



НА БОЛЬШОЙ МОРСКОЙ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Молодые грузинские сыры
с зеленью • 450

Закуска из печеного перца
с сыром гуда • 490

Легендарная закуска – маринованные
джонджоли с красным луком, томатами
и кахетинским маслом • 490

Пхали из болгарского перца • 450

Пхали из шпината • 450

Паштет из цесарки с домашним чатни
и маринованными корнионами • 590

Хумус с запеченным баклажаном • 650

Салат Табуле • 650

Бабагануш,
взбитые баклажаны с приправами
и оливковым маслом • 590

Сациви с курицей • 450

Тартар из говядины в грузинском стиле
с ароматными травами • 680

Грузинский салат
с кахетинским маслом
или ореховой заправкой • 590

Острые перчики, замаринованные
по-домашнему • 400

Баклажаны,
печенные на углях • 450

Гурийская красная
квашеная капуста • 250

ХАЧАПУРИ

Пеновани,
хачапури из слоеного теста с сыром • 450

Пеновани, хачапури с сочным ягненком,
шпинатом и кинзой • 690

Аджарский с яйцом • 550

Мегрельский с сыром • 550

ХИНКАЛИ

Калакури
со свиной и говядиной, 3 шт. • 360

Мини-хинкали с говядиной
в перечном соусе • 690

Вегетарианские с сыром, 3 шт. • 360

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чакапули из ягненка • 1150

Цыпленок табака • 1100

Шкмерули,
цыпленок в сливочном соусе с чесноком • 1100

Форель
в виноградных листьях • 1100

Филе северного палтуса
со шпинатом и ароматными травами • 1250

Утка
в ежевичном соусе • 1190

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лобио «Батумела» • 350

Долма
в виноградных листьях
по-авлабарски • 450

Чакапули
из вешенок • 650

Равиоли
с кучмачи • 550

СУПЫ

Домашний
куриный суп • 450

Бозбаши,
суп с фрикадельками
из ягненка • 450

Харчо пастуший
с говяжьей грудинкой • 550

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Свежеиспеченный
в тонэ шотис пури • 250

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 ХУЧА, МОЙ ЕДИНОМЫШЛЕННИК

В уроженце Тбилиси, молодом талантливом шеф-поваре Гиа Хуча, 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, влюбленный 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 немывыми.



МАМА TUTA
ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН 2020 ГОДА
ПО ВЕРСИИ РЕСТОРАННОГО РЕЙТИНГА
ЖУРНАЛА GQ

НАПИТКИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Освежающий домашний лимонад тархун / малина-кинза 1 л • 850

Вода ключевая Мама Тута 0,5 л • 250

Боржоми 0,5 л • 250

Свежевыжатый сок из апельсинов или грейпфрута 0,2 л • 290

Сок яблоко / томат / персик 0,2 л • 250

Кока-Кола / Кока-Кола Зеро 0,33 л • 160

Тоник Фентиманс 0,2 л • 300

И ПОГОРЯЧЕЕ

Эспрессо • 200

Американо • 200

Капучино • 220

Латте • 250

Горячий малиновый напиток 0,3 л • 320

Чайник ароматного чая 0,4/0,8 л • 200/400
зеленого или черного,
с мятой, чабрецом или ромашкой

КОКТЕЙЛИ

Апероль Шпритц • 590

Джин-Тоник • 660

Негрони • 750

ПИВО

Казбеги светлое/темное 0,5 л • 390

Безалкогольное пиво
Клаусталер 0,33 л • 450

ДЕСЕРТЫ

Дудук • 490

Домашний ореховый пирог • 550

Наполеон • 490

Шоколадный трюфель с розмарином • 200

Сорбеты. 1 шарик • 200

Мороженое. 1 шарик • 200

**Продлите удовольствие дома,
возьмите с собой:**

Набор домашних шоколадных трюфелей с розмарином 3 шт. • 600



ДАВАЙТЕ ПРАЗДНОВАТЬ!

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

Зовите друзей в МАМА TUTA на Зоологическом, чтобы устроить шумный и веселый праздник за большим столом!

Пожалуйста, спросите нашего менеджера все о событиях в МАМА TUTA или бронируйте на probka.org

