Меню

La MaMa

В нашем меню представлены вкусные блюда домашних рецептов наших мам, в которых просматривается колорит русской, украинской, молдавской и татарской кухни. Эти блюда знакомы нам с детства и всегда ласковые мамины руки готовили своим детям с огромным удовольствием.

Мамина страничка

Чебуреки 150 рублей

Кушанье в виде пирожков из тонкого теста жаренные в масле с различными начинками. Мясной, рыбной, и курицы. | 3 шт 150/50 гр |

Чебуреки по-каспийски 170 рублей

Этот вкусный, хрустящий пирожок с сочной и ароматной начинкой из судака одинаково вкусный и жарким летним днем, и холодным зимним вечером. | 3 шт 150/50 гр |

Беляши 150 рублей

Татарский круглый пирожок из дрожжевого теста с мясом. Подается с ароматным бульоном. | 3 шт 180/50 гр |

Мамина пицца 375/310/380/350 рублей

Открытые мамины пироги: вкуснейшее пышное тесто, много начинки и много сыра Моцарелла. | 350 гр |
- с семгой и маслинами
- с салями, свежими помидорами и грибами
- с телятиной и болгарским перцем
- с фруктами и ягодами

Вертута 170 рублей

Национальные молдавские рулеты из тонкого вытяжного теста с разнообразными начинками, запеченные в печке: с брынзой и творогом, с мясом и капустой, с вишней. (тыквой) | 200 |

Плачинтэ 170 рублей

Домашняя молдавская лепешка из тонкого слоеного теста с начинками из тыквы и яблока или с творогом и брынзой. Выпекается в печке. | 2 шт 200 |

Блинчики 75 рублей

Традиционное русское кушанье. Тонкие и румяные блинчики с маслом. Отдельно к ним закажите: сметану, варенье, мед, молоко сгущенное. | 3 шт 150\5 |

Хачапури 250 рублей

Хрустящая тонкая лепешка, запеченная в печке с сыром и маслом. | 400 |

Манты 210 рублей

Популярное татарское блюдо из тонкого теста с рубленным мясом, приготовленное на пару. Подаются со сметанным соусом с рубленой зеленью. | 250/50 |

Украинские вареники 220 рублей

Любимейшее национальное блюдо из пресного тонкого теста с различными начинками | 250/50 |:
- с картофелем и белыми грибами. Подаются со сметаной.
- с вишней. Подаются с фруктовой приваркой.
- с творогом.

Блинчики с семгой 185 рублей

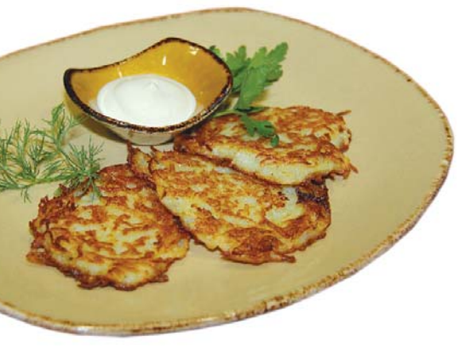
Семушка слабосоленая завернута в тонкий блинчик, смазанный творожным крем-сыром. | 50/80 |

Ушки по-русски с мясом 210 рублей

Большие пельмени с мясной начинкой. Подаются в горшочке со сметаной. | 250/30 |

Драники картофельные 130 рублей

Белорусские картофельные оладьи, быстрообжаренные в раскаленном масле. Подаются со сметаной. | 150\50 |



Мамальыга 95 рублей

Национальная, всеми любимая молдавская кукурузная каша подаётся с брынзой и сметаной. | 200/30/30 |

Ушки по-русски с гречкой и грибами 220 рублей

Большие пельмени с гречневой начинкой. Подаются в горшочке с белыми грибами. | 250/30 |

Киевские вергуны 155 рублей

Очень вкусные бантики из сметанного теста с сахарной пудрой подаются с приваркой из ягод. | 120/50/50 |

Салаты

Салат Оливье с куриной грудкой 175 рублей

Знаменитый салат русской кухни с куриной грудкой, отварным картофелем, маринованными огурчиками и зеленым горошком. | 200 |

