

Ivan & Maria
gastro pub

МЕНЮ

• меню •



Въгъди за рамки вкусов!

Ivan & Maria

gastro pub

«Иван да Марья» – это первый в России гастрономический паб, объединивший в себе новый взгляд на классические блюда русской кухни и 100 лучших образцов российского и зарубежного крафтового пива. Мы используем только локальные фермерские продукты и современные технологии, максимально сохраняющие полезные свойства блюд и напитков. Дизайн интерьера гастропаб создан в стиле эклектики с элементами русского фольклора с потрясающей панорамой на Невский проспект.

При выборе названия мы вдохновились историей и особенностью одноимённого цветка: один цветок не может существовать без другого, ведь если сорвать один из бутонов, растение неминуемо погибнет. Гармония еды и напитка неделимы, так же как и бутоны цветка «Иван да Мария».

Это и концепция нашего гастропаб – мы угощаем гостей не только изысканными блюдами, но и великолепным пивом. Так и появился наш слоган – «Крафт от Вани, хлеб от Мани», который передает весь символизм и единство этих компонентов.



Ivan da Marya - is the first gastronomic pub in Russia since 2015, combining a new look at classic dishes of Russian cuisine and 100 best kinds of Russian and foreign craft beer.

We use only local farm products and modern technologies that preserve the beneficial properties of dishes and drinks as much as possible. The interior design of the gastropub is created in the eclectic style with elements of Russian folklore with a stunning panorama of Nevsky Prospekt.

When choosing the name, we were inspired by the history and feature of the flower of the same name: one flower cannot exist without another, because if you pluck one of the buds, the plant will inevitably die. The harmony of food and drink are indivisible, as well as the buds of the flower «Ivan da Maria». This is the concept of our gastropub - we treat guests not only with delicious dishes, but also with great beer. That's how our slogan appeared «Craft from Vanya, bread from Manya», which conveys all the symbolism and unity of these components.

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

draft beer

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №1 4X0,1Л
Tasting set №1 450 P

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ НАБОР №2 4X0,1Л
Tasting set №2 450 P

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ | LIGHT LAGERS 0,3 л | 0,5 л

ГРЕЙТ РИВЕР ЛАГЕР / GREAT RIVER LAGER 250/350 P
пл./алк. 12%/4,5%
Светлый фильтрованный лагер / Light filtered lager

ИВАН ДА МАРЬЯ СВЕТЛОЕ / IVAN DA MARIA 250/350 P
пл./алк. 12%/4,5%
Светлый нефильтрованный лагер / Light unfiltered lager

ПРАЖЕЧКА / PRAŽAČKA 340/460 P
пл./алк. 11,5%/5,4%
Классический чешский лагер / Classic Czech lager

ВАЙНШТЕФАН ОРИДЖИНАЛ / WEIHENSTEPHANER ORIGINAL 340/460 P
пл./алк. 11,6%/5,1%
Светлый фильтрованный лагер / Light filtered lager

СВЕТЛЫЕ ЭЛИ | LIGHT ALES 0,3 л | 0,5 л

ИПА / IPA 250/350 P
пл./алк. 15%/5,8%
Индийский пэйл эль с выразительной горечью и хмелевым ароматом / IPA with expressive bitterness and hop aroma

БЕЛЬДЖИАН БЛОНД / BELGIAN BLONDE 250/350 P
пл./алк. 16,5%/7,3%
Золотой эль умеренной крепости с выразительным вкусом / Golden ale with an expressive taste

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО | WHEAT BEER 0,3 л | 0,5 л

ГРЕЙТ РИВЕР ВАЙЦЕН / GREAT RIVER WEIZEN 250/350 P
пл./алк. 15%/5,3%
Пиво в классическом немецком стиле. В аромате раскрываются бананы и гвоздика / Beer in the classic German style. In the fragrance bananas and cloves

БЛАНШ ДЕ ЛЮТИН / BLANCHE DE LUTIN 250/350 P
пл./алк. 12%/4,5%
Пшеничный эль, сваренный в бельгийском стиле, с добавлением цедры апельсина и кориандра / Wheat ale in the Belgian style, with the addition of orange peel and coriander

МАЙЗЕЛС ВАЙС / MAISEL'S WEISSE 410/550 P
пл./алк. 11,6%/5,1%
Традиционный пшеничный эль / Traditional wheat ale

ТЕМНЫЕ ЛАГЕРЫ | HALF-DARK LAGER 0,3 л | 0,5 л

ИВАН ДА МАРЬЯ ТЕМНОЕ / IVAN DA MARIA 250/350 P
пл./алк. 16%/5,8%
Темный фильтрованный лагер / Dark filtered lager

ТЕМНЫЕ ЭЛИ | HALF-DARK ALES 0,3 л | 0,5 л

ДЖОУС ОВСЯНЫЙ СТАУТ / JAWS BREWERY OATMEAL STOUT 340/460 P
пл./алк. 14%/5,2%
Мягкий стаут в английском стиле / Soft stout in English style

ГРИМБЕРГЕН ДАБЛ АМБРЕ / GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE 340/460 P
пл./алк. 14,7%/6,5%
Темный аббатский эль с нюансами карамели и чернослива во вкусе / Dark abbey ale with caramel nuances and prunes in taste

ФРУКТОВЫЕ СОРТА | FRUIT BEER 0,3 л | 0,5 л

КРИК ДЕ ЛЮТИН / KRIEK DE LUTIN 250/350 P
пл./алк. 15%/4%
Вишневый эль, сваренный с добавлением особого сорта вишни / Cherry ale brewed with the addition of a special cherry variety

БУН КРИК / BOON KRIEK 410/550 P
пл./алк. 14%/4%
Вишневый ламбик, обладающий кисло-сладким вкусом / Cherry lambic with a sweet and sour taste

КАСТИЛ РУЖ / KASTEEL ROUGE 410/550 P
пл./алк. 17,8%/7%
Темно-рубиновый вишневый эль / Dark-ruby cherry ale

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА | SPECIAL BEER 0,3 л | 0,5 л

БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДР / BOURGOGNE DES FLANDERS 410/550 P
пл./алк. 14%/5%
Коричневый эль с выдержкой в бочках из-под портвейна / Brown ale aged in port wine casks



