



МАРИ VANNA

но-ганауны...



  
**МАРИ VANNA**  
—  
*по-домашнему...*



## «Мари Ванна»

Кружево занавесок встречает-обнимает вас с порога, гостеприимные баранки обвилились вокруг самовара, приветственно бьют часы с кукушкой. Ресторан про русский уют, «Мари Ванна» работает в Москве, Лондоне, Баку и Нью-Йорке, но впервые открылся десять лет назад именно в Петербурге. С улицы Ленина «Мари Ванна» переехал на Мытнинскую набережную и теперь в видах имеет Заячий остров и Стрелку. Интерьер оформляли в Megre Interiors: укутанные в павловопосадские платки ширмы соревнуются в ностальгии с ретробуфетами и приметамии милого ушедшего времени — пишущими машинками. «Мари Ванна» располагает посадочными местами на балконе, залом внизу и двумя отдельными комнатами для камерных посиделок — Каминной и Столовой. Под мягким светом, который льется из-под абажуров ручной вязки, хочется устроиться в кресле у собрания сочинений Чехова, вспомнить детство...





...И закусить. Кормят в «Мари Vanna» домашней едой, что готовили нам мамы и бабушки: оливье с телятиной, ядреный студень, румяные пирожки с телячьим сердцем и зеленые щи с цыпленком. Пекут блины — тонкие пшеничные и пышные гурьевские, с гречневой кашей и ливером или крабом, плюс икра осетровая, щучья, «заморская баклажанная». Закатывают банкеты — с молочным поросенком в стол, фаршированной копченым лососем стерлядю, запекают целого судака и подают его с хреном, тут же — соленые рыжики, олюторская селедка и запотевшая хрустальная рюмка...



За потайной дверью скрывается специалитет — Секретная комната с истинно ленинградским антуражем. В ней можно постичь историю питейной российской самобытности, ведь здесь рассказывают все секреты приготовления домашнего самогона и настоек. А еще в комнате собираются на душевные кухонные посиделки, чтобы выпить и угоститься отменными закусками из тайных запасов: шпротами, салом, соленьями и многими другими.

Все ищут национальную идею, а в ресторане «Мари Ванна» уже нашли. Вам осталось лишь получить персональный ключ, который здесь дарят своим друзьям — общественным и политическим деятелям, знаменитым спортсменам, звездам шоу-бизнеса и, конечно, постоянным гостям. Этим ключом вы откроете дверь любого ресторана «Мари Ванна» — в Нью-Йорке или Лондоне, в Москве или Петербурге. У мэра Нью-Йорка персональный ключ к дверям и сердцу «Мари Ванны» уже есть.



**Адрес: Мытнинская наб., 3. Телефон: 640-16-16**  
**[www.ginza.ru](http://www.ginza.ru)**

## Кулинарные мастер-классы

В гостях у Марианны  
по воскресеньям!

При счете от 100 руб. –  
бесплатно,  
либо 500 руб за материалы

Начало в 14:00

Адрес: Мытнинская наб., 3  
Телефон: 8 (812) 640-16-16



## Квартирники в «Мари Vanna»

Сегодня квартирники — редкость, но в Советском Союзе за этим словом стояло очень многое. На домашних концертах под гитару выступали любимые, часто запрещенные, музыканты, а вокруг, в атмосфере уюта и единения, собирались только свои. Давайте вспомним, как это было!

По пятницам и субботам в «Мари Vanna» проходят квартирники с живым вокалом, советскими песнями под аккомпанемент акустической гитары, вкусными блюдами, общением и каплей светлой романтической ностальгии. Приходите в гости!

