СОВРЕМЕННАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ С ГРУЗИНСКИМИ КОРНЯМИ

мама тута

Время работы ресторана
По будням с 17:00 до 23:00
По выходным с 12:00 до 23:00

ГРУЗИНСКИЙ СЫР

Выдержанный кахетинский сыр гуда • 900

Молочный сыр сулугуни • 450

ЗАКУСКИ

Хумус с запеченным баклажаном • 940

Хумус с бараниной • 1350

Бабагануш, взбитые баклажаны с приправами и оливковым маслом • 1150

Паштет из цесарки с домашним чатни и маринованными корнишонами • 850

Слабосоленый лосось с сливочным маслом • 1600

Закуска из печеного перца с сыром гуда • 850

Сациви с курицей • 650

Тартар из говядины в грузинском стиле с ароматными травами • 1250

ОВОЩИ И ТРАВЫ

Наше фирменное ассорти пхали – шпинат, свекла, тыква и цветная капуста • 1390

Маринованные джонджоли с красным луком, помидорами и кахетинским маслом • 1050

Гурийская красная квашеная капуста • 420

Острые перчики, замаринованные по-домашнему • 650

Теплый салат с телятиной • 1450

Салат из свежих овощей со сметаной • 1200

Рулетики из баклажанов с грецкими орехами • 810

Грузинский салат из свежих овощей с кахетинским маслом или ореховой заправкой • 1200

Салат Табуле • 1200

Салат с томатами, муссом из сыра гуда, тыквенным маслом и кинзой • 1300

ХАЧАПУРИ

Пеновани, хачапури из слоеного теста с сыром • 580

Пеновани с ягненком и кинзой • 900

Аджарский с яйцом • 980

Мегрельский с сыром • 980

ХИНКАЛИ

Калакури со свининой и говядиной, 3 шт • 600

Мини-хинкали с говядиной в перечном соусе • 1000

Месхури с бараниной и копченым сулугуни • 950

Пасанаури — хинкали с телятиной, 5 шт • 750

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чакапули из ягненка • 2100 •

Утиная ножка конфи с картофельным пюре • 2400 •

Цыпленок табака • 1520 •

Ребра ягненка, жаренные на углях, с соусом чимичурри • 5500

Рибай на углях, с хрустящим картофелем, за 100 г стейка • 2100

Шкмерули, цыпленок в сливочном соусе с чесноком • 2100

Форель в виноградных листьях, приготовленная на кеци • 2200

Куриный кебаб со специями в тонком лаваше • 1350

Дорадо запеченная с томатами • 1850

Ягненок с овощами • 2150

НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-4 ЧЕЛОВЕК

Плечо барашка в травах с жареной картошкой и печеными помидорами • 9750 •

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аджапсандали • 660

Лобио «Батумела» • 450

Долма в виноградных листьях по-авлабарски • 850

Язычки ягнят на гриле с салатом из сельдерея • 1200

Чакапули из вешенок с тархуном • 1100

Овощи на гриле • 780

Равиоли с кучмачи • 660

Три чебурека с ароматным куриным бульоном • 1230

СУПЫ

Домашний куриный суп • 650

Бозбаши, суп с фрикадельками из ягненка • 780

Харчо, пастуший суп с говяжьей грудинкой • 780

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Свежеиспеченный в тонэ шотис пури • 300

Многозерновой хлеб на особой почти 100-летней закваске из Грузии • 460

Безглютеновый хлеб из зеленой гречки • 500

ПОЧЕМУ АРМЯНЕ?

Оригинальные тифлисские кафе практически полностью исчезли. Открытые в начале прошлого столетия издавна поселившимися в Авлабаре армянами, они встречали гостей приглушенной элегантностью: и богатых дельцов из далеких стран, и тяжело дышащих извозчиков, и влюбленные парочки.

Ветерок влетал в форточки и вылетал в открытую во внутренний дворик заднюю дверь. Деревянные стулья отражались в витражных зеркалах рядом с семейными фотографиями цвета сепии. Студенты завтракали. Семьи приходили на ужин. Адвокаты перечитывали детали судебных дел. Писатели искали новые образы. Так проходила жизнь.



ГИА ХУЧУА, МОЙ ЕДИНОМЫШЛЕННИК

В уроженце Тбилиси, молодом талантливом шеф-поваре Гиа Хучуа, я распознал родственную душу еще на съемках второго сезона «Адской кухни». Почти пять лет я раздумывал над концепцией грузинского ресторана, который отличался бы от традиционного, слишком уж фольклорного, исполнения — вдали от родины такое мне всегда кажется искусственным. Хотелось сделать просто вкусное и вполне современное меню с грузинским корнями. Насколько у нас получилось — судить вам! А мне самому очень нравится!

