



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

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

- göyərti / 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.	Fə sə li ( ə t il ə )	15.00
	Homemade crepes (with beef)	
5.	Fə sə li ( k ə smik il ə )	8.00
	Homemade crepes with (curd)	
6.	Ev sayə ğ i k ə smikli keksl ə r ( xama, mür ə bb ə , qatı ş d ə nm i ş s ü d v ə ya bal il ə )	12.00
	Homemade curd cakes with (sour cream, honey, jam, condensed milk or with honey)	15.00
7.	S ü dlü sıyı q ( d ü yü il ə )      Milk porridge with (rice)	7.00
8.	S ü dlü sıyı q ( qaraba ş a q il ə )      Milk porridge with (buckwheat)	6.00
9.	Yulaf yarması s ü dd ə v ə ya suda bi ş mi ş ( dadlı v ə 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

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
--------------------------------------------	------

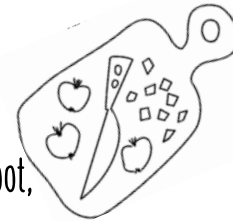


- kələmlə, kartofla, yumurta və göyərti ilə 1.00  
... Təzə sobadan çıxmış, isti-isti  
Pirozhok – small Russian style baking stuffed  
with meat.  
cabbage; potatoes; egg and greens  
just baked, hot and ruddy
2. Olivye salataı ( bayram süfrəsi dadında doktorski kolbasa ilə ) 10.00  
Olivie salad - 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 salataı 10.00  
Russian salad – roasted vegetables with chicken in mayonnaise dressing
6. Norveç Qızılbalığı ilə mimoza salataı 25.00





Mimosa salad with Norwegian salmon	
7. MariVannasayağı Sezar salatı	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, criy 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 baliğı ilə	12.00
“Shuba” salad - layers of chopped herring roasted carrots, beetroot, potatoes and eggs in mayonnaise dressing	



- |                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 15. Toyuq qaraciyərinə n paştet<br>Chicken liver pate                                                        | 10.00 |
| 16. Çəlləkə n siyənək balığı kartof ilə<br>Herring fillet marinated with onions, served with boiled potatoes | 15.00 |
| 17. Odessa sayaqı badımcan<br>Odessa style eggplant (secret recipe)                                          | 8.00  |
| 18. Əncir və zoğal mürəbbəsi ilə fermer pendiri<br>Farm cheese ( with cornelian cherries and fig jam )       | 25.00 |
| 19. Straçatella pendiri ilə bişmiş tərəvəzlər<br>Baked vegetables with stracciatella                         | 12.00 |
| 20. Avropa pendirlərinə n assorti<br>Plate of European cheeses                                               | 45.00 |
| 21. Göyərti və soğanla təzə mövsümü tərəvəzlər<br>Fresh vegetables plate                                     | 16.00 |
| 22. Dənizin o biri tayından xınclanmış kürü<br>Homemade squash spread                                        | 8.00  |



23. Qaynadılmış mal dili ( qıdıǵotu ilə ) Boiled beef tongue ( with horseradish )	24.00
24. Çəllək tutmaları Pickled vegetables ( small or big portion )	18.00
25. Az duzlanmış xiyar tutması Freshly salted cucumbers	8.00
26. Az duzlanmış pomidor tutması	7.00

Freshly salted tomatoes

27. Ət delikatesləri Meat delicacies	48.00
28. Okean ve norveç dəniz balığı Fish of the norwegian seas and oceans	75.00
29. Salo (xüsusi hazırlanmış donuz) Salo plate ( pork fat )	22.00
30. Acar xaçapurisi	18.00

Khachapuri ( Georgian cheese pastry )	
31. Meqrel xaçapurisi	20.00
Khachapuri ( megrelian style )	
32. Badımcın kürüsü	8.00
Blue caviar (with eggplant)	
33. Koreyasayağı yerkökü	6.00
Korean Carrot Salad	
34. Salad of three types of tomatoes with avocado and stracciatella	26.00

## 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 nərə balığını seçmək olar ) | 280.00 |
| With black caviar (50gr)                                     |        |

## Şorbalar

### Soup

- |                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Göbələk şorbası                                                                                                    | 14.00 |
| Mushroom soup                                                                                                         |       |
| 2. Xüsusi hazırlanmış ev əriştəsi ilə toyuq şorbası                                                                   | 8.00  |
| Chicken bouillon - with Mari Vannas homemade noodles garnished with greens                                            |       |
| 3. Borş                                                                                                               | 16.00 |
| The Masterpiece of Ukrainian 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

