



MAMALBİGA

SINCE 2008



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS



МЯСНОЕ АССОРТИ

1990

Meat platter

КУРИНЫЙ РУЛЕТ	450	<i>Chicken roll</i>	450
БУЖЕНИНА	490	<i>Ham baked pork</i>	490
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	590	<i>Boiled beef tongue</i>	590
БАСТУРМА	790	<i>Pastirma</i>	790



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

390

Herring with potatoes



АЙРАНИ ОТ НАНИ

230

Ayran from Nanny



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

620

Огурцы, капуста, черемша, джонджоли, перец, красные томаты, бурые томаты, маринованные по старинному грузинскому рецепту

Homemade pickles

Cucumbers, cabbage, wood garlic, djondjoli, pepper, red tomatoes, brown tomatoes pickled using an old Georgian recipe

**ЖАРЕННЫЕ
БАКЛАЖАНЫ
С ОРЕХАМИ**

620

*Fried eggplants
with nuts*

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

650

Seasonal vegetables and green

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

420

Eggplant spread

**ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С НАДУГИ
И СОУСОМ ГЕБЖАЛИЯ**

420

*Baked peppers with nadugi soft cheese
and gebjalia sauce*

САЦИВИ

520

*Кусочки отварной курицы под ароматным
пряным соусом из грецких орехов*
Satsivi
Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy walnut sauce

МАЦОНИ

220

Matsoni

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ 890

Сыр сулугуни, сыр домашний, чечил сливочный, чечил копченый, варенье из грецкого ореха

Assorted homemade cheese

Suluguni cheese, homemade cheese, creamy chechil cheese, smoked chechil cheese, walnut jam



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА 390

Нежные биточки из шпината с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

Spinach pkhali

Tender spinach patties with addition of walnuts and Caucasian spices.



ПХАЛИ ИЗ СЛАДКОЙ ЦИЦАКИ 430

Нежные биточки из сладкого перца с грецкими орехами и кавказскими специями

Sweet tsitsaka pkhali

Tender sweet pepper patties with walnuts and Caucasian spices.



ГЕБЖАЛИЯ 490

Нежные мешочки из сыра сулугуни с начинкой из домашнего творога

Gebjalia

Tender suluguni cheese pouches, stuffed with homemade cottage cheese



ЧАККИ 360

Узбекская закуска из домашнего творога сюзьма

Chakki

Uzbek appetizer made of homemade cottage cheese suzma



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ 330

Beetroot spread by granny recipe



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ 390

Нежные биточки из свеклы с грецкими орехами и кавказскими специями

Beetroot pkhali

Tender beetroot patties with walnuts and Caucasian spices



САЛАТЫ

SALADS



САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ

Salad with crispy eggplants

- 590 -



САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ

420

Gali-style salad



ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

620

Warm salad with chicken liver



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

390

Dressed herring



ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ
С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ ГУДА

560

Oriental salad with guda sheep milk cheese



САЛАТ «ЯНГИЛИК» 550

Салат с говядиной, огурцом, томатами, паприкой, стручковым перцем, чесноком

Yangilik salad

Salad with beef, cucumber, tomatoes, paprika, bell pepper, garlic



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ 620

Warm salad with smoked cheese and chicken thigh



САЛАТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 420

Salad with fragrant herbs and poached egg



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С МАЦОНИ 550

Fresh tomato salad with fermented milk sauce



САЛАТ «ТАШКЕНТ» 420

Tashkent salad



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ 460

Georgian-style vegetable salad with nuts



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 450

Georgian-style vegetable salad with spices

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

СЫР СУЛУГУНИ, ЖАРЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

Fried suluguni cheese with fresh tomatoes.

- 550 -

КУТАБЫ

Лепешки из пресного теста с начинкой. Подаются с мацони

С СЫРОМ	360
С КАРТОФЕЛЕМ	360
С ЗЕЛЕНЬЮ	360
С ТЕЛЯТИНОЙ	380
С БАРАНИНОЙ	420

Qutabs

<i>with cheese</i>	360
<i>with potatoes</i>	360
<i>with greens</i>	360
<i>with veal</i>	380
<i>with mutton</i>	420



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 590

Цельная красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью по традиционному грузинскому рецепту. Подается с лавашом и малосольным огурцом

Kharkalia   
lobio

Whole red beans, fried with onions, aromatic spices and herbs according to the traditional Georgian recipe. Served with pastry and lightly salted cucumber.

