




манана мама
грузинский ресторан

ГРУЗИНСКОЕ МЕНЮ



ВМЕСТЕ С ВАМИ
30 лет





ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН «МАНАНА МАМА»!

Двери нашего дома всегда открыты для дорогих гостей.

Ресторан «Манана Мама» - аутентичный уголок гостеприимной и вкусной Грузии, вобравший в себя все традиции народа этой прекрасной страны, расположенной в сердце Кавказа и на побережье Чёрного моря. Необыкновенно красивая страна с богатой и разнообразной природой и мягким климатом.

Наш ресторан назван в честь одного из самых распространенных женских грузинских имен Манана Мама. На грузинском языке название ресторана звучит как «манана деда», потому что по-грузински мама - это «deda».

Колоритное сочетание мясных блюд, свежих овощей и специй в лучших традициях грузинской кухни - это фирменный гастрономический подчёрк ресторана «Манана Мама». Каждое блюдо нашего меню - это изобилие вкусов и ароматов!

Добро пожаловать в грузинский ресторан «Манана Мама»

Генацвале, скачивай наше приложение Restostar Доставка

Регистрируйся и получай 500 подарочных бонусов.

ПОДАРКИ
И ДРУГИЕ АКЦИИ



СКАЧАЙ
ПРИЛОЖЕНИЕ



АССОРТИ И ЗАКУСКИ

Как говорят в Грузии, закуски можно сравнить с песней. Они такие же душевные и многоголосые. Они разнообразны: с обилием специй, душистого перца и орехов. Поэтому мы тщательно выбираем овощи и продукты. Не идем на компромиссы, когда речь идет о свежести

Ассорти сыров

Сулугуни молочный, сулугуни копченый, горгонзола, бри, сыр «Прованс»

260 г **630.-**

Бадриджани

Рулетики из баклажанов с орехами и чесноком

165 г **340.-**

Капуста по-гурийски

Квашеная капуста в грузинских специях

100 г **120.-**






Шляпки шампиньонов

Запеченные шампиньоны
под воздушной шапкой
из сыра Сулугуни
с грузинской аджикой


250 г **360.-**



Ассорти из свежих овощей и зелени

Помидоры, огурцы, паприка,
петрушка, лук зеленый, кинза

200 г **310.-**



Сельдь с картофелем

Филе сельди
с отварным
картофелем

240 г **310.-**

Баже - традиционный грузинский ореховый соус. Мы делаем его на основе грецких орехов с уцхо-сунели, сванской солью, кориандром и чесноком



**Сырные
шарики
с соусом
баже**

165 г **290.-**



**Разносолы
бочковые**

Помидоры соленые,
маринованные огурцы,
капуста по-гурийски,
маринованный чеснок,
цицак

385 г **440.-**



**Мясное
ассорти
для настоящих
джигитов**

Говядина варено-копченая,
язык говяжий, карбонат,
буженина домашняя

350 г **910.-**

**Рыбное
ассорти**

Лосось слабой соли,
форель копченая,
масляная рыба,
тигровые креветки

200/20 г **860.-**



**Рулетки
из баклажан**

Жареные рулетки
из баклажанов
с начинкой
из сыра Чечил

170 г **360.-**



Сациви

Традиционное
грузинское блюдо
из отварного куриного
филе под соусом
из грецких орехов
и грузинских специй

170 г **250.-**





Хрустящие баклажаны

Хрустящие баклажаны в соусе сладкий чили

100 г **240.-**



Лосось слабой соли

100/20 г **440.-**



САЛАТЫ

В Грузии говорят: «Когда мы садимся за стол, стрелки часов останавливаются»



Салат с жареным сулгуни и свеклой



160 г **300.-**

В этом салате всё как на грузинском курорте Батуми – домашний сыр Сулгуни поджарили для тебя и заботливо уложили на подушку из зеленого салата, печеной свеклы, лепестков редиса, посыпали грецким орехом