Ваш Арам Мнацаканов,
армянин, влюблённый в грузинскую кухню

КОНЦЕПТ: АРАМ МНАЦАКАНОВ **БРЕНД-ШЕФ:** ГИА ХУЧУА **УПРАВЛЯЮЩАЯ:** АЛЕКСАНДРА ГЕЛОВАНИ

MIR SUPREME · Мама Тута · Альфа Банк · Alfa Only

ЧТО ТАКОЕ ТУТА?



«Джельсо» по-итальянски, «тут» по-армянски, **тута – грузинское имя тутового дерева,** или попросту шелковицы – сакрального дерева для многих древних народов.

Это символ мудрости: тута расцветает последней, после того как перестают дуть губительные ветра, зато плодоносит раньше остальных плодовых деревьев – метафора того, что ранняя одаренность не гарантирует успех, и благоразумный человек не должен спешить!

Символ вечной жизни и плодородия: сколько бы ветвей туты ни срезали, дерево не гибнет, а наоборот, продолжает расти, вновь и вновь восстанавливая срезанные ветви и листву. Ни одно дерево не может сравниться с тутой по обилию плодов, которые созревают каждые три-четыре дня.

Символ здоровья: тута — это единственное дерево, ягодам которого присуща природная стерильность. Пыль не оседает на них, поэтому их едят немытыми.

НАПИТКИ

ЧАЧА и НАСТОЙКИ

Чача. Асканелли • 450
Дикая слива. Анасеули • 500
Армянский выдержанный дистиллят. Бостан • 500
Дикая груша. Морус • 550
Шелковица. Морус • 600
Мёд. Анасеули • 700
Фейхоа. Анасеули • 700

КОНЬЯК

Арарат Ани 7 лет • 550
Ararat Nairi 20 лет • 1750
Baron Otard VSOP • 1100
Chateau de Mantifaud 10Y.O. • 1400

ПИВО

Безалкогольное пиво 0,33 л • 750
Грузинское пиво • 750

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Ключевая вода ТУТА • 450
Боржоми • 450
Минеральная вода Недра 750 мл газ. / негаз. • 790
Освежающий домашний лимонад 250 мл / 750 мл • 350 / 850
Свежевыжатый сок: из апельсинов или грейпфрута • 590
Соки: яблоко, персик, томат • 450

И ПОГОРЯЧЕЕ

Кофе по-батумски, на песке • 270
Эспрессо • 350
Американо • 390
Капучино • 420
Латте • 450
Капучино / Латте на соевом или миндальном молоке • 500
Аффогато, эспрессо с шариком ванильного мороженого • 660
Чайник ароматного чая 0,4 / 0,8 л • 480 / 850
Зеленый или черный, с мятой, чабрецом или ромашкой

СОГРЕВАЮЩИЕ

Малиновый с шиповником, малиновый с мятой, облепиховый, имбирный 300 мл • 390

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ МАМА TUTA

Уникальный купаж
Зеленый грузинский чай с листьями *тутовника (шелковицы),* лепестками подсолнечника и мандарином 0,4 / 0,8 л • 480 / 850

Наслаждайтесь дома или возьмите в подарок:
Пачка ароматного фирменного чая Mama Tuta 50 г • 1250

ДЕСЕРТЫ

Горячий яблочный пирог с шариком домашнего пломбира • 1050
Тёплый ореховый пирог • 1200
Ром-баба (ром на выбор) • 790
Bumbu XO • 150
Highball express • 200
«Дудук», томленые абрикосы с грецкими орехами • 690
Чизкейк с мацони • 580
Наполеон • 750
Пирожное «Картошка» • 300
Профитроли крем-брюле • 890
Шоколадный трюфель с розмарином • 350
Конфета из белого шоколада с апельсиновым ганашем • 350
Сорбеты. 1 шарик • 450
лимон, манго, малина, чёрная смородина,
Мороженое. 1 шарик • 450
горький шоколад, молочный шоколад, фисташка, клубника, пломбир

Продлите удовольствие:
Набор домашних шоколадных трюфелей с розмарином, 3 шт. • 850



ДАВАЙТЕ ПРАЗДНОВАТЬ!

Грузинская кухня просто создана для дружеского застолья, и мы точно знаем как его устроить!

• • • • •

Зовите друзей, чтобы устроить шумный и веселый праздник за нашим большим столом!

• • • • •

Пожалуйста, обратитесь прямо сейчас к нашему менеджеру, он расскажет вам все о событиях в Мама Тута.



Мама Тута