ЗАКУСКИ

к водке и пиву
Snacks for beer & vodka

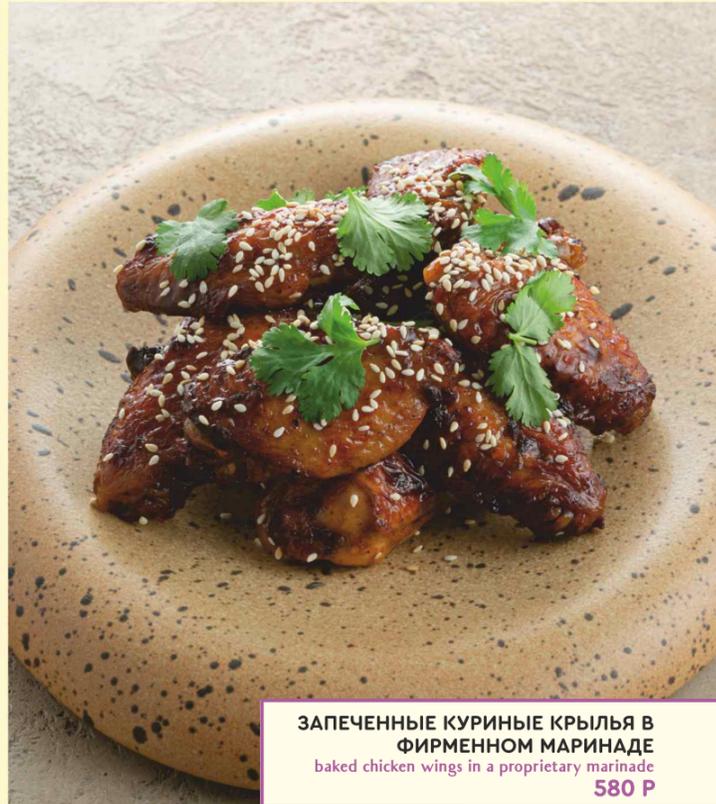


В данном разделе нашего авторского русского меню собраны идеальные закуски к крафтовому пиву, к лучшим образцам мирового пивоварения, а также к разнообразным позициям крепкого алкоголя, включая русский алкогольный напиток – водку. Слово «водка» в значении «спиртного напитка» появилось в русском языке примерно с XVI века.

This section of our chef's menu contains the perfect snacks for craft beer, the best examples of world brewing and different kinds of strong drinks including Russian alcoholic beverage - vodka. The word "vodka" in the meaning of "alcoholic beverage" appeared in the Russian language from about the XVI century.



АССОРТИ БРУСКЕТТ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И СО ШПРОТАМИ
assorted bruschetta with smoked herring and sprats
460 P



ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ФИРМЕННОМ МАРИНАДЕ
baked chicken wings in a proprietary marinade
580 P

ЗАКУСКИ к пиву и водке

SNACKS for beer & vodka



ДОМАШНЯЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА
homemade sauerkraut

250 P

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ
french fries with truffle mayonnaise

350 P

КОПЧЕНАЯ ОЛЕНИНА
smoked venison

420 P

ВЯЛЕНАЯ БАСТУРМА
dried basturma

420 P

ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО БАГЕТА С СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО
rye baguette croutons with cheese and pesto sauce

430 P

БРУСКЕТТЫ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ
bruschetta with smoked herring

460 P

БРУСКЕТТЫ СО ШПРОТАМИ
bruschetta with sprats

460 P

АССОРТИ БРУСКЕТТ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И СО ШПРОТАМИ
assorted bruschetta with smoked herring and sprats

460 P

АССОРТИ СОЛЕНИЙ И МАРИНАДОВ
assorted pickles and marinades

490 P

*ТРИ ВИДА ДОМАШНЕГО САЛА
three types of homemade lard

510 P

ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ФИРМЕННОМ МАРИНАДЕ
baked chicken wings in a proprietary marinade

580 P

510 P

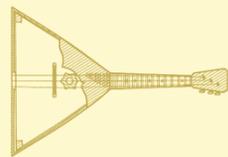
ТРИ ВИДА ДОМАШНЕГО САЛА
three types of homemade lard

ИСТОРИЯ БЛЮДА
History of the dish

*САЛО lard

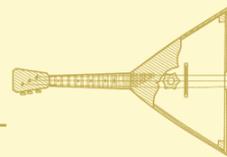
Сало – это необычное блюдо с итальянскими корнями. Сало не только обладает уникальным вкусом, но и имеет массу полезных свойств для организма. У этого продукта было немало поклонников в Европе еще тысячи лет назад и уже тогда он высоко ценился за питательность и необычный вкус. В нашем меню вы встретите три вида домашнего сала по нашему авторскому рецепту.

Lard is unusual dish with roots. Lard not only has a unique taste, but also has a lot of useful properties that work for organism. This product had many fans in Europe thousands of years ago and even then, it was highly appreciated for its nutritional value and unusual taste. In our menu you will find three types of homemade lard according to our author recipe.



ЗАКУСКИ

холодные и горячие
Cold and hot appetizers



Команда шеф-поваров во главе с концепт-шефом Big Family resto group создали необычные блюда, которые собраны в отдельный раздел нашего меню. Классические ингредиенты и продукты мы подготовили особым образом в авторской подаче, что создало необычные вкусовые сочетания, которые мы с удовольствием Вам представляем в данном разделе.

A team of chefs led by the concept chef of the Big Family resto group have created unusual dishes that are collected in a separate section of our menu. We have prepared classic ingredients and products in a special way in the author's presentation, which created unusual avor combinations, which we are pleased to present to you in this section.



БЛИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
pancakes with cream sauce and red caviar
510 P



СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И ГОРЧИЦЫ
jelly meat with sour cream and mustard sauce
490 P

ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ/
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 430/620 P
zucchini pancakes with sour cream / with low-salted salmon and red caviar

ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ 440 P
green olives in spicy oil

СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И ГОРЧИЦЫ 490 P
jelly meat with sour cream and mustard sauce

БЛИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 510 P
pancakes with cream sauce and red caviar

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ С ЛУКОМ ШАЛОТ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ СО СМЕТАНОЙ 510 P
salted milk mushrooms with shallots in fragrant oil with sour cream

ТОЛЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЬДЬЮ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 590 P
mashed potatoes with herring and red caviar

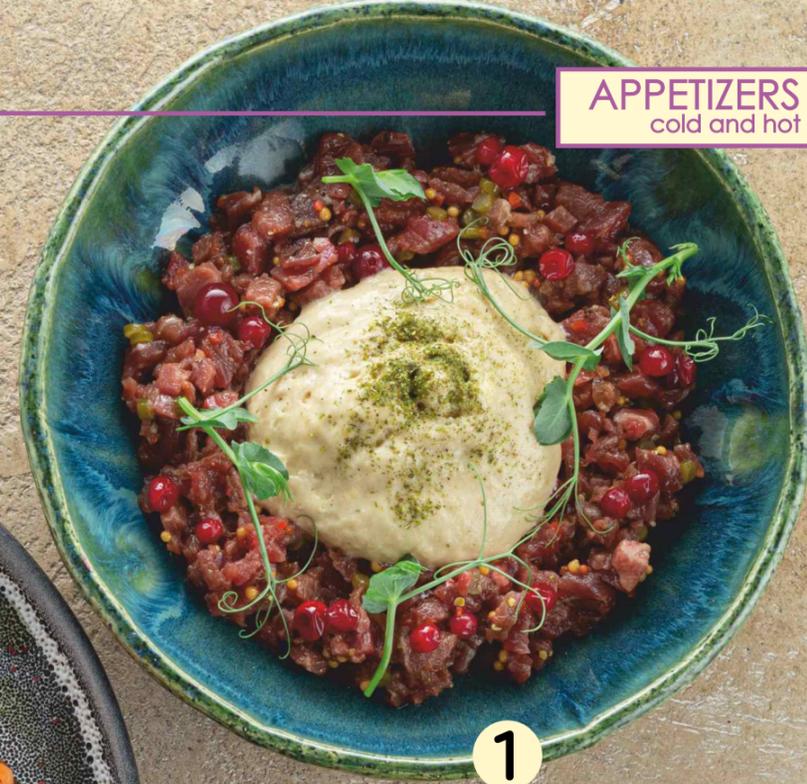
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ 680 P
beef tartare with mushroom sauce

