

# МЕНЮ

18 лет вместе

**ОТКРЫВАЕМ  
СЕЗОН ОКРОШКИ**

на стр. 8

**ДРУЖБА КАШИ,  
ДРАНИКА И ЯЙЦА**

в новом завтраке на стр. 2

**ВСЯ МАГИЯ  
МОКТЕЙЛЕЙ—  
0% АЛКОГОЛЯ**

Откройте мир моктейлей на стр. 17!



PIZZA

# ЗАВТРАКИ

## ДО 14:00

### Личо

**Драники с куриным филе и соусом альфредо** 220 **430**

Драники, соус альфредо, куриное филе, яйцо пашот, мусс из пармезана

**Скрембл с беконом и овощами** 210 **450**

Скрембл из 2-ух яиц с беконом, сырная крем-паста, бриошь, свежий микс салатов, огурцы, томаты, страчателла, оливковое и зеленое масло

**Бизнес завтрак** 300 **430**

Яичница из двух яиц, сосиски, картофельные дольки, салат из свежих овощей с пикантной заправкой, томатный соус

**Американский завтрак** 200 **340**

Яичница из двух яиц с брускеттами на выбор\*

**Бульон с яйцом** 250/10 **170**

Куриный бульон с яйцом и гренками

**Омлет / скрембл / яичница из 2 яиц** 140 **210**

\* При выборе брускетт с форелью +80р к завтраку

### Каша

★ **Драник с яйцом пашот и сливочной гречневой кашей с муссом из пармезана и лимонным соусом бешамель** 300 **430**

Драник, яйцо пашот, подмаринованные огурцы, сливочная гречневая каша, мусс из пармезана, лимонный соус бешамель

**Гречневая каша с рулетом из индейки, яйцом пашот и муссом из пармезана** 240 **390**

Гречневая каша на курином бульоне, рулет из индейки, яйцо пашот, листья салата, мусс из пармезана

**Традиционный завтрак** 270 **330**

Любая каша из меню и брускетты на выбор\*

**Папин завтрак** 360 **410**

Омлет из двух яиц, каша и брускетты на выбор\*

**Гречневая / рисовая / пшеница / овсяная** 170 **140**

\* При выборе брускетт с форелью / креветками +80р к завтраку



## Добавки

Сосиска / Охотничьи колбаски / Ветчина / Бекон / Говядина копченая / Курица / Рулет из индейки **90**

Сыр гауда / Сыр моцарелла в рассоле / Страчателла / Сыр пармезан **90**

Свежий огурец / Лук жареный / Томаты / Шампиньоны жареные / Драник **60**

Микс салата / Пикантный салат **90/60**

### СЛАДКИЕ ДОБАВКИ **60**

Банан / Шоколадная посыпка / Мед / Карамельный топпинг / Клюквенный соус

**Панкейки с форелью и яйцом пашот** 170 **380**

Панкейки с творожным сыром, нежной форелью и яйцом пашот, дополненные рукколой и голландским соусом

**Хрустящие тосты с маслом и сыром** 55 **110**

**Брускетты с говядиной, свежим огурцом и сыром моцарелла** 100 **220**

**Брускетты с томатами и базиликом** 120 **220**

**Брускетты с форелью** 120 **290**

**Драники со сметанно-грибным соусом** 85/30 **210**

## На сладкое

**Панкейки** 80/30 **180**  
Апельсиновый джем / ягодный конфитюр / сметана / мед / карамель

**Панкейки с бананом и шоколадом** 200 **290**  
Пышные румяные оладьи в сочетании с бананом и шоколадом, подаем с шариком мороженого

**Сырники** 110/30 **290**  
Апельсиновый джем / ягодный конфитюр / сметана / мед / карамель

## Напитки по утренней цене

напитки по утренней цене доступны при любом заказе из меню завтраков до 14:00

**Чай** 600 **110**  
Черный / Зелёный

**Фильтр кофе\*** 150/250 **120/140**  
\* молоко к кофе входит в стоимость

**Фильтр кофе на компанию** 1000 **410**

**Капучино** 200/300 **190/260**

**Фирменный кофе** 300 **330**

Раф дубайский шоколад  
Ореховый капучино  
Ягодный раф  
Цитрусовый латте  
Раф банановое мороженое с соленой карамелью

**Игристое брют** 125 **260**

## Смузи и Фреш

**Смузи киви - шпинат \*** 300 **290**

**Смузи банан - клубника \*** 300 **290**

**Смузи морковь - яблоко\*** 300 **290**

**Апельсиновый фреш** 200 **270**

\* объем указан с учетом льда

Заказывайте завтрак через ТГ бот, чтобы он был готов к вашему приходу



# День рождения

Мама Пицца – это больше, чем просто кафе! Здесь запечатляются ваши важные моменты: победа в соревнованиях, начало каникул, «папин день», закрытие сессии...

