



MAMALBİGA

SINCE 2008



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

МЯСНОЕ АССОРТИ

1950

Meat platter

КУРИНЫЙ РУЛЕТ	360	<i>Chicken roll</i>	360
БУЖЕНИНА	440	<i>Hame baked pork</i>	440
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	450	<i>Boiled beef tongue</i>	450
БАСТУРМА	590	<i>Pastirma</i>	590

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 1390

МАСЛЯНАЯ РЫБА 620

ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 620

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА 620

Fish platter 1390

Oil fish 620

Cold cured salmon 620

Chef's salted salmon 620



АЙРАНИ ОТ НАНИ

220

Ayran from Nanny



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

580

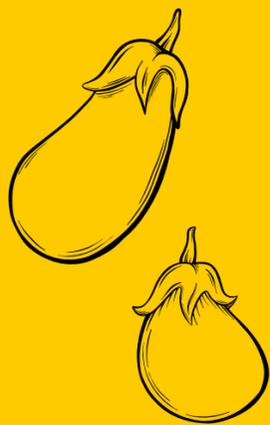
Огурцы, капуста, черемша, джонджоли, перец, красные томаты, бурые томаты, маринованные по старинному грузинскому рецепту

Homemade pickles

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

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ

Fried eggplants
with nuts 🌶️



ГЕБЖАЛИЯ

460

Нежные мешочки из сыра сулугуни
с начинкой из домашнего творога

Gebjalia 🌶️

Tender suluguni cheese pouches,
stuffed with homemade cottage cheese



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

360

Herring with potatoes



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

380

Eggplant spread 🌿 🌶️



САЦИВИ

440

Кусочки отварной курицы под ароматным
пряным соусом из грецких орехов

Satsivi 🌿 🌶️

Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy walnut sauce



ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С НАДУГИ И СОУСОМ ГЕБЖАЛИЯ

390

Baked peppers with nadugi soft cheese
and gebjalia sauce



МАЦОНИ

180

Matsoni

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ 790

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



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 560

Seasonal vegetables and green



ЧАККИ 330

Узбекская закуска из домашнего творога сюзьма

Chakki

Uzbek appetizer made of homemade cottage cheese suzma



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА 360

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 390

Нежные биточки из сладкого перца с грецкими орехами и кавказскими специями

Sweet tsitsaka pkhali

Tender sweet pepper patties with walnuts and Caucasian spices



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ 290

Beetroot spread by granny recipe



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ 340

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
С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ 690

*Salad
with smoked
salmon*



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» 380

Dressed herring



ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ
С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ ГУДА 590

Oriental salad with guda sheep milk cheese



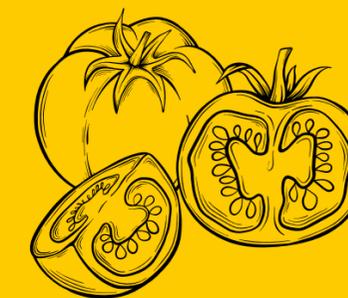
ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ 390
Charcoal grilled vegetable salad



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ 520
Warm salad with smoked cheese and chicken thigh



САЛАТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 350
Salad with fragrant herbs and poached egg



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С МАЦОНИ 520
Fresh tomato salad with fermented milk sauce



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ 380
Georgian-style vegetable salad with nuts



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 360
Georgian-style vegetable salad with spices

**САЛАТ
«ЯНГИЛИК»**

440

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

Yangilik salad



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



**САЛАТ
ПО-ГАЛЬСКИ**

370

Gali-style salad



САЛАТ «ТАШКЕНТ»

390

Tashkent salad



САЛАТ «ДЕРВИШ»

430

Dervish salad



**СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ
С ТЕЛЯТИНОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ**

490

Beetroot salad with veal and goat cheese



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

540

Warm salad with chicken liver

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ДАМБАЛИ ХАЧО

Грузинский творог с плесенью, запеченный со сливочным маслом и чесноком. Подается с чиабаттой и вареньем из винограда и грецкого ореха

Dambali khacho

Georgian moldy cottage cheese, baked with butter and garlic. Served with ciabatta and jam made of grapes and walnuts

- 990 -

КУТАБЫ

Лепешки из пресного теста с начинкой. Подаются с мацони

С СЫРОМ	320
С КАРТОФЕЛЕМ	320
С ЗЕЛЕНЬЮ	320
С ТЕЛЯТИНОЙ	340
С БАРАНИНОЙ	340

Qutabs

<i>with cheese</i>	320
<i>with potatoes</i>	320
<i>with greens</i>	320
<i>with veal</i>	340
<i>with mutton</i>	340



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 460

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

Kharkalia lobio

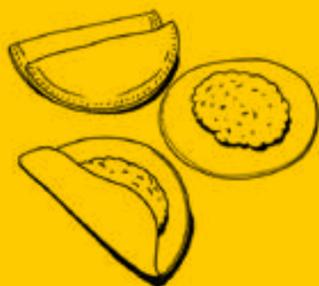
Whole red beans, fried with onions, aromatic spices and herbs according to the traditional Georgian recipe. Served with pastry and lightly salted cucumber



ЧЕБУРЕК

- С СЫРОМ** 320
- С БАРАНИНОЙ** 360
- С ТЕЛЯТИНОЙ** 360

Cheburek
 with cheese 320
 with mutton 360
 with veal 360



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ 460
Fried dumplings



МЧАДИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 390
 Кукурузные лепешки. Подаются с сыром сулугуни и соусом сацебели
Mchadi with homemade cheese



**СЫР СУЛУГУНИ, ЖАРЕННЫЙ
 СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ** 480
Fried suluguni cheese with fresh tomatoes



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 380
 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



КВАРИ С СЫРОМ 390
Kvari with cheese



**ДОЛМА С БАРАНИНОЙ /
 С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ** 520 / 440
Dalma with mutton / with beef and pork



**КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ** 690

Kubdari with mutton and potato.



**ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ** 420

Pie with potato and mushrooms.

САМСА

С КУРИЦЕЙ	190
С СТЕЛЯТИНОЙ	210
С БАРАНИНОЙ	230

Samosa

<i>with chicken.</i>	190
<i>with veal.</i>	210
<i>with mutton.</i>	230



**ДОМАШНИЙ ПИРОГ
СО ШПИНАТОМ** 540

Homemade pie with spinach.



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С РЫБОЙ 690

Homemade pie with fish.



АДЖАПСАНДАЛ 480

Традиционное овощное рагу

Ajapsandal
Traditional vegetable stew



ОЛАДЬИ С ЛОСОСЕМ 590

Patties with salmon.



АЧМА 440
Achma



**ХАЧАПУРИ
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ** 540
Khachapuri with smoked suluguni cheese



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 520
Mingrelian-style traditional khachapuri



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 440
Gurian-style traditional khachapuri



**ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО** 660
Khachapuri by aunt Aliso



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 460
Imeritian-style traditional khachapuri



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 540
Adjarian-style traditional khachapuri



КВАРИ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ 340
Kvari with mushrooms and herbs

ПИЦЦА

PIZZA

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

With ham and mushrooms

590



«МАРГАРИТА»

490

Margherita



ПИНЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

790

Pinza with seafood



«ПЕППЕРОНИ»

590

Pepperoni



ПИНЦА С УГРЕМ

790

Pinza with eel



«ЧЕТЫРЕ СЫРА»

630

Four cheese



ПИНЦА ГРУЗИНСКАЯ

650

Georgian-style pinza

СУПЫ

SOUP

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Cream of pumpkin soup

- 380 -



ЛАГМАН

490

Lagman



КРЕМ-СУП ИЗ ЛОСОСЯ

390

Cream of salmon soup



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

360

*Homemade noodle soup
with chicken and mushrooms*



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

ОСТРОЕ | SPICY

ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ 320

Легкий бульон из куриных потрошков

Sukhumi-style broth
Light broth from chicken giblets



ПИТИ 690

Piti



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 380

Mushroom soup



КЮФТА-БОЗБАШ 790

Наваристый суп с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и нутом

Kyufta-Bozbash
Filled soup with mutton leg, meatballs, potatoes and peas nuhut



ТОМ ЯМ

КЛАССИЧЕСКИЙ 690

ПОТАК 690

Tom Yum 

classic 690

Patak 690



ЧИХИРТМА 360

Chikhirtma



ШУРПА 450

Shurpa

ХАРЧО**С ГОВЯДИНОЙ** 460
С БАРАНИНОЙ 460*Kharcho* 🌶️
with beef 460
with mutton 460**ХАШЛАМА** 790
Khashlama**ХАШ / ХАШ С ЧАЧЕЙ** 520/690
Khash / khash with chacha spirit**БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ** 420
Подается со сметаной и пампушками
Rostav-style borsch
Served with sour cream and buns.**РЫБНЫЙ СУП** 480
Fish soup**ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП** 320
Sorrel soup**ЧУЧВАРА-ШУРПА** 370
Soup with dumplings

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

МЯСО НА КЕЦИ

Каре ягненка готовится у вашего стола

Meat on ketsi pan

Lamb rack is cooked at your table

- 2300 -

САДЖ

Древнее азербайджанское блюдо с курицей, бараниной или телятиной

С КУРИЦЕЙ 2200

С БАРАНИНОЙ 2950

С ТЕЛЯТИНОЙ 2990

Sadzkh 

Ancient Azerbaijan dish with chicken, mutton or veal

with chicken 2200

with mutton 2950

with veal 2990

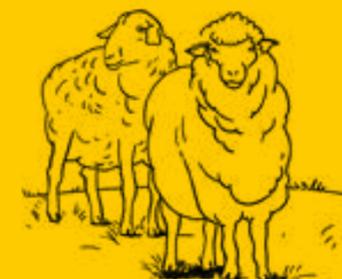


ФИРМЕННАЯ ЛОПАТКА 2200

Баранья лопатка, томленная в соусе демиглас

Special cooked chuck 

Mutton chuck, stewed in demi-glace sauce



ХИНКАЛИ 1 шт. 100

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

Khinkali 1 pc

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



ФОРЕЛЬ 980
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Trout with leek



ЧАНАХИ 690

Баранина, тушенная в ароматном
наваристом бульоне с овощами

Chanakhi

*Stewed mutton in thick fragrant broth
with vegetables*



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ 690

Turkey cutlets with vegetables

ЧАХОХБИЛИ 470

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

Chakhokhbili

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



КУЧМАЧИ 580

Нежные телячьи потрошки, обжаренные с луком, специями и зернами граната

Kuchmachi  

Tender veal giblets, roasted with onions, spices and pomegranate seeds.



МАНТЫ 490
С ЯГНЕНКОМ

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 420

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



ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕПЕЛ 690

Перепел, фаршированный куриными потрошками и сыром сулугуни. Подается со сванской эларджи

Baked quail
Stuffed with chicken giblets and suluguni cheese. Served with Svanetian elarji.

