



МАРИ VANNA

---

по-домашнему...

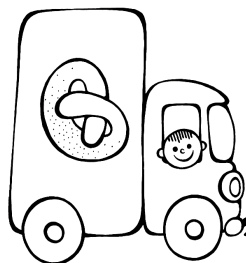
---

# ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

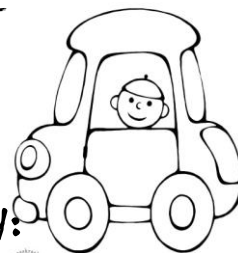
С УДОВОЛЬСТВИЕМ СООБЩАЮ ВАМ:  
ЕСЛИ ВЫ ЖИВЁТЕ ИЛИ РАБОТАЕТЕ  
НЕДАЛЕКО, НУ, ТРЕ-ТО В ПРЕДЕЛАХ  
САДОВОГО КОЛЬЦА, ТО Я С РАДОСТЬЮ  
НАКОРМЛЮ ВАС В ВАШЕМ ДОМЕ ИЛИ ОФИСЕ.

НАША ДОСТАВКА РАБОТАЕТ

С 10:00 ДО 22:00



ЗВОНИТЕ МНЕ ПО ТЕЛЕФОНУ:

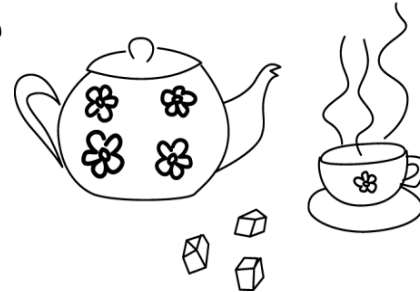


+7 (495) 650-650-0

ПО БУДНЯМ С 9:00 ДО 12:00, ПО ВЫХОДНЫМ ДО 13:00

ТОЛЬКО ЗАВТРАК!

1. ДОМАШНИЙ ЗАВТРАК: ЯЧНИЦА-БОЛТУНЯ, СОСИСКА НА ЖРИЛЕ,  
ТОСТ И БОБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 420 РУБ.
2. БОЛТУНЯ С ЛОСОСЕМ И ТОСТАМИ 480 РУБ.
3. ЯЙЦА В "МЕШОЧЕК" СО ШПИНАТОМ, ТОМАТАМИ И БЕКОНОМ 390 РУБ.
4. ОМЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЛУКА И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 260 РУБ.
5. ОЛАДЬИ СО СТУЦЁНКОУ 320 РУБ.
6. БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ (НА ВАШ ВЫБОР) 320 РУБ.
7. ДОМАШНИЙ УЮРТ С МЁДОМ, МЮСЛИ 280 РУБ.



И ВАРЕНЬЕМ НА ВАШ ВЫБОР:

КЛУБНИЧНОЕ, ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ, ВИШНЕВОЕ, АБРИКОСОВОЕ, МАЛИНОВОЕ

## ЗАВТРАК

8. СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

420 РУБ.

9. РИСОВАЯ КАША С АПЕЛЬСИНОМ

380 РУБ.

10. ОВСЯНАЯ КАША С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

280 РУБ.

11. ТРЕХНЕВАЯ/МАННАЯ КАША

200 РУБ.

12. ДОМАШНИЕ ТРЕНКИ ОБЖАРЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

190 РУБ.

13. ОМЛЕТ или ЯИЧНИЦА ИЗ 3 ЯИЦ

180 РУБ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НА ВЫБОР:

- ТРИБЫ

150 РУБ.

- ВЕТЧИНА

120 РУБ.

- БЕКОН

180 РУБ.

- ПОМИДОРЫ

120 РУБ.

- СЫР

70 РУБ.

- ЛОСОСЬ

270 РУБ.

- ЛУК

20 РУБ.



