

FUSION '19

Dolci



245 Тирамису с клубникой и маскарпоне в бальзамическом соусе



240 Arancia Mango согревающий коктейль на основе Егермейстера, цитрусовых и тропических фруктов с пикантными нотками чили

Festivo Menu

Disco party 2020

Новый Год в Мама Рома! Закажи стол заранее*

*Подробности уточняйте у менеджера ресторана.

Внешний вид готовых блюд может отличаться от изображений в меню.

maestro Menu FUSION '19



Фьюжн-кухня в Мама Рома – это ароматная квинтэссенция песто и чили, розмарина и имбиря, бурраты и дижонской горчицы. Это французский соус Bisque, американский Барбекю, индийский Карри, и, конечно, итальянский соус Наполи.

MAMA ROMA
Since 1998



Креветки Песто дель Верде 490
креветки с соусом Песто и тартаром из овощей



Темпура Шrimp 365
креветки фри с соусом консоме из помидоров и лемонграсса, с Песто и майонезом из красной капусты с рисовой лапшой. Подается на банановом листе



Баккала алла дьявола 395
треска с соусом Livornese из сладкого перца, микрозеленью и базиликом



Крабовый салат со сладким персиком 345
с яблоком, редисом, огурцами, соусом Песто и апельсиновым соком



Giuseppe d'Agostino
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma

«Фьюжн – это своеобразная экология, спор новаторов с консерваторами, соединение продуктов разных регионов...»



Burrata – стейк 625
с вешенками/chanterelle и кукурузой



Roberto Mazzei
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma

«У меня дома собраны редкие пряности: пармская горчица, васаби, шафран, бамбуковый соус и бальзамик. Это нормально для нашей семьи...»



Утка сувид в BBQ соусе 595
со сливочным пюре из свёклы и цветной капусты, красным луком и бэби-редисом



«Фьюжн – это второе рождение древних старинных рецептов в современной действительности. Стиль полный гармонии и равновесия.»

Sergio Buyanov
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma



«Вкус каждого ингредиента во Фьюжн отдельно различим, при этом компоненты сливаются в «сногшибательном» послевкусии.»

Matteo Sardu
Maestro dei Ristoranti Italiani Mama Roma



Спигола аль карточчо 425
филе спиголы, запечённое с нежным картофелем, черри Gialli, в белом вине с оливковым маслом



Miele Tuna с апельсином и горчицей 495
тунея с апельсином в горчице-медовом соусе со стручками зелёного горошка, ростками фасоли и черри Gialli



345 Тальятелле Ливорнезе с треской на соусе Песто



395 Равиолони Rosso dei Fiori с гребешками "affumicati", с сыром рикотта и соусом Bisque

maestro Bevande



ФЬЮЖН – это авторское направление в лучших барных традициях Востока и Запада. Гармоничное смешение ингредиентов: кофейные зерна встретятся с поп-корном, кокос с зефиром, Бренди с чили, а в коктейлях распустятся розы.



265 Red Dragon
Эспрессо «чили-Бренди», с перцем чили и взбитыми сливками



MAMA ROMA
Since 1998



Moon Tea Violet 160
зелёный чай Лунная Лаванда и синий тайский чай с ежевикой



Moon tea Cocco 160
кокосовый роибуи с зефирками Marshmallow



Moon Tea Blue Shine 160
жасминовый чай с пряным манго и Блю Кюрасао



Стриптиз от Диты фон Тиз 345
ликёр Куантро, яблочный сок, лайм, бутоны роз



Блю Даймонд 345
ром Бакарди Карта Бланка, лимон, сиропы фиалки и личи, Блю Кюрасао



Глинтвейн Fiore Bianco 250
горячий коктейль на основе белого вина и синего тайского чая, с добавлением лаванды, бузины и специй



Аморе Дольче Микс 795
фьюжен из трех десертов: фисташковый чизкейк, австрийский Захер, Медовик с малиновым и ванильным соусами

закажи на компанию



Голубые Гавайи 395
сироп кокосовый и Блю Кюрасао, ананасовый сок, тархун, лимон, имбирь, голубика



Тайская фиалка 395
тайский синий чай, апельсин, пряный сироп Манго и имбирь



Latte con Rosmarino 170
с розмарином и сиропом Поп-корн



Raf Caramello Pop-corn 190
нежный раф с карамельным поп-корном



Raf Miele 180
нежный раф с мёдом