**ЧАШУШУЛИ****690**

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

Chashushuli

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

**ЧКМЕРУЛИ****860**

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

**КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ****690***Fergana-style kowurma***ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ****860**

Маринованный грузинскими специями и запеченный по старинному рецепту цыпленок

Gali-style tsitsila

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

**КОВУРМА ЛАГМАН****650**

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка и овощами

Kowurma Lagman

Homemade noodles, roasted with lamb meat and vegetable

**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ****510**

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



**ПЛОВ
УЗБЕКСКИЙ** 650

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» 650

Плов из баранины и редчайшего риса девзира

Chaikhana pilaf
Pilaf made of mutton and rare devzira rice



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ 490

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 420

Chuchvara



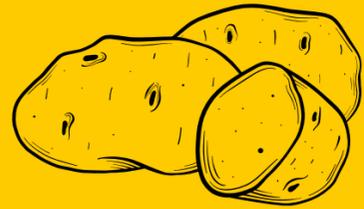
ОДЖАХУРИ 650

Odzhakhuri



СВИНЫЕ РЕБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 610

Pork ribs with golden potatoes



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ 650

Fish cutlets



КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ 560

Homemade cutlets by Petrovna



БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ 690

Beef Stroganoff with mashed potatoes



ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ 890

Dorado baked with vegetables



БЛЮДА НА УГЛЯХ

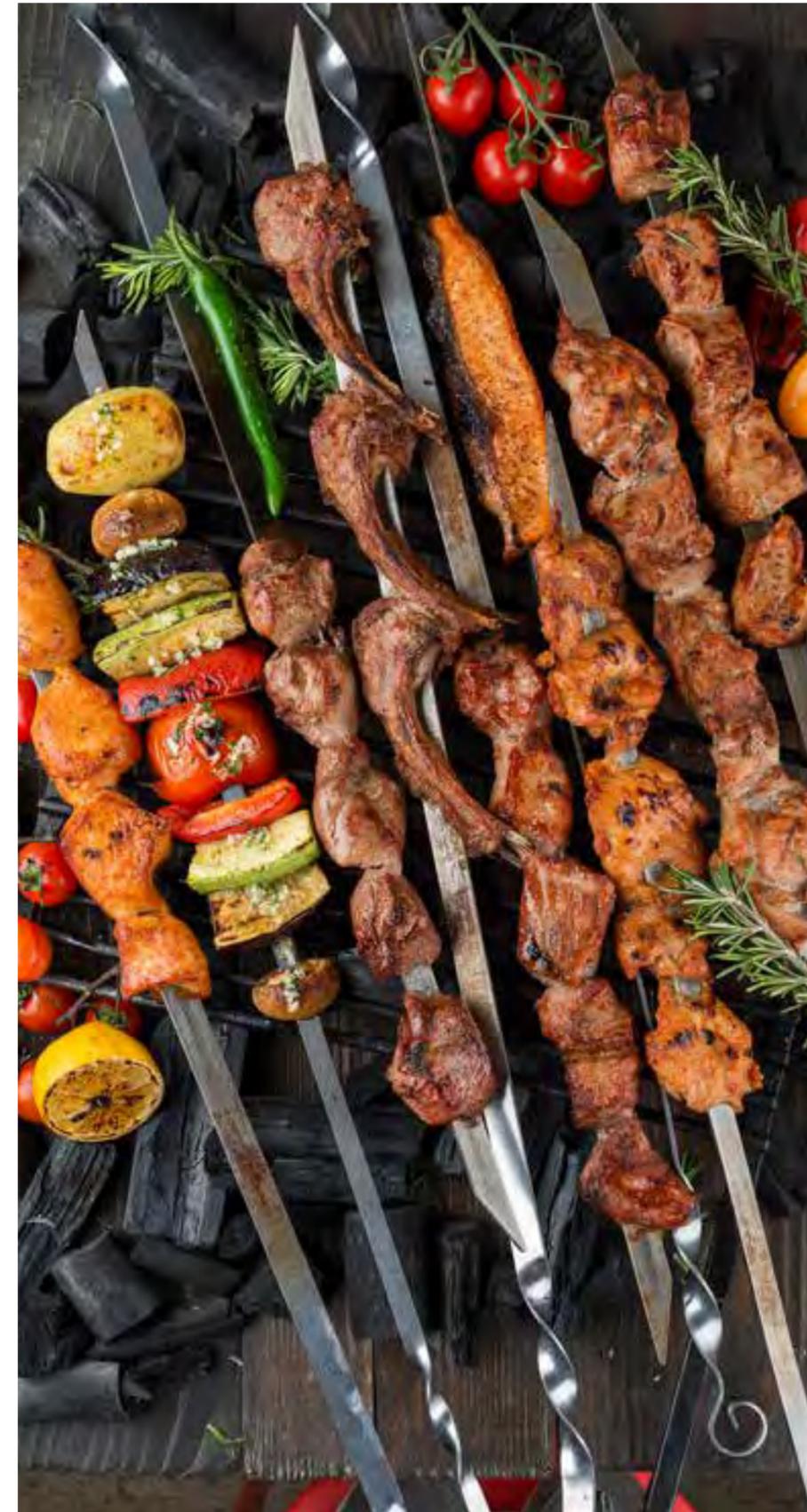
CHARCOAL GRILLED DISHES



СТЕЙК
«НЬЮ-ЙОРК»

New York steak

- 1890 -



ШАШЛЫКИ

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ 560

КУРИНОЕ БЕДРО НА УГЛЯХ 560

ИЗ ИНДЕЙКИ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ 580

Shish-kebab

Charcoal grilled chicken fillet 560

Charcoal grilled chicken leg quarter 560

Turkey with blackberry sauce 580



ШАШЛЫКИ

ИЗ СВИНИНЫ 650

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 890

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ 990

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 750

ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 890

Shish-kebab

Pork 650

Lamb fillet 890

Charcoal grilled salmon 990

Veal 750

Lamb loin 890

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- ИЗ КАРТОФЕЛЯ 220
- ИЗ КУРИЦЫ 590 
- ИЗ БАРАНИНЫ 790 

Lulah kebab.

