



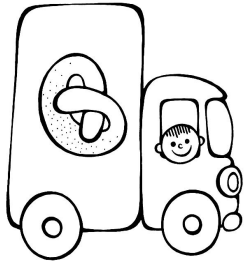
МАРИ VANNA

по-домашнему...

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С УДОВОЛЬСТВИЕМ СООБЩАЮ ВАМ: ЕСЛИ ВЫ
ЖИВЁТЕ ИЛИ РАБОТАЕТЕ
НЕДАЛЕКО, НУ, ТРЕ-ТО В ПРЕДЕЛАХ
САДОВОГО КОЛЬЦА, ТО Я С РАДОСТЬЮ
НАКОРМЛЮ ВАС В ВАШЕМ ДОМЕ ИЛИ ОФИСЕ.

НАША ДОСТАВКА РАБОТАЕТ
С 10:00 ДО 22:00



ЗВОНИТЕ МНЕ ПО ТЕЛЕФОНУ:



+7 (495) 650-650-0

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ ОТ ХОЗЯЮЩКИ

1. СЫРОКОПЧЁНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА
С ЗАПЕЧЁННОЮ СВЕКЛОЮ И ЧЁРНОЮ СМОРОДИНОЮ 650 РУБ.

2. ЛЕТНИЙ САЛАТ С ПОДКОПЧЁННОЮ ИНДЕЙКОЮ И ЗЕЛЁНОЮ ГРЕЧКОЙ 650 РУБ.

3. ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С РАКОВЫМИ ШЕЎКАМИ,
МОРСКОЮ КАПУСТОЮ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 800 РУБ.

4. ОКРОШКА НА КВАСЕ/НА КЕФИРЕ (НА ВЫБОР):
 - С ПОДКОПЧЁННОЮ ИНДЕЙКОЮ 600 РУБ.
 - С ДОКТОРСКОЮ КОЛБАСОЮ 570 РУБ.
 - С ЯЗЫКОМ 650 РУБ.

5. СВЕКОЛЬНИК С ТОМЛЁННОЮ ГОВЯДИНОЮ 580 РУБ.


ЛЕТНЕЕ МЕНЮ ОТ ХОЗЯЮЩИХ

6. ТОВАЖЬЯ ТРУДИНКА В КВАСЕ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЕМ 950 РУБ.
7. СТЕЙК ИЗ ЦИРЕУКИ С ДОМАШНИМ ЛЕЧО И ЖЕЛЕМ ИЗ БЕРЕЗОВОГО СОКА 700 РУБ.
8. БИФШТЕКС С СЫРОМ, МУССОМ ИЗ ЖАРЕНОЙ КАРТОШКИ
И ЧЕТВЕРТОВОЙ СОЛЬЮ 770 РУБ.
9. КОРЮШКА С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ, ОГУРЦА И ЗЕЛЕНИ 950 РУБ.
10. ДЕСЕРТ ПАВЛОВА С ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ И ЯГОДАМИ 570 РУБ.

ЗАВТРАКИ

СПО БУДНЯМ С 10:00 ДО 12:00, ПО ВЫХОДНЫМ С 10:00 ДО 13:00)

ХОЗЯЮЩКА РЕКОМЕНДУЕТ

- 
1. ЗАВТРАК МАРИ VANNA 720 РУБ.
 2. ТЛАЗУНЬЯ С КОЛБАСОУ И ТОМАТАМИ 620 РУБ.
 3. ОМЛЕТ С РОСТБИФОМ И ЛЕЧО 840 РУБ.
 4. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ И ЯЎЦОМ ПИЩОТ 870 РУБ.
 5. БУТЕРБРОД С ДОКТОРСКОУ КОЛБАСОУ, СЫРОМ И ЯЎЦОМ 650 РУБ.
 6. ВАФЛИ ИЗ КАБАЧКА С КРАСНОУ ИКРОУ И ТЛАЗУНЬЕУ ВСЕУ ДЕНЬ! 750 РУБ.

ЗАВТРАКИ

7. МАННАЯ КАША С ГОЛУБИКОЙ И ПЛОМБИРОМ 650 РУБ.
8. ПШЁННАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ ТЫКВОЙ 550 РУБ.
9. ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С МОЧЁНОЙ БРУСНИКОЙ,
СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ 750 РУБ.
10. СЫРНИКИ С ФЕРМЕРОСКОЙ СМЕТАНОЙ ВСЁ ДЕНЬ! 650 РУБ.
11. БЛИНЧИКИ (3шт.) ВСЁ ДЕНЬ! 350 РУБ.