Начало в 19:00

Адрес: Мытнинская наб., 3

Телефон: 8 (812) 640-16-16





## БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Утка . . . . .	4000
с квашеной капустой	
Поросёнок . . . . .	15000
с гречневой кашей	
Лосось печеный . . . . .	10000
целиком с картофелем	
Гусь с яблоками . . . . .	5000
и капустой	
Стерлядь . . . . .	12000
фаршированная раковыми шейками	
Судак с хреном . . . . .	6000





## САЛАТЫ

Оливье с отварной телятиной. . . . .	390
Винегрет с балтийской килькой . . . . .	350
Салат из крымских томатов с красным луком . . . . .	320
Сельдь под шубой. . . . .	350
Салат «Мимоза». . . . .	390
Печень трески по-мурмански с луком и перепелиным яйцом . . . .	420

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра баклажанная, 150 г . . . . .	260
Олюторская сельдь с печеным картофелем и ялтинским луком . . .	390
Паштет из печени цыпленка с малиной и базиликом. . . . .	360
Мурманская треска под маринадом. . . . .	420
Студень из говяжьих хлестунов с горчицей . . . . .	450
Ростовское сало с бородинскими хлебцами. . . . .	360

## ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские пельмени . . . . .	450
Пельмени с лососем в ухе . . . . .	690
Вареники с толченым картофелем и боровиками. . . . .	390
Вареники с вишней и вологодским маслом . . . . .	390

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Телячьи почки с рассолом в сметане . . . . .	430
Домашние голубцы со сметаной . . . . .	310
Хрустящие пирожки с уткой и яблоками. . . . .	390
Гурьевская каша с белыми грибами . . . . .	420
Жюльен с цыпленком и белыми грибами . . . . .	550
Оладьи из кабачка с малосольным лососем . . . . .	650
Жюльен с крабом . . . . .	790

## СУПЫ

Куриный бульон с домашней лапшой . . . . .	290
Зеленые щи с цыпленком и перепелиным яйцом . . . . .	330
Рассольник с телячьими почками . . . . .	380
Гороховый суп на копченой рульке . . . . .	360
Борщ с говядиной . . . . .	390
Говяжий бульон с мясным пирогом . . . . .	450
Рыбный суп из зубатки . . . . .	460
Грибной суп с перловкой . . . . .	490

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фермерский цыпленок из печи с салатом из крымских томатов . . .	970
Бефстроганов с жареным картофелем . . . . .	890
Жареный карп в сметане с гречневой кашей . . . . .	850
Судак «Орли» с горчичным пюре. . . . .	930
Перепела в медовой корочке с грушей . . . . .	720
Рыбная кулебяка с копченой сметаной и лососевой икрой . . . . .	990
Молочный поросенок с гречневой кашей . . . . .	1590
Ребра ягненка с печеными овощами . . . . .	1690
Астраханская стерлядь, запеченная целиком . . . . .	2990
Филе-миньон с фуа-гра и соусом мадера . . . . .	2990

## КОТЛЕТЫ

Зразы картофельные с грибным соусом . . . . .	350
Домашние котлеты с томатным соусом и соленым огурцом . . . . .	590
Пожарская котлета с запеченным картофелем . . . . .	690
Котлеты из щуки с сельдереевым пюре. . . . .	690
Котлеты из утки с тушеной квашеной капустой. . . . .	790
Котлета по-киевски с картофельным пюре и брусникой. . . . .	790

**СЕТ № 1 1500 РУБ.**

Винегрет с балтийской килькой  
 Куриный бульон с лапшой  
 Домашняя котлета с пюре  
 и соленым огурцом  
 Сорбет  
 Морс брусничный / вода  
 Хлеб, масло на 1 человека

**СЕТ № 2 1500 РУБ.  
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ**

Винегрет из печеных овощей  
 Грибной суп  
 Вареники с картофелем  
 Сорбет  
 Чай / кофе  
 Морс брусничный / вода  
 Хлеб

**СЕТ № 3 2000 РУБ.**

Оливье с колбасой  
 Борщ со сметаной  
 Цыпленок по-строгановски  
 с гречей  
 «Медовик»  
 Морс брусничный / вода  
 Хлеб, масло на 1 человека  
 Чай / кофе

**СЕТ № 1 1800 РУБ.**

Винегрет с балтийской килькой  
 Куриный бульон с лапшой  
 Домашняя котлета с пюре и соленым  
 огурцом  
 Сорбет  
 Морс брусничный / вода  
 Пиво / вино на выбор  
 Хлеб, масло на 1 человека

