



26.09.2026

ЗАКУСКИ СО ДНА МОРСКОГО		
Мурманский морской еж	1 шт	590
Устрица Фин де Клер	1 шт	850
Устрица Жилардо	1 шт	1 250
Магаданские креветки с соусом Коктейль	100 / 30 г	950
Тартар из адлерской форели с огурцом, авокадо и соусом Понзу	155 г	1 350
Севиче из тунца Big Eye с авокадо, заправкой Oriental и цедрой лайма	170 г	1 980
Карпаччо из марокканского осьминога с соусами Понзу и Чимичурри	120 г	1 650
СВЕЖАЯ ЗЕРНИСТАЯ ИКРА		
	Каспийский осетр	40 г 6 600
	Карельская форель	40 г 2 400
	Астраханская щука	40 г 1 350
К ВИНУ		
Профитроль с икрой осетра и кремом-фреш	40 / 2 шт	980
Бородино, щучья икра	35 г / 2 шт	640
Угорь, огурец, молодой сыр	70 г / 2 шт	590
Гравлакс из лосося, крем-сыр с лимоном по-мароккански на хрустящем чипсе	80 г / 2 шт	690
Мини-паштет из гуся и фуа-гра NEW	60 г / 2 шт	550
Жареный пирожок с потрошками, луком и печеным картофелем NEW	35 г / 1 шт	350
Тако с камчатским крабом в соусе Black Pepper	165 г / 3 шт	2 200
Тако с уткой по-пекински в соусе NEW	180 г / 3 шт	980
Хойсин, свежим огурцом и луком-пореем		
Ассорти деликатесных сыров	140 / 110 г	2 900
/ Пармиджано-Реджано, Италия / Качотта с вялеными томатами, Россия / Молитерно с трюфелем, Италия / Монтаньола, Германия / Бюш де шевр, Россия / Валансе, Россия / Ружетт, Германия /		

САЛАТЫ		
Большой салат Цезарь с хрустящими листьями романо, томатами черри, чипсами из чиабатты и выдержанным сыром Пармиджано-Реджано / 24 месяца /	250 г	1 200
• с камчатским крабом	300 г	2 800
• с обжаренным фермерским цыпленком	340 г	1 550
Угорь с киноа и авокадо в сене NEW	240 г	1 550
из молодого шпината, соус Алагра		
Стейк-салат BIO с вырезкой Signature	350 г	2 200
и медово-горчичной заправкой		
Авторский шопский салат с хрустящими баклажанами, маринованными перцами рамиро и сербской брынзой	290 г	1 300
Деревенский греческий салат из свежих овощей с фермерской брынзой	350 г	1 300

СУПЫ		
Уха из подкопченного лосося и осетра NEW	400 г	1 650
с картофелем и молодым шпинатом подается с водкой Сибирский Экспресс		
Тыквенный крем-суп в стиле George V NEW	320 г	800
с кремом-фреш и штирийским маслом		
• с икрой осетра	323 г	1 350
Лесной суп с белыми грибами по-охотничьи NEW	350 г	1 350
Французский луковый суп с тремя видами лука, фуа-гра, гренками из багета и сыром гриюер	310 г	1 650

ПИЦЦА ROMANO		
Маргарита с фермерской моцареллой и розовыми томатами	380 г	1 350
Пять сыров с солью из розовых томатов	380 г	1 450
Капричоза с итальянской ветчиной, артишоками, шампиньонами, фермерской моцареллой, конкассе из томатов	480 г	1 750
Пиццетта с белыми грибами, фермерской NEW	300 г	1 950
моцареллой, сыром Пармиджано-Реджано / 24 месяца / и луком-сибулетом		
Свежий итальянский трюфель	1 г	320

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Гусиный паштет с фуа-гра, желе из запеченной айвы с шампанским, конфитюр из лука шалота NEW	210 г	980
Тартар из вырезки говядины Prime Beef, с сыром Пармиджано-Реджано / 24 месяца /, картофель фри	250 г	1 850
Вителло тоннато из стриплойна с печеными перцами рамиро	130 г	1 650
Тартар из запеченной свеклы NEW со страчателлой, свекольным хумусом, грецким орехом и чатни из чернослива	190 г	850
Сет мезе Mamai-Cale / хумус, бабагануш, дзадзыхи, мухаммара, сальса из свежих розовых томатов, оливки, таманские креветки, шанклиш, картофельные лепешки с розмарином /	650 г	2 600

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Фаланга камчатского краба под соусом Шампань с икрой карельской форели	за 100 г	2 900
Виноградные улитки по-бургундски:		
• запеченные в печи	6 шт / 130 г	1 100
• в беловинном соусе	9 шт / 200 / 50 г	1 950
Обжаренная фуа-гра с соусом Норманди, хрустящий яблочный штрудель с корицей, гель из зеленого яблока с ванилью	200 г	2 900
Мозговые косточки, запеченные в дровяной печи, с луковым чатни и хрустящей чиабаттой NEW	220 г	1 100
Баклажан а ла пармиджано запеченный в печи с фермерской моцареллой, спелыми розовыми томатами и базиликом	300 г	1 200

Cassoulet		
КАССУЛЕ NEW		
Классическое рагу из Лангедока из белой фасоли с утиной ножкой конфи, тулузскими мясными колбасками, домашней свиной грудинкой, спелыми томатами и душистыми французскими травами, заправленное наваристым бульоном		
/ блюдо на двоих, подается в чугунном казанке /		
1 450 г 3 900		
/ рекомендуем с вином Orange Gold, Gerard Bertrand /		