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

1. ПИРОЖКИ (ПО РЕЦЕПТУ МОЕЙ БАБУШКИ!)
С МЯСОМ, С КАПУСТОЙ, С ЯБЛОКАМИ ИЛИ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ 130 РУБ.
...ГОРЯЧЕНЬКИЕ, ТОЛЬКО ИЗ ПЕЧКИ
2. ОЛИВЬЕ (ВКУС ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА)
 - С КОТЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 890 РУБ.
 - С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 850 РУБ.
 - С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ 750 РУБ.
3. ВИНЕГРЕТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ 650 РУБ.
4. ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДЕРЕВЕНСКИМ МАСЛОМ 690 РУБ.
5. САЛАТ С РОСТБИФОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 850 РУБ.
6. БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 980 РУБ.
7. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 620 РУБ.
8. ФОРШМАК С ГОСТАМИ 570 РУБ.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



из бочки

- | | |
|--|----------|
| 9. СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ | 550 РУБ. |
| 10. ХОЛОДЕЦ МЯСНОЙ | 680 РУБ. |
| 11. ТРУБЫ БЕЛЫЕ ИЗ БОЧКИ | 770 РУБ. |
| 12. РЫЖИКИ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ | 770 РУБ. |
| 13. СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ | 610 РУБ. |
| 14. САЛО АССОРТИ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ | 800 РУБ. |
| 15. ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ | 800 РУБ. |
| 16. СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ | 800 РУБ. |
| 17. УКРА БАКЛАЖАННАЯ
(ПОДКОТЧЕННАЯ) | 610 РУБ. |
| 18. УКРА КАБАЧКОВАЯ С ДЕРЕВЕНСКИМ ХЛЕБОМ | 540 РУБ. |
| 19. ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ | 650 РУБ. |

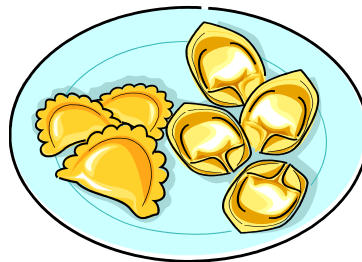
СУПЫ

1. КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПЦОЙ
... С ПИРОЖКОМ 600 РУБ.
2. БОРЩ С ПАМПУШКАМИ (ЧЕШОКА НЕ ПОЖАЛЕЛА!) 750 РУБ.
3. ЦАВЕЛЕВЫЙ СУП 600 РУБ.
4. ТРУБНОУ СУП
...С ПИРОЖКОМ 690 РУБ.



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

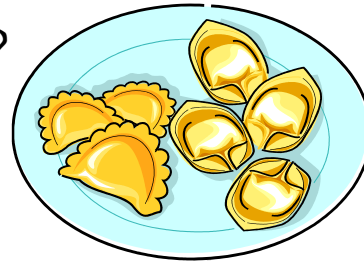
- | | |
|--|----------|
| 1. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСОСЯ | 980 РУБ. |
| 2. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ | 850 РУБ. |
| 3. ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»...
...ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ | 800 РУБ. |
| 4. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ С АДЖИКОЙ И ПРЯНЫМИ СТЕЦИЯМИ | 800 РУБ. |
| 5. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И СО ШКВАРКАМИ | 650 РУБ. |
| 6. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ | 600 РУБ. |



ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТ МАРИ VANNA

ЗАМОРОЖЕННЫЕ

- | | |
|--|-----------|
| 1. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСОСЯ (500 г) | 2100 РУБ. |
| 2. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (500 г) | 1600 РУБ. |
| 3. ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»... (500 г)
...ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ | 1500 РУБ. |
| 4. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ... (500 г)
... И СО ШКВАРКАМИ | 900 РУБ. |
| 5. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ (500 г) | 950 РУБ. |

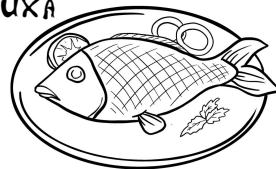


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ 770 РУБ.
2. КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С РИСОМ 870 РУБ.
- ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ
3. КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ С ПЮРЕ... 870 РУБ.
... И СОУСОМ ИЗ ИКРЫ ПАЛТУСА
4. КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ... 870 РУБ.
...С КАРТОФЕЛЕМ НА УТЛЯК И ТРИБНЫМ СОУСОМ
5. КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ... 820 РУБ.
... И МОЧЕНОЙ БРУСНИКОУ
6. ГОЛУБЦЫ С ПЕРЕЧНОЙ САЛЬСОУ 890 РУБ.