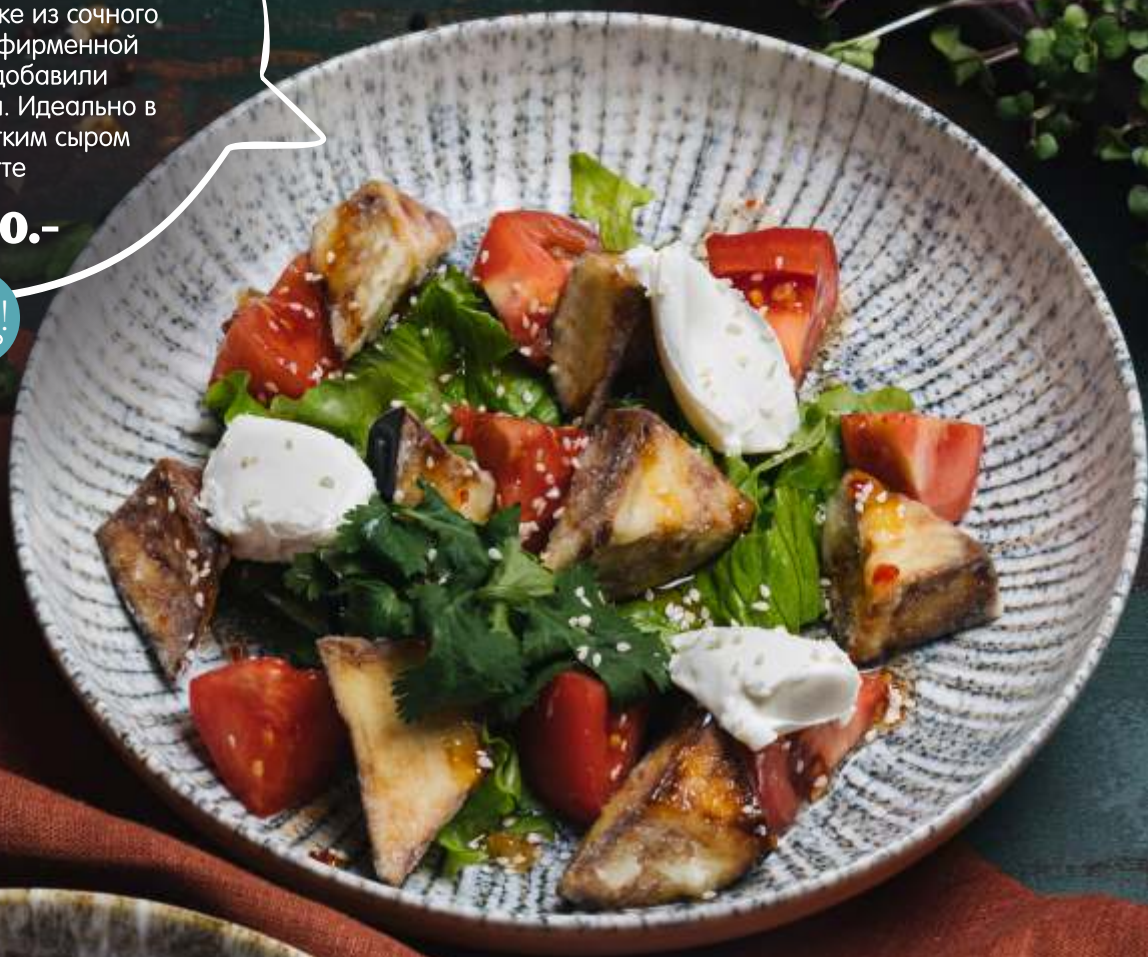


Салат с хрустящими баклажанами и бакинскими томатами

Хрустящий балажан на воздушной подушке из сочного салата. Укрыли фирменной заправкой и добавили бакинские томаты. Идеально в сочетании с мягким сыром Креметте

180 г **380.-**

КАК
Вах!
ВКУСНО



Цезаря с курицей

Курочка, обжаренная с тимьяном, листья салата, фирменный соус, сочные томаты, пармезан и хрустящие гренки

160 г **340.-**





Кварели

Нежное куриное филе в сочетании со свежими помидорами, стручковой фасолью с заправкой из грецкого ореха

180 г **320.-**

Цезаря с креветками

Салат с отборными креветками, сочными листьями салата, томатами, пармезаном и хрустящими гренками

160 г **390.-**



Салат по-грузински

Салат из сладких томатов, хрустящих огурчиков, ароматного красного лука, заправленный кахетинским маслом

230 г **310.-**






Салат по-кахетински

Салат с отварной говядиной,
свежими овощами
и грецким орехом

190 г **420.-**





Гнездо кукушки

Салат из говядины и
курицы, яиц, маринованных
огурчиков, красного лука,
зерен граната

220 г **360.-**



Салат кавказский

Сытный салат из отварной
говядины с хрустящими
овощами и грецкими
орехами

170 г **330.-**

СУПЫ



Жарчо

300 г **360.-**

Традиционный острый суп с отборной телятиной, кавказскими специями, рисом, томатами и зеленью. С грузинским хлебом Пури будет ещё вкуснее!