## ПОСТНОЕ МЕНЮ

- |   |          |
|---|----------|
| 1. РАТУ ИЗ БАКЛАЖАН                             | 540 РУБ. |
| 2. ОЛИВЬЕ С ТРУБАМИ                             | 380 РУБ. |
| 3. ВИНЕТРЕТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ                | 440 РУБ. |
| 4. САЛАТ С КИНОА, ПОМИДОРАМИ И АПЕЛЬСИНОМ       | 550 РУБ. |
| 5. СУП ИЗ БЕЛЫХ ТРУБОВ С ПЕРЛОВКОЙ              | 520 РУБ. |
| 6. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТРУБАМИ              | 360 РУБ. |
| 7. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ                         | 350 РУБ. |
| 8. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВРАЗЫ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ         | 490 РУБ. |
| 9. ЖАРЕНУЮ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ТРУБАМИ           | 680 РУБ. |
| 10. ТРЕЧНЕВЫЕ КОТЛЕТЫ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ         | 470 РУБ. |
| 11. ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО С ТРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ | 210 РУБ. |
| 12. МОРКОВНЫЙ ТОРТ                              | 360 РУБ. |

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

## 1. ПИРОЖКИ (ПО РЕЦЕПТУ МОЕЙ БАБУШКИ!)

С МЯСОМ, С ТРИБАМИ

100 РУБ.

С КАПУСТОЙ, С ЯБЛОКОМ ИЛИ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

70 РУБ.

...ГОРЯЧЕНЬКИЕ, ТОЛЬКО ИЗ ПЕЧКИ

## 2. ОЛИВЬЕ (ВКУС ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА)

- С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

- С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ

490 РУБ.

470 РУБ.

## 3. ВИНЕГРЕТ С ЗАПЕЧЁННОЙ СВЕКЛОЙ

440 РУБ.

## 4. ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДЕРЕВЕНСКИМ МАСЛОМ

## 5. БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ УКРОЙ

510 РУБ.

690 РУБ.

## 6. УКРА ЧЕРНАЯ (50ГР) С БЛИНАМИ

6500 РУБ.

## 7. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ, ЧЕРНОСЛИВА И ТРЕЦКОГО ОРЕХА...

310 РУБ.

...С ЧЕСНОКОМ

## 8. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

390 РУБ.



## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

9. ФОРШМАК С ГОСТАМИ

380 РУБ.

← ИЗ БОЧКИ

10. СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

360 РУБ.

11. БУТЕРБРОД СО ШПРОТАМИ

220 РУБ.

12. ХОЛОДЕЦ МЯСНОЙ

450 РУБ.

13. ГРИБЫ БЕЛЫЕ ИЗ БОЧКИ

520 РУБ.

14. ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

480 РУБ.

15. СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

420 РУБ.

16. РАТУ ИЗ БАКЛАЖАН

540 РУБ.

17. САЛО С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ

390 РУБ.

18. ЦЕЗАРЬ ПО-БОРОДИНСКИ С КУРИНЫМИ КОТЛЕТКАМИ

470 РУБ.

19. ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КРЕНОМ

590 РУБ.

20. ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ

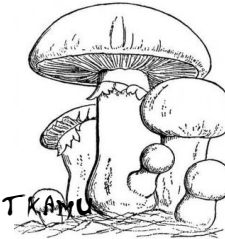
450 РУБ.

21. ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ И КРАСНОЙ УКРОЙ

290 РУБ.

22. КОПЧЕНОЕ САЛО С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ

450 РУБ.



# СУПЫ

1. КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 450 РУБ.

... С ПИРОЖКОМ

2. БОРЩ С ПАМПУШКАМИ (ЧЕШОКА НЕ ПОЖАЛЕЛА!) 550 РУБ.

3. СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЧЕШОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ

... С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ ИЛИ ПЕРЛОВКОЙ

530 РУБ.



ДОМАШНЯЯ АДЖИЧКА ИЗ БАКИНСКИХ ПОМИДОРОВ 150 РУБ.

СЫРНАЯ ЛЕПЁШКА К СУПЧИКУ...

180 РУБ.

...и ко ВСЕМУ ОСТАЛЬНОМУ



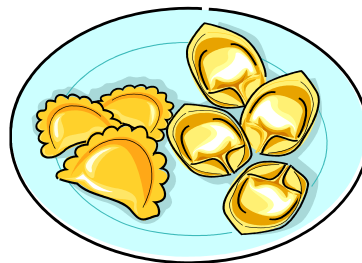
# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

1. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСОСЯ

690 РУБ.

2. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

670 РУБ.



3. ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»...

...ИЗ СВИЦЫ И ТЕЛЯТИНЫ

670 РУБ.

4. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ТРУБАМИ И СО ШКВАРКАМИ

390 РУБ.

5. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТРУБАМИ

360 РУБ.

6. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

380 РУБ.

7. ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ ОТ САШИ ОЛЕШКО

350 РУБ.

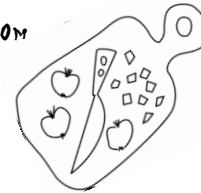
(РЕЦЕПТ ИЗ ДЕТСТВА)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- |  |           |          |          |
|--|-----------|----------|----------|
| 1. КОТЛЕТЫ   | - КУРИНЫЕ | } С ПЮРЕ | 560 РУБ. |
|  | - МЯСНЫЕ  |          | 590 РУБ. |
| 2. КОТЛЕТЫ ЦУЧЫ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ФАСОЛЬЮ                 |           |          | 590 РУБ. |
| 3. КОТЛЕТЫ ПЛОЖАРСКИЕ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ<br>И ТРУБНЫМ СОУСОМ |           |          | 630 РУБ. |
| 4. ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ОВОЩАМИ<br>И ТОМАТНЫМ СОУСОМ              |           |          | 920 РУБ. |
| 5. ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ В ЯИЦЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ                   |           |          | 790 РУБ. |
| 6. ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ТРУБАМИ            |           |          | 790 РУБ. |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

7. ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ 680 РУБ.
8. СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ЦУККИНИ 890 РУБ.  
и СОУСОМ ТАР-ТАР МММ...
9. СКОБЛЯНКА НИЖЕГОРОДСКАЯ С ПЮРЕ 780 РУБ.
10. ЖАРЕНУЮ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ТРУБАМИ 680 РУБ.
11. ЦЫПЛЁНОК С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 710 РУБ.  
...ГОТОВИТСЯ С ОСОБОЙ ЛЮБОВЬЮ С ЧЕСНОКОМ
12. БЕФСТРОГАНОВ С ТРУБАМИ И ТРЕЧКОУ 650 РУБ.
13. БИФШТЕКС РУБЛЕНУЮ С КАРТОФЕЛЕМ... 650 РУБ.  
...и ГОРЯЧИМ СОУСОМ
14. ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С ТРЕЧКОУ 760 РУБ.
15. ДОРАДО НА ТРИЛЕ 890 РУБ.
16. МАКАРОНЫ С ДОМАШНЕЮ ТУШЕНКОУ 560 РУБ.



# ГАРНИРЫ

1. ТРЕЧКА

260 РУБ.

2. РИС

260 РУБ.

3. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

260 РУБ.

4. КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫ́Й

280 РУБ.

5. ОВОЩИ НА ТРИЛЕ

420 РУБ.

6. ЖАРЕНАЯ КАРТОШЕЧКА

270 РУБ.

... С ЛУКОМ!

7. ОТВАРНО́Й КАРТОФЕЛЬ

200 РУБ.

8. ХЛЕБНОЕ АССОРТИ С МАСЛОМ, ЗЕЛЕНЬЮ...

250 РУБ.

... И ПЕРЕТЕ́РТЫМ САЛОМ С ЧЕСНОКОМ



# ДЕСЕРТЫ

1. ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

260 РУБ.

2. НАПОЛЕОН

380 РУБ.

3. МЕДОВИК

380 РУБ.

4. ТОРТ КИЕВСКИЙ

390 РУБ.

5. ПТИЧЬЕ МОЛОКО (ВКУС ДЕТСТВА)

420 РУБ.

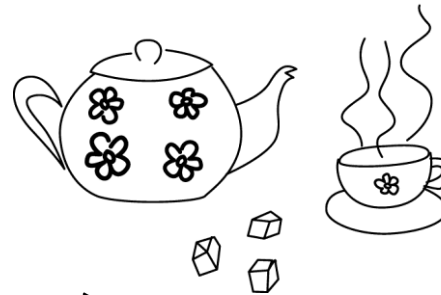
6. ДОМАШНИЙ ПИРОГ С ТРУШЕИ И ВИШНЕИ

420 РУБ.

7. ДОМАШНИЕ ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СТУЩЕНКОЙ ...ММММ...

290 РУБ.

