



МЕНЮ

МАМА ФЕТА

НЕО-ГРЕЧЕСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ

МЕЗЕ

Мезе - это способ сочетания еды и общения, и это чрезвычайно важно для культуры греческой кухни. В то время как каждый ингредиент может быть вкусным сам по себе, сочетание их всех вместе создает уникальный и незабываемый вкус.



БАРАБУЛЬКА, ПОДКОПЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И ДЗАДЗИКИ

Барабулька в кукурузной панировке, обжаренная во фритюре с дзадзики и печеным картофелем.

300гр.

650Р.

МИНИ МЕЗЕ

Ассорти из дипов и мезе: баклажан с тахиной, дзадзики, тирокафтери, сардины собственного посола, томатная фасоль, сыр фета, пита, перец фаршированный греческими сырами, оливки каламата.

490гр.

720Р.



КАЛЬМАР КРИСПИ С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ

Золотистые кольца командорского кальмара в панировке из кукурузной муки, обжаренные во фритюре. Подаются с долькой лимона и соусом дзадзики.

220гр.

490Р.

СЕТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ

Ассорти-закуска в стол на компанию. Оливки зеленые и каламата, артишоки гриль, фаршированные перчики, золотистые кольца кальмара, мидии, запеченные с чесноком, обжаренные гребешки, два вида премиального сыра: фета и козий, соус дзадзики, лимон.

850гр.

2 190Р.



КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ С БРУСНИКОЙ

Запеченный в печи камамбер с тартином и брусничным соусом.

250гр.

580Р.



ХАЛУМИ ГРИЛЬ С ОЛИВКОВЫМ ЧАТНИ

Жаренный на гриле халуми с мятным медом и чатни из оливок и арахиса.

200гр.

590Р.



ТЕПЛЫЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Обжаренная на углях говяжья вырезка, заправленная соевым соусом, шрирачей, желтком и красным луком. Подается с золотистым картофелем фри и натертой фетой.

220гр.

560Р.



ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ С АВОКАДО И СОУСОМ КОМБО

Свежая карельская форель с рубленным авокадо, соком ламинарии, желтком и лимонным соком.

140гр.

720Р.

САРДИНЫ ДОМАШНИЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Сардины собственного посола с мини картофелем, моченой брусникой и маринованным красным луком.

180гр.

450Р.



КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С СЫРОМ ФЕТА

Обжаренные креветки, припущенные в томатном соусе в сочетании с сыром фета.

290гр.

850Р.



ПЕРЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЧЕСКИМИ СЫРАМИ

Обжаренный перец на гриле, начиненный домашним сыром и сыром фета с добавлением вешенок, в сочетании с сегментами мандарина и соусом ромеско на основе болгарского перца и томатов.

210гр.

590Р.

БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Печеный баклажан на подушке из дзадзики с чечевицей заправленной чесноком, мятой и томатной сальсой.

280гр.

380Р.



ДИПЫ

ТИРОКАФТЕРИ

(ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)

Густой соус на основе греческого йогурта, сыра фета с добавлением печеного перца.

50гр.

170Р.



ФАВА КРЕМ

Густой соус на основе бобов эдамаме в сочетании с красным луком и каперсами.

50гр.

170Р.



ПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ С ФЕТОЙ

Густой соус из печеного перца с сыром фета.

50гр.

170Р.

ЙОГУРТ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Дип из греческого йогурта с добавлением грецкого ореха, укропа и чеснока.

50гр.

170Р.



ДЗАДЗИКИ

(ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)

Греческий йогурт, с добавлением чеснока, мяты, петрушки и свежих огурцов.

50гр.

170Р.



ТИРОСАЛАТА

(ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)

Соус на основе сыра фета с добавлением печеного перца и зелени.

50гр.

170Р.



БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С ТАХИНОЙ

Соус на основе баклажан гриль с кунжутной пастой, соусом крем-чиз и кимчи.

50гр.

170Р.

ТАРАМАСАЛАТА

Густой соус из печени и икры трески с добавлением чесночного масла.

50гр.

170Р.

САЛАТЫ

С КРЕВЕТКАМИ, РУККОЛОЙ И ЯДРАМИ КОНОПЛИ

Руккола, креветки, ядра конопли, томаты и редис с заправкой на основе двух масел, кисло-сладкого соуса и феты.