ЧЕБУРЕК

- С СЫРОМ** 330
- С БАРАНИНОЙ** 390
- С ТЕЛЯТИНОЙ** 390

Cheburek
 with cheese 330
 with mutton 390
 with veal 390



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 390

Перетертая фасоль с луком, специями и зеленью, приготовленная по грузинскому рецепту

Mingrelian-style lobio 🌶️
 Pounded red beans with spices and herbs, cooked according to the Georgian recipe



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ 590

Fried dumplings



МЧАДИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 490

Кукурузные лепешки. Подаются с сыром сулгуни и соусом сачебели

Mchadi with homemade cheese



КВАРИ С СЫРОМ 490

Kvari with cheese



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 650 / 490

Dalma with mutton / with beef and pork

**ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ**

450

*Pie with potato
and mushrooms*



САМСА

- С КУРИЦЕЙ** 200
- С ТЕЛЯТИНОЙ** 250
- С БАРАНИНОЙ** 290

Samosa
with chicken 200
with veal 250
with mutton 290



**ДОМАШНИЙ
ПИРОГ
СО ШПИНАТОМ**

590

Homemade pie with spinach



АДЖАПСАНДАЛ 490

Традиционное овощное рагу

Ajapsandal  
Traditional vegetable stew



**АЧМА****460***Achma***ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ****540***Imeritian-style traditional khachapuri***ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ****540***Mingrelian-style traditional khachapuri***ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ****520***Gurian-style traditional khachapuri***ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ****690***Khachapuri with smoked suluguni cheese***ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ****590***Adjarian-style traditional khachapuri***КВАРИ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ****330***Kvari with mushrooms and herbs*

ПИЦЦА

PIZZA

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

With ham and mushrooms

650



«МАРГАРИТА»

Margherita

590



«ЧЕТЫРЕ СЫРА»

Four cheese

690



«ПЕППЕРОНИ»

Pepperoni

690

СУПЫ

SOUP

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Cream of pumpkin soup

- 390 -



ЛАГМАН

590

Lagman



ДОМАШНИЙ
СУП-ЛАПША
С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ

360

*Homemade noodle soup
with chicken
and mushrooms.*

23 | SOUP

ХАРЧО

С ГОВЯДИНОЙ 490
С БАРАНИНОЙ 590

Kharcho 
 with beef 490
 with mutton 590



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 450

Mushroom soup



ЧИХИРТМА 360

Chikhirtma



БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ 590

Подается со сметаной и пампушками

Rostav-style borsch
 Served with sour cream and buns.



БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ 390

Легкий бульон из куриных потрошков

Sukhumi-style broth
 Light broth from chicken giblets.



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП 360

Sorrel soup



ЧУЧВАРА-ШУРПА 390

Soup with dumplings

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЦАМИ

Turkey cutlets with vegetables

- 850 -

САДЖ

Древнее азербайджанское блюдо с курицей, бараниной или телятиной

С КУРИЦЕЙ 2900

С БАРАНИНОЙ 3900

С ТЕЛЯТИНОЙ 3790

Sadz 

Ancient Azerbaijan dish with chicken, mutton or veal

with chicken 2900

with mutton 3900

with veal 3790



СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ 590

Нежные кусочки свинины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями и свежей зеленью

Georgian-style solyanka 

Tender pork pieces, roasted with onions, ripe tomatoes, spices and fresh cooking herbs

ХИНКАЛИ 1 шт. **110**

Начинка на выбор:
свинина и говядина,
баранина, телятина,
грибы, сыр

Khinkali 1 pc

*Stuffing of your choice:
pork-and-beef, mutton, veal,
mushrooms, cheese*

**ЧАНАХИ** **690**

Баранина, тушенная
в ароматном наваристом
бульоне с овощами

Chanakhi

*Stewed mutton in thick
fragrant broth with vegetables.*

**КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ** **620**

Homemade cutlets by Petrovna

**БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ** **850**

Beef Stroganoff with mashed potatoes.

