



МАРИ VANNA

по-домашнему...

Дегустационные
предложения
от хозяйки
Мари Ванна



ЧАЕПИТИЕ ПО-РУССКИ

Мари Ванна приглашает в гости друзей и соседей на традиционное русское чаепитие к себе в квартирку. А какое чаепитие без самовара? Пузатый и дымящийся, важный и блестящий, самовар стал центром праздничного застолья и незаменимым атрибутом русского чаепития. На нашем чаепитии Вы узнаете об истории происхождения самоваров, попробуете разные виды чая и традиционные угощения к чаю. Мерный гул, баранки на столе, чашки с блюдцами и самый вкусный чай из самовара- всё это так близко сердцу, придаёт столько тепла и уюта домашнему очагу.

В чаепитие по-русски входит:

- Четыре вида чая (байховый черный, иван-чай, вечерний травяной сбор, витаминный ягодный)
- Угощения к чаю (малиновое варенье, вишневое варенье, морошковое варенье, варенье из сосновых шишек, цветочный мед, гречишный мед, донник, сгущенное молоко, баранки, конфеты)

Цена чаепития по-русски — 2 000 руб.

(рассчитано на 4 человек).



RUSSIAN TEA PARTY

Mari Vanna invites friends and neighbors to Russian tea party at communal apartment. What is the Russian tea party without samovar. Pot — billed and smoking , important and brilliant, samovar became the most important attribute of Russian tea party. At this event you can discover new information about the history of samovar , try different kinds of tea and traditions treats for tea . Measured hum, baranki, cups and saucers and the most delicious tea from samovar — this all is near for heart, makes warm and cozy.

The tea party includes:

- 4 kinds of tea (black long leaf, ivan tea, evening herbal tea, vitamin berry)
- Tea treats (raspberry jam, cherry jam, cloudberry jam, pine cone jam, flower honey, buckwheat honey, sweet clover, condensed milk, baranki, sweets)

The price is 2000 rub.

(for 4 persons).



ИКОРНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

- Осетровая икра со свежим огурцом и перепелиным яйцом
- Икра лосося на крекере с сыром и зеленью
- Щучья икра на бородинском хлебе
- Баклажанная икра на картофельном рёсте
- Грибная икра на ржаном оладушке
- Икорный паштет на пшеничном багете
- Бокал игристого или рюмка водки на выбор
- Морс брусничный

Цена дегустации — 3500 руб.



CAVIAR TASTING

- Sturgeon caviar with fresh cucumber and quail egg
- Salmon caviar on a cracker with cheese and green
- Pike caviar on Borodinsky bread
- Eggplant caviar on potato resty
- Mushroom caviar on rye pancake
- Caviar paste on a wheat baguette
- A glass of sparkling wine or a glass of vodka to choose
- Lingonberry mors

The price is 3500 rub.



ДЕГУСТАЦИЯ НАСТОЕК И САМОГОНА

Радусие Мари Ванны не знает границ! В нашем уютном ресторане теперь можно не только провести вечер в теплой домашней атмосфере, но и узнать много нового о традиционных русских напитках. Наш самогонщик Виталий угостит крепкими настойками и вкуснейшими закусками собственного приготовления: мороженое сало, пряная килька и хрустящий соленый огурец, и с удовольствием, расскажет об истории самогонварения. Гости узнают все секреты приготовления настоек, которые передавались из поколения в поколение, и откроют для рецепты лучших самогонных напитков.

В дегустацию входит:

- пять крепких алкогольных напитков (кедровый самогон, крамбамбуля, самогон на овсе, хреновуха, клюквенная настойка)
- пять традиционных закусок (бутерброд с бужениной, килька пряная с яйцом, селедочка с картофелем, соленое сало, соленый огурец с медом)
- брусничный морс
- лекция по приготовлению настоек и самогонварению (гости узнают что такое самогон, когда и как он примерно появился, как изготавливается самогон и как очищается, чем отличается самогон от водки, что такое настойка и наливка и как приготовить напитки в домашних условиях)

Цена лекции — 1500 руб.



MOONSHINE AND SPIRITS TASTING

Mari Vanna`s hospitality knows no bounds. Nowadays in our cozy restaurant you can not only have good time but learn something new about Russian tradition drinks. Our moonshine master Vitaly will treat you with strong spirits and the most delicious homemade starters: frozen lard, spicy sprat and crispy salted cucumber and will tell you moonshine`s history. Guests will discover all the moonshine making process secrets , which were passed down from generations to generations, and recipes of the best moonshine drinks.

The Degustation includes:

- 5 strong alcohol drinks (pine nut moonshine, krambambula, moonshine on oats, horseradish, cranberry spirit)
- пять традиционных закусок (бутерброд с бужениной, килька пряная с яйцом, селедочка с картофелем, соленое сало, соленый огурец с медом)
- lingonberry fruit drink (mors)
- Moonshine and spirits making process lecture (guests will know what is moonshine, when is appears for the first time, how it cooks and cleans, what are the differences between the vodka and moonshine, what is spirit and how make them at home)

The price is 1500 rub. by person.





КОНТАКТЫ

Мытнинская наб., д. 3

+7 (812) 640-16-16

+7 (931) 343-31-84

+7 (812) 232-10-42