

## У мамов на закуску

	Паштет из куриной печени с ремесленным хлебом	150г	260.-
	Ростбиф из мраморной говядины с горчичным соусом	180г	720.-
♥	Тартар из телятины с пикантным томатным соусом	150г	600.-
	Тартар из лосося с огурчиками на крошке из бородинского хлеба	140г	820.-
♥	Картофельные оладьи с красной рыбой и сметаной	210г	750.-
	Латвийские шпроты с солёным огурцом на бородинском хлебе	120г	240.-
✦	Фритто мисто с соусом тартар	200г	650.-
	Хрустящая мини-моцарела с перечной сальсой	175г	430.-
	Мухаммара с римской лепёшкой	140г	350.-
	Хлебная корзина	270г	300.-
	Сырные булочки	60г	100.-

### Картофельные оладьи

Рецепт от мамы шеф-повара Дениса

Картофель и лук натираем на мелкой тёрке, добавляем яйца, муку, зелень, соль и перец по вкусу. Хорошо вымешиваем и жарим на топлёном сливочном масле на хорошо разогретой сковороде. Подаём с деревенской сметаной.



## Для застолья

♥	Мясная тарелка	340г	1000.-
♥	Рыбная тарелка	250г	1000.-
	Малосольная пелядь с печёным картофелем и луком	220г	600.-
	Сырная тарелка	210г	500.-
	Мамины соленья	300г	290.-



## Каталонский салат с крабом и томатами

- Фаланги краба
- Розовые томаты
- Авокадо
- Микс зелени

### Для соуса:

- Масло виноградной косточки
- Пюре персика
- Сок цитрусов и специи



## Салаты со всего мира

✦	Стейк-салат с овощами и соусом из балтийских шпрот	230г	600.-
♥	Чаян с говядиной	220г	400.-
	Цезарь с филе бедра цыплёнка	195г	470.-
	Салат с цыплёнком, беконом, яйцом и кукурузой	220г	470.-
✦	Каталонский салат с крабом и томатами	170г	750.-
✦	Тёплый салат с морскими гребешками	280г	660.-
	Салат с обжаренным тунцом и овощами	170г	590.-
♥	Салат с креветками и авокадо	190г	600.-
	Сельдь под шубой	200г	300.-
	Греческий с гренками и каперсами	250г	500.-
🌿	Зелёный салат с овощным дрессингом	230г	450.-

## Борщ с говядиной и квашеной капустой

Главное блюдо по объединению народов разных стран. Один из секретов «вкусности» нашего борща по особому домашнему рецепту - хороший наваристый говяжий бульон, который мы делаем более 6 часов.



## У мамы ма первое

✦	Мясная солянка	330г	360.-
	Борщ с говядиной и квашеной капустой	370г	390.-
♥	Том ям с морепродуктами	400г	550.-

## Вареники и пельмени

♥	Сибирские пельмени с говядиной со сметаной	330г	400.-
	Обжаренные вареники с картофелем и шкварками	270г	350.-

## Римская пицца

♥	Пелперони с колбасками и перцем халаленьо	450г	640.-
	Прошутто с ветчиной и грибами	520г	640.-
	Маргарита с домашней моцареллой	490г	620.-

## Паста

✦	Паста с крабом и муссом из пармезана	240г	650.-
	Сливочная карбонара	340г	550.-
	Паста с цыпленком, цукини и песто	300г	500.-
♥	Паста с тигровыми креветками в сливочно-томатном соусе	270г	570.-
	Паста с форелью и шпинатом	250г	680.-
	Спагетти болоньезе	270г	500.-

### Спагетти болоньезе

Изюминка настоящего итальянского болоньезе — использование вина кьянти и томление соуса около 6-8 часов на медленном огне. Бренд-шеф Егор Штепа изучил специфику итальянской кухни на стажировке в ресторане *a Cantinetta di Rignano* в Тоскане и внедрил те самые традиции уже на кухне *Mama's*.



