

## ПЕЛЬМЕНИ самолепные фирменные

<b>Сет «Русская тройка»</b> Пельмени сибирские, ТыквУшки, Посикунчики	280/200	<b>650 ₺</b>
<b>ЯрЪУшки</b> из благородной рыбы	180/60	<b>580 ₺</b>
<b>Пельмени из баранины</b> жареные	200/60	<b>500 ₺</b>
<b>Пельмени сибирские</b>	200/60	<b>420 ₺</b>
<b>ТыквУшки</b> с мякотью бедра индейки	200/50	<b>400 ₺</b>
<b>Посикунчики</b> с мясом птицы	160/50	<b>400 ₺</b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>...от Волги до Енисея</b> форель и сом холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная	210/30	<b>1300 ₺</b>
<b>Сырное изобилие</b> маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой	270/115	<b>950 ₺</b>
<b>Осетрина</b> копченая на яблоневого щепе с отварным картофелем, свежим огурчиком и горчицей	80/140	<b>900 ₺</b>
<b>Мясная карусель</b> буженина, ростбиф, балык, грудинка, язык говяжий, с горчицей и перцем чили	200/40	<b>870 ₺</b>
<b>Ассорти из 3-х видов сала</b> копченое, томленое, мокрого посола	240/110	<b>490 ₺</b>
<b>Домашние соленья</b> яблоки моченые, томаты соленые с чесноком, огурцы соленые, капуста квашеная, патиссоны маринованные, перец болгарский	440	<b>390 ₺</b>
<b>Телячий язык с ржаными тостами</b> хреном и горчицей	100/90	<b>430 ₺</b>
<b>Филе сельди</b> с печеным мини-картофелем, красным луком и маринованным перцем	100/210	<b>350 ₺</b>
<b>Белые грузди</b> со сметаной	120/50	<b>350 ₺</b>
<b>Студень</b> с разварной телятиной	100/60	<b>350 ₺</b>
<b>Икра баклажанная</b> собственного приготовления	100/70	<b>310 ₺</b>
<b>Паштет из куриной печени</b> с коньяком и брусникой	115/50	<b>270 ₺</b>

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Щи «Царские»</b> с осетриной и шпинатом	330	<b>600 ₺</b>
<b>Уха из трех видов рыб</b>	300	<b>500 ₺</b>
<b>Солянка княжеская мясная</b>	300/50	<b>480 ₺</b>
<b>Борщ с говядиной</b> со сметаной, чесноком и салом на бородинском хлебе с горчицей	300/180	<b>420 ₺</b>
<b>Суп-лапша куриная</b>	250	<b>350 ₺</b>

## САЛАТЫ

<b>Салат «Жемчужный»</b> с тигровыми креветками, кальмаром, баклажаном и сливочным сыром	220	<b>700 ₺</b>
<b>Салат с утиной грудкой</b> с миксом салата, сладким жареным сельдереем, апельсином и моцареллой	200	<b>600 ₺</b>
<b>Мимоза</b> с копченой форелью, сыром пармезан, домашним майонезом и красной икрой	210	<b>550 ₺</b>
<b>Салат с перепелкой</b> , ананасом и картофелем	220	<b>500 ₺</b>
<b>Зеленый салат</b> с авокадо, огурцом, цукини, оливковым маслом и соевым соусом	180	<b>400 ₺</b>
<b>Салат с подкопченной свеклой, жареной грушей</b> миксом салата, кедровым орехом и сыром тофу	180	<b>400 ₺</b>
<b>Оливье</b> с пастроми из индейки и маринованными опятами	200	<b>390 ₺</b>
<b>Шуба традиционная</b>	250	<b>370 ₺</b>



