



Мамочка Момо

Тибетская кухня

Тибетское кафе в Красной Поляне

Это идея, объединяющая в себе различные сферы деятельности молодых специалистов индустрии гостеприимства.

Именно Тибет вдохновляет многих путешественников и альпинистов со всего мира, которые стремятся покорить самую высокую точку на нашей планете.

Образ гостеприимства в минимальных условиях проживания сохраняется там на протяжении многих веков.

Красная Поляна - молодой развивающийся регион, своего рода Мекка активного туризма в нашей стране, он очень похож по своей уникальности на Гималайские горы.

Сравнивать их можно бесконечно долго.

Очень важно понимать особенности быта и организации инфраструктуры народов, живущих в уникальных природных условиях. Еда - как часть культуры и традиций. Забота об окружающей среде. Это то что всегда будет важно и необходимо для каждого человека. Только благодаря взаимодействию с природой можно достичь необходимых целей как в бизнесе, так и в личной жизни. Получить что-то приятное и полезное.

Об этом история Мамочка Момо!

Тибетская кухня, как часть Тибетской культуры, прекрасно распространяется по всей Юго-восточной Азии и Гималаям.

Если разбирать глубже, то все народы живущие в суровых климатических условиях Гималайских гор - объединяются по культуре употребления пищи.

Пример - Северная Индия, Северный Пакистан, Непал, Южный Китай, Бутан. Очень похоже по составу блюд и привычки совершенно разных народов объединяются именно особенностью употребления и приготовления пищи.

Краснополянская кухня - есть желание развить именно такое употребление словосочетания в ресторанном бизнесе; она сочетает в себе множество различных блюд, которые готовят профессионалы индустрии, опираясь на уникальный опыт народов Кавказских гор и сложившаяся множества культур - это можно проследить в меню у авторитетных ресторанных деятелей в нашем регионе.

Горы объединяют!

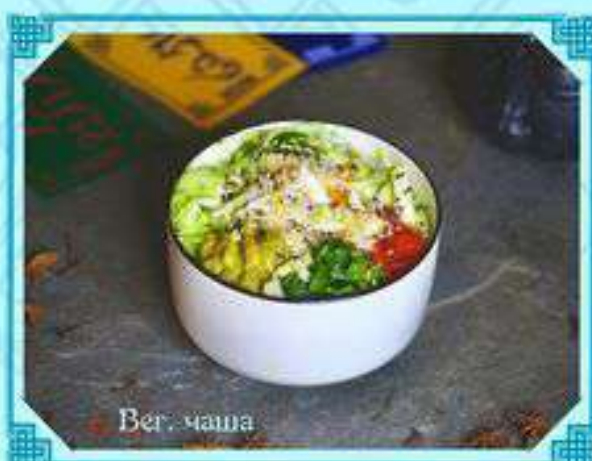
Сотрудничество

Что у нас есть: кинозал, каминный зал 20 посадочных мест, проектор, профессиональный звук и dj оборудование, видеотека, гонимая мастерская, уютная атмосфера, чайный бар, 10м зона, веранда.

Для чего: встречи, корпоратив, вечеринка, день рождения, выставки, ярмарки, dance-club, мастер-классы, лекции, кинопоказы, обучение онлайн-офлайн. Независимая клиентская позиция под Ваше мероприятие.

Контакты

- 🌐 momomomo.com
- ☎ +7 928 432 25 88
- 📧 @momomokamomomo



Омлет आमलेट मेन

Вег. омлет हरियो आमलेट 350 руб

Яйцо, кабачок, шпинат, фасоль, сливки, сыр, специи

Овсяный омлет दलिया 350 руб

Яйцо, овсяное молоко, овсяные хлопья, сыр, кунжут, помидор, огурец, зелень

Тибетский рис चामल तिबेटीयन

Омурис आमलेट चामल 450 руб

WOK рис в омлете с сыром и овощами 450 гр

Сладкий рис с орехами मीठो चामल 300 руб

Карри масала рис पोलेको चामल 350 руб

Боул बिहानको समय

Чаша Будды बुद्धको भाँडो 450 руб

Цукини, помидор, нут, шпинат, рис, авокадо, сыр, микрозелень, мама соус, кунжут, масло

Вег. Чаша शाकाहारी कचौरा 450 руб

Цукини, помидор, рис, шпинат, лимон, капуста, морковь, авокадо, сельдерей, йогурт, масло, кунжут

Фруктовая чаша फलफूलको भाँडो 480 руб

Яблоко, грейпфрут, творог, груша, граната, ананас, сезонный фрукт, йогурт, ягоды

Куриная чаша फलफूल 500 руб

Рис, курица, оливковое масло, авокадо, помидор, базилик, огурец, сельдерей, ананас, цукини, кунжут, соус



Момо – это одно из самых популярных и вкусных тибетских блюд из теста с начинкой. По своей структуре оно напоминает пельмени, ravioli, вареники, а отличается тем, что варится не в воде, а готовится на пару.



