



Эльза

управляющая
ресторанчиком Mama's

В течение 4-х месяцев наша команда бережно собирала многолетний опыт воедино: в основе разработки меню лежат рецепты, привезённые шеф-поварами Bellini с разных уголков мира. Всё сложилось в такую книгу, где в каждой строчке и каждом кусочке заложена абсолютная любовь.

С 2016 года семейный ресторанчик Mama's готовит блюда домашней кухни по рецептам от мам из разных стран, создаёт уют и заботится о том, чтобы каждому было тепло, вкусно и комфортно.

Это обновлённое меню стало полным отражением нашей миссии: сделать гостей счастливыми, расширяя границы вкуса, и бережно сохранить и передать культуру гостеприимства.



Денис

шеф-повар
ресторанчика Mama's

Мы хотели, чтобы наше меню хранило не только вкусы, но и живой, трепетный след человеческих рук. Так родилась идея создать собственный шрифт.

За его основу был взят почерк мамы нашего дизайнера — Марии Пархоменко из отдела рекламы Bellini. Мама от руки вывела все буквы алфавита, цифры и знаки препинания. А Мария — бережно перенесла каждый символ в цифровой формат, чтобы этот почерк рассказал вам историю наших блюд.

Так в меню появилась та самая «мамина рука». Это частичка души, которая делает наше меню по-настоящему домашним.



УПРОДОБРЕЙЦЕ ЗАВТРАКИ

пн-пт с 9:00 до 12:00

сб-вс с 9:00 до 14:00

Гречка с яйцом пацот, индейкой и пармезаном

В этом блюде идеальное соотношение количества белка, полезных жиров и сложных углеводов. По желанию вы можете попросить у официанта добавить двойную порцию индейки, яйца или сыра — так будет ещё сытнее и позволит с лёгкостью провести время до обеденного перерыва.

Такой вариант полезного завтрака выбирает бренд-директор Анна



230г 480.-



Каша

Каша рисовая на коровьем / кокосовом молоке

250г 240 / 290.-

Каша овсяная на коровьем / кокосовом молоке

250г 240 / 290.-

Рисовая каша с халвой и семечками

270г 280.-

♥ Овсяная каша с арахисовой пастой,
бананом, орехами и свежими ягодами

290г 360.-

Яйца

Глазунья	90г	160.-
Скрэмпл	120г	160.-

Добавки:

- лосось	30г	480.-	- ветчина	30г	100.-	- шпинат	10г	80.-
- креветки	30г	240.-	- шампиньоны гриль	30г	110.-	- крем-чиз	20г	80.-
- бекон	30г	140.-	- гуакамоле	50г	250.-	- пармезан	10г	100.-
- говяжьи колбаски	1шт	170.-	- томаты черри	30г	80.-			
- пастрами из индейки	30г	180.-	- микс зелени	10г	110.-			

Яйца по-турецки с соусом дзадзики и пшеничной лепёшкой 200г 390.-

Шакшучка с брынзой и пастрами из индейки 300г 550.-



Скрэмпл с лососем, гуакамоле, миксом зелени и ржаным тостом 220г 720.-

Нежная бриошь

с креветками, скрэмплом
и ореховым соусом

Идея блюда родилась после поездки бренд-директора Анны в Азию, где её вдохновили яркие уличные завтраки с морепродуктами. Шеф-повар Денис создал свою нежную, домашнюю версию — на тёплой бриоши, со скрэмплом, креветками и ореховым соусом.

280г 540.-



сытное

✦	Сэндвич с курицей и томатами на злаковом хлебе	250г	520.-
	Лепешка роти с ветчиной, омлетом и сливочным сыром	200г	540.-
♥	Картофельные вафли с лососем, яйцом пашот и соусом голандез	175г	550.-
	Блинчики с мясом запечённые в печи под сырным соусом	160г	550.-
	Тёплый круассан с ветчиной, моцареллой и томатами	160г	550.-
✦	Сэндвич с мортаделлой, томатами и страчателлой на солодовом хлебе	240г	590.-
✦	Сырники с форелью, зеленью и томатами	170г	870.-

Тост с форелью,

гуакамоле и шпинатом

Этот тост появился в меню благодаря управляющей Эльзе. В детстве её мама часто готовила ей тост с форелью — простой, домашний, с тем вкусом, который запоминается на годы. Позже, когда шеф-повар Денис начал работать над обновлением завтраков, Эльза вспомнила о том самом тосте и предложила вернуть его в новом виде. Шеф дополнил идею гуакамоле, кремовым соусом, шпинатом и цепоткой пармезана. Так тост из детских воспоминаний стал современным и очень тёплым блюдом нашего меню.

150г 850.-



elle

Всё самое вкусное в одной тарелке

Итальянский завтрак

270г 550.-

2 отварных яйца, колбаска чоризо, свежий огурец, розовые томаты, микс зелени, крем-чиз, лепёшка роти

Средиземноморский завтрак

320г 850.-

Креветки, глазунья из 2-х яиц, микс свежих овощей, шпинат, кусочек поджаренного цельнозернового хлеба, мусс из кремлетты



Английский завтрак

370г 920.-

Говяжьи колбаски, бекон, глазунья из 2-х яиц, томаты черри, маринованный красный лук, поджаренный цельнозерновой хлеб с топленым маслом

Греческая запеканка с малиной, голубикой и фисташками

Это блюдо появилось в меню благодаря утрам шеф-повара Дениса, который часто готовит её своему сыну. Когда Денис поделился этим домашним рецептом с командой, стало ясно — такой домашний вкус нельзя держать только на одной кухне.

