

У мамы на закуску

♥	Витело тоннато	130г	800.-
	Тартар из говядины с вялеными томатами	160г	750.-
	Паштет из куриной печени с ремесленным хлебом	150г	400.-
	Гравлакс из лосося с крем-чиз	120г	900.-
♥	Картофельные оладьи со сметаной	180г	560.-
	+ добавить сосиску	30г	380.-
	Фритто мисто с соусом тартар	200г	780.-
	Слоеный рыбный пирог с грибным муссом	150г	650.-
	Латвийские шпроты с солёным огурцом на бородинском хлебе	120г	350.-
	Хрустящая мини-моцарела с перечной сальсой	175г	550.-
	Хлебная корзина	270г	350.-
	Сырные булочки	60г	120.-

Тартар из говядины с вялеными томатами

По рецепту классической французской кухни

Говядину, лук, огурчик и каперсы нарезаем мелким кубиком. Соединяем с дижонской горчицей, соусом шрирача, желтком перепелиного яйца и оливковым маслом. Всё аккуратно перемешиваем и подаём с тостом цельнозернового хлеба.



Для застолья

♥	Мясная тарелка	340г	1450.-
	Рыбная тарелка	250г	1450.-
	Сырная тарелка	210г	700.-
♥	Мамины соленья	300г	330.-



Стейк-салат

с овощами и соусом

из балтийских шпрот

- Говяжья диафрагма
- Розовые томаты
- Мини-картофель
- Редис
- Стручковая фасоль
- Шампиньоны
- Свежий огурец
- Микс зелени
- Маринованный красный лук

Для соуса:

Шпроты, майонез, соевый соус,
винный уксус, соус шрирача,
дижонская горчица, подсолнечное масло



Салат со всего мира

	Стейк-салат с овощами и соусом из балтийских шпрот	230г	910.-
♥	Цезарь с филе бедра цыпленка	195г	760.-
	Салат с цыпленком, беконом, яйцом и кукурузой	220г	750.-
♥	Чифан с говядиной	220г	530.-
	Салат с креветками и гуакамоле	190г	830.-
♥	Сельдь под шубой	200г	450.-
	Греческий с гречками и каперсами	250г	680.-
🌱	Зелёный салат с овощным дрессингом	230г	600.-

Харчо по-мегрельски

Блюдо национальной
Грузинской кухни

Ароматный суп с говядиной и рисом на наваристом бульоне, который мы готовим более 6 часов. Ещё добавляем аджику и большое количество специй для придания острого пряного вкуса. Для яркой подачи посыпаем свежей кинзой.



У мамот ма первое

	Том ям с морепродуктами	400г	700.-
♥	Мясная солянка	330г	580.-
	Борщ с говядиной и квашеной капустой	370г	550.-
♥	Харчо по-мегрельски	300г	530.-

Вареники и пельмени

	Сибирские пельмени с говядиной со сметаной	330г	550.-
♥	Обжаренные вареники с картофелем и шкварками	270г	480.-

Римская пицца

♥ Прощитто с ветчиной и грибами	520г	790.-
Маргарита с домашней моцареллой	490г	770.-
Пепперони с колбасками и перцем халапеньо	450г	740.-

Паста и не только

Паста с тигровыми креветками в сливочно-томатном соусе	270г	800.-
♥ Сливочная карбонара	340г	680.-
Паста с цыплёнком, цуккини и песто	300г	680.-
♥ Спагетти болоньезе	270г	620.-

Паста с креветками в сливочно-томатном соусе

Креветки имеют особенность прекрасно сочетаться как со сливками, так и с томатами. Мы решили соединить все эти ингредиенты вместе и определённо выиграли — именно такое сочетание определяет всю нежность вкуса пасты. В самом процессе приготовления учитывались технологии и традиции итальянской кухни, которые бренд-шеф Егор Штелев изучил в ресторане *a Cantinetta di Rignano* в Тоскане и внедрил на кухне *Mama's*.