## У мамоч на горячее

✦	Кюфта из говядины с йогуртовой лепёшкой и кускусом	340г	750.-
✦	Стейк мясника с трюфельным картофелем и перечным барбекю	200г	1100.-
	Медальоны из телятины в соусе порто с картофелем, зелёной фасолью и грибами	280г	900.-
♥	Шашлык из свинины с овощами гриль и соусом песто	300 / 40г	720.-
♥	Говядина по-строгановски в сливочно-грибном соусе с гречотто	295г	700.-
	Куриный шницель с моцареллой	250г	620.-
	Утиная ножка с картофельным пюре и перечным деглиласом	250г	680.-
	Домашние голубцы с овощным соусом и картофельным пюре	430г	580.-
	Домашние котлеты из говядины с грибным соусом и жареным картофелем	280г	520.-

### Кюфта из говядины с йогуртовой лепёшкой и кускусом

При посещении одной из стран Ближнего Востока бренд-шеф Егор Штепа вдохновился мотивами национальной кухни и создал это блюдо в своей интерпретации специально для меню нашего рестораничика.



*elle*

✦	Котлета из креветок с брокколи в сливочно-томатном соусе	240г	710.-
	Котлеты из пеляди с ризотто и грибным муссом	270г	580.-
♥	Томлёные тефтели из цуки с грибным орзо и шпинатом	390г	620.-
✦	Форель гриль с йогуртовым соусом	190г	1100.-
	Гребешки с цветной капустой и ореховым соусом	190г	720.-

## К горячему

Гречка со сливочным маслом	150г	120.-
Картофельное пюре	150г	150.-
Овощи гриль: болгарский перец, томат, кабачок	120г	260.-

### 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

✦ Тирамису с амаретто	185г	450.-
♥ Шоколадный брауни с ванильным мороженым	135г	350.-
Теплый маковый кекс со сливочным соусом	110г	350.-
✦ Медовик с ягодами брусники	150г	450.-
Лимонный пирог с мороженым	120г	270.-
♥ Сметанник с шоколадным соусом	100г	330.-

## авторские чай и глинтвейн

♥	Брусничный чай с розмарином	600мл	320.-
	Гречишный чай с лемонграссом	600мл	320.-
♥	Чай с лемонграссом и шиповником	600мл	320.-
♥	Облепиховый чай с лимоном и бадьяном	600мл	320.-
	Вишнёвый чай с имбирём	600мл	320.-
	Фруктовый чай	600мл	320.-
	Имбирный чай с лимоном и розмарином	200мл	180.-
	Глинтвейн	200мл	360.-
	Глинтвейн безалкогольный	200мл	160.-

## классический чай

	Ассам	600мл	150.-
	Эрл Грей	600мл	150.-
	Ганпаудэр	600мл	150.-
	Моргентау	600мл	150.-
	Молочный улун	600мл	150.-

## травяной чай

	Иван-чай	600мл	160.-
	Иван-чай с саган-дайля	600мл	160.-
	Ромашка	600мл	160.-
	Травяной сбор	600мл	200.-



hit



new



healthy

## Кофе

Эспрессо	50 мл	140.-
Американо	150 мл	140.-
♥ Капучино	200 / 250 мл	180 / 220.-
Капучино на кокосовом молоке	200 / 250 мл	220 / 260.-
Латте маккиато с сиропом на выбор	250 мл	220.-
Латте маккиато на кокосовом молоке	250 мл	260.-
Флэт чайт	170 мл	200.-
Цитрусовый раф	330 мл	250.-
♥ Малиновый раф	330 мл	250.-
Лавандово-медовый раф	330 мл	250.-

## Матча

Матча на коровьем молоке	200 / 250 мл	180 / 220.-
Матча на кокосовом молоке	200 / 250 мл	220 / 260.-

## Милкшейки


Ореховый	400 мл	300.-
Классический	400 мл	270.-



## апельси

Апельсиновый	200мл	320.-
Яблочный	200мл	240.-
Морковный	200мл	240.-

## прохлаждающие напитки

Три цитруса	200мл	200.-
Клюква-персик	200мл	200.-
 Манго-маракуйя	200мл	200.-
Кола	250мл	200.-
Лимон-лайм	330мл	160.-
Апельсин	330мл	160.-
Тоник	330мл	160.-
Брусничный морс	250мл	100.-
Облепиховый морс	250мл	100.-
Сок Рич	250 / 1000мл	100.- / 400.-
ананас, апельсин, яблоко, вишня		

## вода

Бонаква с газом / без газа	330мл	150.-
Жемчужина Байкала	250мл	170.-
Байкал Резерв	250мл	170.-
Нарзан	500мл	200.-



hit



new



healthy