

Ivan & Maria  
gastro pub

# МЕНЮ

• меню •



Вьїдги за рамки вкисов!



## УСТРИЦЫ



Пищевая ценность устриц высока, своеобразный химический состав обуславливает тонкий вкус и тонизирующее воздействие на нервную систему. В мясе устриц содержится белок, жир, углевод гликогена, минеральные вещества (железо, цинк, медь, кальций, йод, фосфор), никотиновую кислоту, а также витамины В1, В2, В12 и РР. Всего 6 устриц — и суточная потребность организма в железе и меди обеспечена! А так же полезной для здоровья является содержащаяся в устрицах комбинация жирных кислот, в которой много жирных кислот Омега-3.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, УСТРИЦА ЖИВОЙ ПРОДУКТ И ОНА ПО-РАЗНОМУ ВЛИЯЕТ НА КАЖДЫЙ ОРГАНИЗМ. ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНИТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ). ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №1 390 Р  
с цитрусовым соусом  
imported oyster №1 with citrus sauce

Небольшие устрицы, выращиваются на специальной ферме. В них сладость превалирует над солёностью, а в послевкусие слышны нотки, отдаленно напоминающие сыры с плесенью. Часто нравятся тем, кто любит легкие, нежные и сочные устрицы.

ПОДОЙДУТ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ УСТРИЦЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №2 540 Р  
с цитрусовым соусом  
imported oyster with citrus sauce

ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1 790 Р  
• под трюфельным соусом  
• под соусом Дор Блю  
baked oysters with truffle sauce/with dor Blue sauce

ЗАПЕЧЕННАЯ ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №2 590 Р  
baked imported oyster



## МОРСКОЙ ЁЖ

Считается одним из самых больших деликатесов в Мире. Съедобна только его внутренняя икринчатая часть желто-оранжевого цвета. Помимо богатого минерального состава содержит природные антиоксиданты, иммуномодуляторы и лецитин, улучшающий деятельность коры головного мозга. Во вкусе можно ощутить нежность и невесомость структуры, а так же, местами чуть приторную сладость.

МОРСКОЙ ЁЖ с перепелиным желтком и соусом понзу  
sea urchin with quail yolk and ponzu sauce



## МИДИИ

Мясо мидии — это чистый высококачественный белок. Оно богато фосфатидами, что благотворно влияет на работу печени. Эти моллюски обладают так называемым («полезным») жиром, в состав которого входят особо полезные полиненасыщенные жирные кислоты. Это особые вещества, что улучшают работу мозга и возвращают былую остроту зрения. Несмотря на это, мидия — низкокалорийный продукт в 100 граммах всего 78 килокалорий.

ЖИВЫЕ МИДИИ S/L 690/1950 Р  
в сливочно-чесночном соусе с хреном  
live mussels in creamy garlic sauce with horseradish

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №1 2100 Р

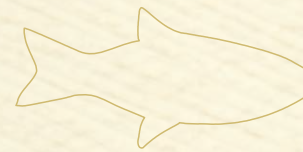
6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №2 2900 Р

6 МОРСКИХ ЕЖЕЙ 2250 Р

# КОРЮШКА ИДЕТ! ПОДАЕМ КРУГЛЫЙ ГОД

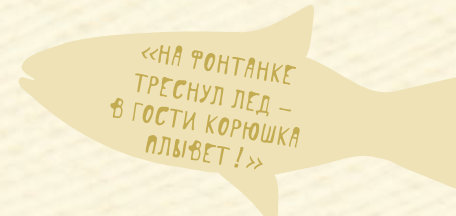
авторский взгляд на Питерскую корюшку

St. Petersburg smelt



ИКРА КОРЮШКИ С ТОСТАМИ  
smelt caviar with toast

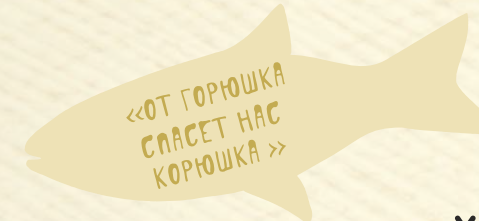
490 Р



ПЕЛЬМЕНИ С ИКРОЙ КОРЮШКИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С КРАСНОЙ ИКРОЙ  
dumplings with smelt caviar and cream sauce with red caviar

