



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-salata, bekon, göbələk və tomat sousunda lobyə

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 qatılaşıdırılmış süd ilə)	10.00	
Guryev homemade crepes with (sour cream or condensed milk)		
3. Fəsəli (xama, mürəbbə, və ya qatılaşıdırılmış süd ilə)	5.00	
Homemade crepes with (sour cream, jam or condensed milk)		
4. Fəsəli (ət ilə)	18.00	
Homemade crepes (with beef)		
5. Fəsəli (kəsmik ilə)	8.00	
Homemade crepes with (curd)		
6. Ev sayəği kəsmikli keklər (xama, mürəbbə , qatılaşıdırılmış süd və ya bal ilə)	12.00	
Homemade curd cakes with (sour cream, honey, jam, condensed milk or with honey)	15.00	
7. Südlü sıyıq (düyü ilə)	Milk porridge with (rice)	7.00
8. Südlü sıyıq (qarabaşaq ilə)	Milk porridge with (buckwheat)	6.00
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

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 salata (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 salati	10.00
Russian salad - roasted vegetables with chicken in mayonnaise dressing	
6. Norveç Qızılbalığı ilə mimoza salati	25.00
Mimosa salad with Norwegian salmon	
7. MariVannasayağı Sezar salati	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	70.00
Salmon caviar (red)	
11. Ağbalıq kürüsü (qara) 50 qr	280.00
Huso caviar (black) 50 gr	
12. Tostlu forşmak	15.00
Forshmak - herring pate served with toast	



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 13. Şuba saladı siyənək baliği ilə
“Shuba” salad - layers of chopped herring roasted carrots, beetroot,
potatoes and eggs in mayonnaise dressing | 12.00 |
| 14. Toyuq qaraciyərindən paştet
Chicken liver pate | 10.00 |
| 15. Çəlləkdən siyənək baliği kartof ilə
Herring fillet marinated with onions, served with boiled potatoes | 15.00 |
| 16. Odessa sayağı badımcan
Odessa style eggplant (secret recipe) | 8.00 |
| 17. Əncir və zoğal mürəbbəsi ilə fermer pendiri
Farm cheese (with cornelian cherries and fig jam) | 25.00 |
| 18. Straçatella pendiri ilə bişmiş tərəvəzlər
Baked vegetables with stracciatella | 12.00 |
| 19. Avropa pendirlərindən assorti
Plate of European cheeses | 45.00 |



20. Göyərti və soğanla təzə mövsümü tərəvəzlər Fresh vegetables plate	16.00
21. Dənizin o biri tayından xınlanmış kürü Homemade squash spread	8.00
22. Qaynadılmış mal dili (qıdıgotu ilə) Boiled beef tongue (with horseradish)	24.00
23. Çəllək tutmaları Pickled vegetables (small or big portion)	18.00
24. Az duzlanmış xiyar tutması Freshly salted cucumbers	8.00
25. Az duzlanmış pomidor tutması Freshly salted tomatoes	7.00
26. Ət delikatesləri Meat delicacies	48.00
27. Okean və norveç dəniz balığı Fish of the norwegian seas and oceans	75.00



28. Salo (xüsusi hazırlanmış donuz) Salo plate (pork fat)	22.00
29. Acar xaçapurisi Khachapuri (Georgian cheese pastry)	18.00
30. Meqrel xaçapurisi Khachapuri (megrelian style)	20.00
31. Badımcın kürüsü Blue caviar (with eggplant)	8.00
32. Koreyasayağı yerkökü Korean Carrot Salad	6.00
33. Steak salad with nut and mustard sauce Tərləvəzli steyk salata qoz və xardallı sousla	22.00

Fəşəli / Homemade Blinis

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Xama ilə
With sour cream | 5.00 |
| 2. Kəsmik ilə
With curd | 8.00 |
| 3. Hisə verilmiş norveç qızıl balıqla
With norwegian smoked salmon | 24.00 |
| 4. Ətlə
With minced meat | 18.00 |
| 5. Qırmızı kürü ilə With red caviar (50gr) | 70.00 |
| 6. Qara kürü ilə (ağbalıq və ya nərə balığını seçmək olar)
With black caviar (50gr) | 280.00 |