**ЧАХОХБИЛИ** **490**

Нежные кусочки курицы,
обжаренные с луком,
свежими томатами
и грузинскими специями

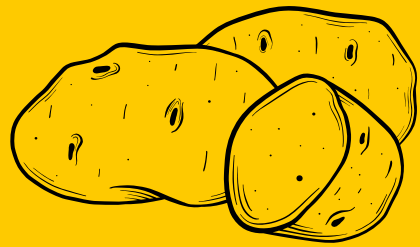
Chakhokhbili

*Tender chicken pieces, roasted
with onions, fresh tomatoes
and Georgian spices*



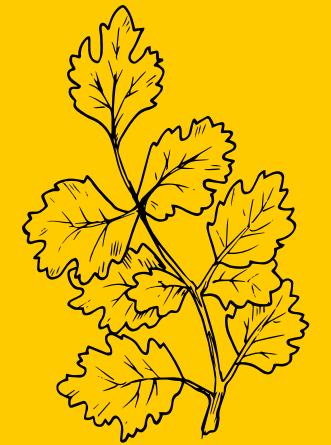
СВИНЫЕ РЕБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 890

Pork ribs with golden potatoes



МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ 590

Manti with lamb



МАМАЛЫГА 380

По-грузински – гоми. Круто заваренная кукурузная каша. Прекрасное дополнение к горячим и холодным блюдам

Mamaliga

Called gomi in Georgian. Thickly boiled corn porridge. A perfect complement to both hot and cold dishes



ЭЛАРДЖИ 490

Круто заваренная кукурузная каша с сыром сулугуни, подается с мацони

Elarji

Thickly boiled corn porridge with suluguni cheese, served with fermented milk



ШАВЕРМА 490

Shawarma



ЧАШУШУЛИ

990

Нежная телятина, тушенная с овощами, зеленью и ароматными кавказскими специями

Chashushuli

Tender veal, stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices



КОВУРМА ЛАГМАН

690

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка и овощами

Kovurma Lagman

Homemade noodles, roasted with lamb meat and vegetable



КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ **890**

Fergana-style kovurma



ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ **990**

Маринованный грузинскими специями и запеченный по старинному рецепту цыпленок

Gali-style tsitsila

Roasted chicken, pickled with Georgian spices according to an old recipe



ЧКМЕРУЛИ **990**

Запеченный ароматный цыпленок под сметанно-чесночным соусом с красной аджикой

Chkmeruli

Fragrant chicken, baked under sour cream and garlic sauce with addition of red adjika sauce

**ПЛОВ
УЗБЕКСКИЙ** 690

Традиционный узбекский плов с бараниной и пряным ароматом восточных специй

Uzbek-style pilaf
Traditional Uzbek pilaf with mutton and aroma of Oriental spices



ПЛОВ «ЧАЙХАНА» 690

Плов из баранины и редчайшего риса девзира

Chaikhana pilaf
Pilaf made of mutton and rare devzira rice



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ 590

Традиционный узбекский плов с курицей, изюмом и пряным ароматом восточных специй

Bukhara-style pilaf
Traditional Uzbek pilaf with chicken, raisins and aroma of Oriental spices