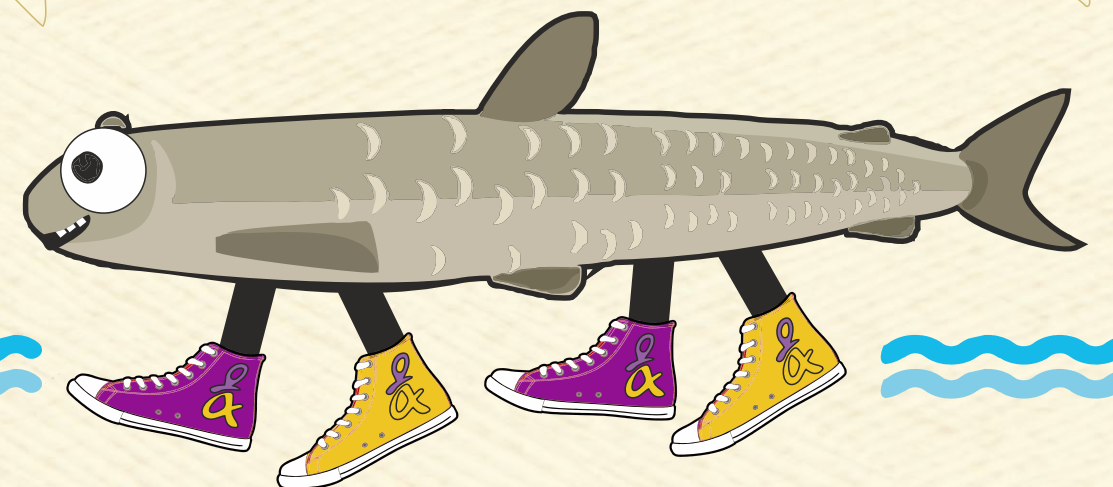
670 Р

ХРУСТЯЩАЯ КОРЮШКА С СОУСОМ ИЗ ЧЕСНОКА И ПЕЧЁНЫХ ПЕРЦЕВ  
crispy smelt with garlic and roasted pepper sauce



КЛАССИЧЕСКАЯ ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И ХРЕНА  
classic fried smelt with sour cream and horseradish sauce

790 Р



Корюшка — небольшая рыба, ставшая одним из главных символов Санкт-Петербурга. Освежающий, огуречный запах корюшки гармонирует с петербургским солнцем и подтверждает окончательный приход тепла в город. В первом русском гастропубе вы можете наслаждаться блюдами из корюшки в авторской подаче круглый год!

Smelt is a small fish that has become one of the main symbols of St. Petersburg. The refreshing, cucumber smell of smelt harmonizes with the St. Petersburg sun and confirms the final arrival of warmth in the city. In the first Russian gastropub, you can enjoy smelt dishes in the author's presentation all year round!