... КАК В ДЕТСТВЕ >>



# ДЕСЕРТЫ

## 8. ВАРЕНЬЕ «ПЯТИМИНУТКА»:

- КЛУБНИЧНОЕ, АБРИКОСОВОЕ,  
ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ, ВИШНЕВОЕ, МАЛИНОВОЕ.

100 ГР./ 120 РУБ.

220 ГР./ 290 РУБ.

## 9. ВАРЕНЬЕ ИЗ ПОТРЕБА:

- ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦИЩЕК

## 10. МОРОЖЕНОЕ В СТАКАНЧИКЕ:

- ВАНИЛЬНОЕ      - ШОКОЛАДНОЕ



100 ГР./ 290 РУБ.

220 ГР./ 590 РУБ.

180 РУБ.

## 11. ЦАРИК МОРОЖЕНОГО:

- ВАНИЛЬНОЕ
- СОРБЕТ ОБЛЕПИХА

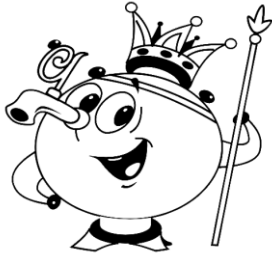
150 РУБ.

## 12. МЁД С ПАСЕКИ К ЧАЮ



50 ГР./ 120 РУБ.

# МАРИ VANNA



ВСЁ ЛЕТО СОБИРАЛА РАЗЛИЧНЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ ТРАВЫ И  
ЯГОДЫ, ЧТОБЫ В ЛЮБУЮ ПОГОДУ ЗА УЮТНЫМ СТОЛИКОМ  
С ВАМИ БЫЛА ЧАСТИЧКА ЛЕТНЕГО ТЕПЛА.

ЧАЙНИК ЧАЯ 320 РУБ.

## 1. ТАЁЖНЫЙ МИКС:

(ЧЕРНЫЙ ЧАЙ, БРУСНИЧНЫЙ ЛИСТ, ЧАБРЕЦ, МЕЛИССА, МЯТА, МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ЯГОДА)

## 2. ЯПОНСКАЯ ЛИПА:

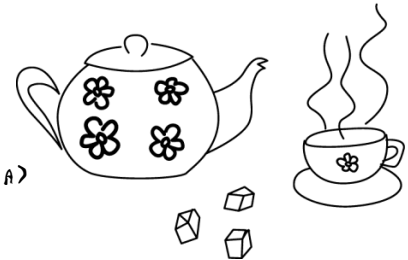
(ЦЕДРА Апельсина, Цветки ромашки и душистая липа)

## 3. ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ:

(Яблоко, Мелисса, Роубуш, Ромашка, Лепестки Василька)

## 4. ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА:

(ЧЕРНЫЙ ЧАЙ, ЛИСТ СМОРОДИНЫ, ВАСИЛЁК)



# ЧАЙ

ЧАЙНИК ЧАЯ 320 РУБ.

## 1. ЧЁРНЫЙ

- АССАМ
- ДАРДЖИЛИНГ
- ЭРЛ ГРЕЙ
- ПУЭР

## 3. ЧАЙ С ДОБАВКАМИ:

- ИВАН-ЧАЙ
- ЧАЙ С ШИТОВНИКОМ

## 2. ЗЕЛЁНЫЙ

- С ЖАСМИНОМ
- С ЖЕНЬШЕНОМ
- МОЛОЧНЫЙ УЛУН 350 РУБ.
- СЕНЧА

## 4. ФРУКТОВЫЙ

- «ДИКАЯ ВИШНЯ»
- «ФРУКТОВЫЙ ПУНЦ»

## СТАКАН ЧАЯ

КАК В ПОЕЗДЕ.... 160 РУБ.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН 250 РУБ.



# КОФЕ

1. ЭСПРЕССО

150 РУБ.

2. ДВОЙНОУ ЭСПРЕССО

200 РУБ.

3. АМЕРИКАНО

160 РУБ.

4. ЛАТТЕ

270 РУБ.

5. КАППУЧИНО

230 РУБ.

6. ТЛЯСЕ

300 РУБ.

7. КОФЕ СО СЛИВОЧНЫМ ЛИКЁРОМ

370 РУБ.

8. КАКАО

160 РУБ.