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 690

Mingrelian-style traditional adjakhuri



ЧУЧВАРА 520

Chuchvara



ОДЖАХУРИ 690

Odzhakhuri



БЛЮДА НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED DISHES

ШАШЛЫКИ

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ 560

КУРИНОЕ БЕДРО НА УГЛЯХ 560

ИЗ ИНДЕЙКИ
С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ 620

Shish-kebab

Charcoal grilled chicken fillet 560

Charcoal grilled chicken leg quarter 560

Turkey with blackberry sauce 620

ИЗ СВИНИНЫ 670

ИЗ МЯКОТИ
ЯГНЕНКА 990

Pork 670

Lamb fillet 990



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ КАРТОФЕЛЯ 250

ИЗ КУРИЦЫ 590

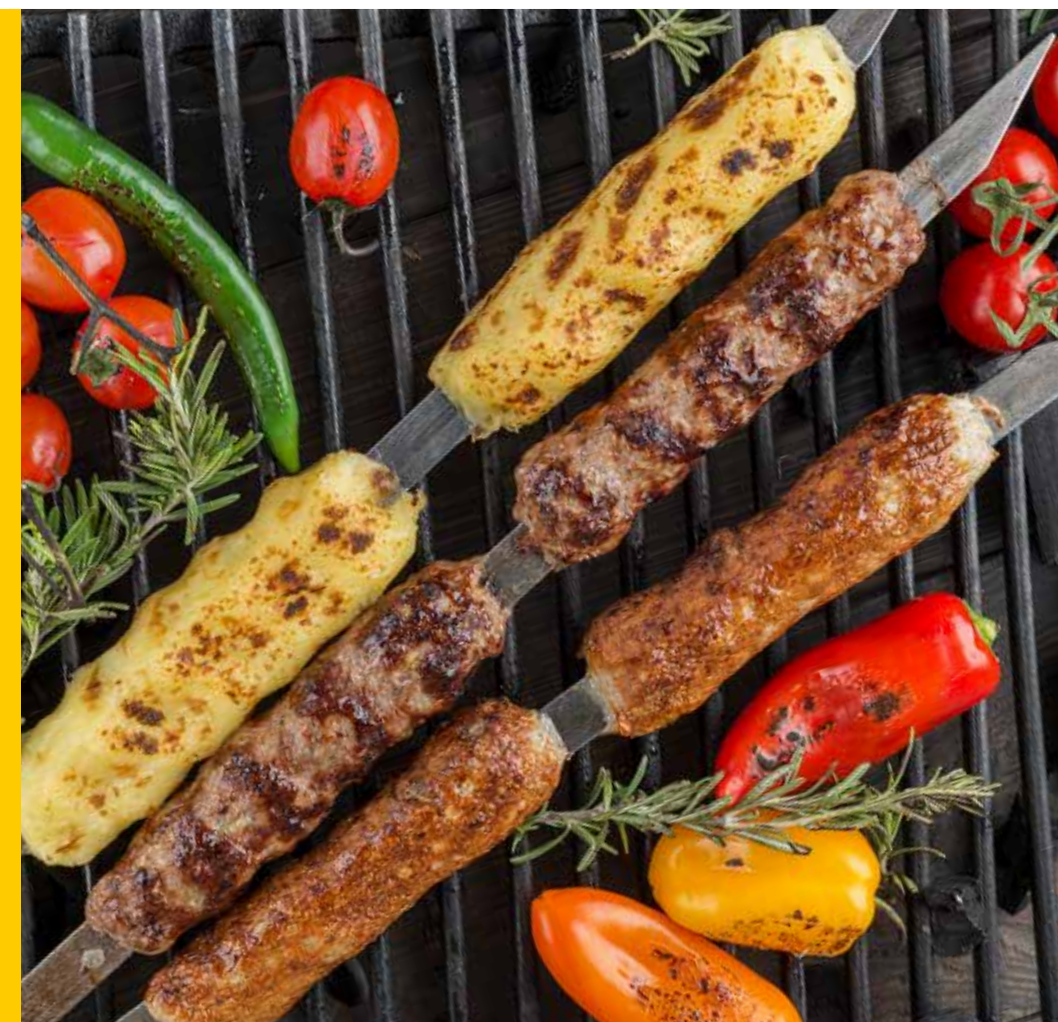
ИЗ БАРАНИНЫ 890

Lulah kebab

of potato 250

of chicken 590

of mutton 890



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

490

Grilled or steamed vegetables

ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

GARNISH & BREAD

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
ОТВАРНОЙ / НА МАНГАЛЕ

Boiled / grilled corn on the cob

- 290 -

ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ 250

Fried potatoes

КАРТОФЕЛЬ,
ЖАРЕННЫЙ
С СЕЗОННЫМИ
ГРИБАМИ
И ДЖОНДЖОЛИ 360

*Fried potatoes
with seasonal
mushrooms
and djondjoli*

ЗОЛОТИСТЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
С ЛУКОМ 250

*Golden potatoes
with onions*





ОТВАРНОЙ РИС

260

Boiled rice



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

240

Mashed potatoes



ЧИАБАТТА 150

Ciabatta

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 160

Armenian lavash

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 180

Lavash cooked in tandoor

ЛЕПЕШКА 180

Flat bread



КИНОА С ОВОЩАМИ

320

Quinoa with vegetables



ГРЕЧА С ГРИБАМИ

250

Buckwheat with mushrooms

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ	70	🌿🍷🌶️
ТАРТАР	70	
НАРШАРАБ	70	🌿🍷
ТКЕМАЛИ	70	🌿🍷🌶️
ЧЕСНОЧНЫЙ	70	
ЕЖЕВИЧНЫЙ	70	🌿🍷🌶️
«НЬЮ-ЙОРК»	70	🌿🍷

Sauces

<i>Satsebeli</i>	70	🌿🍷🌶️
