



Дегустационные предложения от хозяйки Мари Ванны





ЧАЕПИТИЕ ПО-РУССКИ

Мари Ванна приглашает в гости друзей и соседей на традиционное русское чаепитие к себе в квартирку. А какое чаепитие без самовара? Пузатый и дымящийся, важный и блестящий, самовар стал центром праздничного застолья и незаменимым атрибутом русского чаепития. На нашем чаепитии Вы узнаете об истории происхождения самоваров, попробуете разные виды чая и традиционные угощения к чаю. Мерный гул, баранки на столе, чашки с блюдцами и самый вкусный чай из самовара — всё это так близко сердцу, придает столько тепла и уюта домашнему очагу.

В чаепитие по-русски входит:

- Четыре вида чая (байховый черный, иван-чай, вечерний травяной сбор, витаминный ягодный)
- Угощения к чаю (малиновое варенье, вишневое варенье, морошковое варенье, варенье из сосновых шишек, цветочный мед, гречишный мед, донник, сгущенное молоко, баранки, конфеты)

Цена чаепития по-русски — 2000 руб.

(рассчитано на 4 человек).



RUSSIAN TEA PARTY

Mari Vanna invites friends and neighbors to Russian tea party at communal apartment. What is the Russian tea party without samovar. Pot — billed and smoking, important and brilliant, samovar became the most important attribute of Russian tea party. At this event you can discover new information about the history of samovar, try different kinds of tea and traditions treats for tea. Measured hum, baranki, cups and saucers and the most delicious tea from samovar — this all is near for heart, makes warm and cozy.

The tea party includes:

- 4 kinds of tea (black long leaf, willow herb, evening herbal tea, vitamin berry)
- Tea treats (raspberry jam, cherry jam, cloudberry jam, pine cone jam, flower honey, buckwheat honey, sweet clover, condensed milk, baranki, sweets)

The price is 2000 rub.

(for 4 persons).



икорная дегустация

- Осетровая икра со свежим огурцом и перепелиным яйцом
- Икра лосося на крекере с сыром и зеленью
- Щучья икра на бородинском хлебе
- Баклажанная икра на картофельном рёшти
- Грибная икра на ржаном оладушке
- Икорный паштет на пшеничном багете
- Бокал игристого или рюмка водки на выбор
- Морс брусничный

Цена дегустации — 3500 руб.



CAVIAR TASTING

- · Sturgeon caviar with fresh cucumber and quail egg
- · Salmon caviar on a cracker with cheese and green
- · Pike caviar on Borodinsky bread
- Eggplant caviar on potato resty
- Mushroom caviar on rye pancake
- · Caviar paste on a wheat baguette
- · A glass of sparkling wine or a glass of vodka to choose
- Lingonberry mors

The price is 3500 rub.



ДЕГУСТАЦИЯ НАСТОЕК И САМОГОНА

Радушие Мари Ванны не знает границ! В нашем уютном ресторане теперь можно не только провести вечер в теплой домашней атмосфере, но и узнать много нового о традиционных русских напитках. Наш самогонщик Виталий угостит крепкими настойками и вкуснейшими закусками собственного приготовления: мороженым салом, пряной килькой и хрустящим соленым огурцом — и с удовольствием расскажет об истории самогоноварения. Гости узнают все секреты приготовления настоек, которые передавались из поколения в поколение, и откроют для себя рецепты лучших самогонных напитков.

В дегустацию входят:

- пять крепких алкогольных напитков (кедровый самогон, крамбамбуля, самогон на овсе, хреновуха, клюквенная настойка);
- пять традиционных закусок (бутерброд с бужениной, килька пряная с яйцом, селедочка с картофелем, соленое сало, соленый огурец с медом);
- брусничный морс;
- лекция по приготовлению настоек и самогоноварению (гости узнают что такое самогон, когда и как он примерно появился, как изготавливается самогон и как очищается, чем отличается самогон от водки, что такое настойка и наливка и как приготовить напитки в домашних условиях).