## НАПИТКИ, САМА ВАРИЛА

- |                             |          |
|-----------------------------|----------|
| 1. МОРС КЛЮКВЕННЫЙ          | 180 РУБ. |
| 2. МОРС МАЛИНОВЫЙ           | 180 РУБ. |
| 3. МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ         | 180 РУБ. |
| 4. КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ    | 180 РУБ. |
| 5. КУСЕЛЬ                   | 180 РУБ. |
| 6. КВАС КЛЕБНЫЙ ЖИВОЙ!      | 280 РУБ. |
| 7. КВАС СМОРОДИНОВЫЙ ЖИВОЙ! | 280 РУБ. |

## НАПИТКИ

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. АКВА ПАНА 0.25/0.5                         | 220/390 РУБ. |
| 2. САН ПЕЛЛЕГРИНО 0.25/0.5                    | 220/390 РУБ. |
| 4. ПРИРОДНАЯ ВОДА "ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛ" 0,25/0,5 | 190/280 РУБ. |
| 5. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА "БАЙКАЛ РЕЗЕРВ" 0,25/0,5  | 190/280 РУБ. |
| 6. НАБЕЖЛАВИ 0,5                              | 320 РУБ.     |
| 7. ТАРХУН ...ЛИМОНАД ИЗ ДЕТСТВА!              | 160 РУБ.     |
| 8. ДЮШЕС                                      | 160 РУБ.     |
| 9. КОКА КОЛА, ФАНТА, СТРАЙТ 0,33              | 190 РУБ.     |
| 10. ЦВЕТС 0,25                                | 150 РУБ.     |

## Соки

1. Апельсиновый свежавыжатый

350 руб.

2. Трехфруктовый свежавыжатый

350 руб.

3. сок «Уль Примо 0,2» вишнёвый, яблочный, томатный

200 руб.



## ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

- |                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| 1. ХРЕНОВУХА (40 мл.) ...ЯДРЁНЬКАЯ! | 190 РУБ. |
| 2. КЕДРОВКА (40 мл.)                | 190 РУБ. |
| 3. СМОРОДИНОВКА (40 мл.)            | 190 РУБ. |
| 4. КЛЮКОВКА (40 мл.)                | 190 РУБ. |
| 5. ВИШНЕВКА (40 мл.)                | 190 РУБ. |
| 6. ОБЛЕПИХОВКА (40 мл.)             | 190 РУБ. |



## Пиво

- |  |          |
|--|----------|
| 1. ЖИГУЛЁВСКОЕ (0,45л.) СВЕТЛОЕ            | 360 РУБ. |
| 2. КРОНЕНБУРГ БЛАН БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ (0,33л.) | 360 РУБ. |
| 3. ТРИМБЕРТЕН ДАБЛ АМБРЕ (0,33л.)          | 460 РУБ. |
| 4. ТРИМБЕРТЕН РУЖ (0,33л.)                 | 460 РУБ. |
| 5. ТРИМБЕРТЕН БЛОНД (0,33л.)               | 460 РУБ. |

## ПОСТНОЕ МЕНЮ

- |  |          |
|--|----------|
| 9. РАТУ ИЗ БАКЛАЖАН                                | 540 РУБ. |
| 10. ОЛИБЬЕ С ТРУБАМИ<br>РУБ.                       | 380      |
| 11. ВИНЕГРЕТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ<br>РУБ.          | 440      |
| 12. САЛАТ С КУНОА, ПОМИДОРАМИ И АТЕЛЬСИНОМ<br>РУБ. | 550      |
| 13. ЦИ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ И БЕЛЫМИ ТРУБАМИ<br>РУБ.  | 420      |
| 14. СУП ИЗ БЕЛЫХ ТРУБОВ С ПЕРЛОВКОЙ<br>РУБ.        | 520      |
| 15. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТРУБАМИ<br>РУБ.        | 360      |
| 16. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ<br>РУБ.                   | 350      |

17. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВРАЗЫ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

490

РУБ.

10. ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ТРУБАМИ

680 РУБ.

11. ТРЕЩЕВЫЕ КОТЛЕТЫ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

470 РУБ.

12. МЕШОЧЕК С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ РАТУ

560 РУБ.

13. ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО С ТРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ

210 РУБ.

14. МОРКОВНЫЙ ТОРТ

360 РУБ.