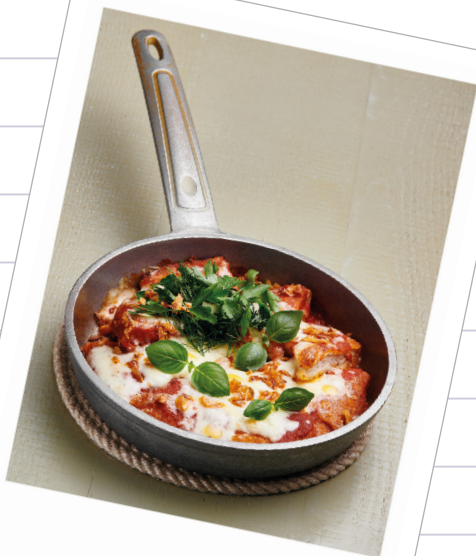


ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ПН-ЧТ с 11:00 до 23:00

ПТ-ВС с 11:00 до 00:00



У мамов на закуску

✦	Домашнее сало с луком и горчицей	160г	290.-
✦	Сельдь разного посола с мини-картофелем и красным луком	200г	310.-
	Латвийские шпроты с солёным огурцом на бородинском хлебе	120г	360.-
	Паштет из куриной печени с ремесленным хлебом	150г	400.-
	Картофельные оладьи со сметаной	200г	530.-
	+ добавить лосось	30г	480.-
	Хрустящая мини-моцарелла с перечной сальсой	175г	560.-
✦	Грузди со сметаной и красным луком	130г	720.-
✦	Сугудай из муксуна со сванской солью и лимоном	120г	820.-
	Фритто мисто с соусом тартар	200г	830.-

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.

160г 760.-



Хлеб с маслом

Сырные булочки	60г	150.-
Топлёное масло с семенами льна и морской солью	25г	120.-
Хлебная корзина	220г	350.-
Румяная лепёшка с разными сырами	140г	360.-

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

для застолья

Мамины соленья	300г	380.-
Сырная тарелка	170г	710.-
Мясная тарелка	300г	1250.-
♥ Рыбная тарелка	180г	1450.-

Салат с ростбифом, томатами и пряными кремовым соусом

- Ростбиф
- Печёный кабачок
- Свежий огурец
- Микс зелени
- Розовые томаты
- Маринованный красный лук

Для соуса:

Соевый соус, чеснок, хмели-сунели, кинза, сладкий чили, творожный сыр, зелень

230г 740.-



Салат со всего мира

✦ Обжорка с копчёной курицей	180г	390.-
Сельдь под шубой	200г	450.-
♥ Чафан с говядиной	220г	560.-
🌱 Зелёный салат с медово-горчичным соусом	230г	600.-
Греческий с брынзой, гренками и сладким красным луком	250г	680.-
Буррата с розовыми томатами, песто и пшеничной лепёшкой	295г	680.-
Цезарь с бедром цыпленка, сладкими черри и гренками	195г	730.-
Салат с креветками, гуакамоле и трюфельным соусом	190г	830.-

Тыквенный крем-суп с тигровыми креветками

Запекаем тыкву до природной сладости. Затем взбиваем её с куриным бульоном и сливками в нежный крем-суп. Добавляем обжаренные тигровые креветки и сливочную стручателлу. Сверху — щепотка хрустящих тыквенных семечек. Как в детстве — тепло, уютно и по-настоящему.

350г 590.-



У мамы на первое



Сливочная уха с лососем и сига

300г 590.-

Борщ с говядиной и квашеной капустой

450г 650.-

Том ям с морепродуктами

420г 700.-

Вареники и пельмени

Жареные вареники с картофелем и шкварками

320г 480.-



Сибирские пельмени с говядиной и сметаной

330г 580.-

пицца

Пепперони с колбасками и перцем халапеньо	450г	750.-
Маргарита с домашней моцареллой	440г	770.-
♥ Прощитто с ветчиной и грибами	490г	790.-



Дополните любимый вкус пиццы популярным напитком

Пицца + Evervess Cola = 800 рублей

паста

Ригатони с говяжьими щёчками в сливочно-томатном соусе	300г	650.-
Спагетти с цыплёнком и грибами в сливочно-трюфельном соусе	300г	660.-
♥ Сливочная карбонара	340г	680.-

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 Штепа изучил в ресторане *a Cantinetta di Rignana* в Тоскане и внедрил на кухне *Mama's*.

