



МАРИ VANNA

по-домашнему...




MARI VANNA
по-домашнему...



«Мари Vanna»

Кружево занавесок встречает-обнимает вас с порога, гостеприимные баранки обвилились вокруг самовара, приветственно быют часы с кукушкой. Ресторан про русский уют, «Мари Vanna» работает в Москве, Лондоне, Баку и Нью-Йорке, но впервые открылся десять лет назад именно в Петербурге. С улицы Ленина «Мари Vanna» 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 Vanna» 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 стерлядью, 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



Кулинарные мастер-классы

В гостях у Мари Vanna
по воскресеньям!

При счете от 1000 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	
Поросенок	15 000
с гречневой кашей	
Лосось печеный	10 000
целиком с картофелем	
Гусь с яблоками	5000
и капустой	
Стерлядь,	12 000
фаршированная раковыми шейками	
Судак с хреном	6000





САЛАТЫ

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра баклажанная	350
Олюторская сельдь с печеным картофелем и ялтинским луком . . .	420
Паштет из печени цыпленка с малиной и базиликом.	390
Мурманская треска под маринадом.	450
Студень из говяжьих хлестунов с горчицей	450
Ростовское сало с бородинскими хлебцами.	400

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские пельмени	550
Пельмени с лососем в ухе	790
Вареники с толченым картофелем и боровиками.	390
Вареники с вишней и вологодским маслом	390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Телячьи почки с рассолом в сметане	460
Домашние голубцы со сметаной	450
Хрустящие пирожки с уткой и яблоками.	410
Гурьевская каша с белыми грибами	420
Жюльен с цыпленком и белыми грибами	650
Оладьи из кабачка с малосольным лососем	690
Жюльен с крабом	950

СУПЫ

Куриный бульон с домашней лапшой	320
Зеленые щи с цыпленком и перепелиным яйцом	390
Рассольник с телячьими почками	390
Гороховый суп на копченой рульке	360
Борщ с говядиной	420
Говяжий бульон с мясным пирогом	480
Рыбный суп из судака и лосося.	480
Грибной суп с перловкой	490

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фермерский цыпленок из печи с салатом из крымских томатов . . .	1100
Бефстроганов с жареным картофелем	1090
Жареный карп в сметане с гречневой кашей	950
Судак «Орли» с горчичным пюре.	1050
Перепела в медовой корочке с грушей	980
Рыбная кулебяка с копченой сметаной и лососевой икрой	1150
Ребра ягненка с печеными овощами	1790
Астраханская стерлядь, запеченная целиком	2990
Филе-миньон с фуа-гра и соусом мадера	2990

КОТЛЕТЫ

Зразы картофельные с грибным соусом	370
Домашние котлеты с томатным соусом и соленым огурцом	650
Пожарская котлета с запеченным картофелем	790
Котлеты из щуки с сельдереевым пюре.	760
Котлеты из утки с тушеной квашеной капустой.	890
Котлета по-киевски с картофельным пюре и брусникой.	850

Секретная комната в ресторане «Мари Vanna»

Семейная история Мари Vanna очень богата на байки и легенды. Одна из них повествует о тайной кладовой, которую во времена сухого закона освоили под самогонную комнату. Сосед Мари Vanna 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 Vanna переехала в новую квартиру на Мытнинской набережной...

Шел ремонт в новой квартире, и была обнаружена захлавленная кладовая. Тут Мари Vanna 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 Vanna много интересных предложений. Для ленивых она собрала сеты с самогоном 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 Vanna лично расскажет об истории самогоноварения, об устройстве самогонного аппарата, о видах любимого русского напитка и способах его приготовления. 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 Vanna 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 Мари Vanna.