Иоанн Васильевич  
Пронзая время

# МЕНЮ

КОРМИМ ШУТИМ ПОЁМ



+7 902 331 47 07  
www.ivyar.ru



## МЯСО В ОГНЕ

<b>Мясной сет «Дружба народов»</b> цыпленок 1/2, шашлык из свиного зареза, кебаб из курицы, ребрышки свиные, колбаски «Советские» с кукурузой, корнитоном, лепешками. Соус: Кавказский и Сырный	1500/540	<b>3200 ₺</b>
<b>Мясной сет «Три Мушкетера»</b> кебаб из баранины, шашлык из свиного зареза, кебаб из курицы, шашлык из бедра индейки с садовыми овощами и зеленью, с ведром картошки и соусом BBQ	650/550	<b>2100 ₺</b> выгодно!
<b>«Стрела Ивана»</b> шашлык из свиного зареза с фирменным салатом, соленьями и соусом BBQ	300/390	<b>1200 ₺</b>
<b>Кебаб из баранины</b> с печеным мини-картофелем, свежими овощами и соусом BBQ	150/220	<b>850 ₺</b>
<b>Медовые свиные ребрышки</b>	300	<b>700 ₺</b>
<b>Баварские колбаски</b> с томленой капустой и соусом BBQ	150/210	<b>600 ₺</b>
<b>Цыпленок корншон</b> с цветной капустой и халапеньо	200/160	<b>600 ₺</b>
<b>Кебаб из курицы</b> с печеным мини-картофелем, свежими овощами и соусом BBQ	150/220	<b>450 ₺</b>
<b>Шашлык из свиного зареза</b> с соусом BBQ и фирменным салатом	цена за 100	<b>380 ₺</b>
<b>Шашлык из бедра индейки</b> с соусом BBQ и деревенским салатом	цена за 100	<b>350 ₺</b>
<b>Филе сома</b> с печеным мини-картофелем и соусом тар-тар	170/210	<b>720 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Бефстроганов из вырезки</b> с картофельным пюре и помидорами черри	120/200	<b>750 ₺</b>
<b>Скобянка мясная</b> из фермерской телятины с золотистым картофелем, грибами и соленым огурцом со сливочным соусом	430	<b>700 ₺</b>
<b>Жареха Ивана Грозного</b> свинина, курица, грибы, картофель и сладкий перец	360	<b>630 ₺</b>
<b>Почки зайчи «Верченые»</b> с беконом, с картофельным пюре, «Посольским» соусом и моченой брусникой	60/250	<b>560 ₺</b>
<b>Тонкое мгновение</b> из вырезки говядины с лисичками и воздушной стружкой пармезана	120/150	<b>950 ₺</b>
<b>Хруст из индейки</b> и сладкого перца со сливочным птитимом	160/150	<b>450 ₺</b>
<b>Котлета Пожарская</b> с картофельным кремом и брокколи гриль	150/140	<b>450 ₺</b>
<b>Иван да Марья</b> большая рыбная котлета три вида рыб со сливочным шпинатом	150/150	<b>620 ₺</b>
<b>Морской окунь</b> с соусом из молодых кабачков, морковным шато и печеным пореем	140/180	<b>590 ₺</b>
<b>Судак «Волжский»</b> со свекольным драже, яйцом пашот и кремом из цветной капусты	120/160	<b>550 ₺</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи гриль</b> шампиньоны, томаты черри, цукини, болгарский перец	150	<b>250 ₺</b>
<b>Томаты в листьях</b> томаты, лук красный, айсберг, руккола, прованское масло, сыр пармезан	120	<b>220 ₺</b>
<b>Фетучини собственного производства</b>	130	<b>200 ₺</b>
<b>Печеный мини-картофель</b> с прованскими травами	150	<b>190 ₺</b>
<b>Картофельное пюре</b> на сливках	150	<b>190 ₺</b>

## ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

<b>Хлебная корзина</b> из собственной пекарни со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью	190	<b>150 ₺</b>
<b>Булочка</b> пшеничная/заварная/зерновая	50	<b>40 ₺</b>
<b>Пироги с семгой</b>	60	<b>120 ₺</b>
<b>Пироги с мясом/ржаной с грибами</b>	60	<b>100 ₺</b>
<b>Пироги с капустой/с картофелем и грибами</b>	60	<b>60 ₺</b>
<b>Штрудель яблочно-грушевый</b> с шариком мороженого	160/50	<b>350 ₺</b>
<b>Пирожное «Золотое кольцо»</b> с ореховым кремом	140	<b>300 ₺</b>
<b>Чизкейк «Неаполитанский»</b>	140	<b>300 ₺</b>

## СОУСЫ

<b>Соус собственного приготовления</b> BBQ / Сырный / Кавказский / Хрен / Горчица / Майонез	60	<b>100 ₺</b>
--	----	--------------



МЕНЮ