



МАРИ ВАННА

---

*по-домашнему...*

МЕНО

# САЛАТЫ

Салат из крымских томатов с красным луком и базиликом	220 г	320
Винегрет с балтийской килькой	300/25/5 г	350
Сельдь под шубой	290/4 г	380
Оливье с отварной телятиной	280/30 г	390
Салат «Мимоза»	230/35 г	390
Печень трески по-мурмански с луком и перепелиным яйцом	200/35 г	420
Руккола с раковыми шейками и печеной тыквой	135 г	480
Салат из томатов, авокадо и камчатского краба со сметаной	270/2 г	710

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Баклажанная икра	150/25 г	260
Тельное из ладожской щуки	90/50/30 г	320
Паштет из печени цыпленка с малиной и базиликом	80/25/35 г	360
Ростовское сало с бородинскими хлебцами	100/50/10 г	380
Олиторская сельдь с печеным картофелем и ялтинским луком	100/150/40 г	390
Буженина в луковой шелухе с чесноком	100/30/30 г	390
Мурманская треска под маринадом	210 г	420
Студень из говяжьих хлестунов с горчицей	210/30 г	450
Язык в соусе из кижуча с орехами	50/40 г	480
Телячий язык	100/30/30 г	490
Копченый муксун с малосольными огурцами	90/80/60 г	550
Строганина из мяса лося с твердым сыром	80/20 г	650

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

## МАЛОСОЛЬНАЯ РЫБА

Сибирский омуль	80/25 г	580
Ладожский сиг	80/25 г	580
Мурманский лосось	80/25 г	580

## СОЛЕНЬЯ

Капуста малосольная с хреном и клюквой	140 г	290
Капуста квашеная с кубанским маслом	140/10 г	290
Огурцы малосольные с чесноком	140 г	290
Огурцы соленые бочковые	140 г	290
Помидоры малосольные красные	120 г	290
Соленые белые грузди	130/3 г	550
Соленые рыжики	130 г	550
Маринованные белые грибы	100 г	590

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

## БЛИНЫ

Тонкие пшеничные блины	105/50 г	150
Пышные гурьевские блины на простокваше	160/50 г	210
Ржаные оладьи	180/50 г	230
Блинчики с домашним сыром	180 г	390
Блинчики с гречневой кашей и ливером	230 г	390
Блинчики с крабом и сливочным кремом	230 г	750

## ИКРА

Стерлядь	10/15/30 г	1500
Осетр	10/15/30 г	990
Лосось	10/15/30 г	290
Щука	10/15/30 г	230

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

## ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские пельмени	200/50 г	450
Пельмени с лососем в ухе	190/150/3 г	750
Вареники с толченым картофелем и боровиками	210/25/50 г	390
Вареники с вишней и вологодским маслом	210/50 г	390

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие пирожки с уткой и яблоками	100/50 г	390
Гурьевская каша с белыми грибами	320 г	420
Домашние голубцы со сметаной	200/50 г	450
Телячьи почки с рассолом в сметане	180/25 г	460
Жюльен с цыпленком и белыми грибами	190/25 г	550
Оладьи из кабачка с малосольным лососем	130/40/50 г	650
Жюльен с крабом	160/25 г	790

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

## СУПЫ

Куриный бульон с домашней лапшой	350 г	310
Зеленые щи с цыпленком и перепелиным яйцом	350/50 г	360
Гороховый суп на копченой рульке	350/25 г	360
Рассольник с телячьими почками	350/50 г	380
Борщ с говядиной	430/50/50 г	390
Рыбный суп из судака и лосося	380 г	460
Говяжий бульон с мясным пирогом	150/250 г	470
Грибной суп с перловкой	350/50 г	490

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Перепела в медовой корочке с грушей	180/80 г	780
Жареный карп в сметане с гречневой кашей	140/180/50 г	850
Бефстроганов с жареным картофелем	165/180/60 г	950
Судак «Орли» с горчичным пюре	160/200/35 г	970
Фермерский цыпленок из печи с салатом из крымских томатов	400/110 г	970
Рыбная кулебяка с копченой сметаной и лососевой икрой	350 г	990
Молочный поросенок с гречневой кашей	150/180/40/30 г	1590
Ребра ягненка с печеными овощами	150/180/40 г	1790
Астраханская стерлядь, запеченная целиком	450/200/80 г	2990
Филе-миньон с фюа-гра и соусом мадера	170/50 г	2990

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту



# КОТЛЕТЫ

Зразы картофельные с грибным соусом	240/50 г	350
Домашние котлеты с томатным соусом и соленым огурцом	150/200/80 г	590
Котлеты из щуки с сельдереевым пюре	150/190 г	720
Пожарская котлета с запеченным картофелем	170/180/40 г	750
Котлеты из утки с тушеной квашеной капустой	150/170/45 г	820
Котлета по-киевски с картофельным пюре и брусникой	180/200/5 г	820

## ГАРНИРЫ

Гречневая каша с маслом	200 г	120
Картофельное пюре	200 г	150
Картофель фри	150 г	200
Тушеная капуста	160 г	250
Печеные овощи	240 г	370

## ПИРОЖКИ

С телячьим сердцем	30 г	100
С картошкой	30 г	100
С капустой	30 г	100
С луком и яйцом	30 г	100
С яблоком	30 г	100

Хлебная корзина 140/40/35 г 150

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

## ДЕСЕРТЫ

Сырники с домашней сметаной	180/50 г	390
«Графские развалины»	130 г	390
«Сметанник»	220 г	390
«Наполеон»	140 г	390
«Медовик»	130 г	390
Ревеневый пирог	130/50 г	390
Фрукты/ягоды по сезону	700 г	990

## МОРОЖЕНОЕ

Ванильное/крем-брюле/шоколадное	50 г	100
---------------------------------	------	-----

## СОРБЕТ

Манговый/лаймовый/брусничный/малиновый	50 г	100
--	------	-----

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ \*

Утка фермерская с тушеной  
квашеной капустой и брусникой 3 кг 4000  
На компанию от 6 человек

Гусь томленный с яблоками  
и квашеной капустой 4 кг 5000  
На компанию от 6 человек

Судак студень с хреном 1,5 кг 6000  
На компанию от 12 человек

Лосось онежский, печенный целиком,  
с картофелем и укропом 4 кг 10 000  
На компанию от 12 человек

Астраханская стерлядь, фаршированная муссом  
из форели и раковыми шейками 1,6 кг 12 000  
На компанию от 10 человек

Печеный молочный поросенок  
с гречневой кашей 6 кг 15 000  
На компанию от 12 человек

\* Предварительный заказ за 2 дня.

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что в счет включается сервисный сбор в размере 10% для компаний от 8 человек. Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом, пищевой и энергетической ценностью блюд и другой информацией для потребителя находится в уголке потребителя.