210гр.

640Р.



С МАРИНОВАННЫМИ САРДИНАМИ

Микс-салата, жаренный мини картофель, томаты, огурцы, сардины собственного посола. Заправляется медово-горчичным соусом.

200гр.

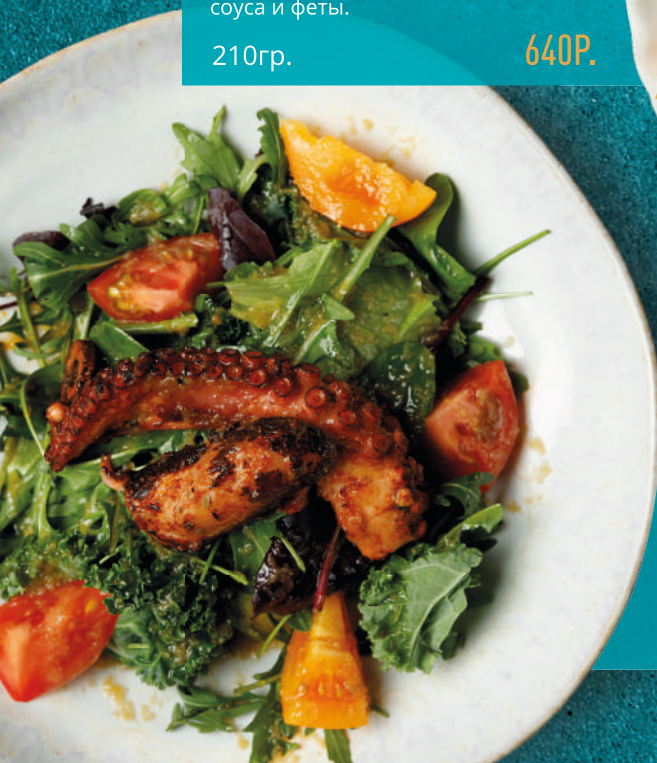
580Р.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОсьМИНОГОМ НА ГРИЛЕ

Осьминог, обжаренный на гриле, подается с молодым свежим шпинатом, печеным цукини и миксом томатов, под кунжутной заправкой.

220гр.

890Р.





САЛАТ С КЛУБНИКОЙ И СЫРОМ ГРИЛЬ

Салат, клубника, адыгейский сыр, авокадо, мандарин, микс из семечек под имбирной заправкой.

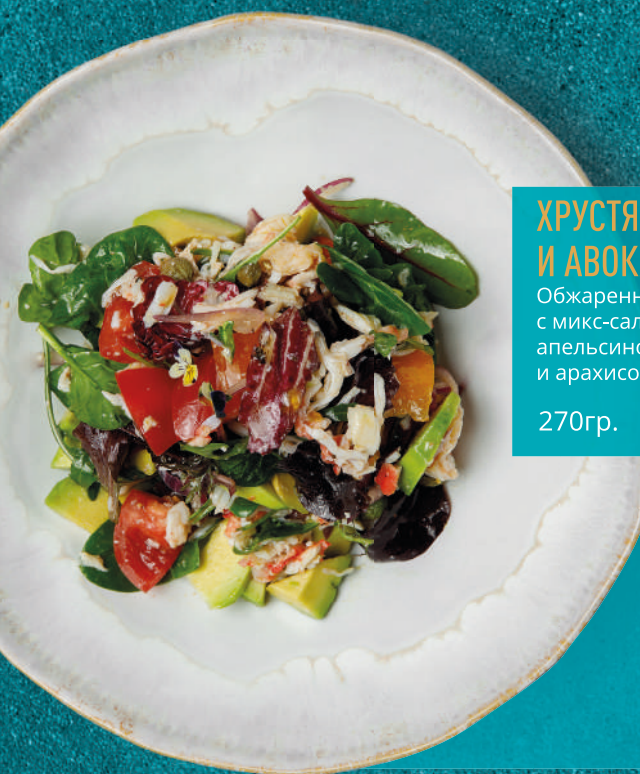
250гр. 540Р.



С ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ И ЯДРАМИ КОНОПЛИ

Обжаренная на гриле говядина подается с микс-салатом, морковью, яблоком, томатом, луком фри и маринованным луком, в сочетании с ядрами конопли и медово-трюфельной заправкой.

250гр. 640Р.



ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК И АВОКАДО

Обжаренный во фритюре цыплёнок с микс-салатом, печеным томатом, апельсином, авокадо, сыром фета и арахисом, под имбирной заправкой.

270гр. 530Р.



С КАМЧАТКИМ КРАБОМ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО

Свежее мясо краба с микс-салатом, каперсами, томатами, авокадо и маринованным красным луком. Заправляется тремя видами масел.

260гр. 890Р.



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Сладкий перец, томаты, огурцы, оливки, каперсы, красный лук, греческая фета, с оливковым и чесночным маслом.

350гр. 630Р.



ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ И ПИТОЙ

Салат со спелыми томатами, красным луком, подсушенной греческой питой, под заправкой из двух масел.

240гр. 450Р.

ПИТА

ПИТА - ЭТО УНИВЕРСАЛЬНЫЙ И ВКУСНЫЙ ТИП ЛЕПЕШКИ, КОТОРЫЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВЕКОВ ПОЛЬЗОВАЛСЯ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ В СТРАНАХ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ И БЛИЖНЕГО ВОСТОКА. НЕЗАВИСИМО ОТ ТОГО, ЛЮБИТЕ ЛИ ВЫ НАЧИНКУ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА ИЛИ МЯСНУЮ НАЧИНКУ С ВАШИМ ЛЮБИМЫМ ДИПОМ, ПИТА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОНРАВИТСЯ ВАШИМ ВКУСОВЫМ РЕЦЕПТОРАМ.



С КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ

Пита, выпеченная под соусом бешамель и сыром моцарелла, с обжаренными креветками в соусе чили, рубленным шпинатом, сыром фета и кунжутом.

320гр.

520Р.



С КОЗЬИМ СЫРОМ И ОЛИВКАМИ

Свежеиспеченная пита с добавлением оливок, сыров грюйер и козьего, украшенная кунжутом.

180гр.

390Р.



ПИТА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Свежеиспеченная круглая пита из дрожжевого теста с пряными травами.

80гр.

80Р.



С УГРЕМ И АВОКАДО

Свежеиспеченная пита овальной формы, с авокадо, соусом из угря и копченым угрем. Подается с соусом унаги и кунжутом.

170гр.

490Р.



С ТОМЛЕННЫМ ШПИНАТОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

Закрытая пита, начиненная томленным шпинатом, зеленым луком, козьим сыром и фетой, украшенная кунжутом.

200гр.

330Р.



С ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ ИЗ ОВОЩЕЙ

Закрытая пита с фаршем из мраморной говядины с соусом из свежих овощей и сыром фета.

220гр.

410Р.

С ТОМАТАМИ И ФЕТОЙ

Свежеиспеченная лепешка, томаты в соусе песто с сыром фета и ароматной зеленью.

200гр.

280Р.



СУПЫ

ГРЕЧЕСКИЕ СУПЫ ГОТОВЯТСЯ ИЗ СВЕЖИХ И КАЧЕСТВЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ТАКИХ КАК ОВОЩИ, МЯСО И РЫБА, ИМЕЮТ НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС И АРОМАТ, КОТОРЫЙ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ДАЖЕ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО ВОССОЗДАН В ДРУГИХ КУХНЯХ МИРА.

