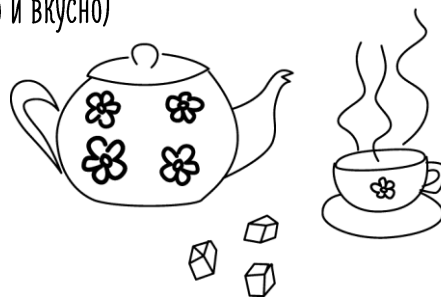
3. Блины гурьевские скороспелые (со сметаной или сгущёнкой)

6.00

Завтрак

С 10:00 до 14:00 (по выходным)

- | | |
|--|---------------|
| 4. Блинчики золотистые (на выбор - со сметаной, вареньем, мёдом или стужённой) | 5.00 |
| 5. Блинчики с мясом сытные | 10.00 |
| 6. Блинчики с деревенским творогом | 8.00 |
| 7. Домашние сырники (на выбор - со сметаной, вареньем или стужённой)
(с мёдом) | 8.00
12.00 |
| 8. Молочная рисовая каша (как мама готовила) | 6.00 |
| 9. Гречневая кашка с молоком | 6.00 |
| 10. Каша овсяная на молоке или на воде (полезно и вкусно) | 6.00 |



Фирменные блюда для праздничного стола

1. Утка румяная, с антоновскими яблочками	120.00
2. Утка, с белыми грибами да гречкой фаршированная	140.00
3. Ножка ягненка по-домашнему, с лесными опятами	175.00
4. Ребра молодого барашка с печеной картошечкой	200.00
5. Форель золотая горячего копчения подается с картофелем	170.00
6. Поросенок молочный фаршированный гречкой и каштаном	750.00
7. Ребра говяжьи горячего копчения с запеченным картофелем	280.00

Все праздничные блюда готовятся только по предварительному заказу. Просим сделать его за три дня до вашего торжества.

Салаты и Закуски

1. Пирожки (по семейному рецепту прабабушки)

с мясом,

с капустой, с картофелем, с яйцом и зеленью

....Горячие да румяные , только из печи



3.00

1.00

2. Салат «Оливье» с докторской колбасой (тот самый вкус!)

10.00

3. Винегрет с запечённой свёклой и квашеной капустой из бочки

9.00

4. Овощной салат с семечками подсолнуха (с деревенским маслом сметаной)

8.00

5. Салат «Столичный» с курочкой

10.00

6. Салат «Мимоза» с сёмгой (по - праздничному)

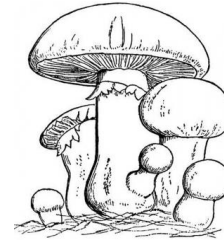
18.00

Салаты и Закуски

7. Цезарь "по-нашенски"	12.00
8. Теплый салат из бакинских помидоров и сладкого лука сгренками и сыром фета	12.00
9. Салат с куриной печенью и вешенками	13.00
10. Икра красная (50г)	40.00
11. Икра черная (50г)	240.00
12. Салат из четырех видов помидоров с белым сыром	15.00
13. Копчёная или слабосолёная сёмга по рецепту родственников из Карелии	45.00
14. Форшмак традиционный с тостами	15.00
15. Селёдка под шубой	12.00

Салаты и закуски

16. Паштет из куриной печени с луковым мармладом	10.00
Объедение!	
17. Сельдь бочковая с вареной картошечкой	15.00
18. Баклажаны по-одесски (секретный рецепт)	8.00
19. Фермерский сыр с инжирным и кизилowym вареньем	25.00
20. Тарелка европейских сыров	45.00
21. Свежие сезонные овощи с зеленью и луком	15.00
22. Икра кабачковая, заморская	8.00
23. Малосольные огурцы	6.00
24. Малосольные помидоры	6.00



Салаты и Закуски

24. Соленья из бочки (по осени сама солила)	18.00
25. Мясные деликатесы домашние да заморские	39.00
26. Рыбка из морей и океанов	58.00
27. Язык отварной с ядреным хреном	20.00
28. Тарелочка отборного домашнего сала с прорезью	17.00
29. Хачапури по – мегрельски по рецепту подруги из Грузии	20.00
30. Хачапури по – аджарски	18.00

Блины румяные от Mari Vann'ы

1. Со сметанкой домашней	5.00
2. С творогом деревенским	8.00
3. С копчёной северной семгой	16.00
4. С мясом (сытные)	10.00
5. С красной лососевой икрой (50 г)	45.00
6. С черной белужьей икрой (50 г)	240.00

Супы



- | | |
|---|-------|
| 1. Суп с лесными грибами | 10.00 |
| 2. Куриный суп с домашней лапшой самодельной | 8.00 |
| 3. Борщ с пампушками (чеснока не пожалела!) | 12.00 |
| 4. Щавелевый суп с перепелиным яйцом и молодой крапивой | 10.00 |
| 5. Уха с осетриной, лососем и судаком | 35.00 |