**СЕТ № 2 1800 РУБ.  
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ**

Винегрет из печеных овощей  
 Грибной суп  
 Вареники с картофелем  
 Сорбет  
 Чай / кофе  
 Морс брусничный / вода  
 Хлеб  
 Пиво / вино на выбор

**СЕТ № 3 2300 РУБ.**

Оливье с колбасой  
 Борщ со сметаной  
 Цыпленок по-строгановски  
 с гречей  
 «Медовик»  
 Морс брусничный / вода  
 Хлеб, масло на 1 человека  
 Пиво / вино на выбор  
 Чай / кофе

**ТУРИСТИЧЕСКИЕ СЕТЫ****СЕТ № 4 2500 РУБ.**

Сельдь под шубой  
 Блины тонкие с лососем с/с  
 и сметаной  
 Борщ  
 Пожарская котлета  
 с картофелем  
 Сорбет  
 Хлеб, масло на 1 человека  
 Чай / кофе  
 Морс брусничный / вода

**СЕТ № 5 3000 РУБ.**

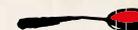
Оливье с отварной телятиной  
 Ржаные оладьи с лососевой  
 икрой  
 Борщ со сметаной  
 Бефстроганов с картофелем  
 «Наполеон»  
 Чай / кофе  
 Морс брусничный / вода  
 Хлеб, масло на 1 человека

**СЕТ № 4 2800 РУБ.**

Сельдь под шубой  
 Блины тонкие с лососем с/с  
 и сметаной  
 Борщ  
 Пожарская котлета  
 с картофелем  
 Сорбет  
 Хлеб, масло на 1 человека  
 Вино / пиво  
 Чай / кофе  
 Морс брусничный / вода

**СЕТ № 5 3300 РУБ.**

Оливье с отварной телятиной  
 Ржаные оладьи с лососевой  
 икрой  
 Борщ со сметаной  
 Бефстроганов с картофелем  
 «Наполеон»  
 Чай / кофе  
 Морс брусничный / вода  
 Вино / пиво  
 Хлеб, масло на 1 человека



**MARI VANNA**

*по-домашнему...*

## Секретная комната в ресторане «Мари Ванна»

Семейная история Мари Ванны очень богата на байки и легенды. Одна из которых повествует о тайной кладовой, которую во времена сухого закона освоили под самогонную комнату. Сосед Мари Ванны гнал самогон и делал домашние настойки по рецептам ее бабушки. Затем все результаты кустарного производства продавались на Сытном рынке. Время шло, легенда о самогонной комнате позабылась, Мари Ванна переехала в новую квартиру на Мытнинской набережной...

Шел ремонт в новой квартире, и была обнаружена захлапленная кладовая. Тут Мари Ванна и вспомнила о той самой самогонной комнате времен ее молодости. Но самогон гнать в России все еще нельзя. Что же делать? Выход найден! Сделать «секретную» комнату с самодельными домашними настойками, вход в которую спрятать за холодильником «ЗИЛ», и теперь приглашать туда

в гости на посиделки только близких друзей, соседей и доверенных лиц.

А для них у Мари Ванны много интересных предложений. Для ленивых она собрала сеты с самогомом в сопровождении традиционных домашних закусок от шеф-повара Романа Васильева: самогон на кедровых орехах, на алтайском корне, на овсе, на апельсиновых корках, крамбамбуля с олениной, салом копченым, салом соленым, солеными огурцами, икрой, лососиной и даже крабовым пате. За все про все 2500 рублей. Для искушенных гостей тоже есть предложение, подкупающее своей новизной: 18 видов самогона, 170 видов водки и 8 домашних настоек по лучшим семейным рецептам на любой вкус.

Каждому гостю Мари Ванна лично расскажет об истории самогонования, об устройстве самогонного аппарата, о видах любимого русского напитка и способах его пригото-



ления. Покажет фильм о временах сухого закона в СССР и предложит попробовать собрать самогонный аппарат.