Солянка по-домашнему

Сытный и гордый суп с
копченостями и
кавказскими специями

300 г **360.-**



Крем-суп из шампиньонов

Сливочный грибной крем-
суп с ароматным маслом

300 г **340.-**



ХАЧАПУРИ

Хачапури по-горгонзольски

Лодочка с начинкой из смеси сыров Горгонзолы и Сулугуни

300 г **400.-**



Хачапури по-карбонарски

Лодочка с начинкой из нежнейшего бекона, смеси сыров Сулугуни и Брынзы

300 г **370.-**



Хачапури по-аджарски

300 г **360.-**




Хачапури по-аджарски - это блюдо, в котором вместились культура Грузии. Форма хачапури напоминает корабль аджарских мореплавателей, а желток символизирует солнце. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борты и макая в горячий сыр.





**Жачапури
по-имеретински**

380 г **340.-**



**Жачапури
по-мегрельски
с молочным
сулугуни**

430 г **430.-**

**Жачапури
по-мегрельски
с копченым
сулугуни**

430 г **430.-**



В нашем ресторане мы выпекаем грузинский хлеб Пури с соблюдением всех грузинских традиций - в печах, называемых «тонэ», которые напоминают каменный колодец

Пури

Горячий, только из печи

120 г **50.-**

Пеновани

Хачапури из слоеного теста с фермерскими грузинскими сырами и большой любовью наших поваров

260 г **310.-**

ХИНКАЛИ

Хинкали
в кеци
в сливочном
соусе

90 г **400.-**

Хинкали
с курицей
и сулугуни

1 шт/90 г **95.-**

Хинкали
со свиной
и телятиной

1 шт/90 г **85.-**

Хинкали
с креветками
и цуккини

1 шт/90 г **100.-**

Хинкали
с грибами

1 шт/90 г **75.-**

Хинкали
с телятиной

1 шт/90 г **85.-**

Хинкали
с бараниной

1 шт/95 г **95.-**

В Грузии говорят: «Вы не можете купить счастье, но вы можете купить хинкали. Что в принципе одно и то же»

ГОРЯЧЕЕ




Чахохбили из курицы

Кусочки обжаренной курицы в соусе из томатов, с луком, зеленью и кавказскими специями

300 г **400.-**






Оджахури из свинины

Домашнее жаркое из свинины с картофелем, отборными томатами, аджикой, сванской солью и зеленью


300 г **440.-**



Чашушули из говядины

Томленая в томатном соусе телятина со сладким перцем, луком, чесноком, кинзой и домашней аджикой

300 г **550.-**



**Говядина
под сыром в кеци**

Нежная говядина, томленая
с картофелем
и шампиньонами под
сырной шапкой с томатами

300 г **450.-**


КАК
Вах!
ВКУСНО



Долма

Традиционное блюдо из
малосольных виноградных
листьев, в которые мы
старательно заворачиваем фарш
из отборного мяса. Подается
с соусом мацони и зеленью

220 г **410.-**



**Чкмерули
из креветок
с цуккини в сливочно-
чесночном
соусе**

180/120/60 г **810.-**

ДЛЯ
ГУРМАНОВ

МАНГАЛ

К шашлыку
рекомендуем заказать
грузинский хлеб Пури.

Ассорти из шашлыков и кебабов

800/200/100/50г

2100.-

Цахтон	50 г	70.-
Сацебели	50 г	70.-
Ткемали красный	50 г	80.-
Ткемали зеленый	50 г	80.-
Аджика домашняя	50 г	70.-
Наршараб	30 г	70.-

ВЫБЕРИ СВОЙ СОУС

Люля-кебаб из курицы с кинзой 150/110 г **380.-**

Люля-кебаб свинина-телятина 150/110 г **400.-**

Люля-кебаб из баранины 150/110 г **440.-**

Шашлык из куриного бедра 150/110 г **390.-**

Шашлык из свиной шеи 150/110 г **400.-**



Кебабули

Кебабули – сочный кебаб из курицы с кинзой завернутый в хрустящее тесто с сыром сулгуни и овощной сальсой