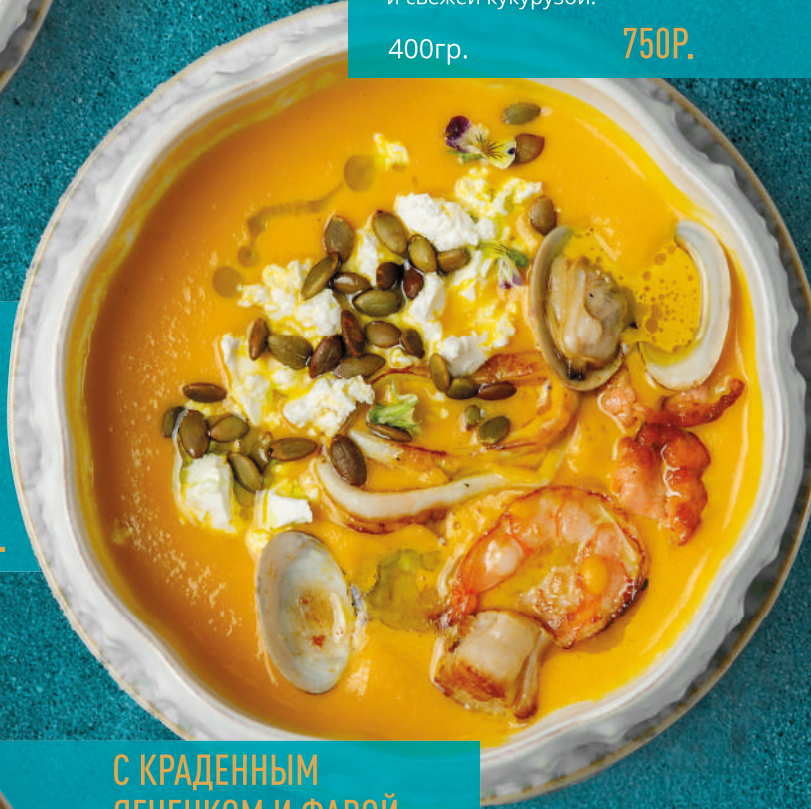


ОВОЩНОЙ С ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА

Золотистый бульон с овощами, соусом песто и тортеллини из цыпленка ручной работы.

400гр.

370P.




КУКУРУЗНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

Нежный крем-суп из кукурузы с жареными креветками в сочетании с луком фри и свежей кукурузой.

400гр.

750P.



ТЫКВЕННЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тыквенный суп с морепродуктами, украшенный сыром фета и тыквенными семечками.

400гр.

650P.



С КРАДЕННЫМ ЯГНЕНКОМ И ФАВОЙ (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)

Томленный в дровяной печи суп с нежнейшим ягнёнком, овощами и фасолью фава.

420гр.

690P.

С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Насыщенный томатный суп, приготовленный из морепродуктов и кусочков белой рыбы.

390гр.

890P.

ГРИЛЬ

ГРИЛЬ - ЭТО ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ АТРИБУТОВ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ. БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, ОБЛАДАЮТ НЕПОВТОРИМЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫЙ НЕВОЗМОЖНО ДОСТИЧЬ ИНЫМИ СПОСОБАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



РЕБРО ТЕЛЕНКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Томленые телячьи ребра с глазированной соусом и трюфельным пюре.

390гр.

990Р.

КАРЕ ЯГНЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ

Маринованные в вине ребра ягненка, подаются с обжаренным мини картофелем, соус дзадзика, маринованным луком и кинзой.

360гр.

1 190Р.



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С САЛАТОМ ИЗ ОВОЩЕЙ

Свинная шея, обжаренная на гриле с салатом из томатов, сладкого перца, свежей зелени и сыра фета

320гр.

660Р.



КЛЕФТИКО С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ

В основе нежное мясо ягненка, картофель, сладкий перец, оливки и каперсы.

300гр.

990Р.



УТКА КОНФИ С АЙВОЙ И КАПУСТОЙ

Маринованная утиная ножка с тушеной капустой и айвой, подается с цитрусовым соусом.

330гр.

850Р.



СТРИПЛОЙН С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Стейк из говядины с небольшой жировой прослойкой, подается с запеченым картофелем, сыром моцарелла и дор блю.

380гр.

1190Р.





МАСЛЯНАЯ РЫБА НА ГРИЛЕ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

Филе обжаренное на углях,
с картофельным пюре и свежей
сальсой из томатов.

270гр.

710Р.

ПАЛТУС С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Маринованное в устричном соусе филе
палтуса, подается с кремом из голубого
сыра и обжаренной цветной капусты.

270гр.

990Р.