<i>Tartar</i>	70	
<i>Narsarab</i>	70	🌿🍷
<i>Tkemali</i>	70	🌿🍷🌶️
<i>Garlic</i>	70	
<i>Blackberry</i>	70	🌿🍷🌶️
<i>New York</i>	70	🌿🍷



ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

JAPANESE MENU

САЛАТ «КАЙСО» / САЛАТ «КАЙСО» С КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ

Kaiso salad / Kaiso salad with tempura shrimp

- 420/590 -



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ / С ТУНЦОМ

690

*Poke
with salmon /
with tuna*

САШИМИ *Sashimi*

Угорь <i>Eel</i>	720
Креветка <i>Shrimp</i>	550
Лосось <i>Salmon</i>	720
Красная икра <i>Red caviar</i>	760
Тунец <i>Tuna</i>	720



**МИСО-СУП / 360/470/520
С ЛОСОСЕМ /
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

*Miso soup / miso soup with
salmon / with seafood*

**ОСТРЫЙ
СУП КИМЧИ 310**

Spicy Kimchi soup



МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ (4 ШТ.) 690
Baked mussels (4 pcs)



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА 690
Calamari rings



СУШИ НИГИРИ
Sushi nigiri

- Лосось | *Salmon* 190
- Тунец | *Tuna* 190
- Угорь | *Eel* 190
- Креветка | *Shrimp* 170
- Красная икра
Red caviar 290
- Лосось татаки
Tataki salmon 190

**ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ
(ЯКИ-СУШИ)**

Baked sushi (Yaki sushi)

- Креветка | *Shrimp* 180
- Лосось | *Salmon* 230
- Тунец | *Tuna* 190
- Угорь | *Eel* 250



**ОСТРЫЕ СУШИ
(ГУНКАНЫ)**

Spicy sushi (Gunkan sushi)

- Острая креветка
Spicy shrimp 180
- Острый лосось
Spicy salmon 190
- Острый тунец
Spicy tuna 190
- Острый угорь
Spicy eel 190





РОЛЛЫ *Rolls*

Вегетарианский ролл <i>Vegetarian roll</i>	380
Ролл с креветкой темпура и картофелем пай <i>Roll with tempura shrimp and straw potatoes</i>	560
С авокадо <i>Avocado roll</i>	250
С огурцом <i>Cucumber roll</i>	210
С тунцом / с лососем <i>Tuna roll / salmon roll</i>	560
С угрем <i>Eel roll</i>	590



ОСТРЫЕ РОЛЛЫ *Spicy rolls*

«Самурай» <i>"Samurai"</i>	660
С лососем <i>Salmon</i>	610
С тунцом <i>Tuna</i>	610
С угрем <i>Eel</i>	660

РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ *Tempura rolls*

Лосось <i>Salmon</i>	620
Угорь <i>Eel</i>	650
Креветка <i>Shrimp</i>	560



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ *Baked rolls*

«Фьюжен» <i>"Fusion"</i>	790
«Микс» (лосось и угорь) <i>"Mix" (salmon and eel)</i>	660
«Окинава» <i>"Okinawa"</i>	660
С лососем <i>Salmon</i>	660
С угрем <i>Eel</i>	750
Запеченная «Филадельфия» с лососем <i>Baked Philadelphia roll with salmon</i>	720
Запеченная «Калифорния» с лососем <i>Baked California roll with salmon</i>	720





**РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»
С ЛОСОСЕМ** **690**

Philadelphia with salmon



**РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»
С УГРЕМ** **790**

Philadelphia with eel



«КАЛИФОРНИЯ» С ЛОСОСЕМ **690**

California roll with salmon

«КАЛИФОРНИЯ»
California

«Калифорния» 690
с креветкой темпура
California roll
with tempura shrimp

«Калифорния» 720
с угрем
California roll with eel



**РОЛЛ
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЯЛ»** **790**

Philadelphia royal roll

**РОЛЛ
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ» КАРАМЕЛЬНАЯ** **790**

Philadelphia caramel roll

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

«МАМАЛЫГА»

Фирменный десерт из сливочного ганаша с манго, украшается шоколадной бисквитной крошкой и попкорном

Mamalyga

Signature creamy ganache dessert with mango, decorated with chocolate biscuit crumbs and popcorn

380



КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

180

Oriental-style coffee



«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

460

Castle Ruins cake



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

420

Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

Meringue with berry sauce

Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

580

Pistachio roll

МАКОВЫЙ ТОРТ 380

Poppy cake



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА» 440

Горячий шоколадный десерт с ванильным мороженым

Chocolate box

Hot chocolate dessert with vanilla ice-cream



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

330

Wafer rolls



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

380

Banana cake



«ШУ»

360

Заварные булочки с нежным сливочным кремом

Choux

Choux buns with tender creamy icing



«НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

490

Napoleon with custard



ПЕЛАМУШИ

310

Традиционный грузинский десерт на основе виноградного сока

Pelamushi

Traditional Georgian dessert based on grape juice



ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 440

Warm apple pie



ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ 380

Homemade carrot cake



«СМЕТАННИК» 460

Sour cream cake



«ЗГАПАРИ» 420

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

Zgapari

Fluffy honey-chocolate sponge cake with light sour cream frosting



ЧУРЧХЕЛА 280

Грузинская национальная сладость на основе виноградного сока с фундуком или грецким орехом

Hazelnut or walnut churchkhela

Sweet based on grape juice with hazelnuts or walnuts.



«МЕДОВИК» 420

Honey cake



ПАХЛАВА 340

Baklava



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 160

Лайм, черная смородина, манго-маракуйя, клубника

Sorbet in assortment

Lime, black currant, mango-passion fruit, strawberry



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 390

Сезонные фрукты и соус на выбор: ванильный или ягодный

Fruit salad

Seasonal fruit and sauce of your choice: vanilla or berry



КАДА 170

Домашнее печенье

Kada

Homemade shortbread cookies



МАЦОНИ С МЕДОМ И ЯГОДАМИ 320

Fermented milk with honey and berries



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ» 480

Georgian soil



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 160

Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое, сырное, зеленый чай

Ice-cream in assortment

Vanilla, chocolate, creme brulee, pistachio, cheese, green tea



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1990

Fruit plate



«УСПЕХ РЕСТОРАНА — ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЕДА...»



АФИША

Популяризация кавказской кухни в благородных интерьерах и гигантских масштабах.

АЭРОФЛОТ

«МамаЛыга» — это обеды в кругу семьи, шумные застолья, настоящий глиняный тандыр, в котором выпекают домашний лаваш, мангал и, конечно же, кавказское гостеприимство.

TIME OUT

Ассортимент блюд прежде всего выдающийся и, во-вторых, отборный.