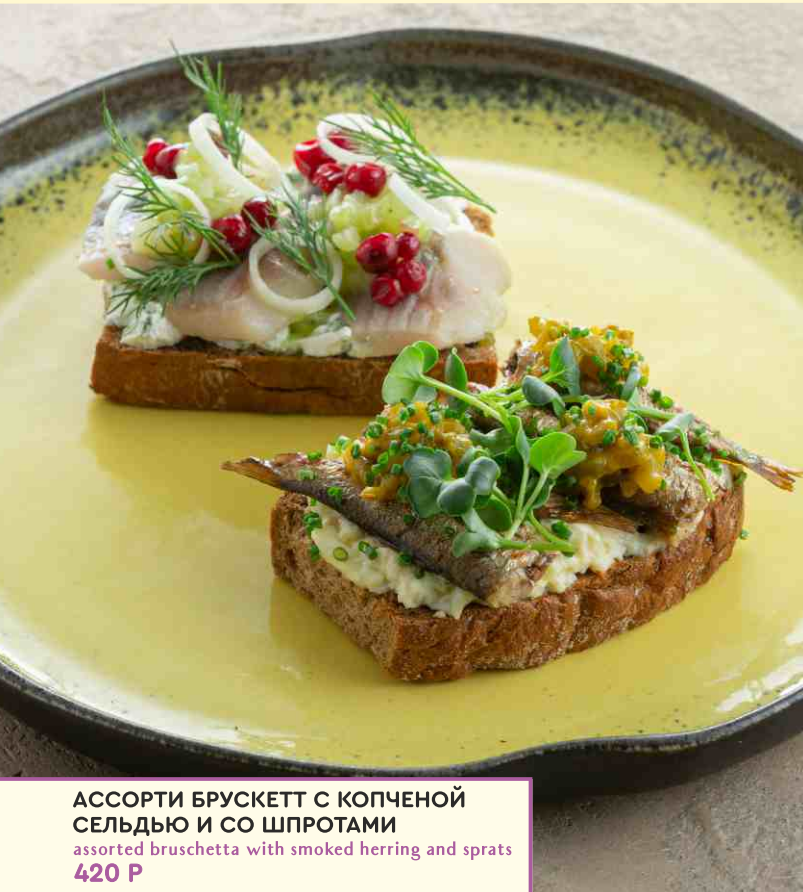
# ЗАКУСКИ

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 «спиртной напиток» 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  
420 P



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

## ЗАКУСКИ к пиву и водке

## SNACKS for beer & vodka



**560 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 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.

**ДОМАШНЯЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА С БРУСНИКОЙ** 240 P  
homemade sauerkraut with cowberry

**РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ / С ПАРМЕЗАНОМ** 320/390 P  
rye croutons with cheese and garlic sauce/ with parmesan

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ** 370 P  
french fries with truffle mayonnaise

**ХРУСТЯЩИЕ ПЕЛЬМЕШКИ** 390 P  
crispy dumplings

**ГРЕНКИ ИЗ СОЛОДОВОГО БАГЕТА С СОУСОМ ПЕСТО** 410 P  
malt baguette croutons with pesto sauce

**БРУСКЕТТЫ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ** 420 P  
bruschetta with smoked herring

**БРУСКЕТТЫ СО ШПРОТАМИ** 420 P  
bruschetta with sprats

**АССОРТИ БРУСКЕТТ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И СО ШПРОТАМИ** 420 P  
assorted bruschetta with smoked herring and sprats

**ВЯЛЕНАЯ БАСТУРМА** 470 P  
dried basturma

**КОПЧЕНАЯ ОЛЕНИНА** 470 P  
smoked venison

**АССОРТИ СОЛЕНИЙ И МАРИНАДОВ** 490 P  
assorted pickles and marinades

**\*ТРИ ВИДА ДОМАШНЕГО САЛА** 560 P  
three types of homemade lard

**ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ФИРМЕННОМ МАРИНАДЕ** 590 P  
baked chicken wings in a proprietary marinade

**ХРУСТЯЩАЯ КОРЮШКА С СОУСОМ ИЗ ЧЕСНОКА И ПЕЧЁНЫХ ПЕРЦЕВ** 690 P  
crispy smelt with garlic and baked pepper sauce

**ВИННАЯ ТАРЕЛКА** 940 P  
(СВИНАЯ ШЕЙКА КОППА, КОЗЬИЙ СЫР, СЫР С ТРЮФЕЛЕМ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ)  
wine plate (coppa pork neck, goat cheese, truffle cheese, dried tomatoes, green olives)