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



Χəmir xörəkləri

Dumplings and Vareniki

Traditional Russian Handmade Dumplings

1. Norveç Qızıl balıq ilə pelmeni

24.00

Dumplings with Norwegian salmon

2. Quzu əti ilə pelmeni

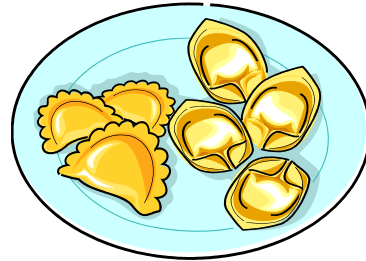
11.00

Dumplings with lamb

3. Dana ətindən olan Sibir sayağı pelmeni

11.00

Siberian dumplings with beef



- | | |
|----------------------------------------------------------|-------|
| 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 | 24.00 |
| Fish cutlet (with mashed potato) | |
| 3. Tərəvəz salata və püre ilə birgə Kiyev savağı 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. Pörtlədilmiş ədviyyatlı kələmlə qızardılmış ördək budu	32.00
Stewed Duck leg with braised cabbage	
7. Malın can ətindən döymə qrildə 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 (lezzət)	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 qıldə bişirilmiş mal əti tikələlərindən steyklər 58.00
Filet 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
18. Baked chicken breast in tomato sauce with mozzarella 22.00
Mozzarella və pomidor sousu ilə bişmiş suxarili toyuq döşü



Manqal üstü/ B-B-Q

1. Kömürd� bişmiş nərə balığı	120.00
Sturgeon fish	
2. Qild� 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 qild� qızarmış d�ş �ti	15.00
Grilled chicken breast	
6. Quzu ətindən l�l� 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. Qızadılmış soğanla qarabaşaq yarması

6.00

Buckwheat with fried onions

3. Zəfəranlı düyü

Saffron rice

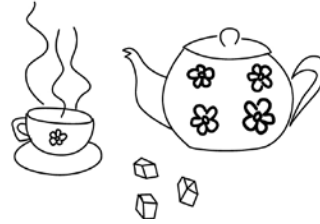


10.00

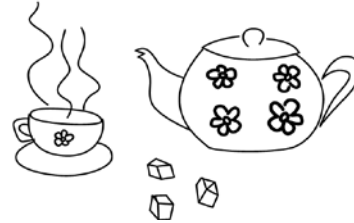
4. Kartof püresi Mashed potato	6.00
5. Qızardılmış kartof Fried potato	6.00
6. Odun sobasında qızardılan tərəvəzlər Vegetables baked in a wood - fired oven	8.00
7. Ev sayacağı kartof Homemade baked potato	6.00
8. Brokkoli	8.00

Desertlər / Desserts

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Napoleon
Napoleon cake | 12.00 |
| 2. "Pavlova" sayəđi desert
Special dessert "Pavlova" | 12.00 |
| 3. Ballı piroq
Medovik - traditional russian honey layers cake | 9.00 |
| 4. Xamalı-ballı tort
Cake with sour cream and honey | 9.00 |
| 5. Kiyev tortu
Kiev cake - layers of meringue with cream | 11.00 |
| 6. Albalılı vareniklər (uşaqlığın dadı)
Dumplings with cherry and double cream | 12.00 |
| 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 14.00
Pancake cake white strawberry
10. Desert "Kartoşka" 12.00
11. Ev sayəğı hazırlanmış sırniklər (xama, bal və ya mürəbbə ilə) 12.00
Homemade curd cakes with sour cream, honey, jam or condensed milk
Homemade curd cakes with honey (sırniklər bal ilə) 16.00
12. Mövsümə uyğun meyvə və ya giləmeyvə 35.00
Seasonal fruits and berries plate
13. Ev sayəğı peçeniyələr 8.00
Homemade cookies
14. Mürəbbə (ev sayəğı) 5.00
- çəhrayı zoğal, balaca əncir, ağ gilə, yunan qozu, moruq, alma cemi
Jam (Homemade)
-cornelian cherries, small fig, white cherry, walnut, raspberry, apple



15. Dondurma 1 top (giləmeyvə , şokolad, plombir, qoz) Ice cream 1 ball (berry, chocolate, sundae, walnut)	4.00
16. Sorbet 1 top (moruq, çiyələk, feyxua) Sorbet 1 ball (raspberry, strawberry, feijoa)	5.00
17. QOST konus dondurması QOST Ice cream cone	8.00
18. Bal Honey from home apiary	10.00
19. Yulaflı peçenye Oatmeal cookies	6.00