Салат из говядины с ореховым соусом 295 рублей

Филе говядины, микс из салатов Романо, Айсберг, Фриссе, свежие огурцы, помидоры, редис и соус Бальзамик. | 200 |

Салат из свинины с горчичным соусом 295 рублей

Микс из листьев салатов, постная свинина, огурчики маринованные заправлены горчичным соусом, сыром Пармезан и гренками. | 210 |

Салат Греческий 195 рублей

Побывав в Греции, мама привезла душистое оливковое масло. Теперь, овощной салат из помидоров, огурцов, сладкого перца с красным луком и брынзой, мы заправляем именно им.. | 120/50/50 |

Салат Цезарь 280/345 рублей

Сочные листья салата Романо с соусом из анчоусов «Цезарь», обжаренная куриная грудка или обжаренные королевские креветки, сыр Пармезан, гренки. | 200 |
- с куриной грудкой
- с королевскими креветками

Салат с морепродуктами 325 рублей

Листья салата микс, морской коктейль, креветки, мидии Киви-гигант, помидоры черри, заправляются оливково-винной заправкой. | 200 |

Зеленый салат с лососем 295 рублей

Салат Латук с малосольным лососем заправлен соусом «Пармезан» | 200 |

Закуски

Сибирский рыбный малосол 430 рублей

Побалуйте себя муксуном, семушкой и красной икрой.
Подаются с лимоном и маслинами. | 50\75\15\ 30\30 |

Мясная гастрономия 375 рублей

Мамина буженина, рулет из курицы, язык отварной соусом хрен и деликатная уточка с инжиром. | 40\40\50\30\40 |

Рулеты из баклажан 250 рублей

Рулетики из обжаренных на гриле баклажан, фаршированных помидорами с пикантной заправкой. Подаются с маринованной морковью собственного маринада. | 150\100\20 |

Ассорти свежих овощей 250 рублей

Свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис с миксом из листьев салатов. | 70\60\60\50\10 |

Малосольные овощи 295 рублей

Помидоры черри, огурцы,
перец болгарский, капуста.
Все собственного посола. |
60\60\60\70 |

Сырное плато 295 рублей

Брынза, сыры Пармезан и Моцарелла подаются
на плато с орехами, виноградом и зеленью.
| 50\50\50\20\50\50\5\5 |

Селедочка по-деревенски 190 рублей

Филе селедочки собственного посола с отварной
картошечкой и маринованным лучком. | 100\100\25 |

Фрукты 310 рублей

Полкило свежих сезонных фруктов! | 500 |

Супы

Уха из семги 190 рублей

Уха — одно из древнейших блюд русской кухни, под которым последние лет двести подразумевают именно рыбный суп (с той оговоркой, что вплоть до конца XIX века русские поваренные книги включали рецепты ухи на курином бульоне). | 300\50 |

Чорба 175 рублей

Горячий густой национальный молдавский суп с курицей и домашней лапшой с легкой традиционной кислинкой. | 300\50 |

Куллама 210 рублей

Густая и сытная куллама - любимое блюдо татар и башкир. Горячий наваристый суп – это самая распространенная пища, которой насыщаются люди после трудового дня в Башкирии. Бульон с капустой, салмой (салма готовится из тонко раскатанного теста, нарезанного ромбиками), морковью и луком варится и подается с кусочками отварного мяса. | 300\75 |

Токмач 210 рублей

Суп из баранины - великолепное домашнее блюдо татарской кухни. Сытно и вкусно! | 300\50 |

Солянка домашняя 235 рублей

Вот что нужно для сытного обеда! Один из самых распространенных супов русской кухни. Суп с насыщенным вкусом из салями, языка с маринованным огурчиком, каперсами, маслинами. Подается со сметаной и ливерными пирожками. | 300\25\80 |

Борщ Украинский с пампушками 195 рублей

Настоящий украинский борщ с пампушками - это праздник для желудка и души! Приготовление его требует времени, но в результате мы получаем сытное, яркое и потрясающе аппетитное первое блюдо! Пампушки к борщу - это маленькие дрожжевые булочки, которые при подаче поливают специальным чесночным соусом. | 300\30\30\75 |