280 г **410.-**



ГАРНИРЫ

Картофель фри

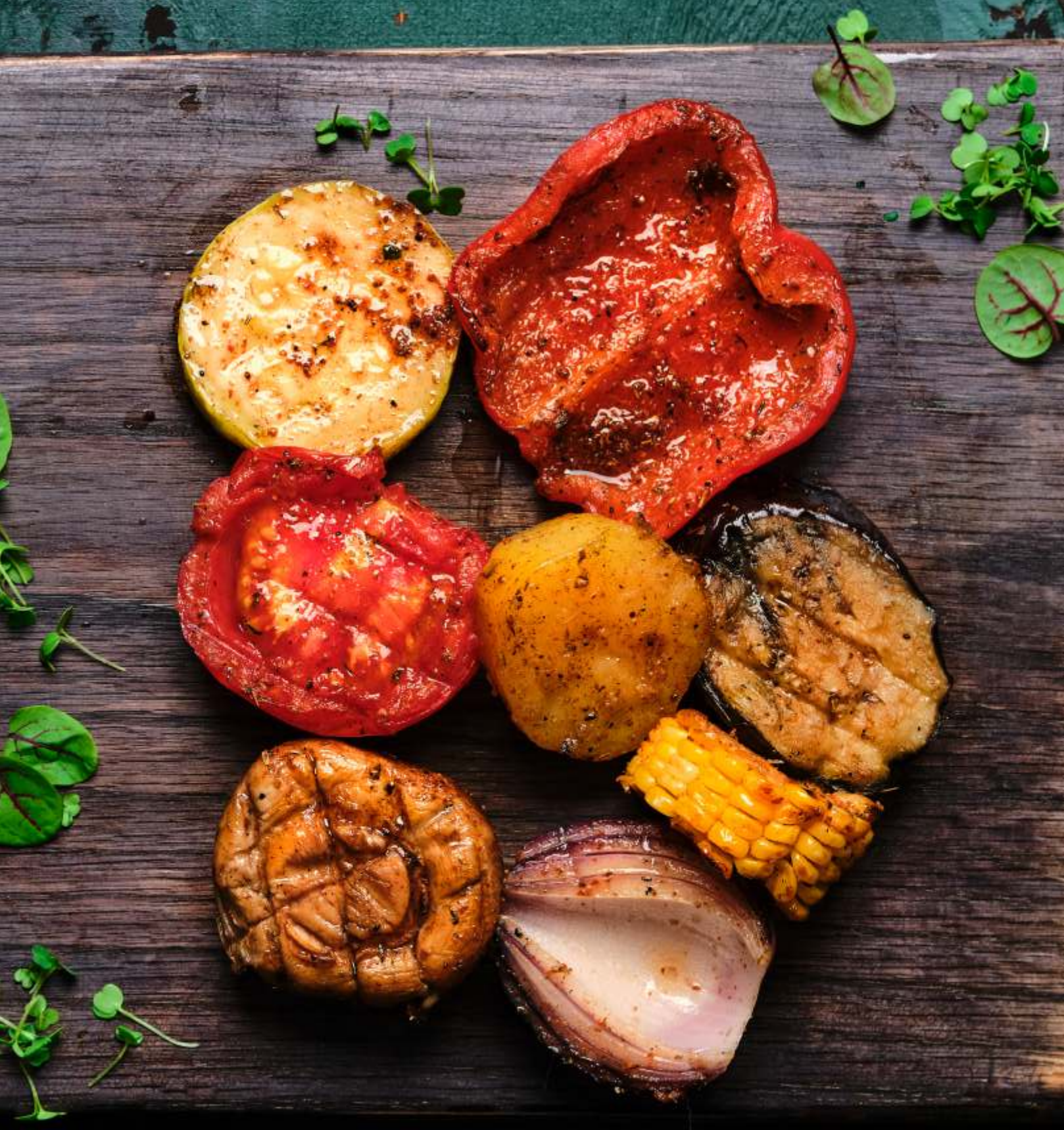
100 г **160.-**

Картофельное пюре

150 г **120.-**

Овощи на мангале

300 г **320.-**



ДЕСЕРТЫ

Пахлава
домашняя

140 г 250.-





Торт
«Тирафани»

105 г **270.-**



Торт
«Медовый»