ПАСТА FRESCA / РИЗОТТО		
Тальярины в пьемонтском стиле с черным итальянским трюфелем, соусом на основе вина Gavi Tenuta Carretta и сыром Пармиджано-Реджано / 24 месяца / NEW	280 г	2 200
Спагетти с муссом из лосося, северной креветкой и сливочным сыром в соусе на основе розового вина	330 г	1 850
Лазанья с рагу болоньезе из дикого оленя и соусом Бешамель NEW	430 г	1 650
Шафрановое ризотто по-милански с морским гребешком, кальмаром, осьминогом, томатами конкассе и эспумой из пармезана	300 г	2 600
Ризотто с лесными грибами и сыром Пармиджано-Реджано / 24 месяца / NEW	260 г	1 850

НАЦИОНАЛЬНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ		
Расстегай с лососем, горбылем, осетром и икрой карельской форели NEW	55 г / 1 шт	750
Бакинские кутабы / с тыквой / с сыром и зеленью / с каштанами и беконом /	200 г	850
Хачапури на вертеле с молочным сулугуни	220 г	850
Мини-чебуреки с ягненком	180 г / 3 шт	850
Манты с бараниной и тыквой / по семейному рецепту /	360 г / 5 шт	1 100
Самса с рубленным мясом ягненка, запеченной мозговой косточкой и солью из розовых томатов	285 г	1 200
Долма Mamai-Cale ХИТ СЕЗОНА из листьев молодой лаханы с мясом мраморной говядины Signature, вялеными томатами, ароматными кавказскими специями, подается с мацони и мятой	250 г / 8 шт	1 250

КОКТАЛ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ		
Традиционное блюдо среднеазиатской кухни: целая рыба, раскрытая по хребту, запекается с луком, овощами и специями		
из горбыля / из лосося / из осетра		
1000 г 11 500 / 11 500 / 14 500		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
MAMAI-CALÉ COLLECTION		
Гребешки с морковным Бер-бланом, соусом из сухого хереса и чернил каракатицы, пюре из корня сельдерея и картофеля, жульен из зеленого яблока	260 г	2 900
Адлерская форель Альмондин на гриле с каперсами и лимонным Бер-нуазетт	350 г	2 200
Филе лосося с соусом Беарнез, турне из цуккини и припущенным шпинатом	300 г	2 600
Ножка утки конфи с соусом л'Оранж, яблоко в хрустящей карамели, фондан из тыквы, пюре из каштанов, королевские шампиньоны NEW	460 г	2 200
Кролик по-дижонски, томленный в горчичном соусе с белым вином, луком и желтой морковью NEW	420 г	2 200
Жареный цыпленок тапака с жу и букетом из свежих трав NEW	350 / 20 / 25 г	2 400
Филе Миньон Паризьен Signature с корочкой из черного перца и соусом Сливочный бренди	160 / 30 г	5 800
Веллингтон из каре дикой косули с дюкселем из белых грибов, пюре из картофеля и батата, соус Перечный бренди	за 100 г	2 900

БОЛЬШОЙ ЛЕСНОЙ ГРИЛЬ		
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ*		
Гриль-плато из морепродуктов / мурманский морской гребешок, мидии вонголе, марокканский осьминог, королевская креветка, командорский кальмар, северная креветка /	820 / 180 г	8 500
Командорский кальмар	100 г	750
Королевская креветка	100 г	950
Марокканский осьминог	100 г	1 950
Морской гребешок	100 г	2 200
Стейк из осетра	100 г	1 950
Черноморский горбыль	100 г	1 950

МЯСО И СТЕЙКИ*		
Печень теленка на углях в жировой сетке	100 г	800
Тулузские колбаски NEW	250 / 120 г	1 540
/ свинина, кролик / с дижонской горчицей собственного приготовления		
Шашлык из вырезки говядины Prime Beef	100 г	1 450
Каре молодого дагестанского барашка / по семейному рецепту /	100 г	1 800
Рибай Signature	100 г	2 200
Филе миньон с маслом Café de Paris	210 / 20 г	5 600
Шатобриан на углях с маслом Café de Paris	400 / 50 г	8 900
Ти-бон / Портерхаус Prime Beef	100 г	1 350

БУРГЕРЫ / ВВQ		
Стейк-хаус чизбургер из мраморной говядины Signature	360 г	2 200
Бургер с рваным мясом мраморного ребра ВВQ и соусом Jack Daniel's	390 г	2 800
Ребра мраморного бычка Prime Beef, томленные в смокере	100 г	950

ГАРНИРЫ		
Картофельное пюре Жоэля Робюшона	200 г	650
Пюре из свежих каштанов NEW	150 г	980
Батат фри, с сыром Пармиджано-Реджано, трюфельный Айоли, гуакамоле	210 г	850
Жареный картофель с луком NEW и белыми грибами / блюдо на двоих /	350 г	1 850
Аджапсандал с кинзой и слайсами острого перца	200 г	750
Ассорти сезонных овощей на гриле	350 г	850
Кувшин домашних солений NEW	400 г	650

СОУСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
Шампань с икрой	50 г 560	ВВQ Jack Daniel's 50 г 650
Беарнез	50 г 560	Наршараб 50 г 950
Перечный	50 г 560	Табаско красный 30 г 350
Black Pepper	50 г 560	Горчица дижонская 50 г 150

* Цена указана за 100 г сырого продукта



MAMAI-CALÉ

РЕСТОРАН В ЛЕСУ

EST 2020

•HYGGE ОСЕНЬ•

New Season

2026