ЗАКУСКИ холодные и горячие

APPETIZERS cold and hot



2



1



3

680 P
1 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
beef tartare with mushroom sauce

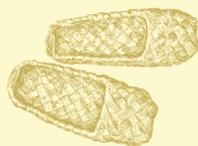
620 P
2 ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
zucchini pancakes with low-salted salmon and red caviar

440 P
3 ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ
green olives in spicy oil



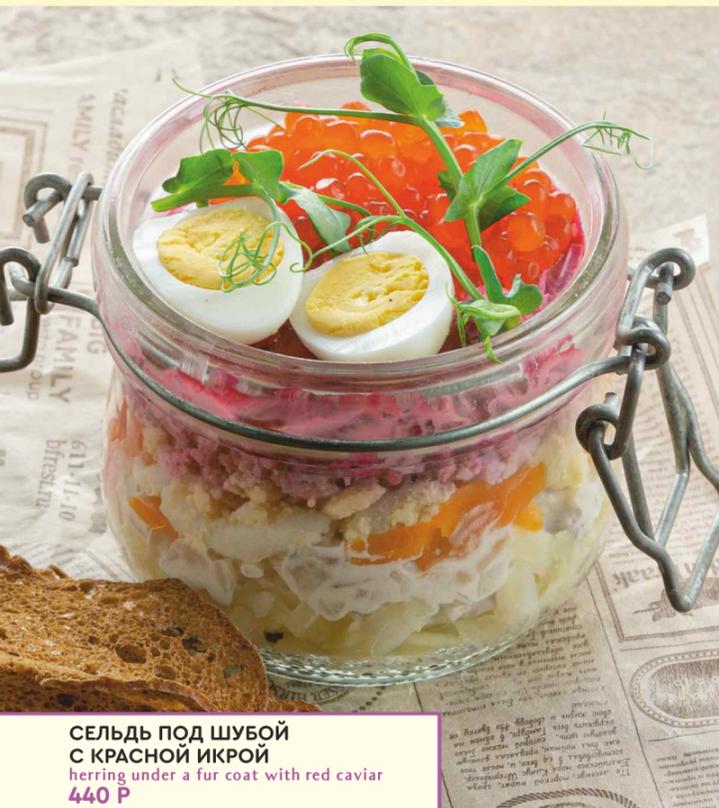
Салаты

Salads



В разделе салатов собраны наши смелые авторские интерпретации блюд традиционной русской кухни. Вы встретите привычные ингредиенты в самых необычных сочетаниях и новом видении нашей команды.

The salads section contains our bold author's interpretations of traditional Russian cuisine. The salads section contains chef's interpretations of traditional Russian cuisine. You will find familiar ingredients in the most unusual combinations and a new vision for them from our team.



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
herring under a fur coat with red caviar
440 Р



ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ
russian olivier salad with smoked duck
510 Р

САЛАТЫ

SALADS



1



2

- *СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С КРАСНОЙ ИКРОЙ** 440 Р
herring under a fur coat with red caviar
- САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ** 470 Р
salad with chicken thigh and grilled mushrooms
- ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ** 510 Р
russian olivier salad with smoked duck
- САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ** 580 Р
salad with beef tongue and mustard sauce
- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ БУРРАТА** 590 Р
salad of fresh vegetables with burrata cheese

580 Р
1 **САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ**
salad with beef tongue and mustard sauce

470 Р
2 **САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ**
salad with chicken thigh and grilled mushrooms

ИСТОРИЯ БЛЮДА

***СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ** herring under a fur coat with red caviar
По легенде, сотруднику одного трактира в 1918 году пришла идея создания блюда "селёдка под шубой". Сельдь являлась символом пролетариата (широко распространённый, доступный и популярный в народе продукт), овощи (картофель, лук и морковь) олицетворяли крестьянство, а свекла представляла красное революционное знамя. Популярный холодный французский соус "майонез" являлся связующим звеном. Почему был выбран именно он, точно неизвестно. По одной из версий это был знак уважения к тем, кто совершил Великую буржуазную революцию, по другой – напоминание об Антанте.

According to legend, an employee of a tavern in 1918 came up with the idea of creating a dish "herring under a fur coat". Herring was a symbol of the proletariat (a widespread, affordable and popular product among the people), vegetables (potatoes, onions and carrots) personified the peasantry, and beets represented the red revolutionary banner. The popular French cold sauce mayonnaise was the connecting link. It is not known exactly why he was chosen. According to one version, it was a sign of respect for those who committed the Great Bourgeois Revolution, according to another - a reminder of the Entente.



