



МАРИ VANNA

по-домашнему...

Homemade breakfast

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

1. English Breakfast from MariVanna London 28.00

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 28.00

Çox acmış qonaqlarımız üçün doyumlu səhər yeməyi

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

2. Real American breakfast from MariVanna New York 26.00

Light and delicious breakfast:

Benedict Eggs served on baguette with fresh Norwegian salmon and hollandaise sauce

2. MariVanna Nyu-Yorkdan amerikansayağı səhər yeməyi 26.00

Yüngül və ləzzətli səhər yeməyi

Baqet çoreyi ilə yumurta Benedikt, təzə norveç qızılbalığı 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 55a5 7

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 8.00
- vetçina (mal)/ ham(beef) 6.00
- bekon / bacon 15.00
- pomidor / tomatoes 5.00
- pendir / cheese 8.00
- göyərtili / greens 2.00
- Hisə verilmiş norveç qızıl balıq / Smoked norwegian salmon 18.00



- | | |
|--|--------------------------------|
| 2. Quryev fəsəlisi (xama və ya qatılaşdırılmış süd ilə) | 8.00 |
| Guryev homemade crepes with (sour cream or condensed milk) | |
| 3. Fəsəli (xama, mürəbbə, və ya qatılaşdırılmış süd ilə) | 5.00 |
| Homemade crepes with (sour cream, jam or condensed milk) | |
| 4. Fəsəli (ət ilə) | 15.00 |
| Homemade crepes (with beef) | |
| 5. Fəsəli (kəsmik ilə) | 8.00 |
| Homemade crepes with (curd) | |
| 6. Ev sayəği kəsmikli kekslər (xama, mürəbbə ,qatılaşdırılmış süd və ya bal ilə) | 12.00 |
| 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) | 8.00 |



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 salati (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 salata (kənd yağı və ya xama ilə) 8.00

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

5. Toyuqlu paytaxt salata 10.00

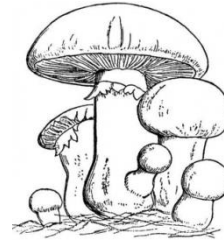
Russian salad – roasted vegetables with chicken in mayonnaise dressing

6. Norveç Qızılbalığı ilə mimoza salata 25.00

Mimosa salad with Norwegian salmon

7. MariVannasayağı Sezar salata 12.00

Homemade Ceasar (MariVanna recipe)



8. Bakı pomidoru, şirin soğan və feta pendir ilə salat 12.00

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

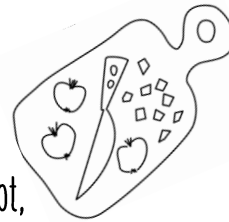
9. Toyuq ciyəri və meşə göbələyindən salat 13.00

Salad with chicken liver and mushrooms

10. Qızıl balıq kürüsü (qırmızı) 50 qr 60.00

Salmon caviar (red)

11. Ağbalıq kürüsü (qara) 50 qr	280.00
Huso caviar (black) 50 gr	
13. Tostlu forşmak	15.00
Forshmak – herring pate served with toast	
14. Şuba salatı siyənək balığı ilə	12.00
“Shuba” salad – layers of chopped herring roasted carrots, beetroot, potatoes and eggs in mayonnaise dressing	
15. Toyuq qaraciyərindən paştet	10.00
Chicken liver pate	
16. Çəlləkdən siyənək balığı kartof ilə	15.00
Herring fillet marinated with onions, served with boiled potatoes	
17. Odessa sayağı 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 . Straçatella pendiri ilə bişmiş tərəvəzlər	12.00
Baked vegetables with stracciatella	
20. Avropa pendirlərindən assorti	45.00
Plate of European cheeses	
21. Göyərti və soğanla təzə mövsümü tərəvəzlər	16.00
Fresh vegetables plate	
22. Dənizin o biri tayından xınclanmış kürü	8.00
Homemade squash spread	
23. Qaynadılmış mal dili (qıdıgotu ilə)	24.00
Boiled beef tongue (with horseradish)	
24. Çəllək tutmaları	18.00
Pickled vegetables (small or big portion)	
25. Az duzlanmış xiyar tutması	8.00
Freshly salted cucumbers	
26. Az duzlanmış pomidor tutması	7.00