120г 400.-



Сладенькое



Тонкие блинчики со сметаной / со сгущёнкой / с малиновым джемом

80 / 30г 260.-

Вафля с карамельным бананом и кремом из деревенской сметаны

140г 380.-

Печёные сырники с бананом и карамельным соусом

170г 490.-

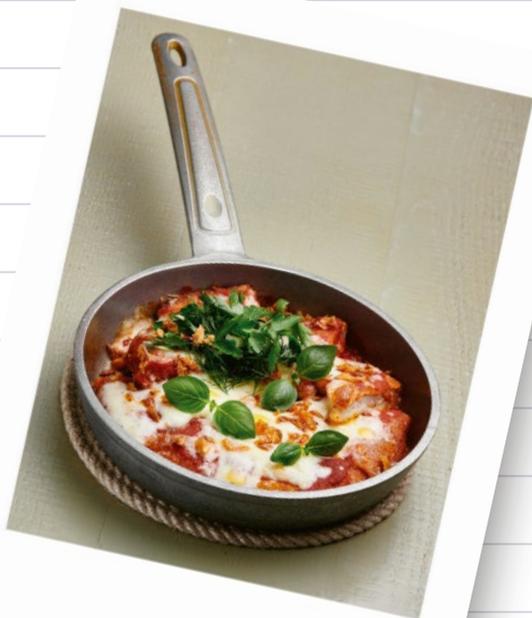


Блинчики с рикоттой, черничным соусом и свежими ягодами

200г 650.-

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ПН-ВС с 11:00 до 23:00



У мамбл на закуску

◆	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.-
◆	Домашнее сало с луком и горчицей	160г	490.-
	Картофельные оладьи со сметаной (+ добавить лосось 30г 480.-)	200г	530.-
	Хрустящая мини-моцарела с перечной сальсой	175г	560.-
◆	Домашний пирог с картофелем и грибами	140г	590.-
◆	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

Классика парижских бистро, покоровшая и наш зал. Следует канону: нежную говядину рубим вручную, соединяем с луком, огурцом и каперсами. Заправляем дижонской горчицей и перепелиным желтком — наши гости полюбили это сочетание.

160г 760.-



ХЛЕБ С МАСЛОМ

	Сырные булочки	60г	150.-
◆	Пирожок с капустой	80г	180.-
◆	Пирожок с картофелем и беконом	80г	200.-
	Топлёное масло с семенами льна и морской солью	25г	120.-
	Хлебная корзина	220г	350.-
	Румяная лепёшка с разными сырами	140г	360.-

ДЛЯ ЗАСТОЛЬЯ

Мамины соленья	300г	380.-
Сырная тарелка	170г	710.-
Мясная тарелка	300г	1250.-
♥ Рыбная тарелка	180г	1450.-
✦ Запеченная свиная рулька с пюре и соленьями	1000г	2400.-

Салат с ростбифом, томатами и пряным 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.-



Салаты со всего мира

✦ Обжорка с копчёной курицей	180г	410.-
Сельдь под шубой	200г	480.-
♥ Чафан с говядиной	220г	560.-
✦ Зелёный салат с медово-горчичным соусом	230г	600.-
✦ Салат с пармской ветчиной, хурмой и мандаринами	170г	610.-
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 — целотка хрустящих тыквенных семечек. Как в детстве — тепло, уютно и по-настоящему.

350г 590.-



У мамоч 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.-

рисская пицца

	ПЕППЕРОНИ с колбасками и перцем халапеньо	450г	790.-
	МАРГАРИТА с домашней моцареллой	440г	810.-
♥	ПРОЩУТТО с ветчиной и грибами	490г	820.-
✦	РОСТБИФ с вялеными томатами и шампиньонами	520г	1240.-



Дополните любимый вкус пиццы Прощутто популярным напитком

Пицца + Evervess Cola = 950 рублей

паста

	Ригатони с говяжьими щёчками в сливочно-томатном соусе	300г	650.-
	Спагетти с цыплёнком и грибами в сливочно-трюфельном соусе	300г	660.-
✦	Спагетти с мидиями и травяным соусом чимичури	280г	660.-
♥	Сливочная карбонара	340г	680.-

Паста с креветками в сливочно-томатном соусе

Объединив креветки, сливки и томаты, мы создали нежнейшую основу для пасты. Этот рецепт хранит дух итальянских традиций, которые бренд-шеф Егор Штела привёз из Тосканы для кухни Mama's.

300г 800.-



У мамы на горячее

✦	Жаркое в горшочке с курицей и овощами	270г	510.-
♥	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.-
	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.-



	Томлёные тефтели из цуки с грибным орзо и шпинатом	390г	890.-
✦	Кальмары с овощами в пряном соусе	200г	650.-
♥	Сиг с брокколи в ореховом соусе	210г	780.-
	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.-

Мамыны сладостиТирамису 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.-



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.-

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

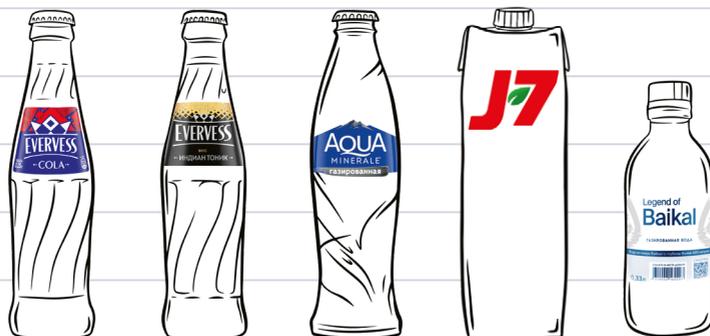
Матча	250 / 300 мл	200 / 240.-
Матча на кокосовом молоке	250 / 300 мл	240 / 310.-

ФРЕШИ

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

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ 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.-