У мамы на горячее

	Стейк мясника с трюфельным картофелем и перченым барбекю	200г	1400.-
	Медальоны из телятины в соусе порто с картофелем, зелёной фасолью и грибами	280г	1350.-
	Хрустящий цыплёнок с картофельными дольками	400г	1150.-
	Говядина по-строгановски в сливочно-грибном соусе с пюре	295г	980.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перченым демигласом	250г	860.-
	Шашлык из свинины с овощами гриль и соусом песто	300 / 40г	850.-
♥	Томлёные телячьи щёчки со сливочным орзо	280г	850.-
♥	Кюфта из говядины с йогуртовой лепёшкой и кускусом	340г	820.-
	Колбаска из мраморной говядины с гречотто	250г	820.-
	Куриный шницель с моцареллой	250г	800.-
	Домашние голубцы с овощным соусом и картофельным пюре	430г	770.-
♥	Домашние котлеты из говядины с грибным соусом и жареным картофелем	280г	700.-

Дорада с соусом песто

Классика средиземноморской кухни, приготовленная до золотистой корочки и покрытая идеальным своим дополнением - соусом песто.



	Дорада с соусом песто	1 шт	1500.-
🌿	Форель гриль с йогуртовым соусом	145г	1400.-
	Томлёные тефтели из цуки с грибным орзо и шпинатом	390г	880.-
	Котлеты из пеляди с ризотто и грибным муссом	270г	800.-
♥	Сиг с брокколи в ореховом соусе	210г	760.-

К ГОРЯЧЕМУ

Картофель фри с пармезаном	130г	350.-
Жареный картофель	150г	220.-
Картофельное пюре	150г	200.-
Овощи гриль: болгарский перец, томат, кабачок	120г	350.-
♥ Гречотто с грибами	150г	220.-

Тирамису с амаретто

Рецепт нашего тирамису был привезен из одного ресторанчика во Франции, где проходил стажировку самый первый шеф-повар Mama's Никита Елисеев. Именно по нему этот знаменитый десерт готовила мама шефа того самого ресторанчика.



Мамыны Сладости

Шоколадный брауни с ванильным мороженым	130г	610.-
♥ Тирамису с амаретто	185г	580.-
Сметанник с шоколадным соусом	100г	550.-
Шоколадный медовик	100г	530.-
Теплый маковый кекс со сливочным соусом	110г	480.-

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

✦	Чай с вишней и грейпфрутом	500мл	390.-
✦	Чай с грушей и мятой	500мл	390.-
	Чай с маракуйей и цитрусами	500мл	390.-
	Чай брусничный с розмарином	500мл	350.-
♥	Чай с лемонграссом и шиповником	500мл	350.-
	Чай с облепихой и бадьяном	500мл	350.-
	Глинтвейн	220мл	400.-
	Глинтвейн безалкогольный	220мл	250.-
✦	Какао с белым шоколадом	300мл	360.-

Классический чай

	Ассам	500мл	170.-
	Эрл Грей	500мл	170.-
	Гангаудэр	500мл	170.-
	Моргентау	500мл	170.-

Травяной чай

	Таёжный чай	500мл	180.-
	Иван-чай	500мл	180.-
	Ромашка	500мл	180.-

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	160.-
Американо	150 мл	160.-
Капучино	250 / 300 мл	210 / 250.-
Капучино на кокосовом молоке	250 / 300 мл	260 / 310.-
Латте	300 мл	260.-
Латте на кокосовом молоке	300 мл	310.-
Флэт чайт	200 мл	220.-
Флэт чайт на кокосовом молоке	200 мл	260.-
Цитрусовый раф	300 мл	330.-
Малиновый раф	300 мл	330.-
✦ Раф белый шоколад	300 мл	330.-

МАТЧА

Матча	250 / 300 мл	200 / 240.-
Матча на кокосовом молоке	250 / 300 мл	240 / 310.-

ОРЕШИ

Апельсиновый	200 мл	360.-
Яблочный	200 мл	360.-
Морковный	200 мл	360.-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Три цитруса	200 / 800 мл	260 / 920.-
Малина-арбуз	200 / 800 мл	260 / 920.-
Брусничный морс	250 / 1000 мл	130 / 520.-
Облепиховый морс	250 / 1000 мл	130 / 520.-
Сок Рич	200 мл	220.-
апельсин, яблоко, вишня		
Добрый Кола	250 мл	220.-
Добрый Лимон-лайм	250 мл	190.-
Добрый Апельсин	250 мл	190.-
Рич Индиан Тоник	330 мл	190.-



Вода

Жемчужина Байкала	250 мл	230.-
Байкал Резерв	250 мл	230.-
Бонаква с газом / без газа	330 мл	210.-



Сканируй qr-код и заказывай
любые блюда с доставкой

Директор:
Максимова Э.Р.

Главный бухгалтер:
ГЕЙЛЬ Л.Г.



К оплате принимаются
наличные и банковские карты



