



# ЗАВТРАКИ

Аджарский хачапури с яйцом • 560

Пеновани • 400

Борани,  
аджарский воздушный омлет с сыром • 350

Обратите, пожалуйста, внимание,  
для приготовления нам понадобится 20 минут.

Оладьи из цукини  
с сыром страчателла • 490

Яичница глазунья • 250

## ДОБАВИМ:

Авокадо/томаты свежие 100 г • 250

Ветчина 50 г • 200

Лосось 50 г • 250

Черный трюфель 3 г • 600

Красная икра 50 г • 450

Черная икра 28,6 г • 3900

## НА ДОМАШНЕЙ БУЛОЧКЕ МАРИТОЦЦО • 690

Яйцо Бенедикт с лососем

Яйцо Бенедикт с ветчиной и черным трюфелем

## СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

Традиционная грузинская лепешка шотис пури  
со сливочным маслом и джемом • 250

Круассаны и другая утренняя выпечка • 200  
Пожалуйста, уточните у официанта что мы испекли сегодня.

Круассан с заварным кремом • 320

Круассан с фисташковым кремом • 360

Овсяная каша  
на молоке\* или на воде • 250

Творожная запеканка  
со сметаной • 300

Фермерский йогурт / Мацони • 200

Торта Альба • 600

Чизкейк с мацони • 450

\*\*\*\*\*

\*Мы будем рады заменить для вас  
коровье молоко на соевое или миндальное.  
Пожалуйста, обратитесь с этой просьбой  
к официанту.

## ДОБАВИМ:

Домашняя гранола 50 г • 150

Свежие ягоды 60 г • 250

Фермерская сметана 40 г • 100

Нутелла 40 г • 100

Домашнее варенье 40 г • 100

Цветочный мед 40 г • 100

# НАПИТКИ

\*\*\*\*\*

Эспрессо • 260

Американо • 260

Капучино • 290

Латте • 350

Капучино / Латте  
на соевом или миндальном молоке • 390

Кортадо,  
эспрессо с топленным молоком • 250

\*\*\*\*\*

Чайник ароматного чая  
0,4 / 0,8 л • 290 / 580

\*\*\*\*\*

Свежевыжатый сок  
апельсин, грейпфрут 0,2 л • 290

Сок томат, яблоко, персик 0,2 л • 250

Вода Sairme 0,5 л с/г • 350

Вода Sairme 0,5 л б/г • 350

\*\*\*\*\*

## ИГРИСТОЕ

Игристое Розе Декорди Венето, Италия  
150 мл / 0,75 л • 450 / 2250

Просекко Декорди Венето, Италия  
150 мл / 1,5 л • 450 / 4500

\*\*\*\*\*



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Выдержанный кахетинский сыр гуда • 460
- Молочный сыр сулугуни • 290
- Пхали из шпината • 500
- Пхали из болгарского перца • 500
- Легендарная закуска – маринованные джонджоли с красным луком, помидорами и кахетинским маслом • 490
- Тартар из говядины в грузинском стиле с ароматными травами • 990
- Хумус с запеченным баклажаном • 650
- Острые перчики, замаринованные по-домашнему • 450
- Баже с курицей • 500
- Грузинский салат со свежими огурцами, помидорами, петрушкой, базиликом и луком. С кахетинским маслом или ореховой заправкой • 580
- Баклажаны, печенные на углях • 450
- Гурийская красная квашеная капуста • 290
- Томленый помидор с выдержанным кахетинским сыром гуда • 990

## ХАЧАПУРИ

- Пеновани, хачапури из слоеного теста с сыром • 400
- Пеновани, хачапури из слоеного теста с сочным ягненком и шпинатом • 650
- Аджарский с яйцом • 650
- Мегрельский с сыром • 650

## ХИНКАЛИ

- Калакури со свининой и говядиной, 3 шт. • 360
- Вегетарианские с сыром, 3 шт. • 360
- Мини-хинкали с говядиной в перечном соусе • 690
- Месхури с бараниной и копченым сулугуни • 790