# 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.



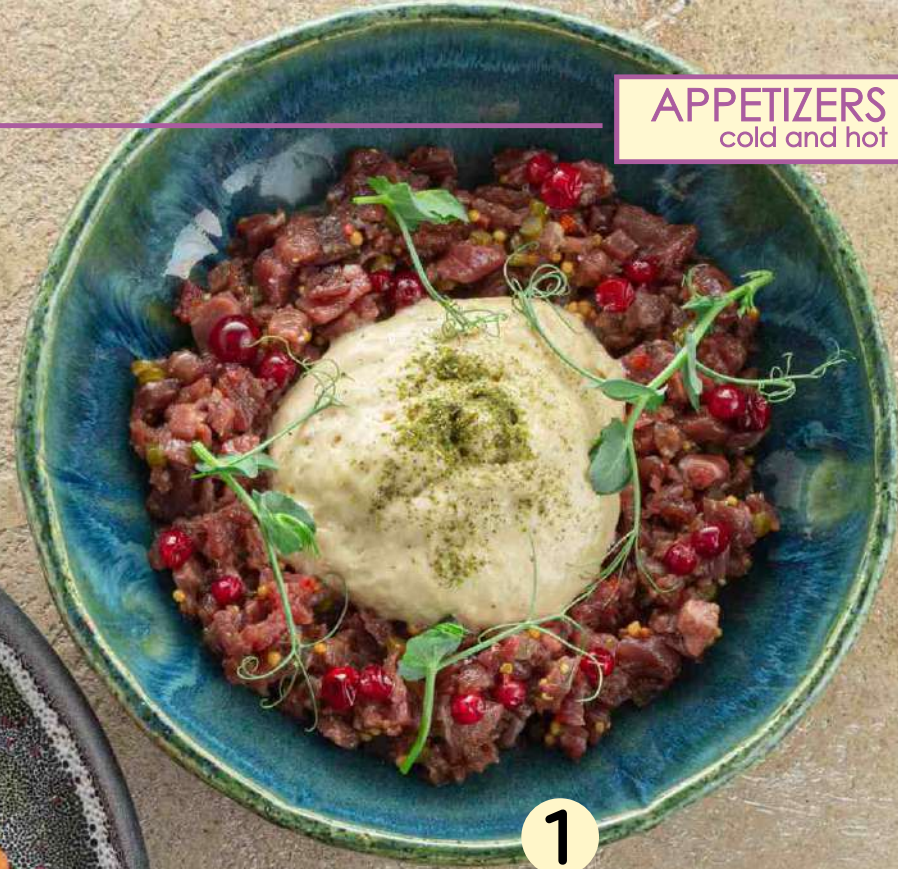
БЛИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ  
pancakes with cream sauce and red caviar  
560 P



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



2



1



3

ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ  
green olives in spicy oil with ciabatta 460 P

ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ/  
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 480/790 P  
zucchini pancakes with sour cream / with low-salted salmon and red caviar

ТОЛЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ  
И КРАСНОЙ ИКРОЙ 480 P  
mashed potatoes with smoked herring and red caviar

ИКРА КОРЮШКИ С ТОСТАМИ 490 P  
smelt caviar with toast

СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И ГОРЧИЦЫ 560 P  
jelly meat with sour cream and mustard sauce

БЛИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 560 P  
pancakes with cream sauce and red caviar

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ С ЛУКОМ ШАЛОТ  
В АРОМАТНОМ МАСЛЕ СО СМЕТАНОЙ 590 P  
salted milk mushrooms with shallots in fragrant oil with sour cream

БРУСКЕТТЫ С КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 740 P  
bruschetta with crab and red caviar

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ 770 P  
beef tartare with mushroom sauce

## ЗАКУСКИ

холодные и горячие

## APPETIZERS

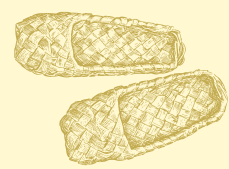
cold and hot

1 770 P  
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С ГРИБНЫМ СОУСОМ  
beef tartare with mushroom sauce

2 790 P  
ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКОВ  
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ  
И КРАСНОЙ ИКРОЙ  
zucchini pancakes with low-salted  
salmon and red caviar

3 460 P  
ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ  
МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ  
green olives in spicy oil with ciabatta





# 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  
490 P



**ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ**  
russian olivier salad with beef tongue  
530 P

- \*СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С КРАСНОЙ ИКРОЙ** 490 P  
herring under a fur coat with red caviar
- ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ** 510 P  
warm salad with chicken liver
- ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ** 530 P  
russian olivier salad with beef tongue
- САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ** 560 P  
salad with chicken thigh and grilled mushrooms
- ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ** 640 P  
farmers salad with beef tongue and mustard sauce
- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ БУРРАТА** 660 P  
salad of fresh vegetables with burrata cheese

### 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.

## САЛАТЫ

## SALADS



1

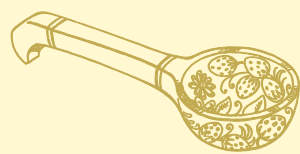


2

**1** 640 P  
**ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ**  
farmer's salad with beef tongue and mustard sauce

**2** 560 P  
**САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ**  
salad with chicken thigh and grilled mushrooms