Момо из цельнозерновой муки



Момо из муки в/с

Момо मोमो मेन

Овощные момо भेज मोमो	450 руб
Куриные момо चिकन मोमो	450 руб
Сырные момо चीज मोमो	500 руб
Авокадо момо फ्राइड मोमो	500 руб
Мясные момо गोमांस मोमो	450 руб
Сладкие момо प्यारो मोमो	420 руб
Микс момо मोमो मिक्स	500 руб

Дополнительно थप रूपमा

1/2 порции भाग	300 руб
Добавить сыр в момо मोमोमा चीज थप्नुहोस	+50 руб
Жареные момо फ्राइड मोमो	+50 руб
Мука без глютена ग्लुटेन मुक्त	+200 руб
Цельнозерновая мука सम्पूर्ण अन्नको पीठो	+50 руб

Соус меню सूस मेन

Йогурт दही	100 руб
Тибетский острый соус टिबेटीयन ताडो चटनी	100 руб
Фирменный Мама соус ममी सास	120 руб





Пирожок где много сыра



Тентук



Тибетский тако с овощами и сыром

Суп सूप मेन

Момо суп सूप मोमो

Выбирайте начинку для момо и мы приготовим вкусный супчик

450 руб

Тукпа थुकपा

Овощной бульон, пряности, соевый соус, чеснок, имбирь, помидор, кабачок, сельдерей, капуста, морковь, зеленый лук, кукуруза

350 руб

Тентук तेन्हुक

Соте из моркови, чеснока и имбиря, бульон на пряных помидорах, лук порей

350 руб

1/2 порции супа

200 руб

Самый вкусный Гималайский бульон

250 руб

Добавить курочку WOK

100 руб

Выбери основу для супа:

Рис ❁ Лапша домашняя ❁ Лапша яичная ❁ Лапша удон

Хлеб и Выпечка रोटी मेन

Лепешка со специями चपाटी

120 руб

Сырная лепешка со специями चीज चपाटी

200 руб

Вег. пирожок со специями सामोसा शाकाहारी

200 руб

Пирожок где много сыра सामोसा चीज

230 руб

Тибетский тако с овощами и сыром अनुभवी रोल

350 руб





Родниковая вода
 Воду в кафе Мамочка Момо мы подготавливаем и газуем из родниковой воды, набранной вблизи р. Монашка
 Местоположение - 43.606952; 40.178046

Напитки पेय

Свежевыжатый сок 250 мл ताजा जुस <i>Яблочный, морковный, апельсиновый, сельдерей, огурец, лимон, грейпфрут</i>	300 руб
Будда сок 250 мл बुद्धको रस <i>Микс из фреша лимона, яблока и сельдерея с шафраном и минеральной водой</i>	250 руб
Лимонад 400 мл लेमोनेड <i>Классический, вишневый, яблочный</i>	200 руб
Микс фреш 250 мл ताजा मिलाउनुहोस	300 руб
Мангошейк 250 мл म्यागो शेक <i>Пюре манго, сгущенное молоко, вода родниковая</i>	300 руб
Смузи банан-ягоды 250 мл केले-बेरी स्मूडी <i>Банан, ягоды, сироп, вода родниковая</i>	300 руб
Смузи шпинат 250 мл स्मूडी पालक <i>Яблоко, шпинат, сельдерей, апельсиновый фреш, банан, сироп</i>	300 руб
Холодный чай 250 мл चिसो चिया	250 руб
Растительное молоко	+50 руб

Холодные напитки





Десерты मिठाई

Тарталетка Сникерс मीठो टोकरी

350 руб

Кешьюкейк RAW काजू केक

300 руб

Сникерс

Малина-лайм

Матча-лайм

Апельсин-клюква

Морковный кекс VEG केक

270 руб

Овсяное печенье VEG दलिया कुकीहरु

130 руб

Фирменный десерт от Мамочки Момо

350 руб

Кофе कफी

Американо अमेरिकी कफी (базис: 100/200 мл)

150/200 руб

Тибетский кофе 250 мл तिब्बती कफी

200 руб

(Американо, молоко, сахар, соль, масло)

Масала кофе 250 мл मसाला कफी

250 руб

(Американо, молоко, специи, сахар)

Доп. молоко 100мл अतिरिक्त दूध

50 руб

Альт. молоко 100мл वैकल्पिक दूध

100 руб



Чайная карта

Простое заваривание

Белый (Бай Ча) Зеленый (Люй Ча) Желтый (Хуан Ча) Улун (Цзинь Ча) Красный (Хун Ча)
Черный (Хей Ча) Шен и Шу пуэры

Классические сорта
элитного чая
пьют все, кто любит чай

700 руб

Премиальные,
дикорастущие, фермерские
сорта чая
пьют все чайные пьюшцы

900 руб

Коллекционные и
эксклюзивные чаи
для ценителей редких вкусов и
состояний

1200 руб

Гунфу Ча

Церемония в полном сопровождении мастера, длительность 1 академический час
До 6 человек - 5000 руб., - 1 человек - 400 руб.

Япона Мать (Маття)

Горячая или холодная, в тьяване или в
стаканчике с собой

250 руб

Матэ

(Аргентина, Парагвай, Бразилия)
холодный, горячий, с добавками
Калабас 40 гр. мате и 1 л. воды

350 руб

Безцеремонный чай

(индивидуальная порция чая на выбор)

Подается в гайване или в стакане с собой

3 гр чая на 150 мл

150 руб

Чайный бульон

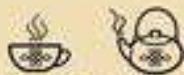
Тибетский традиционный чай
популярный у туристов, варится из
пуэра, молока и масла, щепотка соли



150 руб 500 руб

Чай масала

Ведический чай из Индии,
на основе черного чая, специй и молока



150 руб 650 руб

Сурья

Молочно-медовый чай
на горных травах



150 руб 500 руб

Тибетский травяной чай

Травяной чай из шиповника, мяты, корня солодки, имбиря, полыни, зеленого чая



150 руб 550 руб