Суп-крем из тыквы с фокаччо 165 рублей

В Нежине в тыкве засаливают огурцы, в Африке – прячут в дождливую погоду одежду, узбеки хранят в ней табак. В старину из нее делали ложки, плоты и колеса для тачек. Но больше всего во все времена ценили тыкву в кулинарии. Чудесный нежный сливочный суп из тыквы, цветной капусты и картофеля. Подается с фокаччей -тонкой пшеничной лепешкой. | 300\20 |

Горячие блюда

Стейк из семги 410 рублей

Обжаренная на гриле рыба получается очень вкусной и нежной. Подается со сливочно-винным соусом. | 150\30 |

Филе судака с соусом Тар-тар 345 рублей

Филе судака, обжаренное в панировке из кукурузной муки с лимоном и маслинами. Подается с соусом Тар-тар. | 150/30 |

Люля – кебаб из курицы 285 рублей

Это знаменитое блюдо мы готовим из рубленого куриного мяса. В отличие от котлет, в люля не кладут ни яиц, ни хлеба... Наши люля из курицы получаются сочные, аппетитные и очень вкусные! | 180\50\50 |

Мясо в горшочке 295 рублей

Мясо в горшочке — это блюдо, пользующееся большой популярностью, во многом благодаря не только его вкусноте, но и сытости. Просто чудо происходит под крышкой горшочка в то время, когда в нем тушатся помидоры, болгарский перец, баклажаны и мясо в собственном соку. Вкус и аромат у этого блюда просто волшебный! | 350 |

Биточек по-кишиневски 235 рублей

Круглая котлетка из рубленого мяса свинины и говядины. Подается с овощным жульеном и соусом из спелых томатов. | 125/50/30 |

Мамина Паста 365 рублей

С морепродуктами в томатном соусе - это не только экзотично, изыскано, но и очень полезно. | 350 |

Стейк рибай 890 рублей

Кусок сочного стейка из говядины. | 170/10 |

Цыплёнок-гриль 410 рублей

Вы полюбите нашего цыпленка с гриля из-за его хрустящей ароматной корочки и нежного, сочного мяса. | 280/50 |

Сэрмэлуцэ 210 рублей

Невероятно вкусные голубчики по-молдавски в капустных кулечках и виноградных листьях. Подаются со сметаной. | 150/50 |

Костица (свиная корейка) 355 рублей

Популярное молдавское блюдо из свиной корейки на гриле. Это настоящая мужская еда, сытная и основательная. Солидный кусок мяса на кости щедро приправляется специями, маринуется в соусе и зажаривается до красноты в раскаленном масле. Не забудьте выбрать к Костице гарнир! | 150/50 |

Лангет из телятины 395 рублей

Лангет – настоящее блюдо русской кухни, хотя и имеет французское название. Что поделать, время его изобретения характеризуется поклонением всему французскому, и название ему дано в честь повара-француза. Филе телятины отбивают, жарят на гриле и подают с помидорами и соусом Порто. | 150\30\50 |

Каре ягненка 550 рублей

Каре ягненка, жаренное на гриле подают с помидорами черри и соусом из северных ягод. | 150/45/50 |

Медальоны из свинины 380 рублей

Ароматные кусочки мягкого мяса на подушке из помидоров с ярким винным соусом Медок. | 150\75\50 |

Токана с мамалыгой 310 рублей

Кусочки свиной шейки, обжаренные с луком подают с мамалыгой, брынзой, сметаной и соусом муждей | 170/10 |

Гарниры

Картофель по-домашнему Картофель, запеченный с сыром и сливками. | 150 |	95 рублей
Картофель фри Подаётся с кетчупом и майонезом | 150\40 |	95 рублей
Картофельные дольки Картофельные дольки фри с молотой паприкой. | 150 |	95 рублей
Капуста брокколи с сыром и сливками | 100 |	95 рублей
Капуста цветная припущенная | 150 |	95 рублей
Овощи-гриль Обжаренные на гриле помидоры, перец болгарский, баклажаны. | 100 |	95 рублей
Рис с овощами Рассыпчатый рис с морковью и луком | 150 |	95 рублей

Хлеб

Булочка молочная /30/	10 рублей
Булочка боварская /30/	10 рублей
Фокаччо с сыром /50/	25 рублей
Фокаччо с прованскими травами /50/	25 рублей
Пампушки с чесноком /75/	20 рублей
Пирожок ливерный /40/	35 рублей