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- |                              |                             |                         |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Чакапули из ягненка • 1450 • | Чахохбили из курицы • 990 • | Цыпленок табака • 990 • |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
- Ребра ягненка, жаренные на углях, с запеченным чесноком • 2450
  - Шкмерули, цыпленок в сливочном соусе с чесноком • 1150
  - Форель в виноградных листьях • 1190
  - Филе палтуса со шпинатом и ароматными травами • 1490
  - Ребро телянка в ароматных травах 100 г • 550

### НА КОМПАНИЮ из 2-4 ЧЕЛОВЕК

- Томленная в печи лопатка молочного ягненка с чесноком и розмарином • 3980

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Лобио «Батумела» • 390
- Долма в виноградных листьях по-авлабарски • 590
- Равиоли с кучмачи • 650
- Равиоли с телячьими мозгами • 650
- Вешенки с тархуном • 650

## СУПЫ

- Домашний куриный суп • 590
- Харчо пастуший с говяжьей грудинкой • 650
- Бозбаши, суп с фрикадельками из ягненка • 590

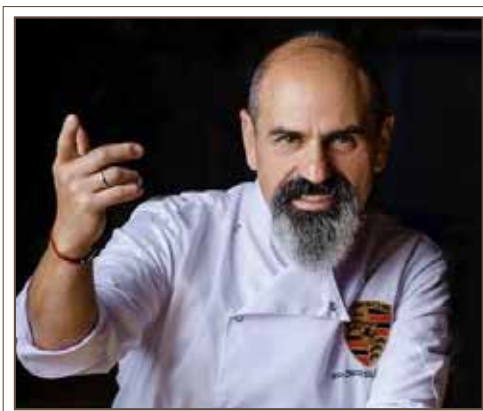
## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

- Свежеиспеченный в тонэ шотис пури • 250
- Многозерновой хлеб на особой почти 100-летней закваске из Грузии • 250
- Безглютеновый хлеб из зеленой гречки • 250

## ПОЧЕМУ АРМЯНЕ?

Оригинальные тифлиские кафе практически полностью исчезли. Открытые в начале прошлого столетия издавна поселившимися в Авлабаре армянами, они встречали гостей пригласившей 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.



Через реку Куру, которая протекает через Тбилиси, перекинуто сегодня 11 мостов.

А двести лет назад их было шесть. На месте существующего сегодня моста «300 Арагвинцев», названного в честь подвига практически грузинских спартанцев, в середине 19 века стоял однопролётный деревянный мост. И проход по нему был платным.

Так вот, тифлиский предприниматель Иван Мнацаканов заплатил за него 25 000 рублей золотом и выкупил мост для жителей города! И следующие сто лет, вплоть до 1952 года, мост этот именовался Мнацакановским!

И раз уж в столице страны был исторический мост, созданный моим однофамильцем, я считаю эту историю документальным подтверждением мнацакановского вклада в национальное достояние Грузии!

**Ваш Арам Мнацаканов,**  
армянин, влюблённый в грузинскую кухню



# ЧТО ТАКОЕ ТУТА?



«Джелсо» 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 немывтыми.

## МОИ ДРУЗЬЯ: БРАТЬЯ ТОТИБАДЗЕ



**В**нуки художника, дети художника — не стать художниками они не могли! Знаменитые пейзажи и натюрморты братьев Константина и Гоги Тотибадзе полны истинно грузинского обаяния, поэзии и юмора. А еще они относятся к кулинарии как к искусству. Я полюбил их с первой встречи!

У нас в интерьере — инсталляция с картиной Гоги Тотибадзе «Мясо», 2013 год. Оригинал находится в мастерской художника.