- of potato 220
- of chicken 590 
- of mutton 790 



ДОРАДА / СИБАС НА УГЛЯХ 890
Charcoal grilled sea bass / dorado 



ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ 1100
Grilled veal tenderloin 



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ 450
Grilled or steamed vegetables.



СТЕЙК МАЧЕТЕ 1300
Steak machete



ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

GARNISH & BREAD

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ ОТВАРНОЙ / НА МАНГАЛЕ

Boiled / grilled corn on the cob

- 240 -

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Fried potatoes

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ

*Fried potatoes
with seasonal
mushrooms
and djonjoli*



ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

*Golden potatoes
with onions*



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

ОСТРОЕ | SPICY

ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



ОТВАРНОЙ РИС

260

Boiled rice



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

230

Mashed potatoes



ЧИАБАТТА 150

Ciabatta

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 120

Armenian lavash

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 160

Lavash cooked in tandoor

ЛЕПЕШКА 150

Flat bread



КИНОА С ОВОЩАМИ

290

Quinoa with vegetables



ГРЕЧА С ГРИБАМИ

240

Buckwheat with mushrooms

СОУСЫ

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

Sauces

- Satsebeli 70* 🌿 🍷 🌶️
- Tartar 70*
- Narsarab 70* 🌿 🍷
- Tkemali 70* 🌿 🍷 🌶️
- Garlic 70*
- Blackberry 70* 🌿 🍷 🌶️
- New York 70* 🌿 🍷



ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

JAPANESE MENU

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

Kaiso salad / Kaiso salad with tempura shrimp

- 350/530 -



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ

690

Salad with salmon and shrimps



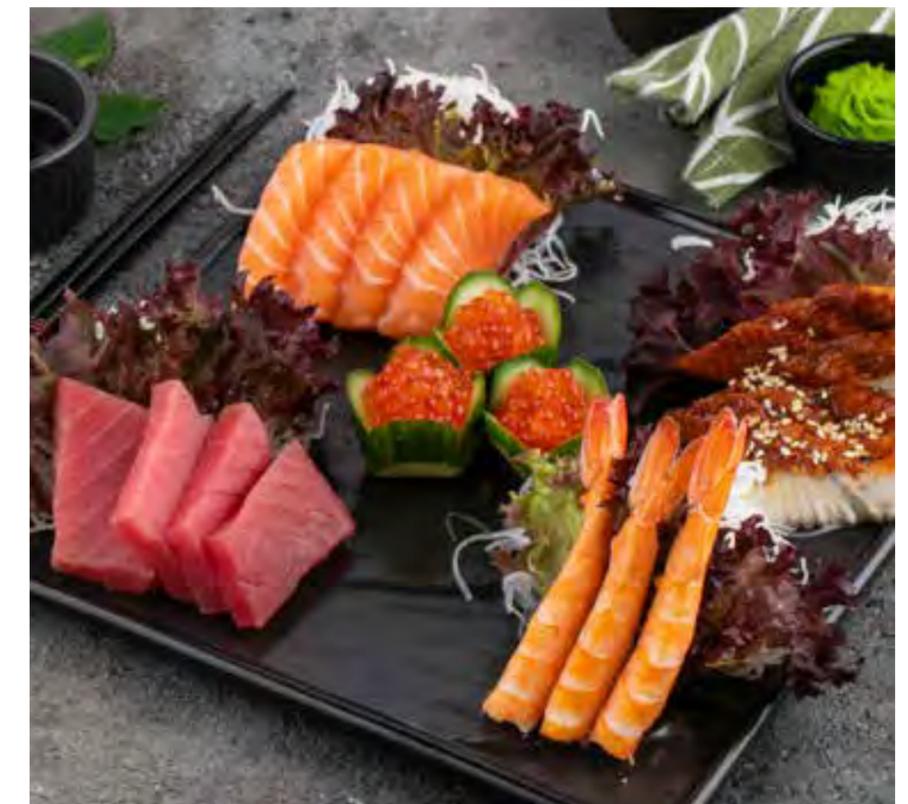
ПОКЕ С ЛОСОСЕМ / С ТУНЦОМ

650/550

Poke with salmon / with tuna

САШИМИ *Sashimi*

Угорь <i>Eel</i>	590
Креветка <i>Shrimp</i>	490
Лосось <i>Salmon</i>	590
Красная икра <i>Red caviar</i>	520
Тунец <i>Tuna</i>	450



**МИСО-СУП / 290/450/470
С ЛОСОСЕМ /
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

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

**ОСТРЫЙ
СУП КИМЧИ 310**

Spicy Kimchi soup



МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ (4 ШТ.) 520
Baked mussels (4 pcs)



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА 450
Calamari rings



**СУШИ НИГИРИ
*Sushi nigiri***

- Лосось | *Salmon* 150
- Тунец | *Tuna* 170
- Угорь | *Eel* 170
- Креветка | *Shrimp* 150
- Красная икра 230
Red caviar
- Лосось татаки 170
Tataki salmon

**ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ
(ЯКИ-СУШИ)
*Baked sushi (Yaki sushi)***

- Креветка | *Shrimp* 180
- Лосось | *Salmon* 170
- Тунец | *Tuna* 170
- Угорь | *Eel* 190



**ОСТРЫЕ СУШИ
(ГУНКАНЫ)
*Spicy sushi (Gunkan sushi)***

- Острая креветка 180
Spicy shrimp
- Острый лосось 150
Spicy salmon
- Острый тунец 170
Spicy tuna
- Острый угорь 190
Spicy eel



РОЛЛЫ *Rolls*

- Вегетарианский ролл **350**
Vegetarian roll
- Ролл с креветкой темпура и картофелем пай **560**
Roll with tempura shrimp and straw potatoes
- С авокадо **250**
Avocado roll
- С огурцом **210**
Cucumber roll
- С тунцом / с лососем **420/460**
Tuna roll / salmon roll
- С угрем **440**
Eel roll



ОСТРЫЕ РОЛЛЫ *Spicy rolls*

- «Самурай» **660**
"Samurai"
- С лососем **610**
Salmon
- С тунцом **610**
Tuna
- С угрем **660**
Eel

РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ *Tempura rolls*

- Лосось **590**
Salmon
- Угорь **550**
Eel
- Креветка **550**
Shrimp



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ *Baked rolls*

- «Фьюжен» **620**
"Fusion"
- «Микс» (лосось и угорь) **590**
"Mix" (salmon and eel)
- «Окинава» **560**
"Okinawa"
- С лососем **610**
Salmon
- С угрем **610**
Eel
- Запеченная «Филадельфия» с лососем **620**
Baked Philadelphia roll with salmon
- Запеченная «Калифорния» с лососем **590**
Baked California roll with salmon





РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» С ЛОСОСЕМ 620
Philadelphia with salmon



РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» С УГРЕМ 690
Philadelphia with eel

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» ЛЮКС 720
Philadelphia lux roll

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЯЛ» 630
Philadelphia royal roll

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» КАРАМЕЛЬНАЯ 690
Philadelphia caramel roll

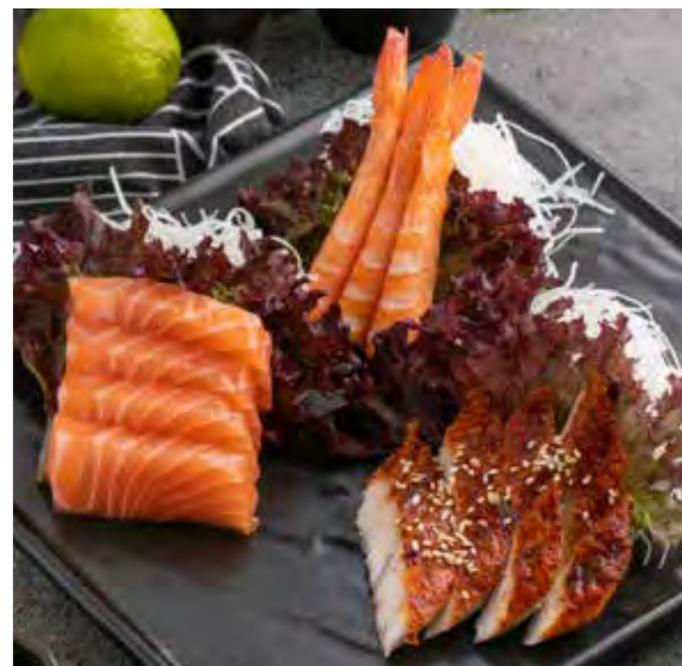


«КАЛИФОРНИЯ» С ЛОСОСЕМ 690
California roll with salmon

«КАЛИФОРНИЯ»
California

«Калифорния» с креветкой темпура 590
California roll with tempura shrimp

«Калифорния» с угрем 690
California roll with eel



САШИМИ-СЕТ 1590
Sashimi set



МЕГАСЕТ 2290
Mega set

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

Oriental-style coffee

180



«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

Castle Ruins cake

420



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

Meringue with berry sauce

Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce

420



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Pistachio roll

580



«ШУ» 290

Заварные булочки
с нежным сливочным кремом

Choux
Choux buns with tender creamy icing.



ТЕПЛЫЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ 420

Warm blueberry pie



«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 360

Banana cake



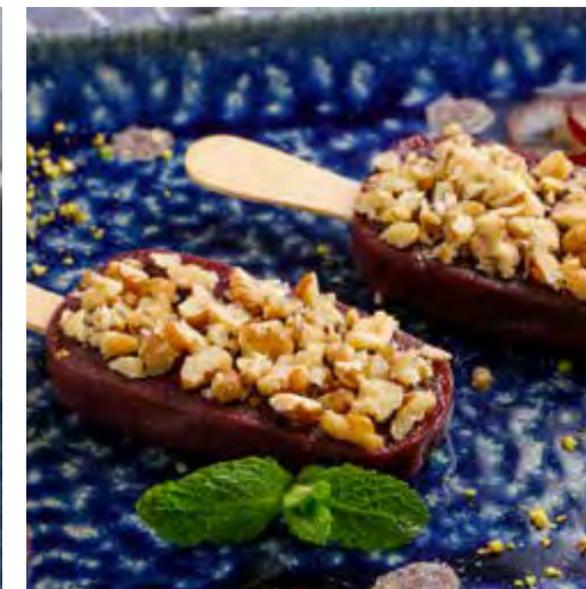
МАКОВЫЙ ТОРТ 380

Poppy cake



«НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ 380

Napoleon with custard



ПЕЛАМУШИ 260

Традиционный грузинский десерт
на основе виноградного сока

Pelamushi  
Traditional Georgian dessert
based on grape juice



ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

350

Warm apple pie



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

490

Hazelnut 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.



ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

380

Homemade carrot cake



«СМЕТАННИК»

460

Sour cream cake



«МЕДОВИК»

420

Honey cake



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

290

Белая черешня, фейхоа, грецкий орех, инжир

Jam in assortment

White sweet cherry, feijoa, walnut, fig





СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 120

Лайм, черная смородина, манго-маракуйя, клубника

Sorbet in assortment

Lime, black currant, mango-passion fruit, strawberry



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 350

Сезонные фрукты и соус на выбор: ванильный или ягодный

Fruit salad

Seasonal fruit and sauce of your choice: vanilla or berry



ПАХЛАВА 320

Baklava



МАЦОНИ С МЕДОМ И ЯГОДАМИ 320

Fermented milk with honey and berries



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1520

Fruit plate



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 130

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

Ice-cream in assortment

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



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ» 480

Georgian soil



КАДА 150

Домашнее печенье

Kada

Homemade shortbread cookies

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

САЛАТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Салат с сыром гуда	210	11	30	32	445
Салат из свежих томатов и мацони	295	11	12	12	203
Салат с хрустящими баклажанами	280	8	20	34	360
Салат «Янгилик»	190	15	28	8	351
Салат «Дервиш»	155/1 шт.	26	49	9	585
Салат по-грузински со специями	250	2	0	10	53
Микс-салат с куриной печенью	200	25	77	18	866
Салат по-грузински с орехами	250	7	20	12	256
Овощной салат на углях	170/1	4	0	20	97
Свекольный салат с телятиной и козьим сыром	205	30	52	7	618
Салат по-гальски	200/1/1	34	25	14	331
Салат с яйцом пашот	180	11	30	7	337
Салат «Ташкент»	170	19	48	20	588
Салат с копченым лососем	240	15	33	20	434
Теплый салат с курицей	190/20	15	38	7	436
«Сельдь под шубой»	280/1	14	45	23	551
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Ассорти из домашних сыров	380/40/3	80	95	30	840
Айрани от Нани	200	4	6	7	98
Баклажанная икра	190/1	10	72	21	420
Мясное ассорти	100	10	6	3	104
Отварной говяжий язык	100/2	36	32	0	436
Бастурма	100/2	15	20	0	241
Буженина	100/2	20	47	3	513
Куриный рулет	100/2	23	31	1	370
Гебжалия	180/130/3	46	62	25	848
Домашние соленья	380	6	4	25	157
Жареные баклажаны с орехами	190/1	10	72	21	420
Рыбная тарелка	260/15/2	65	25	4	498
Лосось шеф-посола	100	22	15	2	228
Копченый лосось	100	22	15	4	226
Масляная рыба	100	10	6	1	104
Мацони	200	7	10	10	152

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Перцы с надуги	120/80	4	11	26	223
Пхали из сладкой цицаки	150/5/1	8	29	39	451
Пхали из шпината	150/3/2	8	24	5	268
Пхали из свеклы	150/3/1	8	26	13	319
Сациви	230/3	27	67	4	733
Свекольная икра	200/25/3	8	20	52	423
Сезонные овощи и зелень	360/10/5	10	3	57	155
Сельдь с картофелем	100/120/30	20	60	28	636
Чакки	211	16	23	25	376
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Аджасандал	200/2	4	24	23	322
Ачма	300/200	41	59	75	750
Долма с бараниной	150/30/3	21	58	18	679
Долма с говядиной и свиной	150/30/3	19	32	17	426
Квари с грибами и зеленью	220	18	34	44	553
Квари с сыром по-мегрельски	350	52	57	58	650
Кубдари с бараниной	430	44	142	96	950
Кутабы с бараниной	150/30	18	28	44	501
Кутабы с зеленью	130/30	9	20	46	401
Кутабы с сыром	130/30	24	27	43	505
Кутабы с картофелем	150/30	10	16	59	417
Кутабы с телятиной	150/30	21	25	55	533
Лобио по-мегрельски	210/150/40/20	9	64	46	794
Лобио «Харкалия»	250/40/50/2	18	53	72	836
Мчади с сулугуни	250/150/30/5	40	38	90	860
Оладьи с лососем	3 шт./50/30/4	20	12	25	288
Пирог со шпинатом и сулугуни	450	49	49	103	1053
Пирог с картофелем и грибами	500	20	21	117	738
Самса с бараниной	100	9	45	22	530
Самса с курицей	95	19	62	24	732
Самса с телятиной	100	11	35	22	447
Сулугуни, жаренный с помидорами	185/2	27	31	3	402
Дамбали Хачо	120/50/10/60	17	36	108	825
Хачапури от тети Элисо	600	78	92	68	1407