MOONSHINE AND SPIRITS TASTING

Mari Vanna's hospitality knows no bounds. Nowadays in our cozy restaurant you can not only have good time but learn something new about Russian tradition drinks. Our moonshine master Vitaly will treat you with strong spirits and the most delicious homemade starters: frozen lard, spicy sprat and crispy salted cucumber and will tell you moonshine's history. Guests will discover all the moonshine making process secrets, which were passed down from generations to generations, and recipes of the best moonshine drinks.

The degustation includes:

- 5 strong alcohol drinks (pine nut moonshine, krambambula, moonshine on oats, horseradish, cranberry spirit);
- 5 traditional snacks (ham sandwich, sprat with egg, herring with potatoes, salted lard, pickled cucumber with honey);
- · lingonberry fruit drink (mors);
- moonshine and spirits making process lecture (guests will know what
 is moonshine, when is appears for the first time, how it cooks and cleans,
 what are the differences between the vodka and moonshine, what is spirit
 and how make them at home).

The price is 1500 rub. by person.





RUSSIAN SOUL GINZA HOPPING — серия туров по знаковым русским ресторанам группы компаний GINZA PROJECT с тематическим предложением: гастрономический сет — визитная карточка, алкогольное сопровождение и музыкальная программа.

Сначала мы предлагаем Вам продегустировать икру в ресторане **«Царь»**, почувствовать себя приближенным Николая II, погрузиться в атмосферу дворянства начала 20 века.

Затем — переместиться в легендарный ресторан **«Мари Vanna»** на Мытнинскую набережную по соседству с Петропавловской крепостью и Стрелкой Васильевского острова. Услышать лекцию о самогоноварении и отведать блюда домашней русской кухни в стенах классической ленинградской квартиры.

Вечер предлагаем закончить в ресторане **Katyusha** — поиграть в игры, спеть и потанцевать на Dinner Show, продегустировать настойки и отужинать блюдами истинной русской кухни.

ЦЕНА ТУРА БЕЗ ТРАНСФЕРА — 8500 ₽ ЦЕНА ТУРА С ТРАНСФЕРОМ — 10 500 ₽

Минимальное количество участников: 6 персон Максимальное количество участников: 10 персон Начало программы в 18:00 (чт., пт. и сб.)

Возможна организация тура с воскресенья по среду для групп от 15 до 20 персон в любое время под запрос за 3 календарных дня

Japa...

Садовая ул., 12

Шампанское «Абрау Дюрсо» Икра щуки, лосося, осетра Гурьевские блины Ржаные тосты Рубленый зеленый лук с яйцом Сметана



Мытнинская наб.. 3

ЛЕКЦИЯ ПО САМОГОНОВАРЕНИЮ в сопровождении сета настоек: кедр, крамбамбуля, овес, алтайский корень, апельсиновая корка

СОПРОВОЖДЕНИЕ: Селедка с картофелем, буженина, сало, огурец с мёдом, килька

ЗАКУСКА В СТОЛ:
«Оливье» с колбасой
«Сельдь под шубой»
Ассорти солений
(грузди, соленые огурцы,
помидоры м/с, капуста м/с)
Пельмени с мясом
Вареники с картофелем
Компот



Невский пр., 22/24

Шоу-программа Dinner Show Сет настоек из 5 видов Винегрет с сельдью Драники со сметаной Котлета «Пожарская» с жареным картофелем



RUSSIAN SOUL GINZA HOPPING — is a series of symbolic Russian restaurant tours of GINZA PROJECT with a thematically-linked approach offering gastronomical set as our calling card, accompanying drinks and music program.

First, we offer you a caviar degustation at **TSAR** restaurant, feel yourself as a favorite of Nicholas the second and immerse yourself into the atmosphere of the 20th century nobility.