Ждем в гости по пятницам, субботам и воскресеньям! Посиделки в самогонной Мари Ванна устраивает в 13:00, 15:00, 16:00, 18:00 и 20:00. А если кто-нибудь хочет прийти в гости в другой день или другое время, звоните 640-16-16, спросите Марию Ивановну.

**Телефон: 640-16-16**

**Адрес: Мытнинская наб., 3**



**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
СЕТ № I — 2500 руб.**

**ЗАКУСКИ**

- Лось с/в . . . . . 15 г
- Олень с/к . . . . . 15 г
- Сало соленое . . . . . 15 г
- Сало копченое. . . . . 15 г
- Соленые огурцы . . . . . 35 г
- Чеснок. . . . . 30 г
- Горчица . . . . . 15 г
- Хлеб ржаной . . . . . 50 г
- Моченая брусника . . . . . 20 г
- Перья зеленого лука . . . . . 10 г

**САМОГОН**

- Деревенский самогон . . . . . 30 г  
на овсе
- Деревенский самогон . . . . . 30 г  
на апельсиновых корках
- Деревенский самогон . . . . . 30 г  
на алтайском корне
- Крамбамбуля . . . . . 30 г
- Самогон. . . . . 30 г  
на кедровых орехах



**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
СЕТ № 2 — 2500 руб.**

**ЗАКУСКИ**

- Икра лосося на мини-блинчике . . 10/15 г
- Икра осетра на мини-блинчике . . 10/15 г
- Крабовое пате . . . . . 30/15 г  
на пшеничном хлебе
- Винегрет с килькой . . . . . 40/15  
на бородинском хлебе
- Малосольные огурцы . . . . . 50 г
- Сметана. . . . . 15 г
- Лук / яйцо. . . . . 15 г

