

У мамб на закуску

✦	Вителло 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	750.-
	Картофельные оладьи с красной рыбой и сметаной	200г	750.-
♥	Фритто мисто с соусом тартар	200г	650.-
✦	Слоеный рыбный пирог с грибным муссом	150г	560.-
	Латвийские шпроты с солёным огурцом на бородинском хлебе	120г	260.-
	Хрустящая мини-моцарелла с перечной сальсой	175г	450.-
✦	Чипсы из картофеля	130г	250.-
	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.-
	Машины соленья	300г	300.-

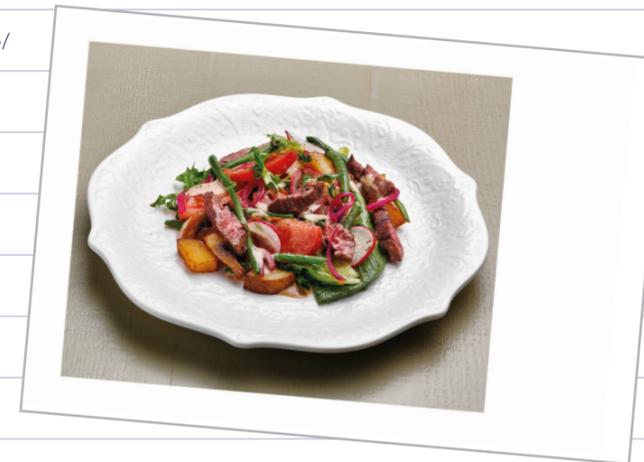
♥ hit ✦ new 🌿 healthy

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

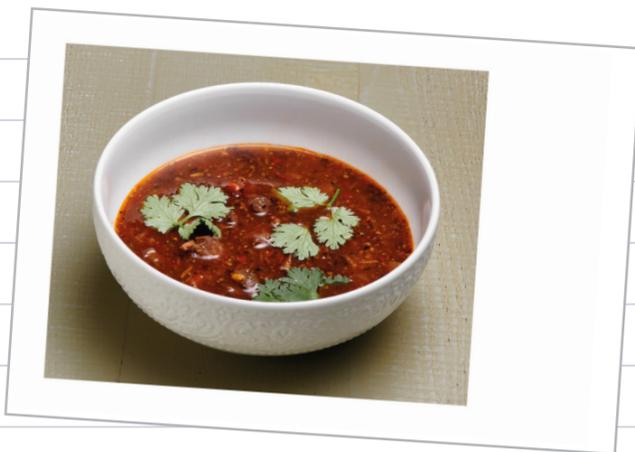
	Стейк-салат с овощами и соусом из балтийских шпрот	230г	700.-
	Салат с цыплёнком, беконом, яйцом и кукурузой	220г	500.-
♥	Цезарь с филе бедра цыплёнка	195г	480.-
	Чафан с говядиной	220г	420.-
	Каталонский салат с крабом и томатами	170г	900.-
	Салат с креветками и гуакамоле	190г	680.-
	Сельдь под шубой	200г	300.-
♥	Греческий с гречками и каперсами	250г	500.-
🌿	Зелёный салат с овощным дрессингом	230г	450.-

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

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 мамы на первое

	Том ям с морепродуктами	400г	550.-
◆	Харчо по-мегрельски	300г	420.-
	Борщ с говядиной и квашеной капустой	370г	420.-
♥	Мясная солянка	330г	360.-

Вареники и пельмени

	Сибирские пельмени с говядиной со сметаной	330г	450.-
	Обжаренные вареники с картофелем и шкварками	270г	350.-

Римская пицца

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

Паста и не только

	Паста с крабом и сливочно-трюфельным соусом	240г	700.-
	Паста с тигровыми креветками в сливочно-томатном соусе	270г	630.-
	Сливочная карбонара	340г	550.-
♥	Паста с цыплёнком, цуккини и песто	300г	500.-
♥	Спагетти болоньезе	270г	500.-
◆	Тортелли с креветкой в соусе ромеско	230г	790.-

Паста с крабом и сливочно-трюфельным соусом

Лингвини отвариваем до состояния *al dente*, соединяем с соусом берблан, добавляем мясо камчатского краба и яйцо пашот, поливаем сливочно-трюфельным соусом и посыпаем тёртым пармезаном. Самую главную роль здесь играет классический французский соус берблан и именно он придаёт особую нежность вкусу пасты. Французы определённо знали толк в создании рецептов, которые мы чётко применяем в своей технологии.