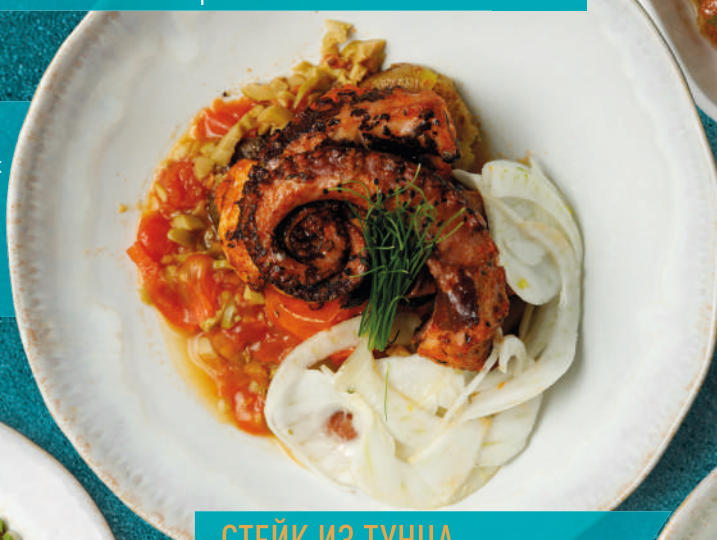


ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

Осьминог обжаренный на углях
с гарниром из печеного
картофеля и томатов на гриле
с оливковым соусом.

330гр.

1 590Р.

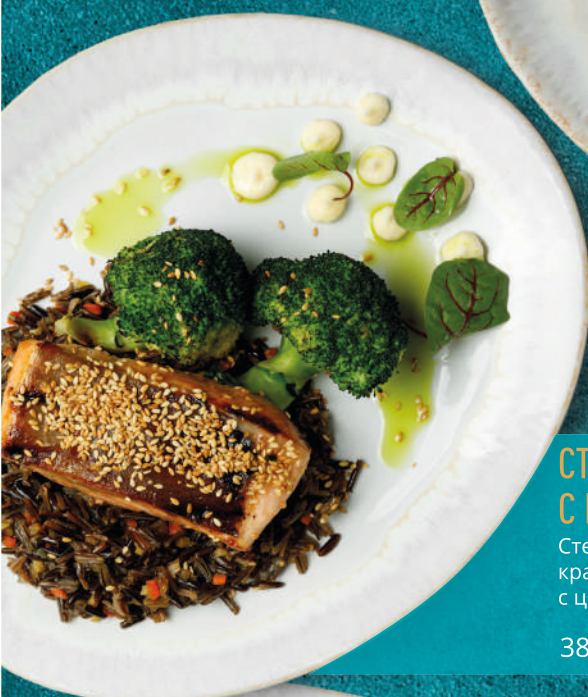


СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО НА ГРИЛЕ

Филе тунца прожарки Medium rare,
подается на подушке из авокадо
гриль и томатной сальсой,
украшается кунжутом и кимчи.

320гр.

890Р.



СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С БРОККОЛИ И ДИКИМ РИСОМ

Стейк из форели с обжаренными брокколи,
красным диким рисом и овощами, подается
с цитрусовым соусом.

380гр.

990Р.

ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И САЛЬСОЙ

Обжаренное на гриле филе дорадо,
подается с овощами гриль
и томатной сальсой.

400гр.

990Р.



МУСАКА (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)

Классическая греческая запеканка
из печи, в основе которой фарш
из говяжьей грудинки, картофель,
баклажан и козий сыр.

290гр.

600Р.



ПАСТА



ФЕТУЧИНИ С ЯГНЕНКОМ И КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ

Паста ручной работы с ягнёнком, печеным перцем и сыром грюйер в томатном соусе, со стружкой из копченой груши.

290гр.

700Р.



РАВИОЛИ С ГРЕЧЕСКИМИ СЫРАМИ И ОЛИВКАМИ

Равиоли из теста ручной работы, начиненные тапенадой и греческим сыром, под соусом кремлина.

250гр.

490Р.



РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ И КРАБОМ

Равиоли ручной работы, начиненные креветками, куриным бедром, крабом и сливочным сыром в нежном соусе с лимонной цедрой.

290гр.

700Р.



ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Паста ручной работы в нежном соусе с обжаренными морепродуктами.

290гр.

890Р.



ЗЕЛЕНОЕ ОРЗО С ГРЕБЕШКАМИ

Паста орзо в пряном сливочном соусе, подается с обжаренными гребешками и соусом из печеного перца с зеленью.

280гр.

550Р.