Напитки

Собственного производства — 50 рублей
морс ягодный, компот из шиповника, узвар из сухофруктов, мацони с зеленью /200/

Фирменный коктейль «ЛаМама» — 350 рублей
узвар, сочные апельсины, лимон и много мяты /1 л/

Лимонад домашний «Дюшес», «Яблоко», «Апельсин», «Сельдерей» /1 л/ — 350 рублей

«Кока-кола», «Спрайт», «Эвервейс тоник» /0,6/ — 90 рублей

Кока-кола /0,25/ — 90 рублей

Ред Булл /0,25/ — 150 рублей

Минеральная вода Perier, Vittel (Франция) /0,33/ — 150 рублей

«Кубай» /0,5/ — 90 рублей

СОКИ

Сок свежеотжатый — 150 рублей
апельсиновый, грейпфрутовый, морковный, яблочный, сельдереевый /200 мл/

Сок «Я» — 50 рублей
апельсиновый, вишневый, томатный, яблочный, мультифрукт /200 мл/

ЧАЙ

Чай листовой в чайнике /0.5/ — 120 рублей

Зеленый
Молочный улун,
Жасминовые жемчужины,
Сенча,
Свежесть Китая,
Женьшеневый улун,
Серебряные иглы

Черный
Пуэр, Ассам, Ройбуш, Английская королева

Травяной
Хамелеон

Дополнение к чаю — 20 рублей
молоко /30 мл/
сливки /20 мл/
лимон /10 гр/
мята /2 гр/

КОФЕ

Эспрессо /55мл/ — 70 рублей
Американо /95 мл/ — 70 рублей
Капучино /200 мл/ — 100 рублей
Латте /250 мл/ — 100 рублей

Соусы и дополнения

Соус на выбор майонез, кетчуп, горчица, соус хрен, сметана, соус муждей, аджика домашняя /30/	20 рублей
Соус на выбор соевый соус, соус Цезарь, соус сливочный /30/	30 рублей
Топпинг молоко сгущенное, варенье с вишней, клубникой /30/	30 рублей
Мёд /30/	50 рублей
Маслины или оливки /50/	50 рублей
Лимоны дольки /50/	50 рублей

Десерты

Пирожное Наполеон /100/	120 рублей
Пирожное Тирамиссу /100/	120 рублей
Чизкейк классический /160/	180 рублей
Салат фруктовый с карамельным соусом /150/	130 рублей

Мороженое /1 шарик – 50 гр/ шоколадное, клубничное, фисташковое.	50 рублей
Отдельно закажите топпинги	
орехи /30 гр/	50 рублей
сиропы /30 мл/	50 рублей
ликеры /30 мл/	90 рублей

Дорогие наши гости!

Если Вам по вкусу гостеприимная атмосфера, блюда высокого качества, внимательное обслуживание, веселые ведущие и живой звук – то закажите у нас банкет!

Широкий ассортимент блюд европейской, молдавской, русской, итальянской, восточной, японской кухни, возможность создать меню в любом национальном формате удовлетворят предпочтения любого взыскательного гостя.

Банкетные блюда: Молочные поросята, фаршированные гречкой и белыми грибами, Баранья нога с вишневым соусом или Утка, фаршированная кус-кусом с абрикосовым чатни – это прекрасные блюда для торжественных случаев и яркий элемент праздника!

Праздничный торт – это символ торжества и неизменный атрибут любого банкета! Наш шеф-кондитер приготовит красивейший торт на любой вкус! Форма, состав и размеры зависят только от Ваших желаний!

Хочется тепла, положительных эмоций и светлой радости? Тогда, Вам определенно к нам!

Уточнить условия проведения мероприятий, ознакомиться с меню, узнать подробнее обо всех наших возможностях и предложениях Вы можете:

- на сайте www.lamama86.ru
- на странице группы «ВКонтакте» http://vk.com/lamamasurgut
- у менеджеров ресторана по адресу ул. Юности, д. 8
- или по телефону +7 (3462) 503-882

Наш адрес: 628400 г.Сургут, ул.Юности, д.8
Телефоны: +7 (3462) 503-882, +7 (3462) 900-631
E-mail: cafeLamama@yandex.ru

Время работы: ежедневно с 12.00 до 00.00