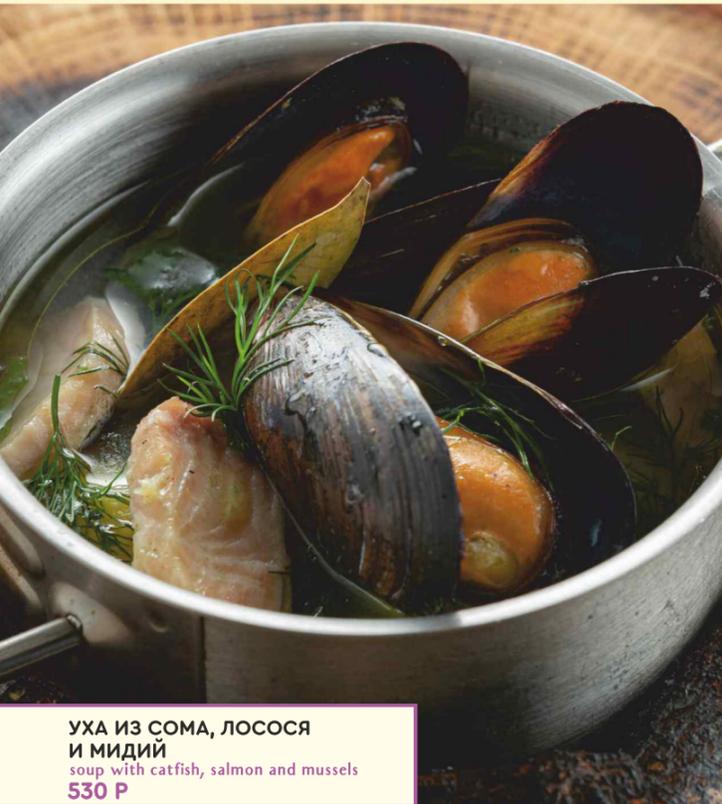
Супы

Soups

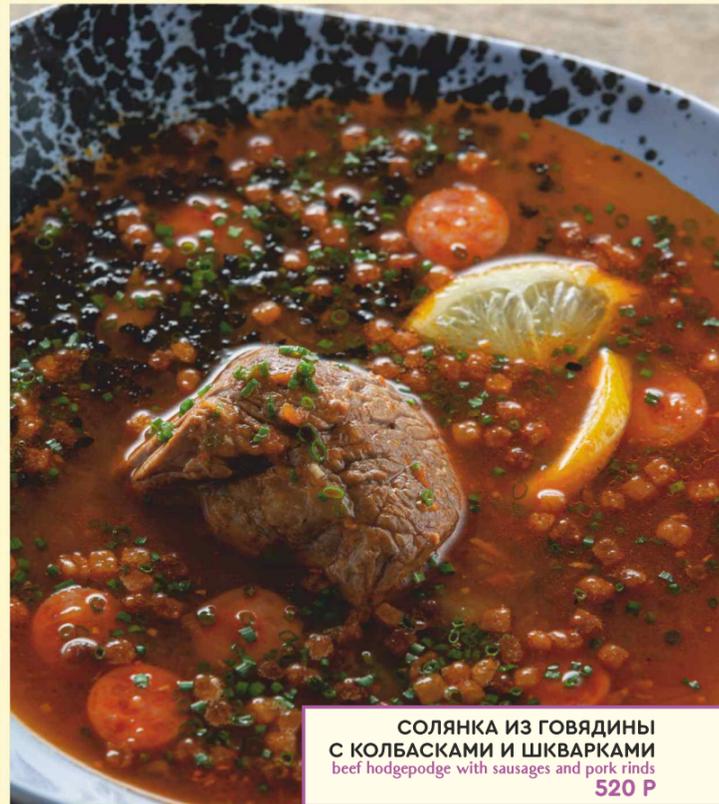


Суп – самое распространенное первое блюдо, которое нашло широкое отображение в живописи и литературе, а некоторые супы даже запечатлены историей. В русской кухне немало рецептов различных супов, которые мы представили в данном разделе в своём авторском исполнении. Рекомендуем пробовать за обедом или ужином, ведь наши супы хороши к любому приёму пищи.

Soup is the most common first course, which has found a wide display in painting and literature, and some soups are even captured by history. There are many recipes of various soups in Russian cuisine, which we have presented in this section in our chef's execution. We recommend trying it at lunch or dinner, because our soups are good for any meal.



УХА ИЗ СОМА, ЛОСОСЯ И МИДИЙ
soup with catfish, salmon and mussels
530 P



СОЛЯНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОЛБАСКАМИ И ШКВАРКАМИ
beef hodgepodge with sausages and pork rinds
520 P

***БОРЩ С ТОМЛЕННОЙ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ**
(ПОДАЁТСЯ С ДВУМЯ ТОСТАМИ ЧИАБАТТЫ С САЛОМ И ЧЕСНОКОМ)
borscht with stewed pork belly (served with two toasts of ciabatta with lard and garlic)

460 P

"СКВОРЦОВСКИЕ" ЩИ ИЗ КРОШЕВА
"Skvortsovsky" cabbage soup with cabbage hash

490 P

СОЛЯНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОЛБАСКАМИ И ШКВАРКАМИ
beef hodgepodge with sausages and pork rinds

520 P

УХА ИЗ СОМА, ЛОСОСЯ И МИДИЙ
soup with catfish, salmon and mussels

530 P

*БОРЩ borscht

Борщ – один из крупнейших символов славянской кухни. За роль создателей этого супа борются почти десять государств. С исторической, да и бытовой точек зрения борщ – это разновидность щей, приготовленная с использованием кваш (квашеных овощей, кваса, кислых щей, цежи и т.п.), либо каких-либо других подкислителей (уксуса, лимонного сока, щавеля и пр.). В старину такие щи именовали борщевыми и варили без привычных нам свёклы, томатов и картофеля. До того времени, как появились свекольные борщевые щи, особое место в русской кухне занимали капустные борщи. В нашем меню вы встретите оригинальный, авторский рецепт борща, который отличается от русского рецепта, ведь он имеет украинские корни и безупречный, неповторимый вкус.

Borscht is one of the largest symbols of Slavic cuisine. Almost ten states are fighting for the role of the creators of this soup. From a historical and household point of view, borscht is a kind of cabbage soup prepared with the use of kvash (pickled vegetables, kvass, sour cabbage soup, etc.), or any other acidifiers (vinegar, lemon juice, sorrel etc.). In the old days, such soup was called borscht and cooked without the usual beets, tomatoes and potatoes. Until the time when beet soup appeared, cabbage soup occupied a special place in Russian cuisine. In our menu you will find an original, chef's recipe for borscht, which differs from the Russian recipe, because it has Ukrainian roots and impeccable, unique taste.

СУПЫ

SOUP



460 P
БОРЩ С ТОМЛЕННОЙ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ
(ПОДАЁТСЯ С ДВУМЯ ТОСТАМИ ЧИАБАТТЫ С САЛОМ И ЧЕСНОКОМ)
borscht with stewed pork belly
(served with two toasts of ciabatta with lard and garlic)



Лепим сами!

We make dumplings ourselves

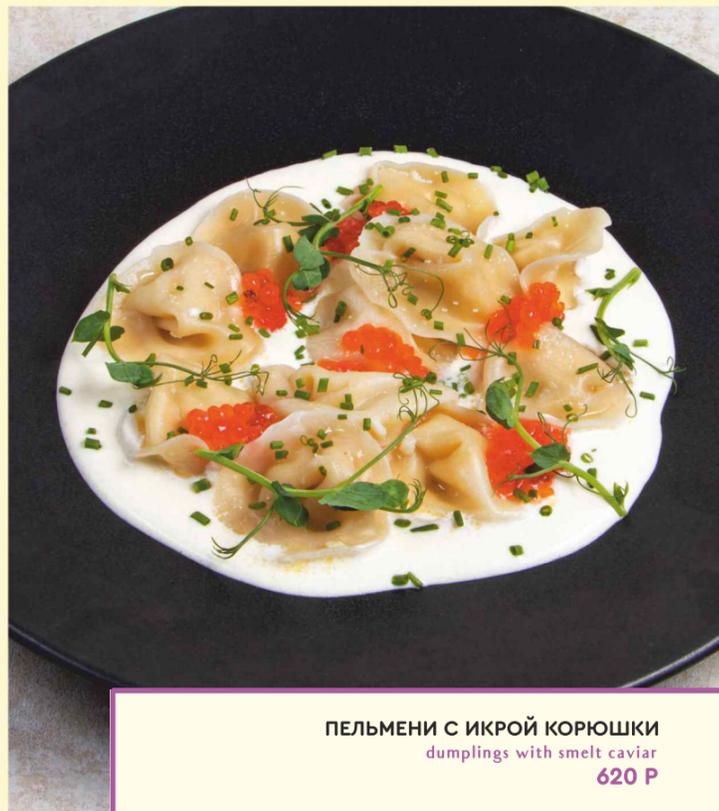


Это уникальный раздел блюд нашего меню, который мы "лепим" для вас по оригинальной авторской рецептуре

This is a unique section of dishes on our menu, which we make for you according to the original chef's recipe.



