СОВРЕМЕННАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ С ГРУЗИНСКИМИ КОРНЯМИ

мама тута

Ресторан работает каждый день
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

Закуска из печеного перца
с сыром гуда • 850

Сациви с курицей • 650

Тартар из говядины в грузинском
стиле с ароматными травами • 1250

Севиче из морского волка
с хумусом • 1450

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

Баклажаны, печенные на углях • 950

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

Вегетарианские с сыром, 3 шт • 600

Хинкали с тыквой • 550

Пасанаури — хинкали с телятиной, 5 шт • 750

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чакапули
из ягненка
• 2100 •

Утиная ножка конфи
с печеным
баклажаном
• 2200 •

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

Щечки теленка с бататом и пшеном • 1850

Палтус в соусе храйме • 3150

Дорадо на пару с карри • 2950

НА КОМПАНИЮ ИЗ 2-4 ЧЕЛОВЕК

Плечо барашка в травах с жареной
картошкой и печеными помидорами
• 8500 •

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

Равиоли с бычьими хвостами
с нежным пюре
из сельдерея • 1300

Лобио из красной фасоли
с креветками, кальмаром
и каракатицей • 2100

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 • 360

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

Выроженце 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

7% КЕШБЭК ПРИ ОПЛАТЕ MIR SUPREME подробнее на vamprivet.ru имеются ограничения

Альфа Банк Alfa Only Кешбэк до 10% для клиентов Alfa Only и А-Клуба

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
Малина. Полугар • 550
Дикая груша. Морус • 550
Шелковица. Морус • 600
Мёд. Анасеули • 700
Фейхоа. Анасеули • 700

КОНЬЯК

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

ПИВО

Александрополь 0,33 л • 450
Безалкогольное пиво 0,33 л • 750

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Ключевая вода ТУТА • 450
Боржоми • 450
Минеральная вода Недра
750 мл газ. / негаз. • 750
Освежающий домашний лимонад
250 мл / 750 мл • 270 / 780
Свежевыжатый сок:
из апельсинов или грейпфрута • 590
Соки: яблоко, персик, томат • 450

СОГРЕВАЮЩИЕ

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

И ПОГОРЯЧЕЕ

Кофе по-батумски, на песке • 270
Эспрессо • 350
Американо • 350
Капучино • 420
Латте • 450
Капучино / Латте
на соевом или миндальном молоке • 490
Аффогато, эспрессо
с шариком ванильного мороженого • 660
Чайник ароматного чая 0,4 / 0,8 л • 480 / 760
Зеленый или черный, с мятой, чабрецом или ромашкой

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ MAMA 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

«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.