ДЕСЕРТЫ

ГРЕЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ БЫЛИ РАЗРАБОТАНЫ ВЕКАМИ И ОТЛИЧАЮТСЯ СВОЕЙ УНИКАЛЬНОЙ ИСТОРИЕЙ И АУТЕНТИЧНЫМ ВКУСОМ. НАСЛАДИТЕСЬ ИХ НЕОБЫЧНЫМИ ВКУСАМИ И ТЕКСТУРАМИ.

МОРОЖЕННОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

100гр. 150Р.



МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

Медовые коржи, пропитанные кремом на основе сметаны и вареной сгущенки.

140гр. 330Р.



ШТРУДЕЛЬ С ОЛИВКАМИ И ГРУШЕЙ

Слоеное греческое тесто филло с начинкой из оливок и томленной груши с корицей. Подается с грецким орехом и мороженым.

150гр. 310Р.

ГРЕЧЕСКАЯ ПАХЛАВА

Слоеное тесто, пропитанное маслом, сиропом, кардамоном с начинкой из трех видов: фисташка, кокос, грецкий орех.

100гр. 450Р.



МУСС ИЗ АВОКАДО С МАНГО

Воздушный крем из авокадо в сочетании с орехами кешью, соусом из манго и семенами чиа.

220гр. 450Р.



ГРЕЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

Нежнейшая творожная масса в сочетании со свежей клубникой и облепиховым соусом на основе мангового пюре.

150гр. 320Р.



ПАННА-КОТТА С ЙОГУРТОМ

Классическая панна-котта на основе греческого йогурта, с малиновым соусом.

200гр. 390Р.

К ВИНУ

ОЛИВКИ ГРЕЧЕСКИЕ

100гр. 250Р.

ОЛИВКИ КАЛАМАТА

100гр. 250Р.

АРТИШОКИ

50гр. 250Р.

СЫР ФЕТА

50гр. 120Р.

КОЗИЙ СЫР

50гр. 190Р.

ДОР БЛЮ

50гр. 180Р.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ МАМА ФЕТА

ДИПЫ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ДЗАДЗИКИ (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)	66	5,5	5,5	3,5	90	370	3,5	3,5	2,5	55	240
ТАРАМАСАЛАТА	60	26	7,5	12	310	1 290	15	4,5	7,5	190	780
ТИРОКАФТЕРИ (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)	50	8,5	7	4,5	120	510	4,5	3,5	2	60	260
БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С ТАХИНОЙ	55	11	5	6	140	590	6	2,5	3,5	80	330
ТИРОСАЛАТА (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)	50	17	9	4	210	860	8,5	4,5	2	100	430
ФАВА КРЕМ	51	29	56	44	670	2 790	15	29	22	340	1 420
ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ С ФЕТОЙ	55	4,5	3,5	6,5	80	330	2,5	2	3,5	45	180
ЙОГУРТ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	50	16	8	5,5	180	760	7	4	3	90	380

МИЗЕ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ПЕРЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЧЕСКИМИ СЫРАМИ	292	4	3	6	70	300	11	9	18	210	870
КАЛЬМАР КРИСПИ С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ	296	1,5	9	10	90	390	4,5	26	31	270	1 130
ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ С АВОКАДО И СОУСОМ КОМБО	160	12	15	1,5	180	740	20	24	2	280	1 190
ТЕПЛЫЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	211	6,5	8,5	8	120	520	13	18	16	260	1 090
БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	337	1	3,5	3,5	40	170	4	12	12	130	560
ХАЛУМИ ГРИЛЬ С ОЛИВКОМЫМ ЧАТНИ	222	14	21	3,5	230	950	32	46	7,5	500	2 110
КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С СЫРОМ ФЕТА	290	5,5	11	2,5	100	420	16	31	6,5	290	1 210
САРДИНЫ ДОМАШНИЕ С КАРТОФЕЛЕМ	183	4	9	15	130	550	7	16	28	240	1 000
КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ С БРУСНИКОЙ	251	14	12	18	250	1 040	36	30	45	630	2 620
БАРАБУЛЬКА, ПОДКОПЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И ДЗАДЗИКИ	305	3,5	11	18	150	630	11	34	55	460	1 910
МИНИ МЕЗЕ	495	6,5	7	14	150	610	33	34	72	720	3 010
СЕТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ	922	5	7,5	5,5	95	410	46	70	52	900	3 760