Afterwards, you might want to enjoy the legendary restaurant

Mari Vanna on Mitninskaya embankment not that far away from
The Peter and Paul Fortress and the Spit of Vasilyevsky Island.

While being there, we have lectures on alcohol brewing, and you will definitely enjoy mouth-watering dishes of homemade Russian cuisine within the walls of a classic Leningrad flat.

At last, it would be great to finish the day at the restaurant **Katyusha** by playing some games, singing and dancing on Dinner Show, trying out some bitter tinctures and enjoying finger-licking dishes of Russian classic cuisine.

TOUR PRICE WITHOUT TRANSFER — 8500 ₽
TOUR PRICE WITH TRANSFER — 10 500 ₽

Minimum number of participants: 6 persons

Maximum number of participants: 10 persons

The program starts at 18:00 (Thu, Fri and Sat)

It is possible to organize a tour from Sunday to Wednesday for groups of 15 to 20 people at any time on request for 3 calendar days



12, Sadovaya st.



3, Mytninskaya emb.

Champagne Abrau Durso
Pike caviar, salmon caviar,
sturgeon caviar
Guries crepes
Rye toasts
Egg with chopped green onions
Sour cream

LECTURE ON ALCOHOL BREWING accompanying set drinks: cedar, krambambuli, oat drink, Altay root, orange zest

ACCOMPANYING:
Herring with potatoes, cold boiled pork, cured pork fat, cucumber

with honey, sprat

APPETIZERS:
Russian salad
Dressed herring
Assorted salted foods
(milk mushrooms, pickled
cucumbers, light salted
tomatoes, light salted cabbage)
Dumplings with meat
Vareniki with potatoes
Dried fruit drink

Dinner Show — dance vocal show with Russian traditional games
Set of 5 brewed drinks
Vinegret with herring
Potato pancakes with sour cream
Minced meat patty
with fried potatoes



22-24, Nevsky pr.

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

«Мари Vanna» делится секретами любимых домашних блюд: ждем гостей на кулинарные мастер-классы по семейным рецептам бабушки Мари Ванны!

Ничто так не сближает, как уютные семейные встречи. Одна из советских традиций — собираться на кухне и за беседой лепить пельмени, вареники или делать пирожки.







МАСТЕР-КЛАСС ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

АПЕРИТИВ НА КУХНЕ МАРИИ ИВАНОВНЫ

По традиции встречать гостей угощением предлагаем сразу на кухне попробовать фирменную виноградную настойку в сопровождении закуски (брускетта с бужениной/с томатами (veg))

Длительность — 5 минут

ЭКСКУРСИЮ ПО КВАРТИРЕ МАРИИ ИВАНОВНЫ

Один из обителей квартиры подробно расскажет о каждой комнате, о традициях, которые блюдут и чтут, о легендах, которые витают в воздухе

Длительность — 10 минут

ПОСИДЕЛКИ В «СЕКРЕТНОЙ КОМНАТЕ»

Вы попадаете в самую интересную комнату в квартире Марии Ивановны. Это секретная комната, куда в первую очередь нужно найти вход, за которым вас уже ждет шеф-повар ресторана, чтобы научить готовить настоящие домашние пельмени с мясом или вареники с сыром (veg), которые потом можно будет продегустировать.

Приготовление – 20 минут

Беседа с шефом – 10 минут

Дегустация – 15 минут (сопровождение: самогон крамбамбуля 50 мл, морс брусничный 200 мл, чай/кофе)

ОБЩАЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ: 60 минут

ЦЕНА: 2500 ₽/чел

аперитив: бутерброд с бужениной, рюмка самогона дижестив: рюмка крамбамбули, морс, вода без газа

Для групп от 2 до 10 человек







*информацию уточняйте у администратора



Teл.:+7(8I2)640-I6-I6, +7(8I2)232-I0-42 e-mail: marivanna2.manager@ginzaproject.com Мытнинская наб., 3 www.ginza.ru