

## ПЕЛЬМЕНИ самолепные фирменные

<b>Сет «Русская тройка»</b>	380/280	<b>690 ₺</b>
пельмени с бараниной, пельмени сибирские, кундюмы с уткой		
<b>Кундюбки</b> с раками и кальмаром	260	<b>600 ₺</b>
<b>ЯрЪУшки</b> из благородной рыбы	180/60	<b>420 ₺</b>
<b>Пельмени сибирские</b>	200/60	<b>390 ₺</b>
<b>Кундюмы</b> с уткой и грибами	200/60	<b>350 ₺</b>
<b>Пельмени из кабана</b>	200/60	<b>390 ₺</b>
<b>Пельмени из баранины</b> жареные	200/60	<b>450 ₺</b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>...от Волги до Енисея</b>	210/30	<b>1100 ₺</b>
форель холодного копчения, сом холодного копчения, семга слабосоленая, икра красная с лимоном и зеленью		
<b>Сырное изобилие</b>	270/115	<b>870 ₺</b>
маасдам, пармезан, дор-блю, моцарелла, камамбер с крекером, виноградом, грецким орехом и клубникой		
<b>Мясная карусель</b>	200/40	<b>870 ₺</b>
буженина, ростбиф, балык, грудинка, язык говяжий, с горчицей и перцем чили		
<b>Грибное лукошко</b> белые грузди, рыжики	240/80	<b>560 ₺</b>
<b>Ассорти из 3-х видов сала</b> копченое, томленное, мокрого посола	240/110	<b>490 ₺</b>
<b>Семга по-авачински</b>	80/70	<b>520 ₺</b>
семга, икра, сливочное масло, пшеничные тосты, зелень		
<b>Телячий язык с ржаными тостами</b>	100/90	<b>380 ₺</b>
с помидорами черри, хреном и горчицей		
<b>Филе сельди</b>	100/210	<b>350 ₺</b>
с печеным мини-картофелем, красным луком и маринованным перцем		
<b>Студень</b> с разварной телятиной	100/110	<b>350 ₺</b>
<b>Икра баклажанная</b> собственного приготовления	100/70	<b>310 ₺</b>
<b>Домашние соления</b>	440	<b>350 ₺</b>
яблоки моченые, томаты соленые с чесноком, огурцы соленые, капуста квашеная, патиссоны маринованные, перец болгарский		
<b>Паштет из куриной печени</b> с коньяком и брусникой	115/50	<b>270 ₺</b>
<b>Баклажаны</b> с томатами и сыром страчателла	150/50	<b>320 ₺</b>

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Щи «Царские»</b> с осетриной и шпинатом	330	<b>550 ₺</b>
<b>Уха из дикого лосося</b>	300/50	<b>490 ₺</b>
<b>Солянка княжеская мясная</b>	300/50	<b>420 ₺</b>
<b>Борщ с говядиной</b>	300/180	<b>370 ₺</b>
со сметаной, чесноком и салом на бородинском хлебе с горчицей		
<b>Суп-лапша куриная</b>	250	<b>320 ₺</b>

## САЛАТЫ

<b>Салат с утиной грудкой</b>	200	<b>530 ₺</b>
с миксом салата, сладким жареным сельдереем, апельсином и моцареллой		
<b>Салат «Жемчужный»</b>	220	<b>530 ₺</b>
с тигровыми креветками, кальмаром, баклажаном, сливочным сыром в бальзамическом соусе		
<b>Мимоза</b>	180	<b>420 ₺</b>
с копченой форелью, сыром пармезан, домашним майонезом и красной икрой		
<b>Оливье</b> с пастромами из индейки и маринованными опятами	180	<b>390 ₺</b>
<b>Зеленый салат</b>	180	<b>350 ₺</b>
с авокадо, огурцом, цукини под оливковым маслом и соевым соусом		
<b>Шуба традиционная</b>	250	<b>320 ₺</b>