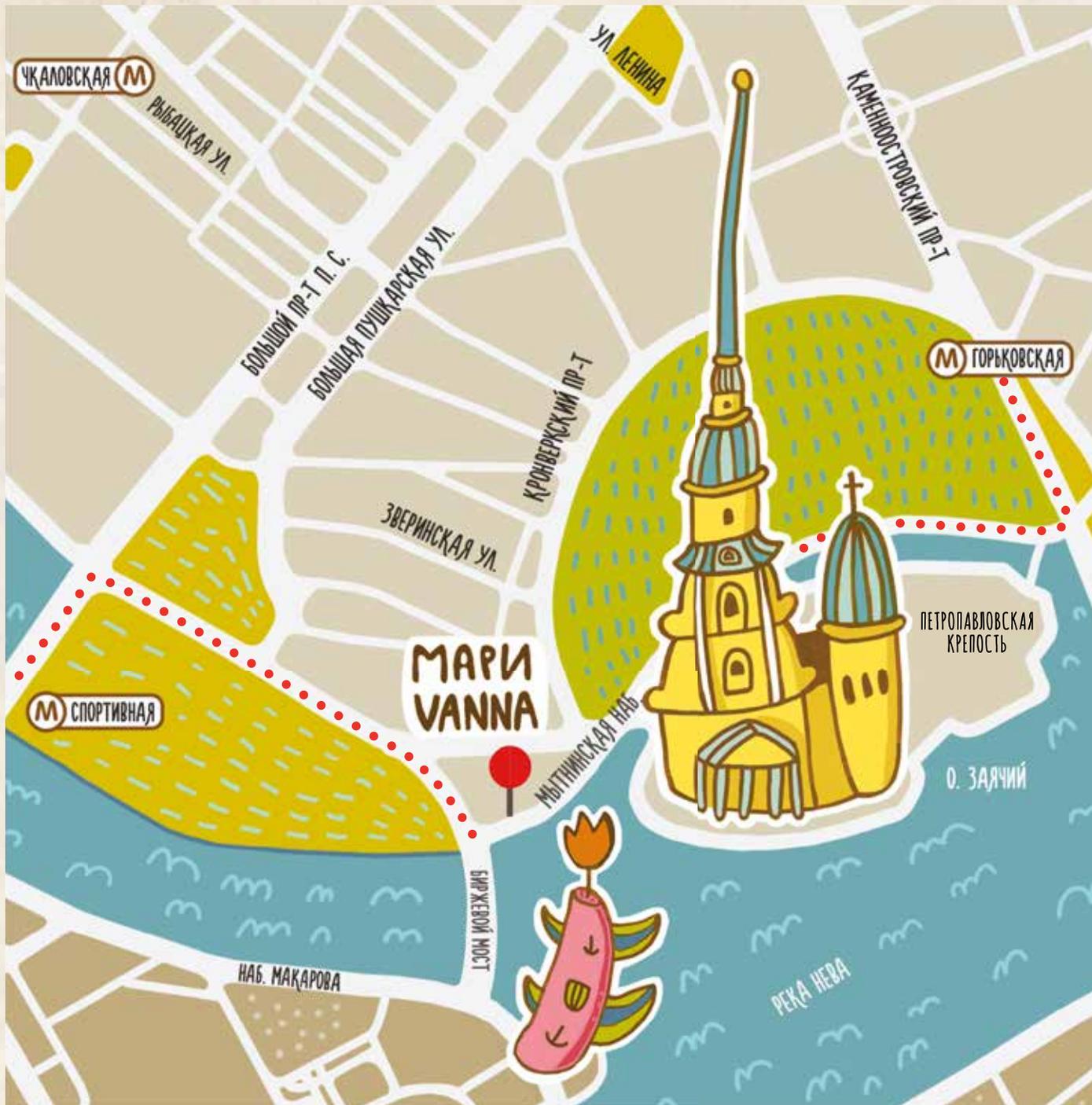
**САМОГОНКА**

- Деревенский самогон на овсе . . . . . 30 г
- Деревенский самогон. . . . . 30 г  
на апельсиновых корках
- Деревенский самогон. . . . . 30 г  
на алтайском корне
- Крамбамбуля . . . . . 30 г
- Самогон на кедровых орехах . . . . 30 г





Доставка: 640-I6-I6  
[www.ginza.ru](http://www.ginza.ru)



Мытнинская наб., 3

Доставка:  
640-16-16

[www.ginza.ru](http://www.ginza.ru)



СО СРЕДЫ ПО ВОСКРЕСЕНЬЕ /  
FROM WEDNESDAY TO SUNDAY

FREE TRANSFER В РЕСТОРАНЕ MARI VANNA /  
FREE TRANSFER FROM MARI VANNA RESTAURANT

С 17:00 ДО 02:00

СРЕДА / WEDNESDAY

ТУРНИРЫ ПО ЛОТО / LOTTO GAMES

НАЧИНАЕМ ИГРАТЬ В 19:00 / START AT 7 P. M.

ПЯТНИЦА И СУББОТА / FRIDAY & SATURDAY

КВАРТИРНИКИ / FLAT PARTIES

ПЕСНИ ПОД ГИТАРУ И ВЕЧЕР В КРУГУ ДРУЗЕЙ / GUITAR SONGS  
AND EVENING AMONG THE FRIENDS

НАЧИНАЕМ ПОСИДЕЛКИ В 19:00 / START AT 7 P. M.

ЕЖЕДНЕВНО / DAILY

СКИДКА ПО КЛЮЧАМ ОТ КВАРТИРЫ  
МАРИ ВАННЫ 20% НА ВСЕ ОСНОВНОЕ МЕНЮ

MARI VANNA'S APARTMENT KEYS  
DISCOUNT 20 % ON ALL MENU

ВОСКРЕСЕНЬЕ / SUNDAY

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ /  
COOKING WORKSHOPS

- В ГОСТЯХ У МАРИ ВАННЫ / WITH MARI VANNA -

СБОР ГОСТЕЙ В 14:00 / ARRIVAL OF GUESTS AT 2 P. M.

ПРИ СЧЕТЕ ОТ 1000 РУБ. — БЕСПЛАТНО, ЛИБО 500 РУБ. ЗА МАТЕРИАЛЫ

ДОСТАВКА: 945-06-63