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ (ПОДАЮТСЯ С КЛАССИЧЕСКОЙ ПОДЖАРКОЙ ИЗ САЛА И ЛУКА)
dumplings with potatoes and mushrooms, served with classic fried bacon and onions
510 P



ПЕЛЬМЕНИ С ИКРОЙ КОРЮШКИ
dumplings with smelt caviar
620 P



490 P
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СОЧНОЙ СВИНИНЫ С ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ
homemade juicy pork dumplings with farm sour cream

*ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СОЧНОЙ СВИНИНЫ С ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ

homemade juicy pork dumplings with farm sour cream

490 P

*ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ (ПОДАЮТСЯ С КЛАССИЧЕСКОЙ ПОДЖАРКОЙ ИЗ САЛА И ЛУКА)

dumplings with potatoes and mushrooms, served with classic fried bacon and onions

510 P

ПЕЛЬМЕНИ С ТЕЛЯТИНОЙ И ТЫКВОЙ

dumplings with veal and pumpkin

520 P

ПЕЛЬМЕНИ С ИКРОЙ КОРЮШКИ

dumplings with smelt caviar

570 P

ИСТОРИЯ БЛЮДА

History of the dish

Принято считать, что вареники являются частью традиционной украинской кухни, их уже даже славно готовила ещё гоголевская Солоха, но на самом деле это блюдо уходит корнями в турецкую кухню. Просто пельменеобразное блюдо турецкой кухни так пришлось по душе украинцам, что из "басурманских" дюш-вара оно постепенно превратилось в двара-ники, а уже затем в гордость украинской кухни, причём с характерными начинками: шкварками, цыбулей, бульбой, вишнями. В «Иван да Марья» рекомендуем вареники с картофелем и грибами, которые подаются с классической поджаркой из сала и лука.

*ВАРЕНИКИ Dumplings (vareniki)

It is generally believed that dumplings are part of traditional Ukrainian cuisine, they have even been gloriously cooked by Gogol's Solokha, but in fact this dish has its roots in Turkish cuisine. It's just that the Ukrainians liked the dumpling-like dish of Turkish cuisine so much that it gradually turned from Basurman dumplings into dvara-niki, and only then into the pride of Ukrainian cuisine, and with characteristic fillings: pork rinds, tsybul, bulba, cherries. In Ivan da Marya we recommend dumplings with potatoes and mushrooms, served with classic fried bacon and onions.

ИСТОРИЯ БЛЮДА

History of the dish

Существует довольно много историй, объясняющих происхождение мясных пельменей. Один из них связывает русские пельмени с монгольским нашествием, так как блюдо, по-видимому, близко к китайской кухне: долгая подготовка и кратковременная тепловая обработка, использование специй, многие из которых не распространены в России. Эта история подтверждается тем фактом, что китайская версия мясных клецок [уй-пао] является традиционной для части страны с сильно континентальным климатом. В этом отношении они идеально подходят для условий Восточной Сибири: сибирские морозы позволяют хранить их всю зиму, сохраняя все их вкусовые качества и питательную ценность, в то время как мясо, завернутое в тесто и смешанное со специями, менее привлекательно для диких животных, чем просто кусок мяса.

*ПЕЛЬМЕНИ Dumplings

There are quite a few stories explaining the origin of meat dumplings. One of them connects Russian dumplings with the Mongol invasion, since the dish is apparently close to Chinese cuisine: long preparation and short-term heat treatment, the use of spices, many of which are not common in Russia. This story is confirmed by the fact that the Chinese version of meat dumplings [uy-pao] is traditional for a part of the country with a strongly continental climate. In this respect, they are ideal for the conditions of Eastern Siberia: Siberian frosts allow them to be stored all winter, preserving all their taste and nutritional value, while meat wrapped in dough and mixed with spices is less attractive to wild animals than just a piece of meat.

WE MAKE IT OURSELVES

Горячие блюда

Main dishes

В данном разделе меню собраны горячие блюда в авторстве команды шеф-поваров во главе с концепт-шефом Big Family resto group. В данных блюдах мы постарались использовать только локальные фермерские продукты и современные технологии, максимально сохраняющие полезные свойства всех ингредиентов.

This section of the menu contains hot dishes authored by a team of chefs led by the concept chef of the Big Family resto group. We tried to use only local farm products and modern technologies that preserve the beneficial properties of all ingredients as much as possible.



ФИЛЕ СОМА С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С МАРАКУЙЕЙ И ИКРОЙ
catfish filett with mashed potatoes and cream sauce with passion fruit and caviar
850 P



ГОЛУБЦЫ С СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И СЛАДКОЙ МОРКОВИ
stuffed cabbage rolls with tomato and sweet carrot sauce
710 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES



1



2

ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ СО СМОРЧКАМИ
baked cabbage in truffle sauce with morels

650 P

***ГОЛУБЦЫ С СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И СЛАДКОЙ МОРКОВИ**
stuffed cabbage rolls with tomato and sweet carrot sauce

710 P

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
farm chicken with mashed potatoes

830 P

ФИЛЕ СОМА С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С МАРАКУЙЕЙ И ИКРОЙ
catfish filett with mashed potatoes and cream sauce with passion fruit and caviar

850 P

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
stroganoff beef with mashed potatoes

890 P

ЗАПЕЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ СОУСОМ
baked salmon with mashed potatoes and onion sauce

920 P

МЯСО РУЛЬКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В КВАСНОМ СУСЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ ГРЕЧЕЙ
knuckle meat baked in leavened wort, with crispy buckwheat

980 P

СТЕЙК МЯСНИКА С ПЕЧЕНОЙ КАПУСТОЙ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ СО СМОРЧКАМИ
butcher's steak with baked cabbage in truffle sauce with morels

1190 P

1 **650 P**
ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ СО СМОРЧКАМИ
baked cabbage in truffle sauce with morels

2 **980 P**
МЯСО РУЛЬКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В КВАСНОМ СУСЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ ГРЕЧЕЙ
knuckle meat baked in leavened wort, with crispy buckwheat

Бургеры

Burgers

Все бургеры подаются с картофелем фри и соленым огурцом

БУРГЕР С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ burger with crispy chicken	630 P
БУРГЕР С БРИСКЕТОМ burger with brisket	690 P
БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ/С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ burger with marbled beef and smoked suluguni/ burger with double marbled beef	690 P/870 P

All burgers are served with French fries and pickled cucumber

Гарниры

Garnishes

Рекомендуем наши гарниры не только к основным блюдам, но и к салатам, закускам, супам и в качестве самостоятельного блюда.

