



Марья Моревна

НОВАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



ИКРА

подаем с пшеничными блинчиками и сметаной

Икра муксуна	50 г	990
Икра форели	50 г	1 490
Икра щуچья	50 г	1 680
Икра стерляди гибрида	50 г	5 950
Икра осетра	50 г	7 500
Икра белуги	50 г	8 900
Икра альбиноса	50 г	9 500
Икра осетра	250 г	29 500

СОЛЁНАЯ РЫБА

Пряная сельдь с молодым картофелем, ялтинским луком и бородинскими гренками	270 г	790
Муксун слабой соли	100 г	1 050
Нерка слабой соли	100 г	1 225
Сугудай из чира с ялтинским пряным луком и ароматной зеленью	120 г	1 350
Нельма холодного копчения	100 г	1 550

МАЛОСОЛЫ

Квашеная капуста с клюквой	250 г	450
Малосольные огурцы подаются в тыкве с ароматной зеленью и чесноком	200 г	450
Малосольные томаты с пряными травами и душистыми специями	200 г	490
Ассорти солений	420 г	850
Грузди маринованные с семенами горчицы, ялтинским луком и домашним маслом	120 г	850
Грузди со сметаной и четверговой солью	150 г	950

ПИРОЖКИ

Пирожок с уткой	50 г	190
Пирожок с лесными грибами	50 г	190
Расстегай из разных видов рыб	60 г	260

ЗАКУСКИ

Оливки маринованные	130 г	790
Утиный холодец с маринованными овощами, хреном и горчицей	280 г	890
Паштет из утки с бриошью и чатни из груши с облепиховым соусом	200 г	890
Гусиный хамон с помидорным хлебом	170 г	990
Холодец из чавычи и судака с камчатским крабом и форелевой икрой	140 г	1 120
Тартар из говядины с бриошью и муссом из пармезана	200 г	1 150
Артишоки с пармезаном	130 г	1 290
Блины с икрой и неркой	220 г	1 390
Ассорти сыров с сезонным вареньем, медовыми сотами и виноградом	290 г	1 490

САЛАТЫ

Винегрет с квашеной капустой, белыми груздями и печеными овощами	270 г	790
Салат с хрустящими баклажанами и томатами	290 г	790
Оливье с говяжьим языком и соленым огурцом	200 г	850
Цесарь с цыпленком и жареным халуми	320 г	850
Цесарь с тигровыми креветками и сыром тет де муан	280 г	1 120
Салат с тигровыми креветками, авокадо, малиновый дрессинг и микс сочных трав	270 г	1 250

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вареники с лисичками и печеным картофелем	220 г	790
Пельмени из говядины	220 г	890
Пельмени из чавычи и щуки	220 г	990
Камамбер из печи с маковой бриошью и чатни из айвы	260 г	1 120

СУШЫ

Борщ с говяжьей грудинкой, салом и подкопченной ягодой	450 г	790
Щи из печи с говяжьей грудинкой и говяжьим языком, подается с картофельным пирожком и копченой сметаной	450 г	790
Уха с раком и судаком на костре	320 г	990



к любому блюду
Вы можете добавить

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

1 г **320**

РАКИ ОТВАРНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ

Раки 500 г **2 550**
Раки 1 000 г **4 900**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Запеченный дальневосточный кальмар, фаршированный креветками, разными грибами в соусе из шампанского	220 г	1 050
Котлета из судака и чавычи с голубцом из трав и соусом из сморчков	200 г	1 220
Филе судака со сливочным орзо, пармезаном, спаржей, лесными грибами и черным трюфелем	320 г	1 390

МЯСО, ПТИЦА

Пожарская котлета с картофельным пюре и солеными огурцами	290 г	890
Голубец из индейки с эспумой из пармезана, грибной джус, жареные белые грибы	200 г	950
Говяжий язык запеченный в соусе кориандр с молодым картофелем, груздями и малосольными огурцами	290 г	990
Котлета мясная с лечо из перцев и томатов со сметаной и попкорном из гречневой крупы	290 г	990
Бефстроганов из говяжьей грудинки с сезонными грибами и картофельным пюре	290 г	1 125
Жульен с уткой и сезонными грибами в соусе из молодых сыров	300 г	1 190
Говяжьи щечки томленные в печи с брусникой, печеными яблоками и пюре из корня сельдерея	240 г	1 250

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Запеченная утка с ягодным соусом и печеным яблоком	700 г	1 950
Запеченный морской гребешок со спаржей и икорным соусом	180 г	1 890
Гусь томленный в печи с домашней лапшой, брусничным соусом, грушей и соусом мадера	1 200 г	3 750

ПИРОГИ В ПЕЧИ

подаем с копченой сметаной и четверговой солью

Пирог с сыром и зеленью	300 г	750
Пирог с говяжьей грудинкой	330 г	950
Пирог с уткой и лисичками	330 г	950