## ДАВАЙТЕ ПРАЗДНОВАТЬ!

**УСТРОИМ ДЛЯ ВАС НАСТОЯЩЕЕ  
ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ!**

Спросите нас прямо сейчас и мы покажем вам нашу Квартиру на 2-м этаже  
**ИЛИ**

зовите друзей в Мама Tuta  
в самом сердце ПЕТЕРБУРГА, собирайтесь  
вокруг самого красивого стола –  
угощениям и шуткам – не будет конца,  
**И ВЫ НАДОЛГО ЗАПОМНИТЕ  
ЭТОТ ДЕНЬ!**



## МАМА ТУТА НА ПАТРИАРШИХ

**РЕСТОРАН 2020 ГОДА  
ПО ВЕРСИИ ЖУРНАЛА GQ**

**З**а современный взгляд на грузинскую кухню ресторанный рейтинг ведущего глянцевого журнала России вручил приз нашему ресторану, открывшемуся в самый разгар пандемии и сразу влюбившему в себя публику Патриарших прудов.



# ДЕСЕРТЫ И СЫРЫ

**Christmas Courvoisier Special • 990**  
какао сорбет, эспрессо и Courvoisier XO 25мл

## ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

50 мл

2017  
Бен Рие Пассито  
ди Пантеллерия  
Доннафугата • 1100  
Сицилия, Италия

2015  
Шато де Роллан • 780  
Сотерн, Франция

## ХЕРЕС & ПОРТО

75 мл

Нектар РХ  
Гонсалес Биасс • 490  
Херес, Испания

Тони 10 YO Копке • 650  
Порто, Португалия

Тони 20 YO Копке • 990  
Порто, Португалия

## ДИЖЕСТИВЫ И ЛИКЕРЫ

40 мл

Фернет-Бранка • 450

Лимончино  
даль Изола • 400

Амаро Нонино  
Квинтэссенция • 450

ÛЕ Мальвазия  
ди Нонино • 900

Граппа Стравеккья  
Сан Леонардо • 1200

Римские булочки Маритоццо • 390

Панна котта с соленой карамелью  
или с ягодами по сезону • 390

Тирамису • 450

Торта Капрезе • 490

Торта Альба • 550

Амальфи,  
лимонный десерт с нежной меренгой • 490

Чизкейк с мацони • 450

Гозинаки • 390

Шоколадный трюфель с розмарином • 150

**Аффогато,  
эспрессо с шариком ванильного  
мороженого • 350**

**Домашнее мороженое • 200**

Шарик мороженого: горький шоколад, фисташка, ваниль, соленая карамель, страчателла	Шарик сорбета: лимон, манго, малина, клубника-базилик <b>какао</b>
---	---

**Тарелка с сырами дня • 990**

## ПРОДЛИТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ! ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ:

Набор домашних шоколадных трюфелей  
с розмарином 3 шт. • 550

## КОФЕ И ЧАЙ

Эспрессо • 260

Американо • 260

Капучино • 290

Латте • 350

**Коретто**, эспрессо с граппой Традиционале • 300

**Кортадо**, эспрессо с топленным молоком • 300

**Капучино/ Латте** на соевом или миндальном молоке • 390

**Чайник ароматного чая** 400/800 мл • 290/580

- Ассам Хармутти • Эрл Грей • Китайский порошок «Храм Неба» •
- Зеленый жасминовый чай • Вечерний травяной •
- Бабушкин сад • Молочный улун •

## КРЕПЛЁНОЕ ВИНО

50 мл

Допо Театро  
Вермут Амаро • 500

Бароло Кинато Барале • 890

2017  
Мускат де Ривзаль Домен  
Лез Анфан Соваж • 390  
Руссийон, Франция

Вьё Пино де Шарант  
Розе Жан Фийю • 890

## КОНЬЯК КАЛЬВАДОС

40 мл

Шато де Монтифо  
VS • 490

Фрапен VSOP • 890

А.Е.Дор XO • 1690

Кальвадос  
Резерв дю Шато 8 YO • 790  
Шато дю Брёй

Кальвадос Резерв  
10 YO • 1250  
Лемортон

## ДОМАШНИЕ СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

0,4/0,8 л • 290/580

Малиновый  
с мятой

Облепиховый  
с розмарином