ПИТА

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ПИТА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	95	0,4	6,5	49	230	950	0,4	6	47	220	900
С ТОМАТАМИ И ФЕТОЙ	205	3	5,5	25	150	620	5,5	11	52	300	1 270
С КОЗЬИМ СЫРОМ И ОЛИВКАМИ	193	11	13	26	250	1 070	22	24	50	490	2 060
С ТОМЛЕННЫМ ШПИНАТОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ	212	9	9	24	210	890	19	19	51	450	1 880
С УГРЕМ И АВОКАДО	178	9	9	22	210	860	16	16	40	370	1 540
С КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ	371	5,5	13	24	200	840	21	50	88	740	3 110
С ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ ИЗ ОВОЩЕЙ	220	8	11	23	210	890	18	25	51	470	1 960

САЛАТЫ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	377	5	2,5	4	75	310	19	10	15	280	1 150
ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ И ПИТОЙ	241	2	3	18	100	430	5	6,5	45	250	1 040
С КРЕВЕТКАМИ, РУККОЛОЙ И ЯДРАМИ КОНОПЛИС	207	9,5	9	3,5	140	570	19	19	7,5	280	1 170
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО	270	6	7	3	95	390	16	18	8,5	250	1 060
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ НА ГРИЛЕ	260	2,5	13	6	100	410	6,5	34	16	260	1 070
ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК И АВОКАДО	285	8,5	8	9,5	150	610	24	23	26	420	1 750
С МАРИНОВАННЫМИ САРДИНАМИ	265	4	8,5	8	100	430	11	22	22	270	1 150
САЛАТ С КЛУБНИКОЙ И СЫРОМ ГРИЛЬ	250	14	8	6,5	190	780	36	20	16	470	1 970
ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ И ЯДРАМИ КОНОПЛИ	260	14	10	5,5	190	790	37	26	14	490	2 070

СУПЫ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	423	6,5	8	2,5	95	400	26	33	10	410	1710
С КРАДЕННЫМ ЯГНЕНКОМ И ФАВОЙ (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)	405	3	5	4	65	270	13	21	16	260	1090
ТЫКВЕННЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ	407	3,5	6,5	5	75	320	15	26	20	310	1310
КУКУРУЗНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ	452	10	10	25	230	980	47	45	115	1060	4430
ОВОЩНОЙ С ТОРЕЛЛИНИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА	497	3	4	1,5	50	220	16	21	8,5	260	1080

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ МАМА ФЕТА

ПАСТА

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	405	6,5	12	11	140	570	19	49	45	550	2 290
ФЕТУЧИНИ С ЯГНЕНКОМ И КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ	301	12	7,5	16	200	840	35	23	48	600	2 530
ЗЕЛЕНОЕ ОРЗО С ГРЕБЕШКАМИ	311	6	5	7	85	360	13	16	21	270	1 110
РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ И КРАБОМ	311	16	6	13	200	850	43	19	41	630	2 630
РАВИОЛИ С ГРЕЧЕСКИМИ СЫРАМИ И ОЛИВКАМИ	330	9	8,5	17	180	760	29	28	56	600	2 500

ГРИЛЬ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
КАРЕ ЯГНЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ	475	9,5	12	11	180	750	45	59	53	850	3 560
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С БРОККОЛИ И ДИКИМ РИСОМ	380	11	11	13	190	800	41	40	51	730	3 060
РЕБРО ТЕЛЕНКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И БРУСНИКОЙ	436	36	16	8	420	1 750	156	70	36	1830	7 640
ПАЛТУС С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	271	5	13	3	110	450	13	35	9	290	1 230
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С САЛАТОМ ИЗ ОВОЩЕЙ	393	20	9,5	3	230	940	77	36	12	890	3 710
КЛЕФТИКО С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ	356	7,5	8	4,5	120	500	27	28	17	420	1 770
МАСЛЯНАЯ РЫБА НА ГРИЛЕ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ"	309	7	10	5	120	510	21	32	16	380	1 580
ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И САЛЬСОЙ	531	1	11	2	60	250	4	60	10	320	1 320
МУСАКА (ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ)	297	11	11	6,5	170	690	31	33	20	490	2 060
СТРИПЛОЙН С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	538	14	11	6	200	830	77	60	34	1070	4 460
УТКА КОНФИ С АЙВОЙ И КАПУСТОЙ	337	17	20	11	280	1 160	57	69	36	930	3 910
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО НА ГРИЛЕ	322	7,5	11	3	130	530	24	36	10	410	1 700

