

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 мамы на закуску

	Тартар из говядины с вялеными томатами	160г	750.-
♥	Паштет из куриной печени с ремесленным хлебом	150г	400.-
	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-моцарема с перечной сальсой	175г	550.-
♥	Картофельные оладьи со сметаной	200г	520.-
	+ добавить лосось	30г	380.-
	Румяная лепёшка с разными сырами	140г	360.-
	Хлебная корзина	220г	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.-

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.-
♥ Чифан 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.-

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.



У мамот 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.-

Вареники и пельмени

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

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 и грибами в сливочно-трюфельном соусе	300г	650.-

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



У мамб 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.-
	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-горчицном соусе с пюре	330г	840.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перченым 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 ребра в духовой шкаф, маринуем их как минимум 4 часа в су-виде с мёдом, горчицей и соусом барбекю. Это позволяет мясу мягко расходиться 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.-

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

Брауни из темного шоколада с ванильным мороженым	130г	610.-
♥ 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.-

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

	Чай с вишней и грейпфрутом	500мл	390.-
	Чай с маракуйей и цитрусами	500мл	390.-
♥	Чай с лемонграссом и шиповником	500мл	350.-
	Глинтвейн	220мл	400.-
	Глинтвейн безалкогольный	220мл	250.-

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

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

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

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



hit



new



healthy

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.-

МАТЧА

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

ФРЕШ

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

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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



Вода

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



hit



new



healthy



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