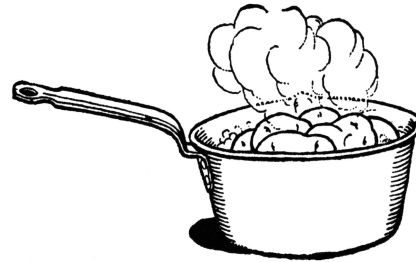
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

7. БЕФСТРОГАНОВ С ТРУБАМИ И ПЮРЕ 970 РУБ.
8. ТОМЛЁНАЯ ЛОВЯЖЬЯ ЦЕКА, КРЕМ ИЗ МОРКОВИ 990 РУБ.
9. ТОМЛЁНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 750 РУБ.
10. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ В СЛИВОЧНО-ТРУБНОМ СОУСЕ 720 РУБ.
11. КАРТОШЕЧКА НА СКОВОРОДОЧКЕ 770 РУБ.
С БЕЛЫМИ ТРУБАМИ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ
12. СТЕЙК ЛОСОСЬ, СТАЖЕТТИ ИЗ КАБАЧКА... 1550 РУБ.
... СОУС ОБЛЕПИХА
13. СТЕЙК ЛОВЯЖИИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 1450 РУБ.



ТАРНИРЫ

- | | |
|---|----------|
| 1. ТРЕЧКА С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ | 350 РУБ. |
| 2. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 350 РУБ. |
| 3. КАРТОФЕЛЬ НА УТЛЯХ | 350 РУБ. |
| 4. ОВОЩИ НА ЖРИЛЕ | 490 РУБ. |
| 5. ЖАРЕНАЯ КАРТОШЕЧКА
... С ЛУКОМ! | 350 РУБ. |
| 6. РИС | 300 РУБ. |
| 7. ВИТАМИННЫЙ САЛАТ | 200 РУБ. |
| 8. ХЛЕБНОЕ АССОРТИ С МАСЛОМ, ЗЕЛЕНЬЮ...
... И ПЕРЕТЕЁРТЫМ САЛОМ С ЧЕСНОКОМ | 490 РУБ. |



ДЕСЕРТЫ

1. ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

2. НАПОЛЕОН

3. ПТИЧЬЕ МОЛОКО (ВКУС ДЕТСТВА)

4. МЕДОВИК

5. ОРЕШКИ С ВАРЁНОЙ СТУЦЁНКОЙ

6. СМЕТАНИК



490 РУБ.

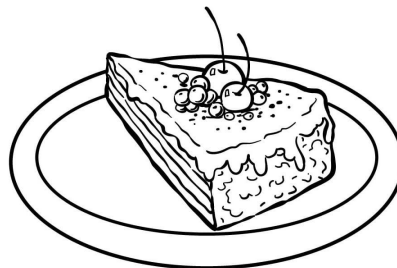
550 РУБ.

550 РУБ.

550 РУБ.

490 РУБ.

520 РУБ.



ДЕСЕРТЫ

7. ВАРЕНЬЕ «ПЯТИМИНУТКА»:

- ВИШНЕВОЕ, МАЛИНОВОЕ

100г / 250 РУБ.

200г / 470 РУБ.

8. ВАРЕНЬЕ ИЗ ПОЛТРЕБА:

- ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИШЕК

100г / 340 РУБ.

200г / 650 РУБ.

9. ШАРИК МОРОЖЕНОГО:

- ВАНИЛЬНОЕ

- СОРБЕТ КЛУБНИКА-МАЛИНА

270 РУБ.



10. МЁД С ПАСЕКИ К ЧАЮ:

- ЛИПОВЫЙ

- ТОРНЫЙ

- ПАРКОВЫЙ

50 г / 180 РУБ.

200г / 500 РУБ.

ЧАЙ

ЧАЙНИК ЧАЯ — 500 РУБ.

1. ЧЁРНЫЙ

- ЭРЛ ТРЕУ
- ПУЭР
- ЦЕЮЛОН
- ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ



3. ТРАВЯНОЙ

- ИВАН-ЧАЙ
- САЛАН ДАУЛЯ
- ТРЕЧИШНЫЙ
- ТРАВЯНОЙ С ЛИПЫ
- УСПОКОИТЕЛЬНЫЙ СБОР
- ВИТАМИННЫЙ СБОР

2. ЗЕЛЁНЫЙ

- С ЖАСМИНОМ
- МОЛОЧНЫЙ УЛУН
- СЕНЧА
- ТЕЛУАНИНЬ
- ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН

4. ФРУКТОВЫЙ

- НАТЛЫЙ ФРУКТ
- ИМБИРНЫЙ

КОФЕ

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. ЭСПРЕССО | 320 РУБ. |
| 2. ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО | 400 РУБ. |
| 3. АМЕРИКАНО | 350 РУБ. |
| 4. ЛАТТЕ | 430 РУБ. |
| 5. КАПУЧИНО | 390 РУБ. |
| 6. ТЛЯСЕ | 460 РУБ. |
| 7. КОФЕ СО СЛИВОЧНЫМ ЛИКЁРОМ | 560 РУБ. |
| 8. ФЛЭТ УАЙТ | 450 РУБ. |