ДЕСЕРТЫ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ГРЕЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ	202	12	4	23	220	910	24	8,5	47	440	1 850
МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ	150	17	7	39	340	1 400	25	10	58	500	2 110
ГРЕЧЕСКАЯ ПАХЛАВА	160	15	6	61	410	1 700	25	10	97	650	2 720
ШТРУДЕЛЬ С ОЛИВКАМИ И ГРУШЕЙ	160	5	3	25	160	660	8	5	40	250	1 050
ПАННА-КОТТА С ЙОГУРТОМ	202	6,5	4,5	32	200	850	13	9,5	64	410	1 710
МУСС ИЗ АВОКАДО С МАНГО	225	13	12	10	200	850	28	28	23	460	1 920

ЗАВТРАКИ

	ВЫХОД ГР	НА 100ГР.				В 1 ПОРЦИИ					
		Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ	Ж	Б	У	КАЛЛОРИЙ	КДЖ
ЯИЧНИЦА С ЖАРеныМ ОКОРОКОМ И СВ. ТОМАТАМИ	330	12	11	9	190	790	40	36	30	630	2 620
ОМЛЕТ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	279	13	8,5	1,5	160	670	37	24	4,5	440	1 860
ШАКШУКА С ПЕППЕРОНИ И ЗЕЛЕНЬЮ	363	8	7,5	6	130	540	30	27	23	470	1 950
СКРАМБЛ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	279	10	8	2,5	130	540	27	22	7	360	1 510
ИСПАНСКИЙ ОМЛЕТ С БЕКОНОМ	299	7,5	6,5	7	120	520	23	19	21	370	1 550
ФОРЕЛЬ, ЯЙЦО, ТОМАТ И ОГУРЕЦ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ	271	7	10	10	140	600	19	27	27	390	1 610
ТАРТИН С АВОКАДО И ГЛАЗУНЬЕЙ	194	11	7,5	16	190	810	22	14	30	370	1 560
ТАРТИН С ТОМАТАМИ И ФЕТОЙ	149	2	4	21	120	490	3	6	31	170	730
ПИТА С ФОРЕЛЬЮ И СЛИВОЧНЫМ МУССОМ	285	9,5	9,5	18	200	820	27	27	52	560	2 330
БЛИНЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	222	22	11	8	280	1 150	49	25	18	610	2 560
ДАТСКИЙ БЛИН С КЛУБНИКОЙ И СОУСОМ АНГЛЕЗ	232	8,5	4	17	160	670	19	10	40	370	1 560
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ПЛОМБИРОМ	270	10	10	22	220	920	27	27	59	590	2 480
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ПЕЧЕНОЙ МОРКОВЬЮ	220	9	8	8,5	140	610	19	17	18	320	1 330
САЛАТ С РУККОЛОЙ, ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И ФЕТОЙ	190	12	4,5	10	170	690	23	9	19	310	1 310
ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	306	6,5	10	6	120	510	20	31	18	370	1 560
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	520	3,5	2,5	6	65	270	17	13	32	340	1 400
СОСИСКИ ГРИЛЬ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ	333	22	7	7	250	1 060	73	24	24	850	3 540
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ (ВЕШЕНКИ)	242	12	3	11	160	680	29	7,5	27	390	1 650
БОРЩ С ГУСТОЙ СМЕТАНОЙ	447	12	6	3,5	140	600	52	27	16	640	2 690
ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ	350	9,5	6,5	5	130	550	33	22	18	460	1 910
КУРИНАЯ ГРУДКА С СУЛУГУНИ И КАРТОФЕЛЕМ	290	12	9,5	8,5	180	770	36	28	24	530	2 220
СКУМБРИЯ С ЛИМОНОМ И ЖАРеныМ РИСОМ	315	6,5	9	15	150	650	21	29	46	490	2 040

МАМА ФЕТА

НЕО-ГРЕЧЕСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.