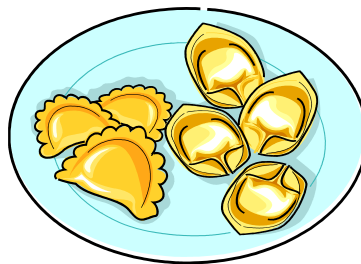
Dumplings with Norwegian salmon

24.00

2. Quzu əti ilə pelmeni

Dumplings with lamb

11.00

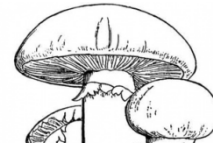


- |                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 3. Dana ətindən olan Sibir sayəğı pelmeni<br>Siberian dumplings with beef                                   | 11.00 |
| 4. Kartoflu, göbələkli və qızardılmış soğanlı vareniklər<br>Vareniki with potato, mushroom and fried onions | 12.00 |
| 5. Kəsmikli varenik<br>Vareniki with curd                                                                   | 10.00 |
| 6. Albalı və fermer qaymağı ilə vareniklər<br>Vareniki with cherry and double cream                         | 12.00 |

## İsti yeməklər

## Main Dishes

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Kotletlər - toyuq kotleti püre ilə | 18.00 |
|---------------------------------------|-------|



-ət kotletı 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	24.00
Fish cutlet ( with mashed potato )	
3. Tərəvəz salata və püre ilə birgə Kiyev sayağı kotlet	19.00
Chicken Kiev ( with vegetable salad and mashed potato )	
4. Toyuq şnitzeli	15.00
Chicken schnitzel	
5. Toyuq tabakası (acı) yaşıl salat ilə	28.00
Tabaka chicken - roasted Russian style chicken with green salad and garlic oil	
6. Pörtəldilmiş ədviyyatlı kələmlə qızardılmış ördək budu	32.00
Stewed Duck leg with braised cabbage	
7. Malın can ətindən döymə qıldə tərəvəzlə	45.00





Beef Tenderloin Chop with Grilled Vegetables	
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 )	Mmmmmmm.....
12. Kartof püresi ilə bifstroqanof	35.00
Beef Stroganoff ( with mashed potato )	
13. Soğan və qızardılmış kartofla qrildə bişirilmiş mal əti tikələrindən steyklər	58.00
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                         | 29.00 |
| Homemade burger (MariVanna's recipe)        |       |
| 17. Evsayağı qızardılmış mal əti ilə kartof | 35.00 |
| Homemade fried potatoes with beef           |       |



## Manqal üstü/ B-B-Q

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| 1. Kömürdə bişmiş nəreə balığı | 120.00 |
| Sturgeon fish                  |        |
| 2. Qrildə Norveç qızılbalıq    | 65.00  |
| Grilled Norwegian salmon       |        |
| 3. Yumşaq quzu antrekotu       | 25.00  |

Lamb ribs	
4. Donuz boyun ətindən zərif kabab	28.00
Pork neck kebab	
5. Toyuğun qıldə 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	
9. Manqalda sümüksüz toyuq budları	18.00
Boneless chicken thighs on manqal	
10. Manqalda ədviyyatlı toyuq kartof ilə	18.00
Spicy grilled chicken with new potatoes	

# Qarnirlər / Garnish

## 1. Xırçıldayan dranniklər (Belorusiyali 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 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 sayəği kartof Homemade baked potato	6.00
8. Brokkoli	8.00

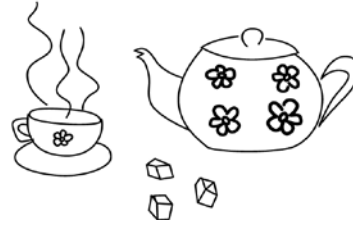
## Desertlər / Desserts

1. Napoleon Napoleon cake	12.00
2. "Pavlova" sayəği 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 (Souffle with Chocolate)	10.00
8. Sobada hazırlanmış kişmişli Krem-bryule	10.00
Crem Brulee with raisins baked in the oven	
9. Fəşəli tortu çiyələkli	12.00
Pancake cake white strawberry	
10. Desert “Kartoşka”	12.00

11. Ev sayađı hazırlanmıř sırnıkl r (xama, bal v  ya m r bb  il  12.00  
Homemade curd cakes with sour cream, honey, jam or condensed milk  
Homemade curd cakes with honey (sırnıkl r bal il ) 16.00
12. M vs m  uyđun meyv  v  ya gil meyv  35.00  
Seasonal fruits and berries plate
13. Ev sayađı peęenyel r 8.00  
Homemade cookies
14. M r bb  ( ev sayađı ) 5.00  
-   hrayı z đal, balaca  ncir, ađ gilas, yunan qozu, moruq, alma cemi  
Jam ( Homemade )  
-cornelian cherries, small fig, white cherry, walnut, raspberry, apple
15. Dondurma 1 top (gil meyv  , řokolad, plombir, qoz) 4.00  
Ice cream 1 ball ( berry, chocolate, sundae, walnut)
16. Sorbet 1 top ( moruq,  iy l k, 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. Yulafli peçenye	6.00
Oatmeal cookies	