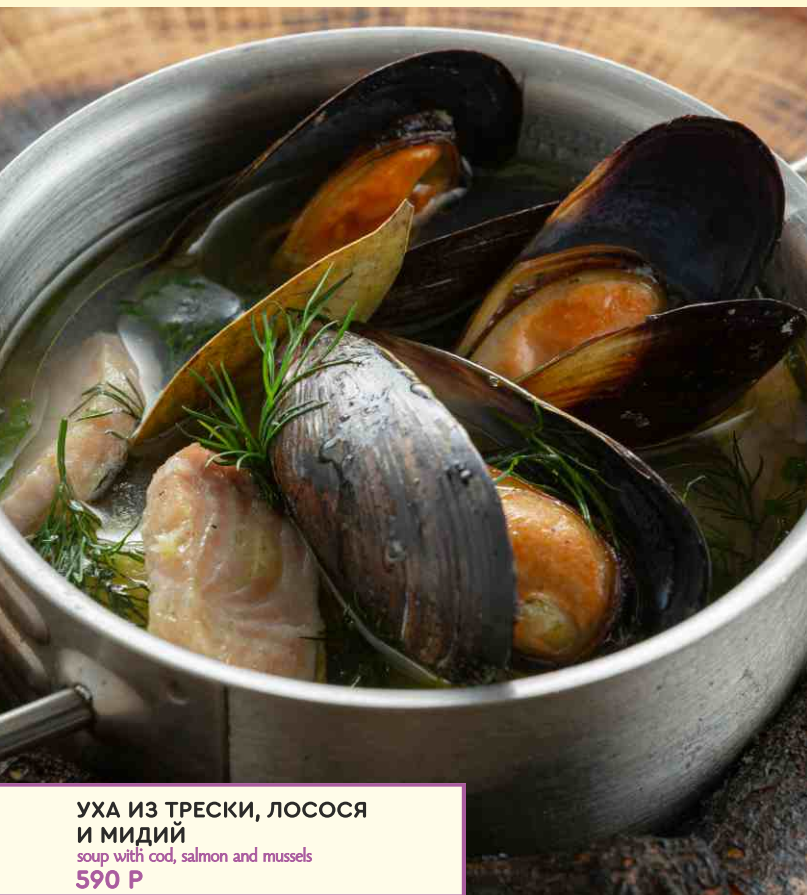
# Супы

## Soups

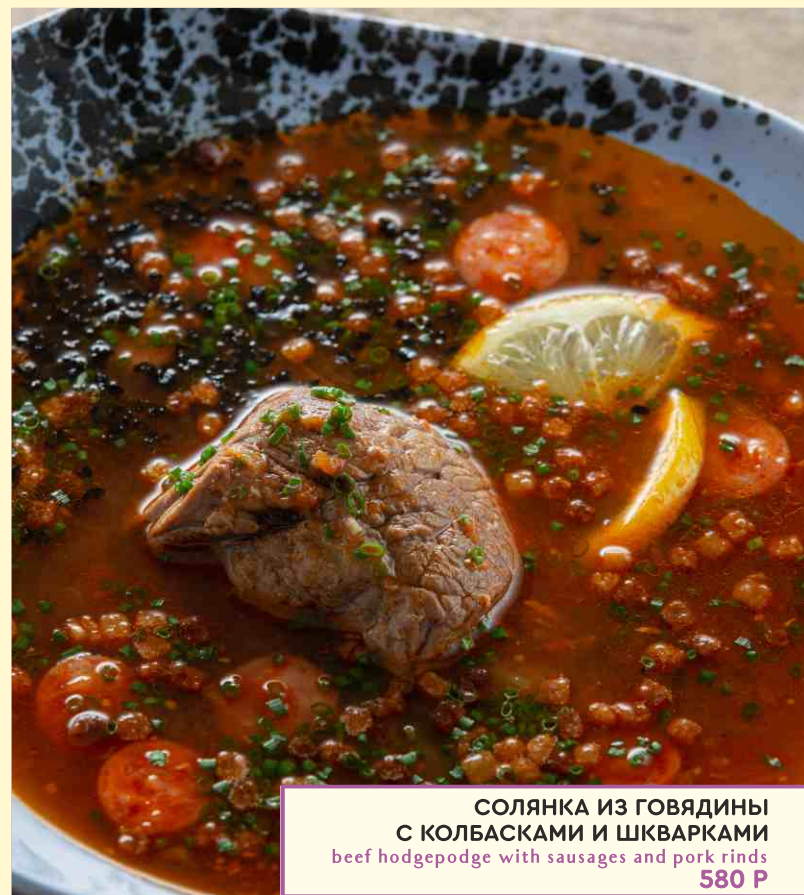


Суп – самое распространенное первое блюдо, которое нашло широкое отображение в живописи и литературе, а некоторые супы даже запечатлены историей. В русской кухне немало рецептов различных супов, которые мы представили в данном разделе в своём авторском исполнении. Рекомендуем пробовать за обедом или 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 ТРЕСКИ, ЛОСОСЯ И МИДИЙ**  
soup with cod, salmon and mussels  
590 P