105 г **260.-**



Торт
«Ореховый»
с черносливом

105 г **270.-**



**Торт
«Милая
девочка»**

105 г **260.-**



**Торт
«Прага»**

105 г **260.-**



**Яблочный
штрудель**

Хрустящий штрудель с
яблоками и орехами,
подается с шариком
пломбира

140 г **230.-**





Фруктовая тарелка

Сезонные фрукты

600 г **450.-**



Мороженое по-грузински

100 г **170.-**

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Гранат-смородина
Черника-лаванда
Малина-мята

Манго-маракуйя
Огурец-апельсин
Клубника-базилик

250 мл **180.-**
1000 мл **490.-**



ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Подается с вареньем

Кавказская пленница

Микс черного и зеленого чая, тимьян, розмарин, мята, лимон, имбирь, мед

Облепиховый

Чай ассам, облепиха, розмарин, лимон, имбирь, мед

Гранат-Малина-Розмарин

Чай ассам, пюре малина, сироп гранат, розмарин, тимьян

Смородиновый

Чай ассам, пюре смородина, сироп гранат, мед, мята, чабрец

Манго-Лемонграсс

Чай сенча, пюре манго, сироп лемонграсс, базилик

Клубника-Фейхоа

Чай сенча, пюре клубника, сироп фейхоа, мята

Грейпфрут-Маракуйя

Чай ассам, грейпфрут, апельсин, морс клюква, сироп маракуйя, корица

600 мл **320.-**

1000 мл **350.-**



ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

600 мл

Ассам	180.-
Эрл Грей	180.-
Айва с персиком	180.-

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

600 мл

Земляничный десерт	160.-
Сенча	150.-
Грезы султана	170.-
Свежая ромашка	170.-
Молочный улун	180.-
Зеленый жасмин	160.-

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

600 мл

Фруктовый микс	160.-
Гибискус королевский	160.-

КОФЕ

Американо	150 г 120.-
Эспрессо	50 г 110.-
Капучино	150 г 150.-
Латте	150 г 150.-
Глясе	150 г 160.-

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классический 250 г | 190.-
Мороженое и молоко

Шоколадный 250 г | 190.-
Молоко, мороженое,
шоколадный топинг

Сникерс-шейк 250 г | 210.-
Мороженое, арахис,
молоко, шоколадный
и карамельный сиропы

Черника-банан 250 г | 190.-
Молоко, мороженое,
пюре черника, пюре банан

Груша-банан 250 г | 190.-
Молоко, мороженое,
пюре груша, пюре банан

ПАКЕТИРОВАННЫЕ СОКИ

200 мл

Апельсин, ананас, 80.-
яблоко, вишня,
персик, томат



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ


200 мл

Апельсин	180.-
Грейпфрут	210.-
Яблоко	160.-
Морковь	110.-
Лимон	200.-

ГРУЗИНСКИЕ ЛИМОНАДЫ

Дюшес, саперави, лимон, тархун, крем-сливки, фейхоа, барбарис	<u>500 мл</u> 220.-
--	------------------------

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА


Evervess Кола		500 мл 185.-
Frustyle Апельсин		500 мл 185.-
Frustyle Лимон-лайм		500 мл 185.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми	500 мл 230.-
Саирме газированная	500 мл 190.-
Саирме без газа	500 мл 190.-
Мевер без газа	500 мл 210.-
Набеглави газированная	500 мл 230.-
СНО без газа	500 мл 160.-
Аква Минерале газированная	 500 мл 120.-
Аква Минерале без газа	500 мл 120.-
Аква Минерале с магнием без газа	500 мл 120.-

МОРСЫ И КОМПОТЫ

	<u>200 мл</u>	<u>1000 мл</u>
Морс клюквенный	65.-	325.-
Морс облепиховый	65.-	325.-
Морс черничный	65.-	325.-
Компот вишневый	60.-	300.-



**Всегда ждем Вас
в гости по этим адресам:**

ул. Сахарова, 11
ул. Тимирязева, 30

restostar.com



Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях наличными или банковской картой, а также средствами с карты "Почётный гость" Группы "РЕСТОСТАР". Данная брошюра является рекламным материалом. Меню ресторана с подробным описанием состава и выходом блюд, стоимостью и всей необходимой информацией находится на доске информации для потребителей и предоставляется гостям по их первому желанию.