

МАМИТО
МЕНЮ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В НАШ ГРУЗИНСКИЙ ДОМ!



Дорогие гости, мы от всей души рады приветствовать вас в нашем ресторане — месте, где царят тепло, радушие и щедрое сердце настоящей Грузии!

Грузинская кухня — это не просто еда. Это традиция, передающаяся из поколения в поколение, это застолья, полные смеха, тостов и душевных разговоров. Здесь у каждого блюда есть своя история, свои корни и, конечно же, своя душа. Мы готовим с любовью, как для самых дорогих гостей — потому что именно такими мы вас и считаем.

Пусть ароматный хачапури напомнит вам о тепле домашнего очага, острый аджапсандал пробудит чувства, а бокал доброго вина раскроет настроение каждого мгновения.

В нашей культуре гость — это благословение, а встреча за столом — особая радость. Расслабьтесь, отложите заботы, и позвольте нам окружить вас заботой, вкусами и атмосферой, которая унесёт вас в солнечные горы и уютные улочки Грузии.

Добро пожаловать! Вас здесь всегда ждут с открытым сердцем и щедрым столом!

**С любовью,
команда ресторана Мамито!**



СКИДКА **15%** В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

ВОЗЬМИ ЕДУ НА ВЫНОС
СО СКИДКОЙ **15%**

« ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ »



АССОРТИ ПХАЛИ

180 гр 520

Шпинат, свёкла, болгарский перец (традиционная грузинская закуска из овощей, перетёртых с грецким орехом с добавлением аджики)



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

170 гр 420

С сыром сулугуни, чесноком и зеленью



КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

220 гр 620

Помидоры, сыр сулугуни, песто, грецкий орех, зелень



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

250 гр 460

Грузинское холодное блюдо из курицы под соусом сациви



МЯСНОЕ АССОРТИ

170 гр **890**

Буженина, суджук, пастроми из курицы, чоризо, вяленые томаты, гриссини



СЫРНОЕ АССОРТИ

170/40 гр **570**

Копчёный сулугуни, имеритинский, сулугуни, грецкий орех, курага, чернослив, мёд



ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

240 гр **540**

Огурцы, помидоры, редис, болгарский перец, зелень



СОЛЕНЬЯ

250 гр **560**

Перец, черемша, помидоры, огурцы, чеснок, капуста по-грузински, лук красный, зелень

« САЛАТЫ »

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



САЛАТ ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ 210 гр **480**

Огурцы, помидоры, маринованный красный лук, грузинская заправка, грецкие орехи, кинза



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И МУССОМ ИЗ СЫРА ФЕТА 250 гр **690**

Салат из обжаренных баклажанов под соусом сладкий чили и томатов, маринованных в соевом соусе с чесноком



САЛАТ С ОСТРЫМ ЦЫПЛЁНКОМ 310 гр **720**

Салат айсберг, печёный болгарский перец, печёный баклажан, цукини гриль, помидоры, острый цыплёнок



ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ 260 гр **580**

Подаётся с копчёным сулугуни, люля-кебаб из курицы и красным луком



САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 210 гр **450**

Буженина, картофель мини, фасоль стручковая, вяленые томаты, маринованные огурцы, салат микс, лук красный, заправка на основе зернистой горчицы



САЛАТ С КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ

210 гр

920

Огурцы, помидоры черри, микс салат, форель горячего копчения, заправка на основе мацони с мёдом и хреном, зелень



САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТОМАТНЫМ КОНФИТЮРОМ

320 гр

630

Микс салат, картофель, стручковая фасоль, помидоры, лук красный, печень куриная, варенье из помидор, кинза, салатная заправка



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СОУСОМ МАЦОНИ

230 гр

420

Помидоры, огурцы, печёный баклажан, микс салат, кинза, заправка мацони



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ И КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ

270 гр

890

САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ, СВЁКЛОЙ И МУССОМ ИЗ СЫРА ФЕТА

230 гр

420



« ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ »



**ОБЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ,
ЧЕСНОКОМ И БАЗИЛИКОМ**

230/70 гр **1300**

Подаются с авторским соусом и лавашом



**ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ**

350 гр **750**



ЧЕБУРЕКИ

С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

200/40 гр **350**

Подаются с соусом сацебели

С БАРАНИНОЙ

200/40 гр **380**

Подаются с соусом сацебели

С КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

200 гр **290**

С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

200 гр **340**



**ЖАРЕННЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ**

230 гр **460**

Подаются в соевом соусе с чесноком,
красным луком и зеленью



**МИНИ-ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ**

380 гр **720**

Подаются в сливочно-грибном соусе



ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ 250/50/60 гр **410**
Подаётся с капустой по-грузински и лавашом



ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ 180/40 гр **370**



**ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР СУЛГУНИ
С ТОМАТАМИ** 210 гр **710**



АДЖАПСАНДАЛ 250 гр **620**
Блюдо кавказской кухни из овощей



**ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ
С СЫРОМ СУЛГУНИ** 180 гр **510**

« СУПЫ »

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



УХА

380 гр **850**

Судак, форель, картофель, помидоры черри, лук порей, зелень



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

350/80/60 гр **630**

Подаётся с солодовой краюшкой, паштетом из сала и сметаной



ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

380/80 гр **790**

Подаётся с армянским лавашом, аджикой и красным луком



ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ

350 гр **760**

Баранина, домашняя лапша, помидоры, картофель, болгарский перец, лук, сельдерей, морковь, чеснок



МЯСНАЯ СОЛЯНКА

380/90/40гр **530**

Подаётся со сметаной и сырными гренками



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ

300 гр **280**



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПАСТОЙ ОРЗО

300/100 гр **310**

Подаётся с расстегаем с курицей



СУП ХАРЧО

350 гр **530**

Национальный острый грузинский суп из говядины с рисом



БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ И ТОМАТАМИ

450 гр **570**

« ГОРЯЧЕЕ »

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЁННАЯ С ТОМАТАМИ

280 гр 1520

Форель, томаты, сливочно-сырный соус, зелень



СУДАК С ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

420 гр

1050



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

320 гр

570

Подается со свежими овощами



ХИНКАЛИ

1 шт/100 гр

С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 130

С БАРАНИНОЙ 150

С КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРЕННЫМ ЛУКОМ 100

С СЫРОМ СУЛУГУНИ 130



КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ПЮРЕ

300 гр

540

Подается с битыми огурцами



**КУРИНАЯ ГРУДКА
С СЫРОМ И ТОМАТАМИ** 390 гр **420**
Подаётся под медово-горчичным соусом с булгуром



КРЕВЕТКИ ЧКМЕРУЛИ 280 гр **990**
Запечённые креветки в сливочно-ореховом
соусе с чесноком



ЦЫПЛЁНОК ЧКМЕРУЛИ 330 гр **710**
Запечённый цыплёнок в сливочно-ореховом
соусе с чесноком



**ОДЖАХУРИ
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ** 330 гр **620**
Обжаренное куриное бедро с картофелем,
томатами и шампиньонами



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ 330 гр **680**
Свинина, картофель, перец болгарский, томаты,
чеснок, лук красный, зелень

МЯСНОЙ СТОЛ

1700/110/120 гр **5300**

Шашлык из курицы, шашлык из свинины, каре ягнёнка, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из баранины, овощи гриль, картофель стоун отварной, соленья, соус чесночный, соус сацебели, аджика



КАРЕ ЯГНЁНКА

240/50/40 гр **1550**

Подаётся на лаваше с красным луком, кинзой и соусом сацебели

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

160/50/40 гр **560**

Подаётся на лаваше с красным луком, помидорами, кинзой и соусом сацебели

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ

160/50/40 гр **620**

Подаётся на лаваше с красным луком, кинзой и соусом сацебели

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

160/50/40 гр **1300**

Подаётся на лаваше с красным луком, помидорами, кинзой и соусом сацебели

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

160/130/40 гр **720**

Подаётся на лаваше с помидорами, красным луком, кинзой и соусом аджика

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

160/130/40 гр **990**

Подаётся на лаваше с помидорами, красным луком, кинзой и соусом аджика



РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ И КРЕВЕТКАМИ 270 гр **870**