We recommend our side dishes not only to the main dishes, but also to salads, appetizers, soups and as an independent dish.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА S/L bread basket S/L	120/200 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ potatoes puree	240 P
ДОМАШНЯЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА homemade sauerkraut	250 P
ХРУСТЯЩАЯ ГРЕЧА С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ crispy buckwheat with fried onions	260 P
ТОЛЧЕНый КАРТОФЕЛЬ mashed potatoes	260 P
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ fried potatoes with onion and garlic	280 P
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ french fries with truffle mayonnaise	350 P
ОВОЩИ ГРИЛЬ grilled vegetables	390 P
ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ СО СМОРЧКАМИ baked cabbage in truffle sauce with morels	650 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES



—1190 P—

**СТЕЙК МЯСНИКА С ПЕЧЕНОЙ КАПУСТОЙ
В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ СО СМОРЧКАМИ**
butcher's steak with baked cabbage in truffle
sauce with morels

Десерты

Desserts

Сладость – всегда в радость. Оригинальные рецепты русской кухни и смелые сочетания не оставят равнодушным ни одного сладкоежку. Наши десерты неповторимы и уникальны. Рекомендуем убедиться в этом.

Sweetness is always a joy. Original recipes of Russian cuisine and bold combinations will not leave anyone indifferent to a sweet tooth. Our desserts are unique. We recommend making sure of this.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ homemade ice cream	160 P
ПУДИНГ ИЗ ДОМАШНЕГО ЙОГУРТА С ЧЕРНИКОЙ homemade yogurt pudding with blueberries	310 P
НАПОЛЕОН С МАЛИНОВО-МЯТНЫМ СОУСОМ napoleon with raspberry-mint sauce	310 P
БЛИНЫ С КРЕМОМ ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ И ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ pancakes with boiled condensed milk cream and drunk cherries	350 P
КРЕМ ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ С ТУЛЬСКИМ ПРЯНИКОМ И ЧЕРНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ cream of boiled condensed milk with Tula gingerbread and blueberry ice cream	360 P
*ВОЗДУШНЫЕ СЫРНИКИ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ delicate cottage cheese pancakes with cowberry jam	380 P
СЫРНЫЙ КРЕМ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ И "ОРЕШКАМИ" cheese cream with salted caramel and "nuts"	430 P

*СЫРНИКИ Cheese pancakes

Когда Пётр I завез в Россию картофель и другие различные продукты, среди них был сыр. Только заморский сыр сильно отличался от местного, он был похож на современный сыр. Поэтому люди которые изготавливали сыры обоих видов, переименовали наш вариант сыра в «творог». Исследователи утверждают, что слово «творог» произошло от слово «творить», то есть с этим сыром, действительно, много чего творили в отличие от твёрдого сыра. Сырники — классическое блюдо славянской кухни. На территории современной карты это Украина и Белоруссия. Готовили сырники еще в XVI веке, а возможно, и раньше, просто называли иначе. Делали из молодого сыра, отсюда и название. На Руси не было разделения на понятия сыр и творог, а стустки молочного белка творогом и сейчас называют только в России, в остальном же мире этот продукт считается молодым сыром. Наши знаменитые сырники панируются и обжариваются до хрустящей корочки, подаются с соусом из брусничного варенья со сметаной.

When Peter the Great brought potatoes and other various products to Russia, cheese was among them. Only the overseas cheese was very different from the local one, it was similar to modern cheese. Therefore, people who made cheeses of both types renamed our version of cheese into "cottage cheese". Researchers claim that the word "cottage cheese" comes from the word "create", that is, a lot of things were really done with this cheese, unlike hard cheese. Syrniki (cheese pancakes) - is a classic dish of Slavic cuisine. On the territory of the modern map, these are Ukraine and Belarus. Cheesecakes were prepared back in the XVI century, and perhaps even earlier, they were simply called differently. They were made from young cheese, hence the name. In Russia there was no division into the concepts of cheese and cottage cheese, and clumps of milk protein are still called cottage cheese only in Russia, in the rest of the world this product is considered a young cheese. Our famous cheese pancakes are breaded and fried to a crisp, served with lingonberry jam sauce with sour cream.



ВОЗДУШНЫЕ СЫРНИКИ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ
delicate cottage cheese pancakes with cowberry jam
380 P

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



1



2



3

430 P
1 **СЫРНЫЙ КРЕМ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ И "ОРЕШКАМИ"**
cheese cream with salted caramel and "nuts"

310 P
2 **ПУДИНГ ИЗ ДОМАШНЕГО ЙОГУРТА С ЧЕРНИКОЙ**
homemade yogurt pudding with blueberries

360 P
3 **КРЕМ ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ С ТУЛЬСКИМ ПРЯНИКОМ И ЧЕРНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ**
cream of boiled condensed milk with Tula gingerbread and blueberry ice cream

Безалкогольные напитки

Non alcoholic drinks

БЕРЕЗОВЫЙ СОК Birch juice.....200 МЛ • 160 Р

ДОМАШНИЙ МОРС
«ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА».....200 МЛ • 160 Р
Homemade drink of black currant

ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ
«GREAT RIVER» ГАЗ/НЕГАЗ.....450 МЛ • 170 Р
Artesian water "Great River" sparkling/still

СОК В АССОРТИМЕНТЕ «Я».....200 МЛ • 180 Р
Апельсиновый сок, грейпфрутовый сок, яблочный сок,
ананасовый сок, вишневый сок, персиковый сок,
томатный сок
Juice "Ya"
Orange juice, grapefruit juice, apple juice, pineapple juice,
cherry juice, peach juice, tomato juice

КВАС «ПСКОВСКИЙ» ЖИВОЙ.....500 МЛ • 230 Р
Kvas pskovskii

КРАФТОВЫЙ ЛИМОНАД
«ВИШНЕВАЯ КЛЮКВА».....250 МЛ • 230 Р
Craft lemonade "Cherry cranberries"

КРАФТОВЫЙ ЛИМОНАД
«ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ».....250 МЛ • 230 Р
Craft lemonade "Apple pie"

КРАФТОВЫЙ ЛИМОНАД
«МЯТНАЯ СМОРОДИНА».....250 МЛ • 230 Р
Craft lemonade "Mint currant"

КРАФТОВЫЙ ЛИМОНАД
«КОКОСОВО-КЛЮКВЕННЫЙ
С МЯТОЙ».....250 МЛ • 230 Р
Craft lemonade "Coconut-cranberry with mint"

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ.....200 МЛ • 340 Р
Апельсиновый, морковный, яблочный, грушевый,
мандариновый, грейпфрутовый
Fresh juice: orange, carrot, apple, pear,
tangerine, grapefruit

ЭВЕРВЕС ТОНИК Evervess.....250 МЛ • 280 Р

7АП 7Up.....250 МЛ • 280 Р

ПЕПСИ Pepsi.....250 МЛ • 290 Р

АДРЕНАЛИН РАШ Adrenalin rush.....250 МЛ • 310 Р

НАПИТКИ С ДОБАВЛЕННОЙ ПОЛЬЗОЙ

Drinks with added benefits B fine

ИММУНИТЕТ.....0,5 Л • 160 Р
Immunity

ЭНЕРГИЯ.....0,5 Л • 160 Р
Energy

КРАСОТА.....0,5 Л • 160 Р
Beauty

Функциональные напитки B fine - обогащены витаминами и различными натуральными добавками, положительно влияющими на здоровье человека.

