



MARI VANNA

no-gamacheny...



LUNCH AND DINNER MENU

Холодные закуски и Салаты Cold starters & Salads

- | | |
|---|--------------|
| Икра из баклажанов
<i>Aubergine caviar</i> Great Caucasian vegetarian starter of baked chopped eggplant with herbs and garlic served with warm black bread toasts | £8.00 |
| Винегрет
<i>Salad "Vinegret"</i> Traditional Russian salad of baked beetroot, peas, pickled cucumbers/sauerkraut and baked potatoes dressed with aromatic sunflower oil | £8.00 |
| Салат из свеклы с черносливом
<i>Beetroot salad with prunes</i> characteristic Soviet starter of grated beetroot, prunes and nuts | £8.00 |
| Домашний овощной салат
<i>Home style vegetable salad</i> Tomatoes, cucumbers, radishes, spring onions with your choice of sour cream, olive oil or sunflower oil dressing | £9.00 |



If you have any questions about the allergens please speak with a member of staff

Классическая сельдь “под шубой” **£13.00**

Herring in a “shuba-coat”

Traditional layered salad with salted herring, beetroot, eggs and potatoes

Холодец куриный или свиной **£12.00**

Kholodetz -Unique cold eastern European dish of jellied chicken or pork meat, perfect companion to Vodka served with horseradish and mustard

Мясная нарезка: язык, буженина и копченый окорок подается с хреном и соленьями **£15.00**

Meat platter: ox tongue, baked ham and smoked ham served with horseradish and pickles

Салат “Оливье” с Телятиной, с Докторской Колбасой или с Лососем **£12.00**

Russian “Olivier” salad with Veal, with Doktorskaya cooked sausage or Salmon

Classic salad with baked carrots, marinated cucumbers, peas, baked potatoes and a light mayonnaise dressing

Закуска к водке “Русская душа” **£20.00**

Sharing platter “Russian soul”

Thinly sliced cured bacon, salted herring, assorted pickled vegetables and marinated mushrooms



Горячие закуски / Hot starters

Пироги

Pirogi - traditional Russian small pastry with a choice of fillings

Пирожок с мясом (Beef & Pork)

Пирожок с капустой (Cabbage & Egg)

Расстегай с треской (with Cod)

Пирожок с грибами (with Mushrooms)



£3.00/ea

£3.00/ea

£4.00/ea

£4.00/ea

Хачапури по-Мегрельски

Megrelian Natchapuri

Traditional Georgian bread pie with Sulguni cheese

£15.00

Селёдка с молодой картошкой

Salted herring

Served with new potatoes and red onions

£12.00

Оладушки из кабачков со слабосолёным лососем

"Oladushki" with salmon

Courgette pancakes served with lightly salted salmon & sour cream

£14.00

Блины со сметаной, яйцом, красным луком,

- малосольным лососем

£18.00

- красной икрой

£23.00

- осетровой икрой (15г или 30г)

£40.00 / £ 75.00

Russian "Blinis" served with sour cream, egg, red onion and herbs

with your choice of

- lightly salted salmon

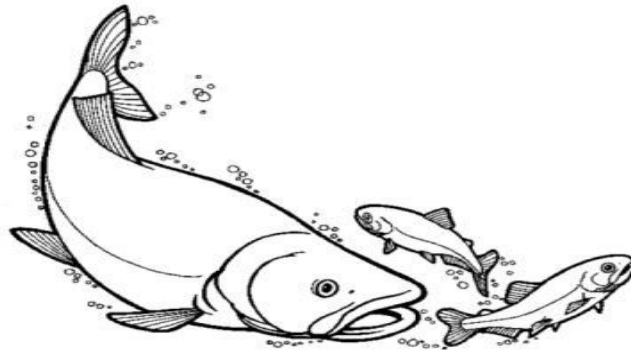
£18.00

- salmon roe

£23.00

- Ossetra caviar (15g or 30g)

£40.00 / £75.00



Соленья **Pickles and preserves**

Соленья

£7.00

Pickles selection

Marinated and salted cucumber, scalloped squash, marinated tomatoes

Квашеная капуста

£7.00

Russian sauerkraut

White cabbage pickled by Mari Vanna herself with herbs and cranberries

Маринованные грибы

£8.00

Marinated mushrooms

Selection of mushrooms marinated in garlic, dill, allspice and vinegar

Ассорти из соленьев

£9.00

Mixed assortment of pickles with sauerkraut and marinated mushrooms



Суп / Soup

Щавелевый суп (V)

по рецепту Мари Ванны

Sorrel soup

by Mari Vanna recipe

£10.00

Куриный Суп

Chicken bouillon

Rich chicken bouillon with homemade pasta

£9.00

Борщ с пампушкой

“Borsch” – classic Russian beef and beetroot soup

Ukrainian classic served with pampushka and sour cream

£10.00

Домашняя окрошка по рецепту Мари Ванны на кефире

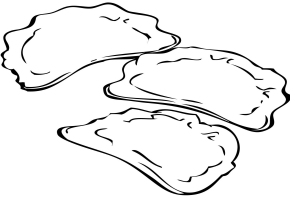
Traditional Russian cold soup “Okroshka”