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

**КРЕМ-СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ С ВЕШЕНКАМИ**  
cream soup of aspen mushrooms with oyster mushrooms

490 P

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

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)

530 P

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

580 P

**УХА ИЗ ТРЕСКИ, ЛОСОСЯ И МИДИЙ**  
soup with cod, salmon and mussels

590 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.

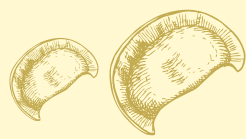
СУПЫ

SOUP



**530 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 (ПОДАЮТСЯ С КЛАССИЧЕСКОЙ ПОДЖАРКОЙ ИЗ САЛА И ЛУКА)**  
dumplings with potatoes (served with classic fried bacon and onions)  
530 P



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
khachapuri in Megrelian  
590 P

**ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ / С ГРИБАМИ И СЫРОМ (НА ВЫБОР)**  
khinkali with beef / with mushrooms and cheese (to choose, order from 3 pcs)

1 ШТ./130 P  
ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТ

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

490 P

**ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ**  
dumplings with cherries

490 P

**\*ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ (ПОДАЮТСЯ С КЛАССИЧЕСКОЙ ПОДЖАРКОЙ ИЗ САЛА И ЛУКА)**  
dumplings with potatoes, served with classic fried bacon and onions

530 P

**ПЕЛЬМЕНИ С ТЕЛЯТИНОЙ**  
dumplings with veal

540 P

**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
khachapuri in Megrelian

590 P

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**  
khachapuri in Adjarian

590 P

**ПЕЛЬМЕНИ С ИКРОЙ КОРЮШКИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С КРАСНОЙ ИКРОЙ**  
dumplings with smelt caviar and cream sauce with red caviar

670 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.

## ЛЕПИМ САМИ

## WE MAKE IT OURSELVES



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

## \*ПЕЛЬМЕНИ Dumplings

## 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.

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.



# 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.



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



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ / С ГРИБАМИ И СЫРОМ НА ВЫБОР (ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТ)  
khinkali with beef / with mushrooms and cheese  
1 шт./130 P



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ 1 шт./130 P  
khinkali with beef (ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТ)

\*ГОЛУБЦЫ С СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И СЛАДКОЙ МОРКОВИ 690 P  
stuffed cabbage rolls with tomato and sweet carrot sauce

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 980 P  
stroganoff beef with mashed potatoes

МЯСО РУЛЬКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В КВАСНОМ СУСЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ ГРЕЧЕЙ 990 P  
knuckle meat baked in leavened wort, with crispy buckwheat

СТЕЙК СКЕРТ С ПЕЧЕНОЙ КАПУСТОЙ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ 1390 P  
steak skirt with baked cabbage in truffle sauce

СТЕЙК СТРИПЛОЙН С СОУСОМ ДЕМИГЛАС И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ 2190 P  
striploin steak with demiglas sauce and mashed potatoes with crispy onions



ФИЛЕ БЕДРА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА 740 P С РИЗОТТО ИЗ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ  
farm chicken thigh let with potato and celery root risotto

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПЮРЕ И ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ 890 P  
duck leg confit with mashed potatoes and drunk cherries



ЖИВЫЕ МИДИИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ХРЕНОМ S/L 690/1950 P  
live mussels in creamy garlic sauce with horseradish

КЛАССИЧЕСКАЯ ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА С СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ И ХРЕНА 790 P  
classic fried smelt with sour cream and horseradish sauce

ТРЕСКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ УНАГИ 860 P  
cod in unagi cream sauce

ЗАПЕЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ СОУСОМ 1290 P  
baked salmon with mashed potatoes and onion sauce



ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ 1 шт./130 P  
khinkali with mushrooms and cheese (ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТ)

ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ 520 P  
baked cabbage in truffle sauce

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## MAIN DISHES



1



2



3

1 1390 P  
СТЕЙК СКЕРТ С ПЕЧЕНОЙ КАПУСТОЙ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ  
steak skirt with baked cabbage in truffle sauce