Иоанн Васильевич  
Пронзая время

# МЕНЮ

## ПОЕМ ШУТИМ КОРМИМ



+7 902 331 47 07  
www.ivyar.ru

## МЯСО В ОГНЕ

<b>Мясной сет «Дружба народов»</b>	1500/540	<b>3000 ₺</b>
цыпленок 1/2, шашлык из свиного зареза, кебаб из курицы, ребрышки свиные, колбаски «Советские»		
с печеным мини-картофелем, кукурузой, корнитоном, лепешками.		
Соус: Кавказский и Сырный		
<b>Мясной сет «Три Мушкетера»</b>	650/550	<b>2100 ₺</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		
<b>«Стрела Ивана»</b>	300/390	<b>1100 ₺</b>
шашлык из свиного зареза с фирменным салатом, соленьями и соусом BBQ		
<b>Кебаб из говядины</b>	150/220	<b>650 ₺</b>
с печеным мини-картофелем, свежими овощами и соусом BBQ		
<b>Кебаб из баранины</b>	150/220	<b>650 ₺</b>
с печеным мини-картофелем, свежими овощами и соусом BBQ		
<b>Кебаб из курицы</b>	150/220	<b>390 ₺</b>
с печеным мини-картофелем, свежими овощами и соусом BBQ		
<b>Медовые свиные ребрышки</b>	300	<b>590 ₺</b>
<b>Шашлык из свиного зареза</b>	цена за 100	<b>350 ₺</b>
с соусом BBQ и фирменным салатом		
<b>Шашлык из бедра индейки</b>	цена за 100	<b>320 ₺</b>
с соусом BBQ и деревенским салатом		
<b>Баварские колбаски</b>	150/210	<b>370 ₺</b>
с томленой капустой и соусом BBQ		
<b>Стейк из дикого лосося</b>	170/210	<b>820 ₺</b>
с печеным мини-картофелем и соусом тар-тар		
<b>Филе сома</b>	170/210	<b>650 ₺</b>
с печеным мини-картофелем и соусом тар-тар		

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Телятина по-строгановски</b>	170/230	<b>700 ₺</b>
с картофельным пюре и помидорами черри		
<b>Стейк из говяжьей вырезки</b>	130/170	<b>700 ₺</b>
с баклажаном и шампиньонами, глазированными в брусничном соусе		
<b>Скобянка мясная</b>	430	<b>590 ₺</b>
из фермерской телятины под сырным соусом с золотистым картофелем		
<b>Почки зайчьи «Верченые»</b>	60/250	<b>520 ₺</b>
с беконом, с картофельным пюре, «Посольским» соусом и моченой брусникой		
<b>Жареха Ивана Грозного</b>	360	<b>490 ₺</b>
свинина, говядина, курица, грибы, картофель и сладкий перец		
<b>Котлета Пожарская</b>	150/140	<b>430 ₺</b>
с картофельным кремом и брокколи гриль		
<b>Филе индейки</b>	120/210	<b>550 ₺</b>
с мраморной пастой птитим и ореховым соусом		
<b>Паста фетучини с мидиями</b>	290	<b>570 ₺</b>
<b>Иван да Марья</b> большая рыбная котлета	150/110	<b>420 ₺</b>
три вида рыб с жареными овощами и соусом тар-тар		
<b>Судак «Волжский»</b>	120/160	<b>450 ₺</b>
со свекольным драже, яйцом пашот и кремом из цветной капусты		

## ГАРНИРЫ

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

## ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

<b>Хлебная корзина</b>	190	<b>150 ₺</b>
из собственной пекарни со сливочным маслом, четверговой солью, луком и зеленью		
<b>Булочка</b> пшеничная/заварная/зерновая	50	<b>40 ₺</b>
<b>Пироги с семгой/с мясом/ржаной с грибами</b>	60	<b>80 ₺</b>
<b>Пироги с капустой/с картофелем и грибами</b>	60	<b>60 ₺</b>
<b>Штрудель яблочно-грушевый</b>	160/50	<b>240 ₺</b>
с кешью и шариком мороженого		
<b>Планатерра</b>	210	<b>250 ₺</b>
воздушный десерт со свежими фруктами и сливочным кремом		
<b>Райское наслаждение</b>	200	<b>300 ₺</b>
шоколадно-ореховый бисквит со сливочно-кокосовым кремом		

## СОУСЫ

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

МЕНЮ