ОВОЩИ

Картофельное пюре с черным трюфелем	250 г	620
Печеные овощи с пряной зеленью и чесночным маслом	240 г	790
Жареный молодой картофель с белыми грибами и ароматной зеленью	280 г	790
Отварной картофель с зеленью, сливочным маслом и сметаной	650 г	990

ГРИЛЬ

цена указана за 100 г сырого веса

Говяжьи ребра «Кальби»	100 г	790
Филе миньон Прайм	100 г	1 290
Стейк рибай Прайм	100 г	1 350
Стейк из чавычи	100 г	1 190
Стейк из нельмы	100 г	1 290

ДЕСЕРТЫ

Пирожное с малиной	75 г	320
Мороженое	60 г	350
Медовик с пчелиными сотами, сметанным кремом и вишневым соусом	170 г	750
Сметанник	150 г	750
Крем бруле	240 г	790
Яблочный штрудель с кремом «Патисьер» и ванильным мороженым	260 г	790
Варенье из айвы	60 г	290
Варенье из лесной земляники	60 г	490
Варенье из морошки	60 г	490

БАР

ЛИМОНАДЫ

Облепиховый тархун	240 мл	450
Черника и базилик	240 мл	450
Черноплодная рябина со смородиной	240 мл	450
Цветочный с ромашкой	240 мл	450
Из заморских апельсинов	240 мл	450
Морс вишневый	350 мл	390
Компот яблочно-грушевый	350 мл	390

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ягодный	400 мл	490
Ванильный	400 мл	490
Шоколадный	400 мл	490
Клубничный	400 мл	490

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	250 мл	450
Грейпфрут	250 мл	450
Морковь	250 мл	450
Яблоко	250 мл	450
Сельдерей	250 мл	450

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ОТ МАРЬИ МОРЕВНЫ

Сбитень яблочный традиционный	700 мл	500
Облепихово-медовый с грушей, миндалем и эстрагоном	700 мл	500
Иван-чай на лесных ягодах и лимонграссе	700 мл	500

РУССКАЯ УСАДЬБА

Исконная традиция	700 мл	1 200
Самовар отборного чая с хрустящими баранками, варенье из айвы, лавандовый мед, кедровые орехи, медовые соты		
Царское чаепитие	700 мл	2 500
Самовар отборного чая с хрустящими баранками, варенье из морошки, варенье из земляники, лавандовый мед, мини пирожное Медовик, медовые соты, кедровые орехи		

ХЛЕБ

подаем с тыквенным маслом и облепиховой солью

Хлеб деревенский	180 г	220
Бородинский хлеб	180 г	250
Бриошь	150 г	290
Хлебная корзина	270 г	350

СОУСА

Томатная сальса	50 г	150
Брусничный	50 г	190
Перечный	50 г	200
Винный	50 г	200
Утиный соус мадера	50 г	200
Фирменная горчица	50 г	150
Фирменный хрен	50 г	150
Копченая сметана	50 г	150

РУССКИЕ ЧАИ

Дымный лес	700 мл	450
Ромашка римская	700 мл	450
Соцветия липы	700 мл	450
Таежный	700 мл	450
Дикие травы	700 мл	450

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ

Ассам	700 мл	450
Сенча	700 мл	450
Эрл Грей	700 мл	450
Молочный улун	700 мл	450
Улун женьшень	700 мл	450
Чай в сифоне	600 мл	800

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	250
Американо	170 мл	590
Капучино	200 мл	350
Латте	250 мл	350
Раф	250 мл	450

СОФТ ДРИНК

ДАУСУЗ вода минеральная негаз/газ	270 мл	390
РИЧ Кола/Кола без сахара	330 мл	390
РИЧ Индиан тоник	330 мл	390
РИЧ апельсин	200 мл	350
РИЧ яблоко	200 мл	350
РИЧ вишня	200 мл	350
РИЧ томат	200 мл	350
Квас Муромский Домашний	500 мл	390

ПИВО

Нишко	500 мл	490
Штайнброй Хефе	500 мл	590
Штайнброй Шварцбир	500 мл	590
Кульмбахер Лагер Хелл	500 мл	590
Кульмбахер Эдельхерб Б/а	500 мл	590
Криек Бун	250 мл	490

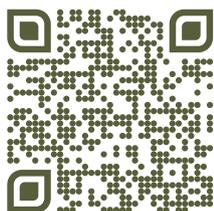
СИДР

Артис полусухой	750 мл	1 900
Артис сухой	750 мл	1 900

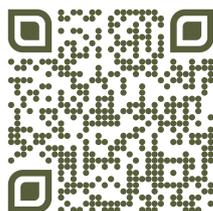


Марья Моревна

НОВАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



зарегистрироваться
в системе лояльности



оставить отзыв

ресторан «Марья Моревна»
г. Звенигород, ул. Пролетарская, 19/6
+7 (930) 036-56-78
moremar.ru

Данный материал не является рекламным и
носит ознакомительный характер,
актуальное меню уточняйте у
управляющего заведением.