ALLCAFE.RU

Рестораны «МамаЛыга» — настоящая домашняя кавказская кухня в современном исполнении. Старые традиции, новые технологии, южное гостеприимство. Секрет успеха ресторанов «МамаЛыга» — вкусно, современно и демократично. И всегда свежие продукты, приправленные любовью повара и кавказским гостеприимством. Кроме того, в заведениях подают паровые коктейли, что точно делает вечер незабываемым.



«МАМАЛЫГА». Готовим с любовью с 2008 года

Когда-то, в далеком 2008 году, открывая наш первый ресторан на Энгельса, 27, мы и не думали, что он вырастет в настоящий бренд! Мы просто хотели сделать так, чтобы каждый наш гость, побывав хоть раз, возвращался к нам снова и снова — готовили с любовью и уважением. И у нас, как мне кажется, это получилось.

Я отношусь к гостям как к своей семье, к родным людям — готовлю для них так, как сделала бы это для своих. Гости это чувствуют и со всего света приезжают в «МамаЛыгу», чтобы попробовать настоящую кавказскую

еду, — и это лучшая похвала! Сейчас «МамаЛыга» — это три ресторана в разных уголках Петербурга: на проспекте Энгельса, на Казанской улице и на Ленинском проспекте — мы сделали все, чтобы быть ближе к вам и всегда давать только самое лучшее. И интересное!

Я отношусь к гостям как к своей семье, к родным людям — готовлю для них так, как сделала бы это для своих.

Сколько стран, регионов, аутентичных деревень, в которых мне удается бывать, столько же и новых рецептов, смешений вкусов и открытий, которые я привношу в свои меню, но всегда при этом сохраняя и почитая традиции! Надеюсь, и вы оцените по достоинству вкус наших блюд и тепло наших сердец. Приятного аппетита!

Узо Дзанджава

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНОВ
ВОСТОЧНОГО НАПРАВЛЕНИЯ
GINZA PROJECT

ПР-Т ЭНГЕЛЬСА, 27
УЛ. КАЗАНСКАЯ, 2
ЛЕНИНСКИЙ ПР-Т, 84/1

8 (812) 640-16-16

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются. В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд. В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможно содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем. Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКора.

The cooking process of dishes and culinary products is accomplished without any nutritional supplements, dietary supplements and other ingredients produced with gene-engineered or modified organisms. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, there may be deviations in food and energy value. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, the product may contain traces of gluten-containing cereals and lactose received into products in an artificial way. This brochure is an advertising material. Price list with output weight and energy value is on the consumer information board. Available upon the first request. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.



ПРЕЙСКУРАНТ С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 № 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012) «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ. ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ. УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ». ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ. ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОЙ В МЕНЮ. В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНСОДЕРЖАЩИХ ЗЛАКОВ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ.

THE PRICE LIST WITH CUSTOMER INFORMATION ACCORDING TO THE REQUIREMENTS RUSSIAN GOVERNMENT DECREE № 1036 'ON VALIDATING THE RULES OF PUBLIC CATERING SERVICES' FROM THE 15.08.1997 (04.10.2012 EDITION) IS ON THE CUSTOMER INFORMATION BOARD. YOUR WAITER WILL BRING IT ON YOUR REQUEST. PUBLIC CATERING PRODUCTS AND SERVICES PROVIDED MEET THE REQUIREMENTS OF GOST 30390-2013 'INTERNATIONAL STANDARD. CATERING SERVICES. PUBLIC CATERING PRODUCTS SOLD TO THE PUBLIC. GENERAL SPECIFICATION'. ALL PRICES ARE IN RUBLES. CASH PAYMENTS IN RUBLES AND CARDS ARE ACCEPTED. THIS MENU IS AN ADVERTISING MATERIAL. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOODS, PLEASE TELL THE WAITER. THE PHOTO USED ELEMENTS OF DECOR. THE SERVING OF THE DISHES MAY DIFFER FROM THAT PRESENTED IN THE MENU. DUE TO RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED BY DIFFERENT SUPPLIERS, THE PRODUCT BE MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN-CONTAINING CEREALS AND LACTOSE RECEIVED INTO PRODUCTS IN ARTIFICIAL WAY.