Fresh vegetables, eggs, veal or “Doktorskaya” sausages with kefir

£10.00



Вторые блюда / Main Dishes

- | | | |
|--|--|---------------|
| <p>Вареники с картофелем и грибами (V)
Dumplings with potatoes and mushroom filling
<i>Ukrainian culinary masterpiece served with tartar sauce</i></p> |  | £14.00 |
| <p>Пельмени Сибирские
Siberian dumplings
<i>with minced beef & pork filling served with sour cream</i></p> | | £16.00 |
| <p>Черные пельмени с начинкой из баранины
Squid ink dumplings
<i>With minced lamb filling served with sour cream</i></p> | | £16.00 |
| <p>Жареная стерлядь
<i>подается с запеченным картофелем, спаржей и соусом из хрена</i>
Pan fried Sturgeon <i>served with baked potatoes and horseradish sauce</i></p> | | £22.00 |
| <p>Жареное филе камбалы с морковью <i>подается с бланшированным шпинатом, красным луком, молодым запеченным картофелем и грибным соусом</i>
Plaice fillet with carrots <i>served with blanched spinach, red onion, roasted new potatoes and mushroom sauce</i></p> | | £20.00 |

Рыбные котлеты **£16.00**
с картофельным пюре и соусом тартар
Cod fish cakes served with mashed potatoes and tartar sauce

Куриные или Индюшачьи котлеты с картофельным пюре **£19.00**
Chicken or turkey fritters with mashed potatoes and salted cucumbers

Запечённая половинка пряного цыпленка **£20.00**
Half chicken baked with herbs
Classic from Caucasus Mountains served with spicy homemade tomato and herb sauce

Утиная ножка "Конфи" подается с картофельным пюре и **£22.00**
запеченным чесноком
Duck leg "Confit" served with mush potatoes and grilled garlic

Голубцы **£18.00**
Golubtzi cabbage leaves stuffed with minced pork, veal and rice



Говяжья шейка, тушеная в красном вине с травами

£22.00

подается с запеченым картофелем и салатом

Stewed beef neck in red wine and herbs

served with roasted potatoes and fresh salad

Бефстроганов или Оленина По-Строгановски

£21.00/£25.00

Тонко нарезанная говядина или оленина с гречневой кашей и грибами

Beef or Venison Stroganoff

Thinly sliced fillet of beef or venison served with buckwheat and wild mushrooms

Каре ягненка

£24.00

в винном соусе с запеченными томатами черри и картофельным пюре

Rack of lamb

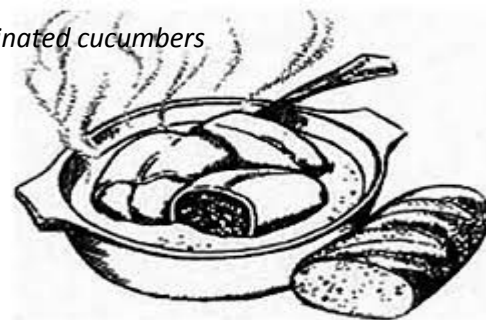
Served with mashed potatoes, grilled cherry tomatoes and red wine jus

Домашние котлеты из свинины

£18.00

с картофельным пюре и маринованным огурчиком

Home made pork fritters served with mashed potatoes and marinated cucumbers



Гарниры / Side dishes

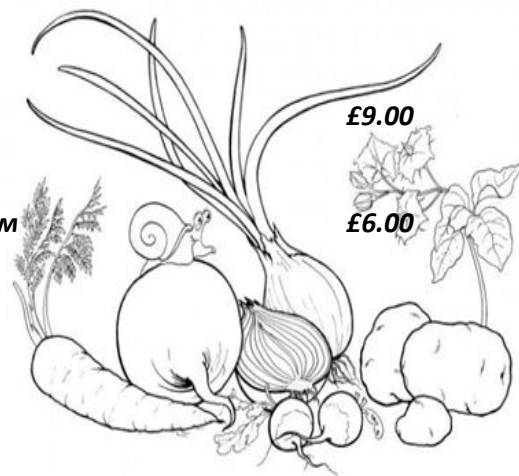
Гречка с грибами и луком **£6.00**
Buckwheat with mushrooms and onions

Овощи гриль **£9.00**
Grilled vegetables (*Aubergine, Courgette, Paprika, Asparagus*)

Картофельное пюре **£6.00**
Mashed potatoes

Жареная картошка с грибами
Fried potatoes with mushrooms

Отварной картофель с укропом и ароматным маслом
Boiled potatoes with dill and aromatic oil



£9.00

£6.00

Десерты / Desserts



Медовик
Honey cake

Seven layers of tender pastry soaked in honey

£10.00

Наполеон
Napoleon

Layers of puff pastry and homemade custard garnished with strawberries

£10.00

Вареники с вишней

Sweet dumplings with morello cherries

£10.00

Шоколадный торт “ Пьяная вишня”
Chocolate Cake “Drunk cherry”

£12.00

Naked Heart

Heart shaped low calories soufflé with strawberry sauce and glaze of chocolate

£9.00

(All proceeding goes to Naked Heart foundation charity)

Ореховый торт с фисташковым кремом
Nut Cake

£12.00

Запеченная груша с мёдом и орехами
Baked pear with honey and nuts

£9.00

Пшеничные блинчики, могут подаваться

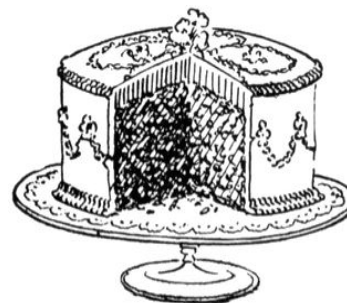
£8.00

- *Со сгущенкой*
- *С домашним вареньем*
- *С медом*
- *Со сметаной*

Crêpes served with a choice of

- *Condensed milk*
- *Selection of homemade jam*
- *Honey*
- *Sour cream*

£8.00



Dessert wine

La Fleur d'OR Sauternes, France

Tokaji Aszu, 5 Puttonyos, Angyal, Hungary

Chateau d'Yquem, Sauternes, Bordeaux, France 1999

500ml

375ml

100ml /bottle

£10/£55

£13/£60

£165

