



МАРИ VANNA

по-домашнему...

Homemade breakfast

From 10:00 till 14:00 (on weekend)

1. English Breakfast from MariVanna London 23.00

Nourishing breakfast for those who are very hungry

Scrambled eggs, homemade potatoes, sausages, salad- mix, bacon,
mushrooms and beans in tomato sauce

1. MariVanna Londondan ingilissayağı səhər yeməyi 23.00

Çox acmış qonaqlarımız üçün doyumlu səhər yeməyi

Qayğanaq, evsayağı kartof, sosislər, miks-salati, bekon, göbələk və tomat sousunda lobya

2. Real American breakfast from MariVanna New York 18.00

Light and delicious breakfast:

Benedict Eggs served on baguette with fresh salmon and hollandaise sauce

2. MariVanna Nyu-Yorkdan amerikansayağı səhər yeməyi 18.00

Yüngül və ləzzətli səhər yeməyi

Baqet çoreyi ilə yumurta Benedikt, təzə qızılbalıq və Holland sousu

3. Breakfast on the Patriarch's from MariVanna Moscow 12.00

Homemade Russian breakfast: lush hot pancakes with sour cream and delicious jam

3. Marivanna Moskvadan Patriarşidə səhər yeməyi 12.00

Evsayağı rus səhər yeməyi: xama və dadlı mürəbbə ilə isti kreplər

4. Lovely breakfast from MariVanna Baku- 2 options! 17.00

Nourishing traditional Azerbaijani breakfast with «Kuku» or with tomato omelet

(choice is yours) additional to that: full plate of bread, butter, cheese and nuts

Doyumlu milli səhər yeməyi 17.00

Kükü və yaxud pomidor-yumurta (seçim sizindir),

üstə gəl bol: çörək, yağ, pendir və qoz

Səhər yeməyi / Breakfast

10:00 -- 14:00 (şənbə və bazar / on weekends)

1. Omlet və ya qayğanaq (3 yumurta) 6.00

Öz ağız dadınıza uyğun seçin:

Omelet or scrambled eggs (3eggs) 6.00

Choose according to your own taste:

- şampinyon / champignons 6.00
- vetçina (mal)/ ham(beef) 4.00
- bekon / bacon 10.00
- pomidor / tomatoes 2.00
- pendir / cheese 6.00
- göyərtili / greens 2.00
- Hisə verilmiş qızıl balıq / Smoked salmon 15.00



- | | |
|---|--------------------------------|
| 2. Quryev fəsəlisi (xama və ya qatılaşıdırılmış süd ilə) | 6.00 |
| Guryev homemade crepes with (sour cream or condensed milk) | |
| 3. Fəsəli (xama, mürəbbə, bal və ya qatılaşıdırılmış süd ilə) | 5.00 |
| Homemade crepes with (sour cream, jam, honey or condensed milk) | |
| 4. Fəsəli (ət ilə) | 10.00 |
| Homemade crepes (with beef) | |
| 5. Fəsəli (kəsmik ilə) | 8.00 |
| Homemade crepes with (curd) | |
| 6. Ev sayağı kəsmikli kekslər (xama, mürəbbə ,qatılaşıdırılmış süd və ya bal ilə) | 8.00 |
| Homemade curd cakes with (sour cream, honey, jam, condensed milk or with honey) | |
| 7. Südlü sıyıq (düyü ilə) | Milk porridge with (rice) |
| 8. Südlü sıyıq (qarabaşaq ilə) | Milk porridge with (buckwheat) |
| 9. Yulaf yarması süddə və ya suda bişmiş (dadlı və faydalı) | 6.00 |
| 10.Homemade Yoghurt (with strawberry, raspberry, apricot) | 7.00 |



Special dishes for a holiday table

1. Duck ruddy, with antonovsky apples	120.00
2. Duck with white mushrooms and buckwheat stuffed	140.00
3. Leg of lamb, with forest mushrooms	175.00
4. Rib of a young lamb with baked potatoes	200.00
5. Hot smoked golden trout served with potatoes	170.00
6. Milk pig stuffed with buckwheat and chestnut	750.00
7. Hot smoked beef served with baked potatoes	280.00

All festive dishes prepare only according to the preorder. We ask to make it three days before your celebration.

