

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

УТРОДОБРЕЙЩИЕ ЗАВТРАКИ

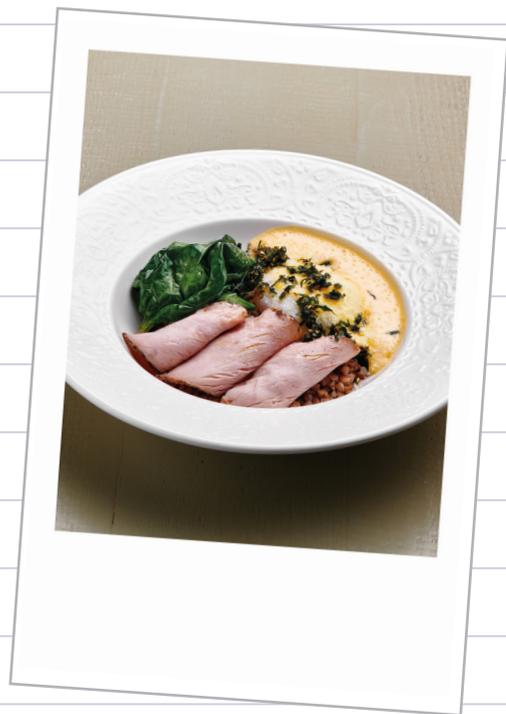
пн-пт с 9:00 до 12:00

сб-вс с 9:00 до 14:00

Гречка с яйцом пашот, 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



Каша

Гречка с яйцом пашот, индейкой и пармезаном

280г

450.-

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

280г

350.-



Рисовая каша с халвой и семечками

250г

270.-

Каша овсяная на коровьем / кокосовом молоке

200г

220 / 290.-

Каша рисовая на коровьем / кокосовом молоке

200г

220 / 290.-



hit



new



healthy

Яйца

Глазунья	90г	140.-
Скрэмбл	120г	140.-

Добавки:

- лосось	30г	380.-	- фасоль в томатном соусе	50г	110.-	- Микс зелени	15г	130.-
- креветки	30г	220.-	- шампиньоны гриль	30г	110.-	- Шпинат	15г	50.-
- бекон	30г	140.-	- гуакамоле	50г	250.-	- Крем-чиз	30г	90.-
- говяжьи колбаски	2шт.	310.-	- томаты черри	30г	80.-	- Пармезан	10г	110.-
- ветчина	30г	100.-						

Скрэмбл с лососем, гуакамоле, миксом зелени и ржаным тостом 220г 700.-

♥ Омлет с креветками и беконом в соусе том ям 260г 530.-

Глазунья с говяжьими колбасками, шпинатом и вялеными томатами 210г 580.-

♥ Шакычка с пастромой из индейки 300г 550.-

Глазунья с колбасками

Лайфхаки по приготовлению:

- Используйте сковороду из чугуна или тефлона и не перегревайте её
- После того, как разбили яйца на сковородку, убавьте огонь и продолжайте готовить на слабом режиме
- Перчите и солите в конце

Любимое утреннее блюдо
бренд-шефа Ильи Ходзицкого



СЫТНОЕ

	Бейгл с лососем, гуакамоле и творожным кремом	220г	700.-
	Бейгл с индейкой, яйцом пашот и вялеными томатами	220г	580.-
	Картофельные вафли с лососем, яйцом пашот и соусом голландез	175г	510.-
♥	Блины с мясом, запечённые в печи под сырным соусом	160г	540.-
♥	Тёплый круассан с ветчиной, моцареллой и томатами	160г	460.-

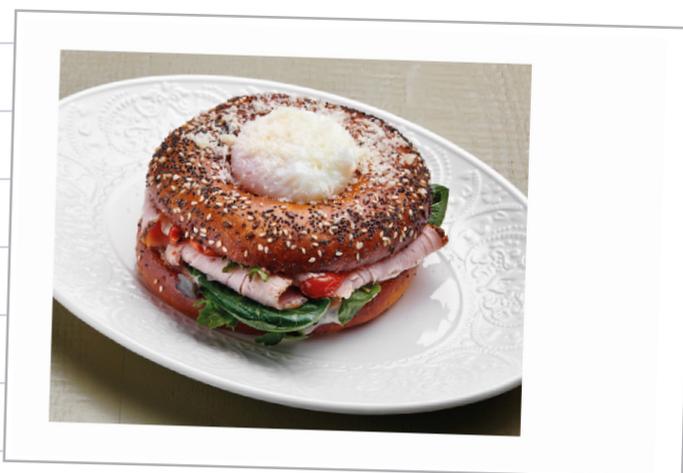
Всё самое вкусное в одной тарелке

	Английский завтрак	320г	900.-
	Средиземноморский завтрак	320г	850.-
♥	Большой завтрак от мамы	350г	720.-

Бейгл с индейкой

Для приготовления булочек используем картофельное пюре и злаки, индейку маринуем в специях сутки для особой сочности, вяленые томаты придают сбалансированную кислинку, а трюфельный соус добавляет пикантности. То, что нужно для идеального бейгла!

Предпочитает на завтрак маркетолог рестораника Александра



llll

Сырники с бананом и карамельным соусом

Управляющая рестораничка
Эльза без ума от них!

Сначала слегка обжариваем,
после запекаем в духовом шкафу —
вот и весь секрет их нежности,
которую идеально дополняет
и раскрывает соус на основе
сливок и карамели.



Сладенькое

Печёные сырники с бананом и карамельным соусом	170г	490.-
Круассан с шоколадной пастой	100г	350.-
Тонкие блинчики со сметаной / со стучёнкой / с малиновым джемом	80 / 30г	260.-