

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.



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.

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

У мамбл на ЗАКУСКУ

	Тартар из говядины с вялеными томатами	160г	750.-
♥	Пащтет из куриной печени с ремесленным хлебом	150г	400.-
	Гравлакс из лосося с крем-чиз	120г	900.-
	Фритто мисто с соусом тартар	200г	780.-
	Слоеный рыбный пирог с грибным муссом	170г	650.-
♥	Латвийские шпроты с солёным огурцом на бородинском хлебе	120г	350.-
	Хрустящая мини-моцарелла с перечной сальсой	175г	550.-
♥	Картофельные оладьи со сметаной	200г	520.-
	+ добавить лосось	30г	380.-
★	Румяная лепёшка с разными сырами	140г	360.-
	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

	Рыбная тарелка	180г	1450.-
♥	Мясная тарелка	300г	1250.-
	Сырная тарелка	170г	700.-
♥	Мамины соленья	300г	330.-

♥ hit ★ new 🌿 healthy

Салат с ростбифом, томатами и пряным кремовым соусом

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

Для соуса:

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



Салат со всего мира

	Салат с цыплёнком, хрустящим беконом и кукурузой	220г	750.-
	Цезарь с бедром цыпленка, сладкими черри и гренками	195г	730.-
★	Салат с ростбифом, томатами и пряным кремовым соусом	230г	720.-
♥	Чатан с говядиной	220г	530.-
	Салат с креветками, гуакамоле и трюфельным соусом	190г	830.-
♥	Сельдь под шубой	200г	450.-
	Греческий с брынзой, гренками и сладким красным луком	250г	680.-
🌿	Зелёный салат с медово-горчичным соусом	230г	600.-

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

Сливочная уха с лососем и сигом

Для приготовления бульона сначала обжариваем рыбные кости до золотистого цвета, затем добавляем овощи для аромата и уже после вводим специи для придания пикантности. Томим не менее 3-х часов - это позволяет всем вкусам хорошо смешаться и стать супу более наваристым. Только в самом конце приготовления добавляем сливки для более нежного и кремового вкуса.



Римская пицца

♥ Прощутто с ветчиной и грибами	490г	790.-
Маргарита с домашней моцареллой	440г	770.-
Пепперони с колбасками и перцем халапеньо	450г	740.-

Паста

Спагетти с креветками в сливочно-томатном соусе	300г	800.-
♥ Сливочная карбонара	340г	680.-
★ Ригатони с телячьими щёчками в сливочно-томатном соусе	300г	650.-
Спагетти с цыплёнком, цуккини и песто	280г	650.-

У мамы на первое

Том ям с морепродуктами	420г	700.-
★ Сливочная уха с лососем и сигом	300г	580.-
♥ Мясная солянка	330г	580.-
Борщ с говядиной и квашеной капустой	370г	550.-

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 Штелеа изучил в ресторане a Cantinetta di Rignano в Тоскане и внедрил на кухне Mama's.



Вареники и пельмени

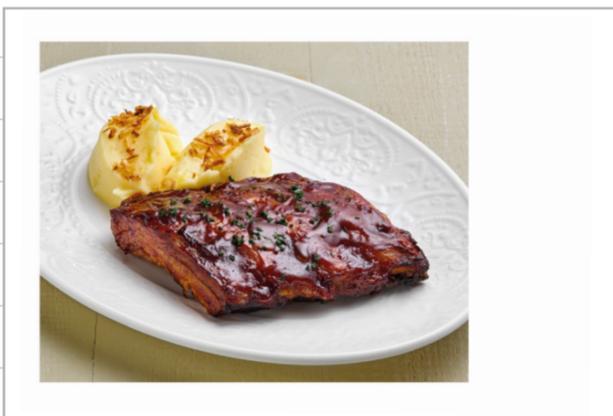
Сибирские пельмени с говядиной и сметаной	330г	550.-
♥ Жареные вареники с картофелем и шкварками	320г	480.-

У мамы на горячее

	Медальоны из телятины в соусе порто с картофелем, зелёной фасолью и грибами	280г	1350.-
	Говядина по-строгановски с белыми грибами в сливках с пюре	295г	980.-
♥	Нежные телячьи щёчки со сливочным орзо	280г	850.-
	Кнотька из говядины с йогуртовой лепёшкой и кускусом	340г	820.-
	Колбаска из мраморной говядины с гречотто	280г	820.-
	Домашние голубцы с овощным соусом и картофельным пюре	430г	770.-
♥	Домашние котлеты из говядины с грибным соусом и жареным картофелем	300г	700.-
	Шашлык из свинины с овощами гриль и соусом песто	300 / 30г	850.-
✦	Томлёные свиные рёбра в медово-горчичном соусе с пюре	330г	840.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перечным демигласом	250г	860.-
	Румяный цыплёнок с картофельными дольками	400г	1150.-
	Хрустящий куриный шницель с моцареллой	250г	800.-

Томлёные свиные рёбра

Весь секрет блюда - в его маринаде. Перед тем, как поместить рёбра в духовой шкаф, маринчем их как минимум 4 часа в су-виде с мёдом, горчицей и соусом барбекю. Это позволяет мясу мягко расколоться на волокна и легко отходить от кости.



🌱	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.-
✦	Хрустящий сиг с картофельными чипсами и соусом тартар	220г	740.-

♥ hit ✦ new 🌱 healthy

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 Мама's Никита Елисеев. Именно по нему этот знаменитый десерт готовила мама шефа того самого ресторанчика.



Мамыны сладости

	Брауни из тёмного шоколада с ванильным мороженым	130г	610.-
✦	Шоколадный торт с ореховым кремом и сливочными профитролями	120г	580.-
♥	Тирамису с амаретто	185г	580.-
	Шоколадный медовик с кремом из варёной сгущенки	100г	520.-
	Сметанник с шоколадным соусом и фисташками	100г	520.-
✦	Брусничный пирог со сладкой деревенской сметаной	100г	490.-
	Тёплый маковый кекс с кремом из сгущённого молока	110г	450.-

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

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

МАТЧА

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

ОРЕШИ

	Апельсиновый	200мл	360.-
	Яблочный	200мл	360.-
	Морковный	200мл	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 апельсин, яблоко, вишня	200 мл	220.-
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