Qəlyanaltılar və Salatlar / Snacks and Salads

1. Pirojki (ulu nənəmin reseptindən) Ətlə.

3.00

kələmlə, kartofla, yumurta və göyərti ilə

1.00

.... Təzə sobadan çıxmış, isti-isti

Pirozhok – small Russian style baking stuffed
with meat.



cabbage; potatoes; egg and greens

just baked, hot and ruddy

2. Olivye salataı (bayram süfrəsi dadında doktorski kolbasa ilə)

10.00

Olivie salad - roasted vegetables and sausage in mayonnaise dressing.

3. Bişmiş çuğundurla Vinegret

9.00

Vinegret – roasted vegetables and beetroot

4. Günəbaxan tumları ilə tərəvəz salataı (kənd yağı və ya xama ilə)

8.00

Fresh vegetable salad with fragrant butter or sour cream and sunflowers seeds

5. Toyuqlu paytaxt salati 10.00

Russian salad – roasted vegetables with chicken in mayonnaise dressing

6. Qızılbalıqlı mimoza salati 18.00

Mimosa salad with salmon

7. MariVannasayağı Sezar salati 12.00

Homemade Ceasar (MariVanna recipe)



8 .Bakı pomidoru, şirin soğan və feta pendirli salat 12.00

Warm salad of Baku tomatoes with sweet onion, crisy croutons and Feta cheese

9.Toyuq ciyəri və meşə göbələyindən salat 13.00

Salad with chicken liver and mushrooms

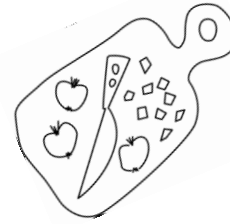
10. Qızıl balıq kürüsü (qırmızı) 50 qr 60.00

Salmon caviar (red)

11.Ağbalıq kürüsü (qara) 50 qr 240.00

Huso caviar (black) 50 gr

- | | |
|---|-------|
| 12. Hisə verilmiş və ya az duzlanmış qızıl balıq | 45.00 |
| Smoked or light-salted salmon (special from our Karelian ı | |
| 13. Tostlu forşmak | 15.00 |
| Forshmak – herring pate served with toast | |
| 14. Şuba salata siyənək balığı ilə | 12.00 |
| “Shuba” salad – layers of chopped herring roasted carrots, beetroot, potatoes and eggs in mayonnaise dressing | |
| 15. Toyuq qaraciyərindən pastet | 10.00 |
| Chicken liver pate | |
| 16. Çəlləkdən siyənək balığı kartof ilə | 15.00 |
| Herring fillet marinated with onions, served with boiled potatoes | |
| 17. Odessa sayaqı badımcan | 8.00 |
| Odessa style eggplant (secret recipe) | |
| 18. Əncir və zoğal mürəbbəsi ilə fermer pendiri | 25.00 |



Farm cheese (with cornelian cherries and fig jam)

19. Avropa pendirlərindən assorti 45.00

Plate of European cheeses

20. Göyərti və soğanla təzə mövsümü tərəvəzlər 15.00

Fresh vegetables plate

21. Dənizin o biri tayından xınclanmış kürü 8.00

Homemade squash spread

22. Qaynadılmış mal dili (qıdığotu ilə) 20.00

Boiled beef tongue (with horseradish)

23. Çəllək tutmaları 18.00

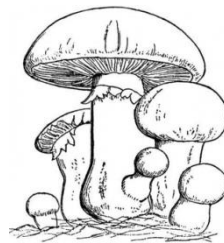
Pickled vegetables (small or big portion)

24. Az duzlanmış xiyar tutması 6.00

Freshly salted cucumbers

25. Az duzlanmış pomidor tutması 6.00

Freshly salted tomatoes



26. Ət delikatesləri	39.00
Meat delicacies	
27. Okean və dəniz balığı	58.00
Fish of the seas and oceans	
28. Salo (xüsusi hazırlanmış donuz)	17.00
Salo plate (pork fat)	
29. Acar xaçapurisi	18.00
Khachapuri (Georgian cheese pastry)	
30. Megrel xaçapurisi	20.00
Khachapuri (megrelian style)	
31. Badımcan kürüsü	8.00
Blue caviar (with eggplant)	
32. Koreyasayağı yerkökü	6.00
Korean Carrot Salad	

Fəsiləli / Homemade Blinis

1. Xama ilə

With sour cream

5.00

2. Kəsmik ilə

With curd

8.00

3. Hisə verilmiş qızıl balıqla

With smoked salmon

16.00

4. Ətlə

With minced meat

10.00

5. Qırmızı kürü ilə With red caviar (50gr)

60.00

6. Qara kürü ilə (ağbalıq və ya nərə balığını seçmək olar)

With black caviar (50gr)