Freshly salted tomatoes

27. Ət delikatesləri	48.00
Meat delicacies	
28. Okean və norveç dəniz balığı	75.00
Fish of the norwegian seas and oceans	
29. Salo (xüsusi hazırlanmış donuz)	22.00
Salo plate (pork fat)	
30. Acar xaçapurisi	18.00
Khachapuri (Georgian cheese pastry)	
31. Məqrel xaçapurisi	20.00
Khachapuri (megrelian style)	
32. Badımcan kürüsü	8.00
Blue caviar (with eggplant)	
33. Koreyasayağı yerkökü	6.00
Korean Carrot Salad	

34. Turşuya qoyulmuş şirin bibər feta pendiri ilə
Pickled bell pepper with feta cheese

12.00

Fəşəli / Homemade Blinis

1. Xama ilə

5.00

With sour cream

2. Kəsmik ilə

8.00

With curd

3. Hisə verilmiş norveç qızıl balıqla

24.00

With norwegian smoked salmon

4. Ətlə

15.00

With minced meat

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

60.00

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

280.00



With black caviar (50gr)

Şorbalar

Soup

- | | |
|--|-------|
| 1. Göbələk şorbası | 14.00 |
| Mushroom soup | |
| 2. Xüsusi hazırlanmış ev ərşəsi ilə toyuq şorbası | 8.00 |
| Chicken bouillon – with Mari Vannas homemade noodles garnished with greens | |
| 3. Borş | 16.00 |
| The Masterpiece of Ukranian Cuisine – soup with beetroot, beef, served with garlic , fresh herbs and pampushki bread | |



Хəmir xörəkləri

Dumplings and Vareniki

Traditional Russian Handmade Dumplings

1. Norveç Qızıl balıq ilə pelmeni

Dumplings with Norwegian salmon

24.00

2. Quzu əti ilə pelmeni

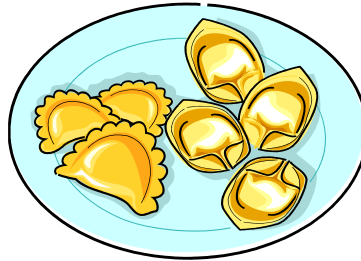
Dumplings with lamb

11.00

3. Dana ətindən olan Sibir sayağı pelmeni

Siberian dumplings with beef

11.00

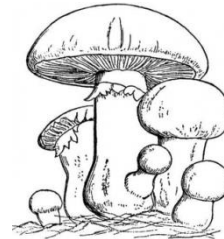


- | | |
|--|-------|
| 4. Kartoflu, göbələkli və qızardılmış soğanlı vareniklər | 12.00 |
| Vareniki with potato, mushroom and fried onions | |
| 5. Kəsmikli varenik | 10.00 |
| Vareniki with curd | |
| 6. Albalı və fermer qaymağı ilə vareniklər | 12.00 |
| Vareniki with cherry and double cream | |

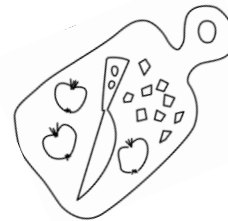
İsti yeməklər

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 sayaqı kotlet Chicken Kiev (with vegetable salad and mashed potato)	19.00
4. Toyuq şnitsele 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	32.00
7. Malın can ətindən döymə qrildə tərəvəzlə Beef Tenderloin Chop with Grilled Vegetables	45.00