У мамы на горячее

	Стейк мясника с трюфельным картофелем и перченым барбекю	200г	1100.-
	Медальоны из телятины в соусе порто с картофелем, зелёной фасолью и грибами	280г	980.-
✦	Хрустящий цыплёнок с картофельными дольками	400г	920.-
	Говядина по-строгановски в сливочно-грибном соусе с гречотто	295г	780.-
♥	Кюфта из говядины с йогуртовой лепёшкой и кускусом	340г	750.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перченым демигласом	250г	740.-
	Шашлык из свинины с овощами гриль и соусом песто	300 / 40г	740.-
✦	Томлёные телячьи щёчки со сливочным орзо	280г	720.-
✦	Колбаска из мраморной говядины с гречотто	250г	720.-
	Куриный шницель с моцаремой	250г	670.-
	Домашние голубцы с овощным соусом и картофельным пюре	430г	630.-
♥	Домашние котлеты из говядины с грибным соусом и жареным картофелем	280г	550.-

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 телятели 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	600.-

♥ hit ✦ new 🌿 healthy

К горячему

✦	Картофель фри с пармезаном	130г	260.-
	Жареный картофель	150г	200.-
	Картофельное пюре	150г	150.-
	Овощи гриль: болгарский перец, томат, кабачок	120г	260.-
✦	Гречотто с грибами	150г	180.-

Тирамису с амаретто

Рецепт нашего тирамису был привезен из одного рестораника во Франции, где проходил стажировку самый первый шеф-повар Мама's Никита Елисеев. Именно по нему этот знаменитый десерт готовила мама шефа того самого рестораника.



Мамыны сладости

♥	Тирамису с амаретто	185г	450.-
	Шоколадный брауни с ванильным мороженым	130г	450.-
✦	Черёмуховый торт с карамелью	150г	450.-
✦	Шоколадный медовик	100г	380.-
	Сметанник с шоколадным соусом	100г	350.-
	Тёплый маковый кекс со сливочным соусом	110г	350.-
	Лимонный пирог с мороженым	120г	270.-

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

авторские чай и глинтвейн

✦	Чай с маракуйей и цитрусами	500мл	350.-
✦	Чай с персиком и малиной	500мл	350.-
	Чай брусничный с розмарином	500мл	320.-
♥	Чай с лимонграссом и шиповником	500мл	320.-
	Чай с облепихой и бадьяном	500мл	320.-
	Глинтвейн	220мл	360.-
	Глинтвейн безалкогольный	220мл	160.-

классический чай

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

травяной чай

✦	Таежный чай	500мл	160.-
	Иван-чай	500мл	160.-
	Ромашка	500мл	160.-

кофе

	Эспрессо	40 мл	140.-
	Американо	150мл	140.-
	Капучино	250 / 300мл	180 / 220.-
	Капучино на кокосовом молоке	250 / 300мл	220 / 260.-
	Латте	300мл	220.-
	Латте на кокосовом молоке	300мл	260.-
	Флэт чайт	200мл	200.-
	Флэт чайт на кокосовом молоке	200мл	240.-
	Цитрусовый раф	300мл	250.-
	Малиновый раф	300мл	250.-

матча

	Матча	250 / 300мл	180 / 220.-
	Матча на кокосовом молоке	250 / 300мл	220 / 260.-

орези

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

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	Три цитруса	200 / 800мл	220 / 760.-
✦	Малина-арбуз	200 / 800мл	220 / 760.-
	Брусничный морс	250 / 1000 мл	100 / 400.-
	Облепиховый морс	250 / 1000 мл	100 / 400.-
	Сок Рич апельсин, яблоко, вишня	200мл	160.-
	Добрый Кола	250мл	200.-
	Добрый Лимон-лайм	250мл	160.-
	Добрый Апельсин	250мл	160.-
	Рич Индиан Тоник	330мл	160.-



Вода

	Жемчужина Байкала	250мл	170.-
	Байкал Резерв	250мл	170.-
	Бонаква с газом / без газа	330мл	150.-