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Хачапури по-гурийски	390	49	52	100	1063
Хачапури по-имеретински	440	62	59	127	1286
Хачапури по-мегрельски	500	73	78	127	1503
Хачапури с копченым сыром	475	76	84	92	1433
Хачапури по-аджарски	430	59	69	86	1197
Домашний пирог с рыбой	350/3	42	48	94	975
Чебурек с бараниной	180	21	88	59	550
Чебурек с сыром	200	29	91	57	640
Чебурек с телятиной	180	15	92	49	1083
Чучвара жареная	250/30	24	82	63	635
ПИЦЦА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Маргарита»	310	35	13	179	972
«Пепперони»	350	44	12	179	1003
С ветчиной и грибами	370	42	47	181	1316
«Четыре сыра»	320	52	29	178	1180
Пинца с морепродуктами	400	37	42	128	1036
Пинца с угрем	380	31	79	117	1298
Пинца грузинская	400	42	66	100	1159
СУПЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Рыбный суп с тархуном	350/2	52	14	9	369
Борщ по-ростовски	350/30/2	24	33	41	558
Бульон по-сухумски	350/2	41	23	15	350
Грибная похлебка	350/30/2	6	16	15	226
Крем-суп из тыквы	350/15/10/1	7	15	26	274
Кюфта-бозбаш	500/5	162	114	395	950
Лагман	350/20	17	45	47	661
Пити	400/2	32	64	33	840
Суп-лапша с курицей и грибами	350/1	61	39	19	670
Том Ям	350/70/2	32	29	52	600
Том Ям потак	350/70/2	36	32	44	610
Харчо из баранины	350/2	13	23	12	307
Харчо из говядины	350/2	12	10	17	207
Хаш	400/10/15	21	5	2	137
Хаш с чачей	400/10/15/50	21	5	2	137
Хашлама	250/200/10/3	41	6	5	233
Чихиртма	350/3	23	43	19	555

СУПЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Чучвара-шурпа	350/30/2	13	20	38	388
Шурпа	350	18	22	33	401
Щавелевый суп	400/30	10	21	8	262
Крем-суп из лосося	250/7	41	37	21	583
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Бефстроганов с пюре	140/160/30/2	25	92	42	790
Дорада запеченная	220/40/65	184	90	19	550
Запеченный перепел	1 шт./180/40/2/2	171	125	32	850
Ковурма по-фергански	295/2/2	29	51	17	640
Ковурма лагман	340	24	82	62	780
Котлеты из индейки с овощами	170/140/50/3	44	145	34	570
Котлеты от Петровны	180/40/3	19	101	14	740
Котлеты рыбные	190/20/30	41	43	26	656
Кучмачи	300/5/2	34	37	14	522
Мамалыга	470	34	31	87	759
Манты с ягненком	210/30	21	78	29	650
Мясо на кеци	1 шт./200	182	295	101	750
Оджахури	380	32	62	52	893
Оджахури по-мегрельски	380/6/10	18	31	30	470
Плов по-бухарски	350/80	22	56	42	746
Плов «Узбекский»	350/80	21	72	13	918
Плов «Чайхана»	350/80	28	92	98	850
Садж с бараниной	600/1210	80	337	134	1900
Садж с курицей	600/1210	81	349	133	1590
Садж с телятиной	600/1210	79	352	133	1850
Свинные ребра с картофелем	220/180/50/30	39	115	43	920
Солянка по-грузински	300/2	53	56	18	782
Фирменная лопатка	800/12	317	205	89	1500
Форель с луком-пореем	320	29	93	19	650
Хинкали с бараниной	1 шт.	9	17	26	290
Хинкали со свиной и говядиной	1 шт.	10	13	26	262
Хинкали с телятиной	1 шт.	9	19	26	305
Хинкали с грибами	1 шт.	9	17	25	289
Хинкали с сыром	1 шт.	19	17	19	304
Цицила по-гальски	1 шт./40/20	163	210	7	950
Чанахи с бараниной	400/20/3	10	21	22	318

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Чахохбили	300/3	29	27	13	415
Чашушули	250/3	4	38	13	412
Чкмерули	1 шт./150/3	108	169	6	960
Чучвара	260/30	19	27	50	522
Шаверма (бедро, грудка)	310	20	48	43	683
Эларджи	350/200	53	59	65	880
МАНГАЛ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Вырезка теленка гриль	200/100/30/30/2	51	51	21	390
Дорада на углях	1 шт./50/30/1	100	57	43	1088
Корейка ягненка	260/100/30/30/2	50	64	27	484
Куриное бедро на углях	155/100/30/30/2	34	55	22	719
Куриное филе на углях	200/100/30/30/2	61	10	22	412
Лосось на углях	140/80/30/35	37	21	41	495
Люля-кебаб из баранины	165/100/30/30/2	32	50	26	681
Люля-кебаб из картофеля на углях	200/1	5	19	39	344
Люля-кебаб из курицы	150/100/30/30/2	28	44	24	605
Стейк мачете	180/30/50	47	55	7	720
Овощной микс на углях	345/30/30	10	40	60	645
Сибас на углях	1 шт./50/30/1	72	41	34	795
Стейк «Нью-Йорк»	220/30/1	90	54	8	690
Шашлык из индейки с ежевичным соусом	200/100/30/30/2	48	243	25	390
Шашлык из мякоти ягненка	200/100/30/30/2	42	70	22	560
Шашлык из свинины	200/100/30/30/2	44	93	24	640
Шашлык из телятины	200/100/30/30/2	44	85	21	450
ГАРНИРЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Армянский лаваш	30/30	8	1	47	232
Греча с грибами	180/2	10	26	44	452
Картофель жареный	200/3	7	91	58	450
Картофель, жаренный с грибами и джонджоли	280/30/2	7	65	44	560
Картофель золотистый с луком	275/2	7	51	63	560
Картофельное пюре	200/1	6	22	40	380
Киноа с овощами	190	22	24	90	415

ГАРНИРЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Кукуруза отварная либо на мангале (на выбор)	1 шт.	8	6	35	229
Лаваш из тандыра	110/30	9	4	58	302
Рис басмати	145/3/2	4	3	39	194
Лепешка узбекская	150	13	8	78	436
Чиабатта	150	6	72	384	12
ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Банановый торт	190/3/2/1	9	32	77	450
Безе с ягодным соусом	120/20/30/10/1	6	25	74	547
Булочки «Шу»	6 шт./3/1/1	6	38	65	370
Варенье в ассортименте (белая черешня, айва, кизил, фейхоа, грецкий орех, инжир)	150	0	0	96	384
Вафельные трубочки	20/70/15/1	11	13	106	580
«Графские развалины»	180/20/1	11	44	83	776
«Згапари»	130/5/4/1	8	28	82	620
«Земля Грузии»	230/8/6/5/1	9	34	51	551
Када (печенье)	100/10	6	13	72	437
Кофе по-восточному	80	1	1	6	30
Десерт «Мамалыга»	85	9	28.6	39	449
Маковый торт	95/50/40/5/5	9	42	33	549
Мацони с медом и грецким орехом	230	7	15	39	317
«Медовик»	130/15/5/1	8	35	87	656
Морковный торт	160/5/5/1/1	8	31	67	579
Мороженое в ассортименте (ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое, с сыром, зеленый чай)	50/1	8	10	116	2
«Наполеон» с заварным кремом	180/10/1	7	28	40	443
Пахлава	120/5/2	11	43	94	650
Пеламуши	160/10/1	6	17	36	317
«Сметанник»	150/15/5/4/4	6	33	52	520
Сорбет в ассортименте (лайм, черная смородина, манго-маракуйя, клубника)	50/1	0	0	10	42
Теплый черничный пирог	190/50/30/5/4/1	11	53	98	650
Теплый яблочный пирог	200/50/14/3/1/1	8	45	111	559

ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Фисташковый рулет	110/3/2/1/1	4	8	47	274
Фруктовая тарелка	1003	5	3	107	469
Фруктовый салат с ванильным или ягодным соусом	190/50	1	0	19	115
Фундучный торт	150/1	8	36	51	561
Чурчела	70/50/3/1	5	14	57	370
«Шоколадная шкатулка»	125/30/10/2	6	38	62	614
ЯПОНИЯ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Кайсо» с креветкой в темпуре	80/30/45/30	24	13	11	257
«Кайсо»	100/15/30	20	12	5	209
Поке с тунцом	240	4	15	20	230
Поке с лососем	240	13	21	20	321
Салат с лососем и креветками	230	23	28	26	450
САШИМИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Угорь	85	7	15	4	178
Креветка	80	11	0	1	53
Лосось	80	17	7	1	131
Красная икра	95	1	0	3	14
Тунец	80	1	1	2	23
МИСО	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Мисо-суп	350	4	1	10	67
Мисо-суп с лососем	350	10	6	7	119
Мисо-суп с морепродуктами	350	8	7	2	84
Острый суп Кимчи	350	7	2	8	71
ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Запеченные мидии	110	14	33	21	439
Кольца кальмара	100/10/15	24	105	89	1402
СУШИ НИГИРИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Угорь	32	3	4	9	84
Креветка	30	2	0	3	21
Лосось	33	3	2	3	34
Красная икра	35	1	0	4	15
Тунец	33	1	1	9	49
Лосось татаки	33	3	2	3	39
ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ (ЯКИ-СУШИ)	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Угорь	40	4	16	4	176
Креветка	40	4	5	4	77
Лосось	40	4	7	4	91
Тунец	40	1	5	4	61
ОСТРЫЕ СУШИ (ГУНКАНЬ)	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Угорь	40	3	15	3	163
Креветка	40	4	4	3	64
Лосось	40	3	6	3	79
Тунец	40	2	5	11	92

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЯПОНИЯ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
РОЛЛЫ					
Вегетарианский ролл	170	3	2	26	26
Ролл с креветкой темпура и картофелем пай	210	12	13	28	257
С авокадо	120	2	8	18	149
С огурцом	120	1	1	16	79
С тунцом	120	4	3	15	130
С лососем	120	9	6	15	143
С угрем	120	8	29	18	365
РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Лосось	150	8	7	20	175
Угорь	150	7	16	20	252
Креветка	150	7	5	19	152
ОСТРЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Самурай»	200	9	19	19	287
С лососем	170	10	21	17	296
С тунцом	170	2	16	17	221
С угрем	170	9	45	17	509
ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Фьюжен»	200	18	28	22	408
«Микс»	200	14	32	21	429
«Окинава»	180	9	22	24	326
Запеченный ролл с лососем	180	14	23	21	344
Запеченный ролл с угрем	180	13	44	21	536
Запеченная «Филадельфия» с лососем	230	17	18	22	323
Запеченная «Калифорния» с лососем	225	15	18	20	300
«КАЛИФОРНИЯ»	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
С лососем	210	14	17	20	283
С креветкой темпура	210	15	11	26	267
С угрем	210	13	40	22	501
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ»	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Филадельфия» с лососем	220	15	15	20	275
«Филадельфия» с угрем	220	13	45	23	554
«Филадельфия» люкс	225	15	15	20	275
«Филадельфия» карамельная	225	13	25	22	364
«Филадельфия Роял»	230	29	28	69	643
Мегасет	770	49	103	84	1460
Сашими-сет	240	31	49	7	240

«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 ДЕКЮРА.

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.