

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

♥	Витело тоннато	130г	750.-
	Тартар из говядины с вялеными томатами	160г	650.-
	Паштет из куриной печени с ремесленным хлебом	150г	300.-
	Гравлакс из лосося с крем-чиз	120г	800.-
♥	Картофельные оладьи со сметаной	180г	500.-
	+ добавить лосось	30г	350.-
	Фритто мисто с соусом тартар	200г	680.-
	Слоеный рыбный пирог с грибным муссом	150г	580.-
	Латвийские шпроты с солёным огурцом на бородинском хлебе	120г	320.-
	Хрустящая мини-моцарела с перечной сальсой	175г	470.-
♥	Чипсы из картофеля с халапеньо	100г	350.-
	Хлебная корзина	270г	300.-
	Сырные булочки	60г	100.-

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	1300.-
	Рыбная тарелка	250г	1300.-
	Сырная тарелка	210г	600.-
♥	Мамины соленья	300г	300.-

♥ hit

✦ new

🌿 healthy

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	810.-
	Салат с цыплёнком, беконом, яйцом и кукурузой	220г	630.-
♥	Цезарь с филе бедра цыплёнка	195г	620.-
♥	Чафан с говядиной	220г	460.-
	Салат с креветками и гуакамоле	190г	750.-
♥	Сельдь под шубой	200г	420.-
	Греческий с гренками и каперсами	250г	580.-
🌱	Зелёный салат с овощным дрессингом	230г	540.-

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	640.-
♥	Харчо по-мегрельски	300г	480.-
	Борщ с говядиной и квашеной капустой	370г	450.-
♥	Мясная солянка	330г	450.-

Вареники и пельмени

	Сибирские пельмени с говядиной со сметаной	330г	450.-
♥	Обжаренные вареники с картофелем и шкварками	270г	400.-

Римская пицца

	Пепперони с колбасками и перцем халаленьо	450г	640.-
♥	Прошутто с ветчиной и грибами	520г	640.-
	Маргарита с домашней моцареллой	490г	640.-

Паста и не только

	Паста с тигровыми креветками в сливочно-томатном соусе	270г	700.-
♥	Сливочная карбонара	340г	600.-
	Паста с цыплёнком, цукини и песто	300г	560.-
♥	Спагетти болоньезе	270г	550.-
	Тортелли с креветкой в соусе ромеско	230г	850.-

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

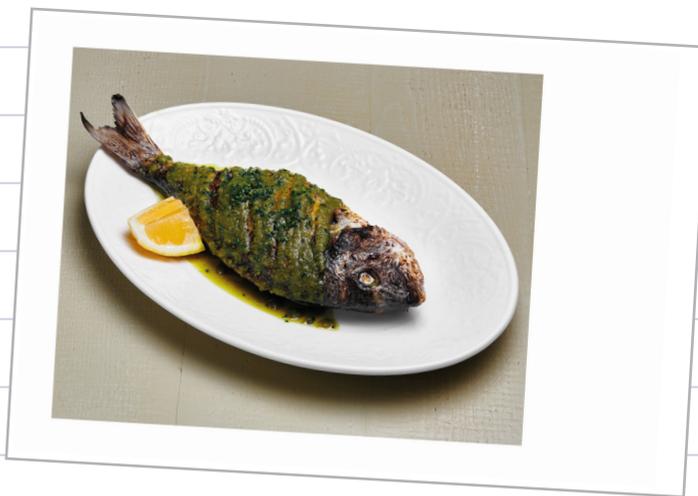


У мамы на горячее

	Стейк мясника с трюфельным картофелем и перченым барбекю	200г	1200.-
	Медальоны из телятины в соусе порто с картофелем, зелёной фасолью и грибами	280г	1150.-
	Хрустящий цыплёнок с картофельными дольками	400г	980.-
	Говядина по-строгановски в сливочно-грибном соусе с пюре	295г	780.-
♥	Кюфта из говядины с йогуртовой лепёшкой и кускусом	340г	750.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перченым демигласом	250г	780.-
	Шашлык из свинины с овощами гриль и соусом песто	300 / 40г	750.-
♥	Томлёные телячьи щёчки со сливочным орзо	280г	750.-
	Колбаска из мраморной говядины с гречотто	250г	720.-
	Куриный шницель с моцареллой	250г	700.-
	Домашние голубцы с овощным соусом и картофельным пюре	430г	670.-
♥	Домашние котлеты из говядины с грибным соусом и жареным картофелем	280г	610.-