8. Qrildə bişmiş ləvrək balığı tərəvəz ilə 32.00
Fried on the grill seabass with vegetables
9. Zəfəranlı düyü ilə norveç qızıl balıq 65.00
Norwegian Salmon and saffron rice
10. Kartof blinçiki toyuq və göbələk ilə 18.00
Potato pancake with chicken stroganoff style
11. Quzu budu bulqur ilə (lezzet) 55.00
Tender lamb shank (with bulgur) Mmmmmmmmm.....
12. Kartof püresi ilə bifstroqanof 32.00
Beef Stroganoff (with mashed potato)
13. Soğan və qızardılmış kartofla qrildə bişirilmiş mal ətə tikələrindən steyklər 52.00
Fillet beef grilled with homestyle potato and fried onion



- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 14. Stuffed cabbage | 18.00 |
| Kələm dolması | |
| 15. Çebureklər | 12.00 |
| Chebureks with lamb | |
| 16. Evsayağı burger | 27.00 |
| Homemade burger (MariVanna's recipe) | |



Manqal üstü/ B-B-Q

1. Kömürdə bişmiş nərə balığı Sturgeon fish	100.00
2. Qrildə Norveç qızılbalıq Grilled Norwegian salmon	65.00
3. Yumşaq quzu antrekotu Lamb ribs	25.00
4. Donuz boyun ətindən zərif kabab Pork neck kebab	28.00
5. Toyuğun qrildə qızarmış döş əti Grilled chicken breast	15.00
6. Quzu ətindən lülə kabab Lamb lule-kebab	20.00
7. Toyuq ətindən lülə kabab	12.00

Chicken lule-kebab

8. Mal ətindən bastırma 35.00

Basturma from veal with thyme

9. Məngəldə sümüksüz toyuq budları 18.00

Boneless chicken thighs on manqal

Qarnirlər / Garnish

1. Xırçıldayan dranniklər (Belorusiyalı dostlarımıza salamlar)

- Xama ilə 9.00

- göbələk ilə 10.00

- bekon ilə 16.00

Potato pancakes

- with sour cream 9.00

- with mushrooms 10.00

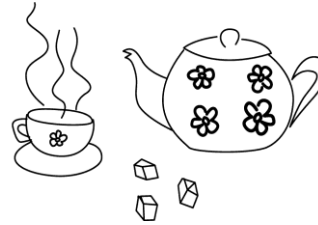
- with fried bacon 14.00

2. Qızardılmış soğanla qarabaşaq yarması	6.00
Buckwheat with fried onions	
3. Zəfəranlı düyü	10.00
Saffron rice	
4. Kartof püresi	6.00
Mashed potato	
5. Qızardılmış kartof	6.00
Fried potato	
6. Odun sobasında qızardılan tərəvəzlər	8.00
Vegetables baked in a wood – fired oven	
7. Ev sayəğı kartof	6.00
Homemade baked potato	
8. Brokkoli	8.00

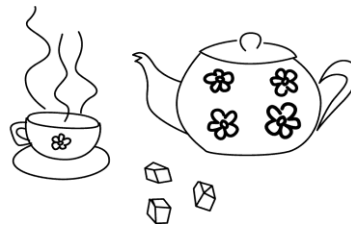


Desertlər / Desserts

- | | |
|---|-------|
| 1. Napoleon | 12.00 |
| 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" 12.00
11. Ev sayacağı hazırlanmış sınıklər (xama, bal və ya mürəbbə ilə) 12.00
Homemade curd cakes with sour cream, honey, jam or condensed milk 16.00
12. Mövsümə uyğun meyvə və ya giləmeyvə 35.00
Seasonal fruits and berries plate
13. Ev sayacağı peçenylər 8.00
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 (giləyvəşokolad, plombir, qoz) 4.00
Ice cream 1 ball (berry, chocolate, sundae, walnut)
16. Sorbet 1 top (moruq, çiyələk, feyxua) 5.00
Sorbet 1 ball (raspberry, strawberry, feijoa)
17. QOST konus dondurması 8.00
QOST Ice cream cone
18. Bal 10.00
Honey from home apiary



19. Yulaflı peçenye

6.00

Oatmeal cookies

20. Küncütlü peçenye

6.00

Sesame cookies