**СТЕЙК ИЗ БУЖЕНИНЫ
С МИНИ КАРТОФЕЛЕМ** 330 гр **680**

Подается с томатным соусом



ЧАХОХБИЛИ 400 гр **930**

Куриное бедро, томаты, болгарский перец, лук репчатый, грузинские специи



ЧАШУШУЛИ 400 гр **1100**

Говядина, томаты, болгарский перец, лук репчатый, грузинские специи

«ВЫПЕЧКА»

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 300гр 580



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ,
СЫРОМ И ЯЙЦОМ 390гр 660



ХАЧАПУРИ «4 СЫРА» 350гр 650



ХАЧАПУРИ
С ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 380гр 560



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ XXL 900 гр **1450**

АССОРТИ МИНИ-ХАЧАПУРИ 500 гр **790**
По-аджарски, со шпинатом и сыром, с люля-кебаб из курицы



ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ 120 гр **120**

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 110 гр **120**



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

390 гр

620

С сыром сулугуни, отварным
яйцом и луком порей



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

420гр

690



КУБДАРИ

360 гр

510

Пирог с говядиной и свиной



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

250гр

410

«ГАРНИРЫ»



КАРТОФЕЛЬ МИНИ С ГРИБАМИ 200 гр **360**

Картофель стоун, шампиньоны, вешенки, специи грузинские, зелень



ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 гр **590**

Перец болгарский, баклажан, кабачок, шампиньоны, помидор, грецкие орехи, чеснок, зелень



КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 гр **290**



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 гр **180**

«СОУСЫ»

40 гр **110**

АДЖИКА
СОУС САЦЕБЕЛИ
СЫРНЫЙ СОУС

ТКЕМАЛИ из красной/
зелёной сливы
МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ
КЕТЧУП

СЛАДКИЙ ХАЛАПЕНЬО
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС
СМЕТАНА

НАРШАРАБ

«ДЕСЕРТЫ»

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



ДЕСЕРТ «СПЕЛЫЙ ГРАНАТ» 90 гр 430



ТОРТ С БАНАНОМ, АРАХИСОМ И СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ 150 гр 480



ГРУЗИНСКОЕ ВАРЕНЬЕ
Инжир, кизил, грецкий орех



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ВИШНЕЙ 180 гр 410



ДЕСЕРТ «ХИНКАЛИ» 110 гр 450



ПРОФИТРОЛИ 3 ШТ 60гр 270
С ванильным кремом



**МОРКОВНЫЙ ТОРТ
С АЙВОЙ**

150 гр **370**



МЕДОВИК

150 гр **310**



ПАХЛАВА

90 гр **250**



МОРОЖЕНОЕ/СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

50гр **220**



ГРУШЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

170/50 гр **540**

Подаётся с шариком ванильного мороженого



ОРЕШКИ 3 ШТ

С варёной сгущёнкой и маскарпоне

120 гр **340**

«ТОРТЫ»

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



МОРКОВНЫЙ ТОРТ С АЙВОЙ

1500 гр

3500

Нежный сливочный муссовый крем, пряный морковный бисквит с апельсиновой цедрой, грецким орехом и прослойкой из айвы



НАПОЛЕОН

1500 гр

2700

Наши кондитеры готовят "Наполеон" по классическому рецепту: из тончайших коржей, смазанных нежным сливочно-заварным кремом

Вы можете заказать торт по вашему индивидуальному эскизу.
Заказ на торт осуществляется за 3 дня до нужной даты.



МЕДОВИК

1500 гр

3100

Торт с тончайшими пористыми карамельно-медовыми коржами
и воздушным сметанно-сливочным кремом

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.
Please tell your waiter if you have any food allergy.