240.00



Şorbalər

Soup

- | | |
|--|-------|
| 1. Göbələk şorbası
Mushroom soup | 10.00 |
| 2. Xüsusi hazırlanmış ev ərşəsi ilə toyuq şorbası
Chicken bouillon – with Mari Vannas homemade noodles garnished with greens | 8.00 |
| 3. Borş
The Masterpiece of Ukranian Cuisine – soup with beetroot, beef,
served with garlic , fresh herbs and pampushki bread | 12.00 |
| 4. Bildirçin yumurtası və təzə gicitkənli quzuqulağı şorbası
Sorrel soup with quails egg and nettle | 10.00 |



Хəmir xörəkləri

Dumplings and Vareniki

Traditional Russian Handmade Dumplings

1. Qızıl balıq ilə pelmeni

Dumplings with salmon

16.00

2. Quzu əti ilə pelmeni

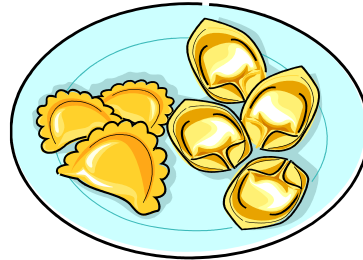
Dumplings with lamb

11.00

3. Dana ətindən olan Sibir sayağı pelmeni

Siberian dumplings with beef

11.00

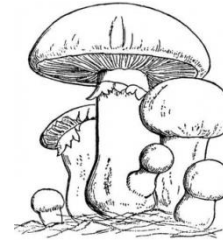


- | | |
|--|-------|
| 4. Kartoflu, göbələkli və qızardılmış soğanlı vareniklər | 12.00 |
| Vareniki with potato, mushroom and fried onions | |
| 5. Kəsmikli varenik | 10.00 |
| Vareniki with curd | |
| 6. Albalı və fermer qaymağı ilə vareniklər | 12.00 |
| Vareniki with cherry and double cream | |

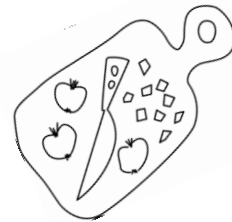
İsti yeməklər

Main Dishes

- | | |
|---|-------|
| 1. Kotletlər - toyuq kotleti püre ilə | 18.00 |
| -ət kotleti qarabaşaq yarması ilə | 22.00 |
| Cutlet- chicken cutlet with mashed potatoes | 18.00 |
| Meat cutlet with buckwheat | 22.00 |



- | | |
|---|-------|
| 2. Püre və yaşıl noxudlu balıq kotleti
Fish cutlet (with mashed potato) | 24.00 |
| 3. Tərəvəz salata və püre ilə birgə Kiyev sığanı kotlet
Chicken Kiev (with vegetable salad and mashed potato) | 19.00 |
| 4. Toyuq şnitse
Chicken schnitzel | 15.00 |
| 5. Toyuq tabakası (acı) yaşıl salat ilə
Tabaka chicken – roasted Russian style chicken with green salad and garlic oil | 26.00 |
| 6. Pörtəldilmiş ədviyyatlı kələmlə qızardılmış ördək budu
Stewed Duck leg with braised cabbage | 40.00 |
| 7. Malın can ətindən döymə qızardmış tərəvəzlə
Beef Tenderloin Chop with Grilled Vegetables | 38.00 |



8. Qrildə bişmiş ləvrək balığı tərəvəz ilə 24.00
Fried on the grill seabass with vegetables
9. Zəfəranlı düyü ilə qızıl balıq 45.00
Salmon and saffron rice
10. Kartof blinçiki toyuq və göbələk ilə 15.00
Potato pancake with chicken stroganoff style
11. Quzu budu bulqur ilə (lezzet) 45.00
Tender lamb shank (with bulgur) Mmmmmmmmm.....
12. Kartof püresi ilə bifstroqanof 28.00
Beef Stroganoff (with mashed potato)
13. Soğan və qızardılmış kartofla qrildə bişirilmiş mal əti tikələrindən steyklər 45.00
Fillet beef grilled with homestyle potato and fried onion



- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 14. Stuffed cabbage | 12.00 |
| Kələm dolması | |
| 15. Çebureklər | 12.00 |
| Chebureks with lamb | |
| 16. Evsayağı burger | 24.00 |
| Homemade burger (MariVanna's recipe) | |



Manqal üstü/ B-B-Q

1. Kömürdə bişmiş nərdə balığı	70.00
Sturgeon fish	
2. Qrildə qızılbalıq	45.00
Grilled salmon	
3. Yumşaq quzu antrekotu	25.00
Lamb ribs	
4. Donuz boyun ətindən zərif kabab	28.00
Pork neck kebab	
5. Toyuğun qrildə qızarmış döş əti	15.00
Grilled chicken breast	
6. Quzu ətindən lülə kabab	20.00

Lamb lule-kebab

7. Toyuq ətindən lülə kabab 12.00

Chicken lule-kebab

8. Mal ətindən bastırma 35.00

Basturma from veal with thyme

Qarnirlər / Garnish

1. Xırçıldayan dranniklər (Belorusiyalı dostlarımıza salamlar)

- Xama ilə 9.00

- göbələk ilə 10.00

- bekon ilə 15.00

Potato pancakes

- with sour cream 9.00

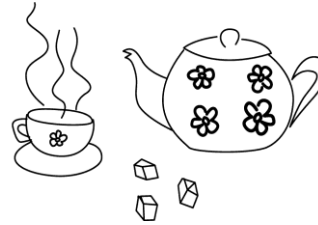
- with mushrooms 10.00

- with fried bacon	15.00
2. Qızardılmış soğanla qarabaşaq yarması Buckwheat with fried onions	6.00
3. Zəfəranlı düyü Saffron rice	8.00
4. Kartof püresi Mashed potato	6.00
5. Qızardılmış kartof Fried potato	6.00
6. Odun sobasında qızardılan tərəvəzlər Vegetables baked in a wood – fired oven	8.00
7. Ev sayəğı kartof Homemade baked potato	6.00
8. Brokoli	6.00

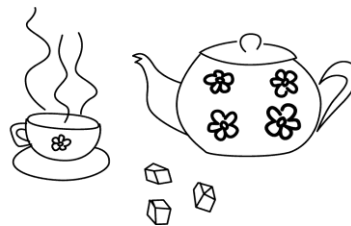


Desertlər / Desserts

- | | |
|---|-------|
| 1. Napoleon | 10.00 |
| Napoleon cake | |
| 2. "Pavlova" sayəğı desert | 12.00 |
| Special dessert "Pavlova" | |
| 3. Ballı piroq | 9.00 |
| Medovik – traditional russian honey layers cake | |
| 4. Xamalı-ballı tort | 9.00 |
| Cake with sour cream and honey | |
| 5. Kiyev tortu | 11.00 |
| Kiev cake – layers of meringue with cream | |
| 6. Albalılı vareniklər (uşaqlığın dadı) | 12.00 |
| Dumplings with cherry and double cream | |



- | | |
|--|-------|
| 7. Quş südü tortu | 10.00 |
| Souffle with Chocolate | |
| 8. Sobada hazırlanmış kişmişli Krem-bryule | 10.00 |
| Crem Brulee with raisins baked in the oven | |
| 9. Paffin Deserti | 10.00 |
| Puffins | |
| 10. Desert "Kartoşka" | 10.00 |
| 11. Ev sayacağı hazırlanmış sınıqlər (xama, bal və ya mürəbbə ilə) | 8.00 |
| Homemade curd cakes with sour cream, honey, jam or condensed milk | |
| 12. Mövsümə uyğun meyvə və ya giləmeyvə | 35.00 |
| Seasonal fruits and berries plate | |
| 13. Ev sayacağı peçenyelər | 6.00 |
| Homemade cookies | |



14. Mürəbbə (ev sayğı) 5.00
- çəhrayı zoğal, balaca əncir, ağ gilə, yunan qozu, moruq, alma cəmi
Jam (Homemade)
-cornelian cherries, small fig, white cherry, walnut, raspberry, apple
15. Dondurma 1 top (çiyələk, şokolad, çiyələk, vanil) 4.00
Ice cream 1 ball (strawberry, chocolate, sherbet, vanilla)
Qoz (walnut) 4.00
16. Sorbet 1 top (moruq, çiyələk, feyxua) 3.00
Sorbet 1 ball (raspberry, strawberry, feijoa)
17. Bal 8.00
Honey from home apiary

