



МАРИ VANNA

по-домашнему...

Домашние завтраки

С 10:00 до 14:00 (по выходным)

1. Завтрак по-английски от MariVanna London 28.00

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 26.00

Легкий и вкусный завтрак:

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

3. Завтрак на Патриарших от MariVanna Москва

12.00

Домашний русский завтрак:

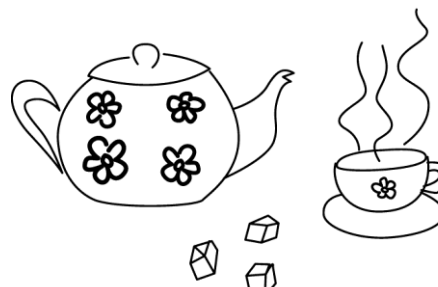
пышные горячие оладушки со сметанкой и вкусным вареньем

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 норвежский лосось



6.00

8.00

6.00

15.00

5.00

8.00

2.00

18.00

2. Домашний йогурт с клубничным, малиновым или абрикосовым вареньем

8.00

3. Блины гурьевские скороспелые (со сметаной или сгущёнкой)

8.00

Завтрак

С 10:00 до 14:00 (по выходным)

- | | |
|--|-------|
| 4. Блинчики золотистые (на выбор - со сметаной, вареньем, или сгущёнкой) | 5.00 |
| 5. Блинчики с мясом сытные | 12.00 |
| 6. Блинчики с деревенским творогом | 8.00 |
| 7. Домашние сырники (на выбор - со сметаной, вареньем или сгущёнкой) | 12.00 |
| (с мёдом) | 16.00 |
| 8. Молочная рисовая каша (как мама готовила) | 7.00 |
| 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 говяжьих 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 норвежской сёмгой (по - праздничному)

25.00

Салаты и Закуски

7. Цезарь "по-нашенски"	12.00
8. Теплый салат из бакинских помидоров и сладкого лука с гренками и сыром фета	12.00
9. Салат с куриной печенью и вешенками	13.00
10. Икра красная (50г)	60.00
11. Икра черная (50г)	280.00
12. Форшмак традиционный с тостами	15.00
13. Селёдка под шубой	12.00
14. Заморский салат с креветками	26.00

Салаты и закуски

16. Паштет из куриной печени с луковым мармеладом 10.00

Объединение!

17. Сельдь бочковая с вареной картошечкой 15.00

18. Баклажаны по-одесски (секретный рецепт) 8.00

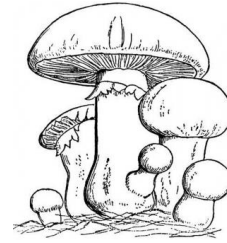
19. Фермерский сыр с инжирным и кизилowym вареньем 25.00

20. Тарелка европейских сыров 45.00

21. Свежие сезонные овощи с зеленью и луком 16.00

22. Икра кабачковая, заморская 8.00

23. Малосольные огурцы 7.00



24. Малосольные помидоры	7.00
25. Соленья из бочки (по осени сама солила)	18.00
26. Мясные деликатесы домашние да заморские	45.00
27. Рыбка из норвежского моря и океанов	75.00
28. Язык отварной с ядреным хреном	24.00
29. Тарелочка отборного домашнего сала с прорезью	22.00
30. Хачапури по – мегрельски по рецепту подруги из Грузии	20.00
31. Хачапури по – аджарски	18.00
32. Икра из синеньких (из баклажанов)	8.00
33. Морковь по корейски	6.00
34. Маринованный болгарский перец с сыром фета	12.00

Блины румяные от Mari Vann'ы

1. Со сметанкой домашней	5.00
2. С творогом деревенским	8.00
3. С копчёной норвежской семгой	24.00
4. С мясом (сытные)	12.00
5. С красной лососевой икрой (50 г)	60.00
6. С черной белужьей икрой (50 г)	280.00

Супы

1. Суп с лесными грибами 14.00

2. Куриный суп с домашней лапшой самодельной 8.00

3. Борщ с пампушками (чеснока не пожалела!) 12.00

4. Рыбная солянка 28.00



Пельмени и Вареники

1. Пельмешки с норвежским лососем

24.00

2. Пельмешки с бараниной

11.00

3. Пельмени «Сибирские» с телятиной

11.00

4. Вареники с картофелем, грибами и жаренным луком

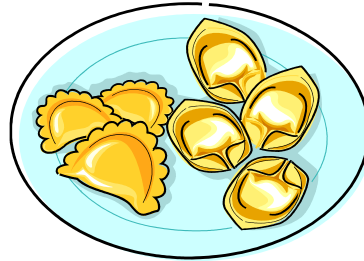
12.00

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	40.00
7. Отбивная из говяжьей вырезки с овощами на гриле	45.00
8. Картофельный блинчик с куриным строгановым	18.00
9. Сибас сочный, зажаренный с овощами на гриле	32.00
10. Норвежский лосось шафрановым рисом	65.00
11. Голяшка молодого ягненка с булгуром (пальчики оближешь)	55.00
12. Бефстроганов с нежным картофельным пюре	32.00

Горячие блюда

- | | |
|---|-------|
| 13. Медальоны из говяжьей вырезки на гриле с лучком и жареной картошечкой | 52.00 |
| 14. Голубцы | 14.00 |
| 15. Чебуреки с бараниной | 12.00 |
| 16. Бургер по-нашенски | 27.00 |



Блюда на мангале

1. Осётр каспийский на углях	100.00
2. Норвежский лосось из северных морей	65.00
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
9. Куриные бёдрышки без костей на мангале	18.00

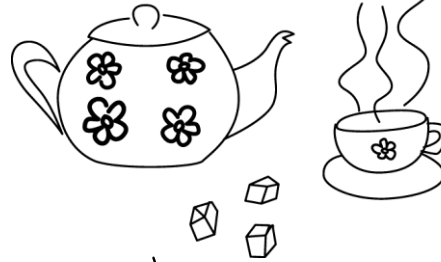
ГАРНИРЫ

- | | |
|---|-------|
| 1. Драники хрустящие (привет белорусским друзьям) | |
| - со сметанкой домашней | 9.00 |
| - с грибами шампиньонами | 10.00 |
| - со шкварками (вкуснятина) | 14.00 |
| 2. Гречка с жареным лучком и ароматным маслом | 6.00 |
| 3. Рис рассыпчатый с шафраном | 10.00 |
| 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 | 8.00 |
| 9. Цветная капуста на пару | 6.00 |



Десерты

- | | |
|--|-------|
| 1. Торт «Наполеон» <i>(по рецепту бабушки-кондитера)</i> | 12.00 |
| 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» | 12.00 |
| 6. Вареники с вишней в пудре (вкус из детства) | 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» | 12.00 |



11. Домашние сырники с мёдом	16.00
со сметаной, вареньем или сгущёнкой	12.00
12. Тарелка сезонных фруктов, витаминная	35.00
13. Ассорти домашнего печенья (к чаю самое оно!)	8.00
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)	5.00
16. Мороженное, один шарик (пломбир, ягодное, шоколадное, ореховое)	4.00
17. Мороженное рожок по ГОСТу	8.00
18. Мёд ароматный- прямо с пасеки	10.00
19. Печенье овсяные	6.00
20. Печенье миндальное	6.00
21. Печенье кунжутное	6.00