Дорада с соусом песто

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



	Дорада с соусом песто	1 шт	1350.-
🌱	Форель гриль с йогуртовым соусом	145г	1200.-
	Томлёные тефтели из цуки с грибным орзо и шпинатом	390г	750.-
♥	Сиг с брокколи в ореховом соусе	210г	700.-
	Котлеты из пеляди с ризотто и грибным муссом	270г	680.-

К ГОРЯЧЕМУ

Картофель фри с пармезаном	130г	280.-
Жареный картофель	150г	200.-
Картофельное пюре	150г	150.-
Овощи гриль: болгарский перец, томат, кабачок	120г	300.-
♥ Гречотто с грибами	150г	180.-

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.



МАМИНЫ СЛАДОСТИ

Шоколадный брауни с ванильным мороженым	130г	550.-
Шоколадный медовик	100г	480.-
♥ Тирамису с амаретто	185г	450.-
♥ Черемуховый торт с карамелью	125г	450.-
Сметанник с шоколадным соусом	100г	420.-
Теплый маковый кекс со сливочным соусом	110г	420.-

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

✦	Чай с вишней и грейпфрутом	500мл	350.-
✦	Чай с грушей и мятой	500мл	350.-
	Чай с маракуйей и цитрусами	500мл	350.-
	Чай брусничный с розмарином	500мл	320.-
♥	Чай с лемонграссом и шиповником	500мл	320.-
	Чай с облепихой и бадьяном	500мл	320.-
	Глинтвейн	220мл	360.-
	Глинтвейн безалкогольный	220мл	220.-
✦	Какао с белым шоколадом	300мл	260.-

Классический чай

	Ассам	500мл	150.-
	Эрл Грей	500мл	150.-
	Гангаудэр	500мл	150.-
	Моргентау	500мл	150.-

Травяной чай

	Таёжный чай	500мл	160.-
	Иван-чай	500мл	160.-
	Ромашка	500мл	160.-

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	140.-
Американо	150 мл	140.-
Капучино	250 / 300 мл	180 / 220.-
Капучино на кокосовом молоке	250 / 300 мл	240 / 280.-
Латте	300 мл	220.-
Латте на кокосовом молоке	300 мл	280.-
Флэт чайт	200 мл	200.-
Флэт чайт на кокосовом молоке	200 мл	240.-
Цитрусовый раф	300 мл	300.-
Малиновый раф	300 мл	300.-
✦ Раф белый шоколад	300 мл	300.-

МАТЧА

Матча	250 / 300 мл	180 / 220.-
Матча на кокосовом молоке	250 / 300 мл	220 / 280.-

АПРЕШИ

Апельсиновый	200 мл	320.-
Яблочный	200 мл	300.-
Морковный	200 мл	300.-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Три цитруса	200 / 800мл	230 / 760.-
Малина-арбуз	200 / 800мл	230 / 760.-
Брусничный морс	250 / 1000 мл	100 / 400.-
Облепиховый морс	250 / 1000 мл	100 / 400.-
Сок Рич апельсин, яблоко, вишня	200мл	200.-
Добрый Кола	250мл	200.-
Добрый Лимон-лайм	250мл	170.-
Добрый Апельсин	250мл	170.-
Рич Индиан Тоник	330мл	200.-



Вода

Жемчужина Байкала	250мл	190.-
Байкал Резерв	250мл	190.-
БонаАква с газом / без газа	330мл	190.-



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