2 860 P  
ТРЕСКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ УНАГИ  
cod in unagi cream sauce

3 690/1950 P  
ЖИВЫЕ МИДИИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ХРЕНОМ S/L  
live mussels in creamy garlic sauce with horseradish



# Бургеры

## Burgers

Все бургеры подаются с картофелем фри и соленым огурцом  
All burgers are served with French fries and pickled cucumber

БУРГЕР С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ burger with crispy chicken	740 P
БУРГЕР С БРИСКЕТОМ burger with brisket	790 P
БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И СУЛУГУНИ/С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ burger with marbled beef and suluguni / burger with double marbled beef	790 P/990 P

# 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	190/290 P
ДОМАШНЯЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА С БРУСНИКОЙ homemade sauerkraut with cowberry	240 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ potatoes puree	250 P
ХРУСТЯЩАЯ ГРЕЧА С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ crispy buckwheat with fried onions	260 P
ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ baked cabbage in truffle sauce	320 P
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ french fries with truffle mayonnaise	370 P
ОВОЩИ ГРИЛЬ grilled vegetables	390 P

## БУРГЕРЫ

## BURGERS



### ИСТОРИЯ БЛЮДА

History of the dish

### \*БУРГЕРЫ Burgers

Есть бессмертная классика, которая также представлена в нашем меню в авторской вариации - это вкуснейшие бургеры/ 27 июля 1990 года американский гастроном Луи Лессинг положил традиционный немецкий бифштекс между двумя круглыми булочками, добавил туда соус и листик салата и продал свой первый гамбургер в родном городе Нью-Хейвене. Однако на отцовство блюда, претендуют многие. Термин «бургер» также может применяться к мясной котлете как таковой, особенно в Великобритании, где термин «котлета» используется редко, или этот термин может даже относиться просто к говяжьему фаршу. В СССР освоили и развернули производство оборудования для массового изготовления котлет и продажи бургеров уже в 1936 году. Бургер сегодня - это значимая часть гастрономической культуры всего мира. В "Иван да Марья" мы готовим 3 уникальных бургера. Наши повара используют свежие продукты и уникальные рецепты для создания неповторимого вкуса.

There is an immortal classic, which is also presented in our menu in the author's variation - these are delicious burgers. On July 27, 1990, the American deli Louis Lessing put a traditional German steak between two round buns, added sauce and a lettuce leaf there and sold his first hamburger in his hometown of New Haven. However, many people claim to be the father of the dish. The term "burger" can also be applied to a meat patty as such, especially in the UK, where the term "patty" is rarely used, or this term may eventreat simply ground beef. In the USSR, they mastered and launched the production of equipment for the mass production of cutlets and the sale of burgers already in 1936. Burger today is a significant part of the gastronomic culture of the whole world. In "Ivan da Marya" we prepare 3 unique burgers. Our chefs use fresh products and unique recipes to create a unique taste.





# 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.

<b>ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ</b> homemade ice cream	<b>170 P</b>
<b>ПУДИНГ ИЗ ДОМАШНЕГО ЙОГУРТА С ЧЕРНИКОЙ И ТЁРТЫМ ШОКОЛАДОМ</b> homemade yogurt pudding with blueberries and grated chocolate	<b>350 P</b>
<b>НАПОЛЕОН С МАЛИНОВО-МЯТНЫМ СОУСОМ</b> napoleon with raspberry-mint sauce	<b>360 P</b>
<b>БЛИНЫ С КРЕМОМ ИЗ ВАРЕННОЙ СГУЩЕНКИ И ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ</b> pancakes with boiled condensed milk cream and drunk cherries	<b>390 P</b>
<b>КРЕМ ИЗ ВАРЕННОЙ СГУЩЕНКИ С ТУЛЬСКИМ ПРЯНИКОМ И ЧЕРНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ</b> cream of boiled condensed milk with Tula gingerbread and blueberry ice cream	<b>390 P</b>
<b>*ВОЗДУШНЫЕ СЫРНИКИ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ</b> delicate cottage cheese pancakes with cowberry jam	<b>470 P</b>
<b>СЫРНЫЙ КРЕМ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ И "ОРЕШКАМИ"</b> cheese cream with salted caramel and "nuts"	<b>490 P</b>
<b>ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ</b> dumplings with cherries	<b>490 P</b>