НАПИТКИ, САМА ВАРУЛА

1. МОРС: - СМОРОДИНА - ЖИМОЛОСТЬ НОВИЦКА 350 РУБ.
- ОБЛЕПИХА - ЛЕМОНИТРАСС НОВИЦКА
2. КИСЕЛЬ БРУСНИКА - ИРТА НОВИЦКА 370 РУБ.
3. КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ 250 РУБ.
4. КВАС КЛЕБНЫЙ ЖИВОЙ! 400 РУБ.



НАПИТКИ

1. ВОДА САН-БЕНЕДЕТТО 0.25/0.75 500/850 РУБ.
2. ВОДА ТАССАУ 0.25 350 РУБ.
3. ВОДА БАЙКАЛ 0.53/0.75 550/700 РУБ.
4. ТАРХУН/ ДЮШЕС... ЛИМОНАД ИЗ ДЕТСТВА! 310 РУБ.
5. ДОБРЫЙ: КОЛА, КОЛА ЗЕРО, ФАНТА, СТРАЙТ, ТОНИК-ЛИМОН 350 РУБ.



Соки

1. Апельсиновый свежавыжатый

480 руб.

2. Трехфруктовый свежавыжатый

480 руб.

3. Морковный свежавыжатый

480 руб.

4. Яблочный свежавыжатый

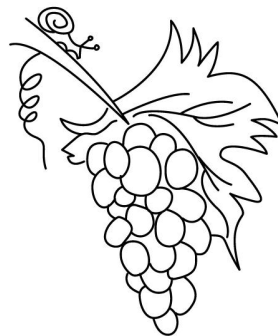
480 руб.

5. Сельдерей свежавыжатый

480 руб.

6. Сок «Rich 0,2» (вишнёвый, яблочный, томатный)

300 руб.



ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ, 40 МЛ

ХРЕНОВУХА

НОВИНКИ СЕЗОНА



450 РУБ.

МАРИ VANNA ЦЕЛЫЙ ГОД СОБИРАЛА В ЛЕСАХ И ПОЛЯХ ЯГОДЫ, РАСТЕНИЯ, ВЫБИРАЯ ВСЁ САМОЕ ЛУЧШЕЕ. БЕРЕЖНО ХРАНИЛА ИХ И НАСТАИВАЛА ПО СВОИМ УНИКАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ. ТАК ПОЯВИЛИСЬ ЕЁ НОВЫЕ НАСТОЙКИ СО ВКУСОМ ПРИРОДЫ И ЛЮБОВЬЮ В КАЖДОЙ КАПЛЕ.

1. МАЛИНА-СМОРОДИНА (НА ДЖИНЕ)

450 РУБ.

2. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ-СОЛОД (НА САМОГОНЕ)

450 РУБ.

3. ОБЛЕПИХА-ЛЕМОНТРАСС (НА РОМЕ)

500 РУБ

4. СВЁКЛА-КОРИАНДР (НА РОМЕ)

500 РУБ.

5. ЯГОДЫ-ХВОЯ (НА ВОДКЕ)

450 РУБ.

6. ЯБЛОКО-ЦИТРУС (НА ВОДКЕ)

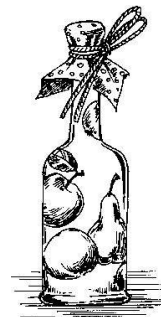
450 РУБ.

7. КОПЧЁНЫЕ ЯГОДЫ (НА ВОДКЕ)

450 РУБ.

8. СЕЛЬДЕРЕЙ-ЦАВЕЛЬ (НА ВОДКЕ)

450 РУБ.



Пиво

1. ЖИГУЛЁВСКОЕ (0,45л) СВЕТЛОЕ
2. АЙНЦИДЛЕР ВАЙСБИР (0,5л) СВЕТЛОЕ
3. АЙНЦИДЛЕР ЦВАРЦБИР (0,5л) ТЁМНОЕ
4. ЖИГУЛИ (0,45л) Б/А СВЕТЛОЕ



500 РУБ.

750 РУБ.

750 РУБ.

400 РУБ.