B fine functional drinks are enriched with vitamins and various natural supplements that have a positive effect on human health.

Безалкогольные коктейли

non alcohol cocktails

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ.....250 МЛ • 310 Р
Milk shake
Ванильный / клубничный / шоколадный (на выбор)
Vanilla / strawberry / chocolate (to choose)

ВИШНЕВЫЙ ТВИСТ.....200 МЛ • 330 Р
Cherry Twist
Лимонад Вишневая Клюква, грейпфрут, клюква, мята
Lemonade Cherry Cranberry, grapefruit, cranberry, mint

ЯГОДНЫЙ ВЗРЫВ.....200 МЛ • 330 Р
Explosion of berries
Лимонад Мятная смородина, черная смородина, мята
Lemonade Mint Currant, black currant, mint

ЯБЛОЧНЫЙ ДРАЙВ.....200 МЛ • 330 Р
Apple Drive
Лимонад Яблочный пирог, яблоки, корица
Lemonade Apple Pie, apples, cinnamon

КОКОСОВЫЙ РАЙ.....200 МЛ • 330 Р
Coconut Paradise
Лимонад Кокосово-клюквенный с мятой, мята
Coconut Cranberry with Mint, mint

МОХИТО Б/А.....200 МЛ • 370 Р
Mojita n/a
Березовый сок, сахарный сироп, лайм, мята
Birch juice, sugar syrup, lime, mint

Горячие напитки

hot drinks

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ.....450 МЛ • 330 Р
Tea in assortment

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ.....600 МЛ • 450 Р
Чай, который в процессе заваривания распускается в уникальную цветочную композицию
Bound Tea
Tea that dissolves into a unique flower arrangement during the brewing process

ЧАЙ АСТРА МАРИН.....600 МЛ • 490 Р
Смесь зеленого и синего чаев, мяты, тимьяна, корицы, лайма, лимона, апельсина

Astra Marine
Blend of green and blue tea, mint, thyme, cinnamon, lime, lemon, orange

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ Sea buckthorn tea.....450 МЛ • 490 Р

ЭСПРЕССО Espresso.....50 МЛ • 200 Р

АМЕРИКАНО Americano.....100 МЛ • 210 Р

КАПУЧИНО Cappuccino.....160 МЛ • 260 Р

ЛАТТЕ Latte.....200 МЛ • 280 Р

СЛИВКИ/МОЛОКО Cream/Milk.....20 МЛ • 60 Р

МИНДАЛЬНОЕ / КОКОСОВОЕ /
БАНАНОВОЕ МОЛОКО.....20 МЛ • 80 Р
Almond milk / Coconut milk / Banana milk

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

NON ALCOHOLIC DRINKS



250 МЛ • 230 Р

КРАФТОВЫЕ ЛИМОНАДЫ

Вишневая клюква, Яблочный пирог, Мятная смородина, Кокосово-клюквенный с мятой
Craft lemonades: Cherry cranberries, Apple pie, Mint currant, Coconut-cranberry with mint

**МЫ БУДЕМ БЛАГОДАРНЫ ВАМ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ
СЛЕДУЮЩИХ ПРАВИЛ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ:**

1. В случае наличия у вас пищевой аллергии, пожалуйста, сообщите об этом официанту прежде, чем вы сделаете заказ
2. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения
3. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, проявляющим агрессию в адрес наших гостей и персонала
4. В нашем ресторане запрещены любые азартные и настольные игры
5. Мы готовим для вас блюда, которые заявлены в нашем меню. Ваши индивидуальные пожелания мы готовы обсудить заранее перед посещением нашего заведения
6. При оплате вашего счета мы не делим его на несколько частей
7. В случае, если количество гостей вашей компании 12 и более, мы прибавим к вашему счету сервисный сбор 10%
8. В нашем ресторане запрещено употребление продуктов питания, алкогольных и безалкогольных напитков, принесенных с собой