## \*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 слова «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 сгустки 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  
**470 P**

## ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

1



2



3



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

**350 P**  
**2** **ПУДИНГ ИЗ ДОМАШНЕГО ЙОГУРТА С ЧЕРНИКОЙ И ТЁРТЫМ ШОКОЛАДОМ**  
homemade yogurt pudding with blueberries and grated chocolate

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



# Холодные напитки

## Cold drinks

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ** 200 МЛ • 370 Р

Апельсиновый, морковный, яблочный, грушевый, мандариновый, грейпфрутовый

Fresh juice: orange, carrot, apple, pear, tangerine, grapefruit

**БЕРЕЗОВЫЙ СОК Birch juice** 200 МЛ • 170 Р

**ДОМАШНИЙ МОРС «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»** 200 МЛ • 190 Р

Homemade drink of black currant

**ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ «GREAT RIVER» ГАЗ/НЕГАЗ** 450 МЛ • 280 Р

Artesian water "Great River" sparkling/still

**СОК В АССОРТИМЕНТЕ «Я»** 200 МЛ • 230 Р

Апельсиновый сок, грейпфрутовый сок, яблочный сок, ананасовый сок, вишневый сок, персиковый сок, томатный сок

Juice "Y" Orange juice, grapefruit juice, apple juice, pineapple juice, cherry juice, peach juice, tomato juice

**КВАС «ПСКОВСКИЙ» ЖИВОЙ** 500 МЛ • 290 Р

Kvas pskovskii

**КОЛА Cola** 330 МЛ • 290 Р

**ЛИМОНАДЫ В АССОРТИМЕНТЕ** 330 МЛ • 310 Р

Lemonades in the assortment

**ЭВЕРВЕС ТОНИК Evervess** 250 МЛ • 330 Р

**ЭВЕРВЕСС ЛИМОН-ЛАЙМ** 250 МЛ • 330 Р

Evervess Sparkling Lemon-Lime

**ЭВЕРВЕСС КОЛА** 250 МЛ • 330 Р

Evervess Cola

### НАПИТКИ С ДОБАВЛЕННОЙ ПОЛЬЗОЙ

Drinks with added benefits B fine

**ИММУНИТЕТ** 0,5 Л • 190 Р

Immunity

**ЭНЕРГИЯ** 0,5 Л • 190 Р

Energy

**КРАСОТА** 0,5 Л • 190 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 • 390 Р

Milk shake

Ванильный / клубничный / шоколадный (на выбор)  
Vanilla / strawberry / chocolate (to choose)

**МОХИТО Б/А** 200 МЛ • 420 Р

Mojito n/a

Березовый сок, сахарный сироп, лайм, мята  
Birch juice, sugar syrup, lime, mint

## Горячие напитки

hot drinks

**ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ** 450 МЛ • 390 Р

Tea in assortment

**СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ** 450 МЛ • 490 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 ПРЯНАЯ СМОРОДИНА** 450 МЛ • 490 Р

Чай черный, черная смородина, мята, вишневый сок, корица, клубничное пюре

Tea spicy currant: black tea, blackcurrant, mint, cherry juice, cinnamon, strawberry puree

**ЧАЙ АСТРА МАРИН** 450 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** 450 МЛ • 490 Р

Чай зеленый, облепиха, грейпфрут, сок апельсиновый, сок грейпфрутовый, сахарный сироп

Sea buckthorn tea

Green tea, sea buckthorn, grapefruit, orange juice, grapefruit juice, sugar syrup

**ЭСПРЕССО Espresso** 30 МЛ • 240 Р

**АМЕРИКАНО Americano** 100 МЛ • 240 Р

**КАПУЧИНО Cappuccino** 160 МЛ • 280 Р

**ЛАТТЕ Latte** 200 МЛ • 300 Р

**СЛИВКИ/МОЛОКО Cream/Milk** 40 МЛ • 60 Р

**РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО** 40 МЛ • 60 Р

Vegetable milk

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

NON ALCOHOLIC DRINKS



500 МЛ • 290 Р  
КВАС ПСКОВСКИЙ  
Kvas pskovskii



# Ivan & Maria

gastro pub



РАЗЛИВНОЕ ПИВО • ПИВНОЙ БУТИК • ВИНО • КОКТЕЙЛИ • КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ  
*draft beer*      *beer boutique*      *wine*      *cocktails*      *spirits*