300г 800.-



hit



new



healthy

У мамонт на горячее

	Домашние котлеты из говядины с грибным соусом и жареным картофелем	300г	700.-
✦	Куриные колбаски с картофельным пюре и шампиньонами	250г	780.-
	Домашние голубцы в овощном соусе с картофельным пюре	430г	790.-
	Хрустящий куриный шницель с моцареллой	250г	820.-
	Томлёные свиные рёбра в медово-горчичном соусе с пюре	330г	840.-
	Нежные говяжьи щёчки со сливочным орзо	280г	860.-
♥	Шашлык из свинины с овощами гриль и соусом песто	300 / 30г	870.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перченым демигласом	250г	920.-
	Говядина по-строгановски с шампиньонами в сливках с пюре	295г	980.-
	Медальоны из говядины в соусе порто с картофелем, зелёной фасолью и грибами	280г	1380.-

Бифштекс из говядины с мини-картофелем

Обжариваем бифштекс до румяной корочки, сохраняя его сочность. Молодой картофель готовим до золотистого цвета. Поливаем всё фирменным соусом порто, который делает вкус мяса ещё насыщеннее. В конце добавляем свежий зелёный горошек и лук для яркого акцента.

240г 780.-



✦	Кальмары с овощами в пряном соусе	200г	650.-
♥	Сиг с брокколи в ореховом соусе	210г	780.-
	Томлёные тефтели из цуки с грибным орзо и шпинатом	390г	890.-
	Мидии в соусе дорблю с хрустящей чиабаттой	280г	940.-
✦	Форель гриль с йогуртовым соусом	145г	1400.-

к горячему

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

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.

185г 580.-



мамыны сладости

	Тёплый маковый кекс с кремом из стучённого молока	110г	450.-
	Брусничный пирог со сладкой деревенской сметаной	100г	490.-
♥	Шоколадный медовик с кремом из варёной стученки	100г	520.-
	Сметанник с шоколадным соусом и фисташками	100г	520.-
	Брауни из тёмного шоколада с ванильным мороженым	130г	610.-



hit



new



healthy

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

✦	Чай имбирный с лимоном	500мл	320.-
✦	Чай с вареньем из шишек	500мл	320.-
♥	Чай с лемонграссом и шиповником	500мл	350.-
	Чай с вишней и грейпфрутом	500мл	390.-
	Глинтвейн безалкогольный	220мл	250.-
	Глинтвейн	220мл	400.-

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

	Ассам	500мл	180.-
	Эрл Грей	500мл	180.-
	Ганпаудэр	500мл	180.-
	Моргентау	500мл	180.-

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

♥	Таёжный чай	500мл	190.-
	Иван-чай	500мл	190.-
	Ромашка	500мл	190.-
✦	Лист смородины с чёрным / зелёным чаем	500мл	190.-

кофе

Эспрессо	40 мл	160.-
Американо	150 мл	160.-
Капучино	250 / 300 мл	230 / 290.-
Капучино на кокосовом молоке	250 / 300 мл	260 / 320.-
Латте	300 мл	290.-
Латте на кокосовом молоке	300 мл	320.-
Флэт чайт	200 мл	220.-
Флэт чайт на кокосовом молоке	200 мл	260.-
Малиновый раф	300 мл	330.-
✦ Сырный раф	300 мл	330.-
✦ Морковный раф	300 мл	330.-

матча

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

фреши

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



hit



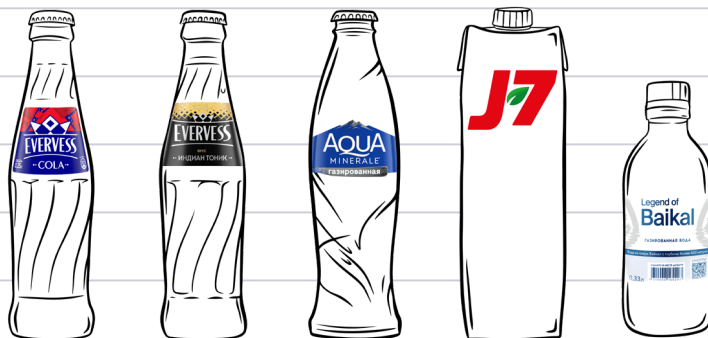
new



healthy

прохлаждающие напитки

	Три цитруса	200 / 800 мл	280 / 940.-
	Малина-арбуз	200 / 800 мл	260 / 920.-
	Брусничный морс	250 / 1000 мл	140 / 600.-
	Облепиховый морс	250 / 1000 мл	140 / 600.-
	Evervess Cola	250 мл	220.-
	Evervess Cola zero	250 мл	220.-
	Evervess Tonic	250 мл	190.-
	Evervess Апельсин	250 мл	190.-
	Evervess Лимон-лайм	250 мл	190.-
	Сок J7	250 / 970 мл	220 / 700.-



Вода

	Aqua Minerale с газом / без газа	260 мл	230.-
	Легенда Байкала с газом / без газа	330 мл	300.-