Пельмени и Вареники

1. Пельмешки с лососем

16.00

2. Пельмешки с бараниной

11.00

3. Пельмени «Сибирские» с телятиной

11.00

4. Вареники с картофелем, грибами и жареным луком

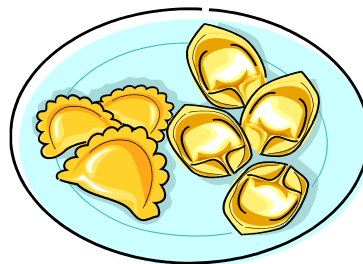
12.00

5. Вареники с творогом деревенским и сметанкой

10.00

6. Вареники с вишней и фермерскими сливками

12.00



Всё сама лепила....

Горячие блюда

1. Котлетки	- куриные, с пюре	18.00
	- мясные, с гречкой	22.00
2.	Котлетки рыбные с пюре и зеленым горошком	24.00
3.	Фирменная котлета по-киевски с овощным салатом и пюре	19.00
4.	Куриный шницель (с гречкой, тушёной капустой или пюре)	15.00
5.	Цыпленок табака (остренький) с миской зеленого салата	26.00
6.	Томленая утиная ножка с пряной тушеной капустой	36.00
7.	Шницель из телятины с картофельным пюре и эстрагоном	32.00

8. Картофельный блинчик с куриным строгановым	15,00
9. Филе золотой форели в хрустящей корочке с молодым картофелем	28.00
10. Сибас сочный, зажаренный с овощами на гриле	24.00
11. Лосось с шафрановым рисом	45.00
12. Рулька ягнёнка с булгуром (пальчики оближешь)	55.00
13. Бефстроганов с нежным картофельным пюре	28.00
14. Медальоны из говяжьей вырезки на гриле с лучком и жареной картошечкой	45.00
15. Голубцы	12.00
16. Пожарская котлета	20.00

Блюда на мангале

1. Осётр каспийский на углях	60.00
2. Лосось-гриль из северных морей	45.00
3. Румяный ягнёнок (каре)	25.00
4. Нежный шашлык из свиной шейки	28.00
5. Золотистая куриная грудка-гриль	15.00
6. Сытный люля-кебаб из баранины	20.00
7. Люля-кебаб из курицы на мангале	12.00
8. Бастурма из телятины с чабрецом	35.00

ГАРНИРЫ

- | | |
|---|-------|
| 1. Драники хрустящие (привет белорусским друзьям) | |
| - со сметанкой домашней | 9.00 |
| - с грибами шампиньонами | 10.00 |
| - со шкварками (вкуснятина) | 15.00 |
| 2. Гречка с жареным лучком и ароматным маслом | 6.00 |
| 3. Рис рассыпчатый с шафраном | 8.00 |
| 4. Картофельное пюре (как мама готовила) | 6.00 |
| 5. Жареный картофель золотистый | 6.00 |
| 6. Овощи, запеченные в дровяной печи | 8.00 |



7. Картошечка по-домашнему	6.00
8. Брокколи на пару	6.00
9. Цветная капуста на пару	6.00

Десерты

1. Торт «Наполеон» <i>(по рецепту бабушки-кондитера)</i>	10.00
2. Воздушный десерт «Павлова» с тёртой малиной	12.00
3. Тот самый медовик с пчёлкой	9.00
4. Сметанно-медовый торт	9.00
5. Торт «Киевский»	11.00
6. Вареники с вишней в пудре <i>(вкус из детства)</i>	12.00
7. Торт «Птичье молоко»	10.00
8. Крем-брюль с изюмом, запеченное в печи	10.00



9. Паффины	10.00
10. Пирожное «картошка»	10.00
11. Домашние сырники с мёдом	12.00
со сметаной, вареньем или сгущёнкой	8.00
12. Тарелка сезонных фруктов, витаминная	35.00
13. Ассорти домашнего печенья (к чаю самое оно!)	6.00
14. Варенье	5.00

Наварила разного, целую коллекцию :

- кизил розовый
- инжир маленький
- белая черешня
- грецкий орешек
- малина лесная
- яблочное повидло



- | | |
|---|------|
| 15. Сорбет один шарик (малиновый, клубничный, смородиновый) | 3.00 |
| 16. Мороженое, один шарик (клубничное, шоколадное) | 4.00 |
| шербет ягодный, ванильное) | |
| (из грецкого ореха) | 4.00 |
| (из бородинского хлеба с сухариками из свеклы) | 4.00 |
| 17. Мёд ароматный- прямо с пасеки | 8.00 |