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



НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

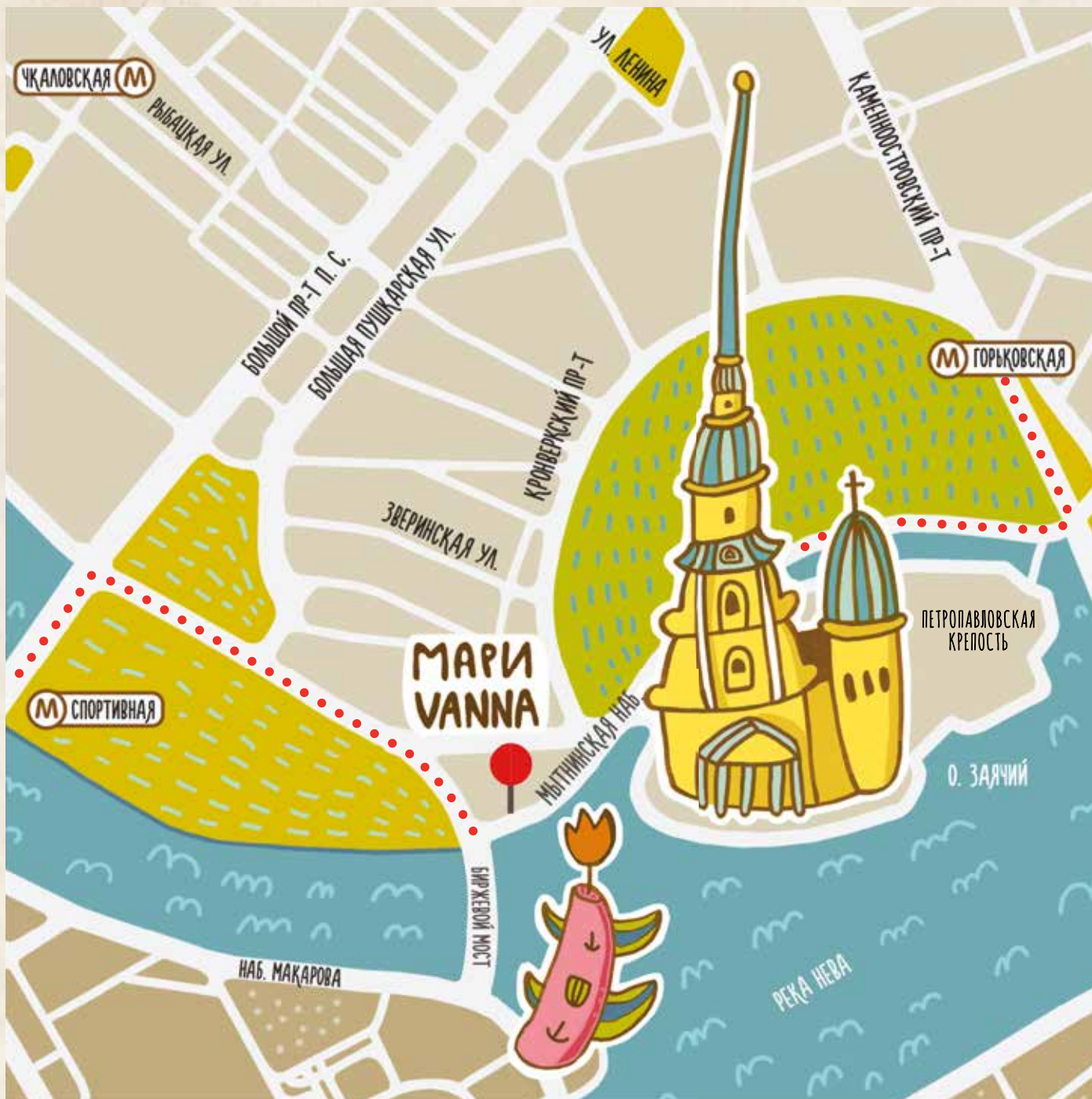
Гостеприимная МариVanna приглашает гостей и соседей провести предновогодние дни вместе. Большие и маленькие компании, банкеты с коллегами или семейные посиделки с родными и друзьями — МариVanna будет рада всеми! И конечно, подберет для всех и каждого особое гастрономическое сопровождение. Всё будет зависеть только от ваших пожеланий.

А 20, 21, 22, 25, 26, 27 декабря большая и дружная квартира Мари Ванны устроит для гостей и соседей особые предновогодние праздничные «сборные солянки». С вокалом, любимыми песнями и угощениями, а также пригласит на огонек Снегурочку и Деда Мороза!