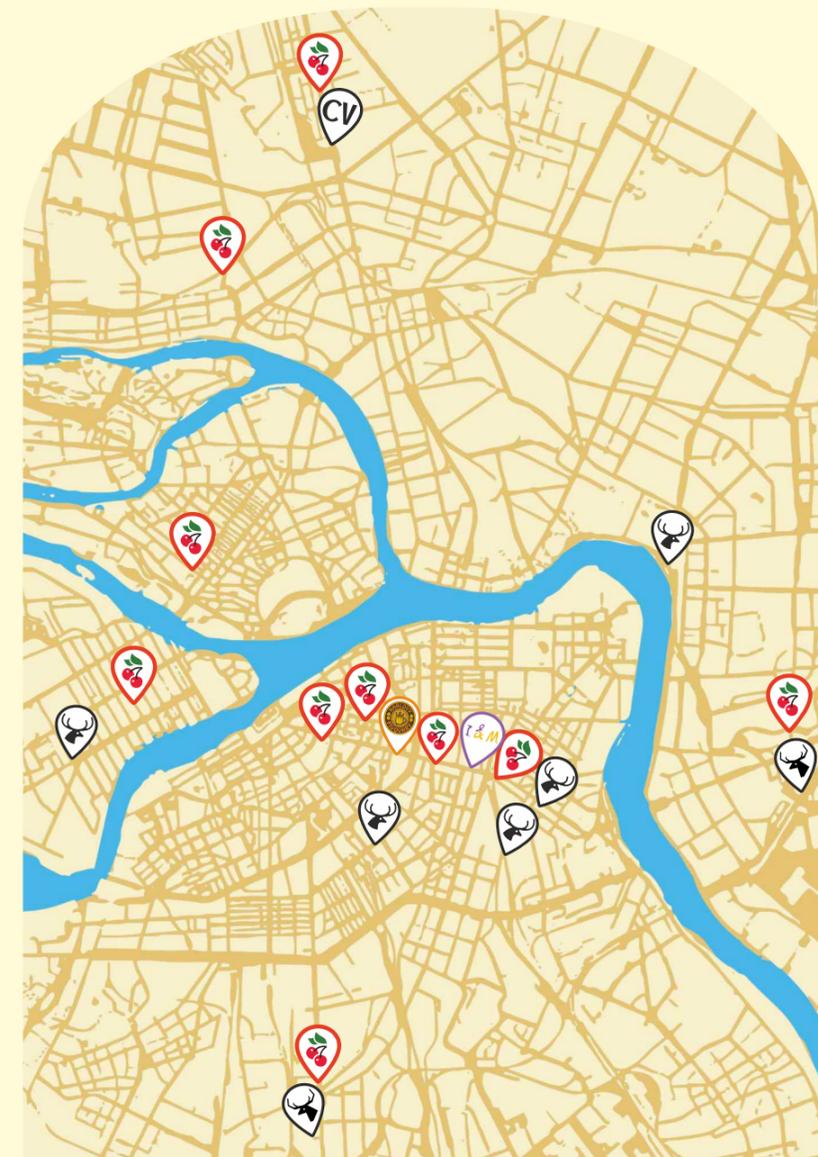


**WE APPRECIATE YOUR ADHERENCE
TO THE RULES OF OUR RESTAURANT:**

1. If you are allergic to any food, please let the waiter know about this before making an order
2. We reserve the right to refuse service to people intoxicated by alcohol or drugs
3. We reserve the right to refuse service to people behaving aggressively to our guests and staff
4. Any gambling or tabletop games are not allowed in our restaurant
5. We cook for you dishes only offered on the menu. Your individual wishes can be discussed in advance, before visiting our establishment
6. We do not split the bill. Our manager is able to take several payments of different cards or cash
7. If the number of guests at your table is 12 or more, 10% service fee will be added to your bill
8. The use of food, alcoholic and soft drinks brought in our restaurant with you is banned

Этот буклет является рекламным материалом.
Вся подробная информация указана в прейскуранте цен, который любой сотрудник нашего заведения предоставит вам по первому требованию.

This booklet is a promotional material.
Full details indicates in the price list. Any employee of our institution will provide you with a price list on your first requirement.



JÄGER
RESTO PUB

Свердловская наб., 60
Невский пр., 84-86
ул. Марата, 4
Средний пр. В.О., 64

JÄGER
meet to eat

Московский пр., 171
Большевииков пр., 8

RESTAURANT
CHÂTEAU VINTAGE

Энгельса пр., 124



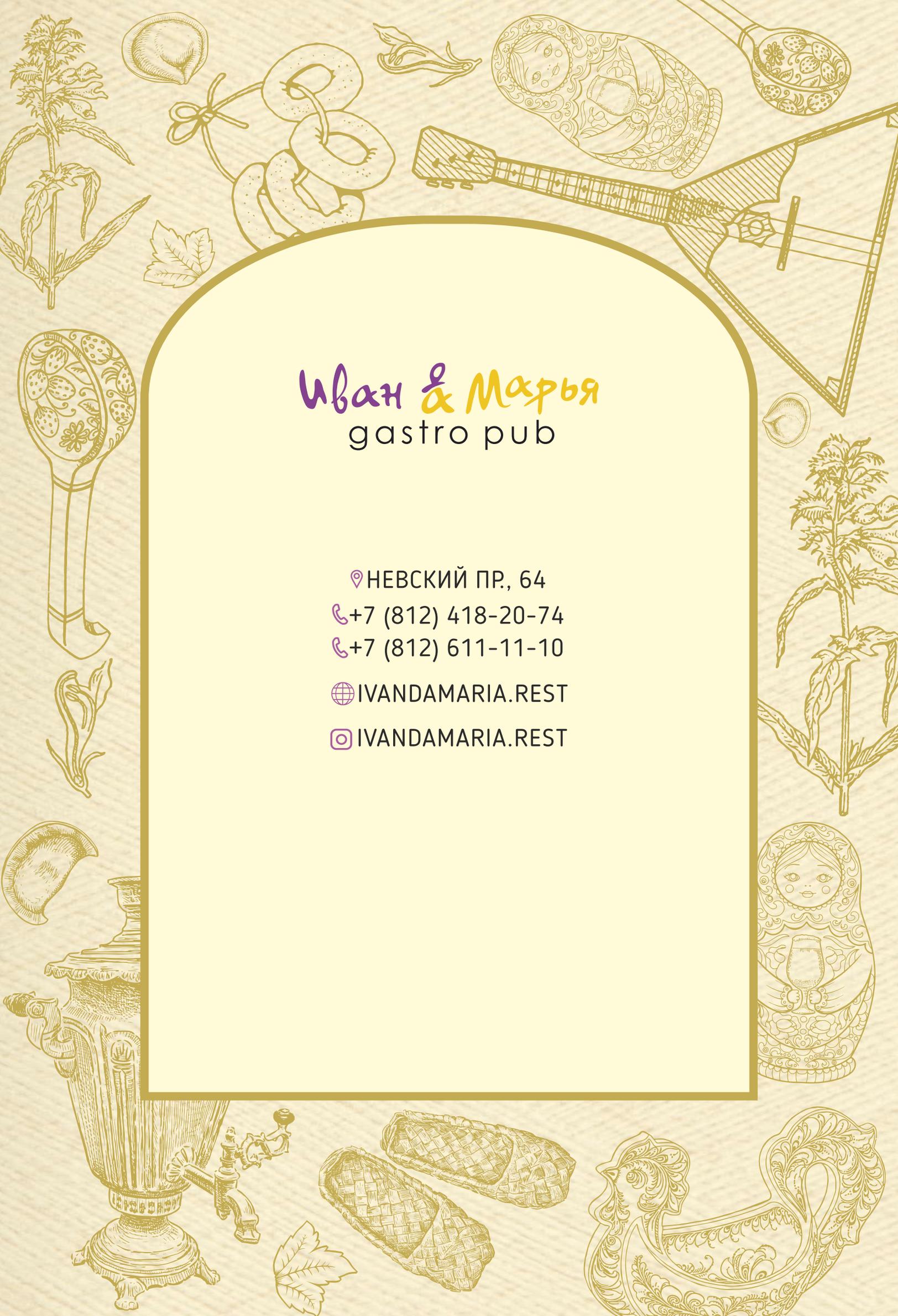
Невский пр., 60

Ivan & Maria
gastro pub

Невский пр., 64

BRASSERIE
KRIEK

Московский пр., 192-194
Коломяжский пр., 15 к. 2
Невский пр., 64
Малый пр. П.С., 48
Итальянская ул., 17
6-ая линия В.О., 25
Невский пр., 22-24
Энгельса пр., 124
Невский пр., 47
Пр. Большевииков, 3 к. 1



Иван & Мария

gastro pub

📍 НЕВСКИЙ ПР., 64

☎ +7 (812) 418-20-74

☎ +7 (812) 611-11-10

🌐 IVANDAMARIA.REST

📷 IVANDAMARIA.REST