ПРИМЕР ПРАЗДНИЧНОГО МЕНЮ НА КОМПАНИЮ (10 ЧЕЛОВЕК)

	порции	цена	итог
Салат оливье с телятиной	3	420	1260
Салат селедка под шубой	3	390	1170
Салат из крымских томатов	3	320	960
Мясное ассорти (язык, буженина, рулет куриный)	2	1190	2380
Лосось слабой соли	2	580	1160
Ассорти солений	2	870	1740
Студень	2	450	900
Ростовское сало	1	400	400
Олюторская сельдь	2	420	840
Хлебная корзина	1	150	150
Ассорти пирожков	10	100	1000
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Блинчики с красной икрой	10	425	4250

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР			
Жаренный карп в сметане		950	0
Перепела в медовой корочке с грушей		980	0
Бефстроганов с жареной картошкой	10	1090	10900
НАПИТКИ			
Морс брусничный 1 л	3	900	2700
Руса Квелиа 0,7 в ассртименте	2	380	760
Белое вино CHARDONE	2	2340	4680
Красное вино SHIRAZ	2	2100	4200
Настойка в ассортименте 0,5л	1	2500	2500
Водка царская золотая 0,5л	1	2300	2300
ДЕСЕРТЫ			
Фруктовая тарелка	2	1000	2000
Медовик	10	195	1950
Чай/кофе	10	180	1800



Мытнинская наб., 3

Доставка:
640-16-16

www.ginza.ru

При заказе
от 5000 руб.
в подарок
100 мл настойки
и 500 мл морса



ПЯТНИЦА И СУББОТА / FRIDAY & SATURDAY

КВАРТИРНИКИ / FLAT PARTIES

ПЕСНИ ПОД ГИТАРУ И ВЕЧЕР В КРУГУ ДРУЗЕЙ /
GUITAR SONGS AND EVENING AMONG FRIENDS
НАЧИНАЕМ ПОСИДЕЛКИ В 19:00 / START AT 7 P. M.

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

СЕМЕЙНЫЙ ДЕНЬ / FAMILY DAY

КУРИНЫЙ СУПЧИК ИЗ ДЕТСКОГО МЕНЮ В ПОДАРОК
ВСЕМ МАЛЕНЬКИМ ГОСТЯМ ДО 10 ЛЕТ
COMPLEMENT FOR THE GUESTS UP TO 10 YEARS IS THE CHICKEN
SOUP FROM CHILDREN'S MENU .

ПОХМЕЛЬНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ / HANGOVER SUNDAY

ЕЖЕДНЕВНО / DAILY

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

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

УДВАИВАЕМ БЛЮДО МЕСЯЦА / DOUBLE THE DISH OF THE MONTH

ПРИ ЗАКАЗЕ БЛЮДА МЕСЯЦА ВТОРОЕ ТАКОЕ ЖЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ В ПОДАРОК
WHEN ORDERING THE DISH OF THE MONTH, GET SECOND SAME DISH FOR FREE

СО СРЕДЫ ПО ВОСКРЕСЕНЬЕ /
FROM WEDNESDAY TO SUNDAY

ТРАНСФЕР В РЕСТОРАНЕ «МАРИ VANNA»* / TRANSFER FROM «MARI VANNA» RESTAURANT

С 17:00 ДО 02:00

ЭКСПЕРТИЗЫ И ДЕГУСТАЦИИ В САМОГОННОЙ КОМНАТЕ

EXCURSIONS AND TASTINGS IN THE MOONSHINE ROOM

* ПОДРОБНОСТИ ВСЕХ АКЦИЙ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ УТОЧНЯЙТЕ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА
ASK YOUR WAITER FOR MORE DETAILS ABOUT ANY OFFER

SPECIAL
TASTING
SET

ДОСТАВКА (DELIVERY): 945-06-63

ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 5000 РУБ. — 0,1 НАСТОЙКИ И 0,5 МОРСА В ПОДАРОК!

МЫТНИНСКАЯ НАБ., 3, ТЕЛ.: 640-16-16 / 3 MYTNINSKAYA EMB., TEL.: 640-16-16

Instagram icon MARIVANNA_SPB

VK icon MARIVANNA

Facebook icon RESTORAN.MARIVANNA