Каждый повод важен! Отпразднуйте свой особенный повод у нас, чтобы эти воспоминания согревали вас всегда!

## В КАФЕ

**Дарим скидку 10% в день рождения и 6 дней после.**

При предварительном заказе от 8 000 р. – фирменный торт и оформление стола в подарок.\*

\* Акция действует внутри заведения, не распространяется на доставку. Не суммируется с другими акциями и скидками.

## ДОСТАВКА

**Пицца в подарок!**

при заказе доставки в День рождения по промокоду «HBDAY»



[welcome-dostavka.ru/restaurants/mama-pizza](https://welcome-dostavka.ru/restaurants/mama-pizza)

## Римская пицца

### С креветками и страчателлой 410 **890**

Римская пицца с креветками, оливками, творожным сыром, сыром моцарелла, сыром страчателла, икрой тобико и рукколой

### Чесночный цыпленок 460 **720**

Римская пицца с куриным филе, беконом, томатами, сыром моцарелла, чесночным соусом и рукколой

### С курицей и грибами 470 **680**

Римская пицца со сметанным соусом с прованскими травами, обжаренной курицей, шампиньонами и сыром моцарелла

### Пепперони 440 **630**

Римская пицца с хрустящими бортиками, сочным томатным соусом, пикантными колбасками пепперони и сыром моцарелла

### 4 Сыра 460 **680**

Римская пицца на основе сливочного соуса с моцареллой, чеддером, гаудой и сыром с пикантной голубой плесенью

### Маргарита 470 **630**

Римская пицца с поджаристой румяной корочкой, томатным соусом, спелыми томатами, нежной моцареллой и пряным базиликом

### Чикен песто 420 **680**

Римская пицца с сочной курицей, соусом песто, томатами, моцареллой и пармезаном на сметанном соусе

### Цезарь с курицей 480 **680**

**Хит доставки** римская пицца на основе соуса цезарь с куриным филе, моцареллой, томатами черри, листьями свежего салата и сыром пармезан

## Пицца на одного

### Пиккола Альфредо 250/50 **390**

Пицца-конверт с куриным филе, сливочным соусом альфредо, шпинатом и сыром. Подаем с салатом из свежих овощей и пикантным соусом

### Пиккола Барбекю с сыром фета 280/50 **390**

Пицца-конверт с говядиной, беконом, ветчиной, томатами, красным луком, сыром фета и соусом барбекю. Подаем с пикантным салатом из свежих овощей

### Кальцоне с охотничьими колбасками 270/20 **390**

Закрытая итальянская пицца с начинкой из охотничьих колбасок, сервелата, бекона в сочетании с сыром моцарелла, луком, свежими помидорами и соусом цезарь и венсан

### Кальцоне с ветчиной и сыром фета 270/20 **390**

Закрытая пицца с начинкой из ветчины, моцареллы, феты в сочетании со свежими помидорами, ароматным маслом и соусом венсан

## Про тесто

Особенность римских пицц – это воздушное, хрустящее тесто, которое на 80% состоит из воды, что делает ее менее калорийной

# ПИЦЦА

## Колбасные

**Белиссимо** 530 **580**

Охотничьи колбаски, бекон, ветчина и моцарелла в сочетании с помидорами, свежим перцем и томатным пряным соусом

**Колбасная** 520 **580**

Пицца с ветчиной, сервелатом, огурцами, перцем, пряным томатным соусом и сразу тремя видами сыра: чеддер, моцарелла, гауда

**Пепперони** 490 **610**

Итальянская классическая пицца с колбасой пепперони, моцареллой и пряным томатным соусом

**С ветчиной и сыром** 500 **610**

Моцарелла, ветчина, охотничьи колбаски и томатный соус

**С ветчиной и грибами** 550 **610**

**Хит доставки** пицца с маринованными шампиньонами, ветчиной, моцареллой, помидорами ароматным грибным соусом

**Пицца Дьябло** 510 **630**

Сервелат, пикантные колбаски пепперони, перец болгарский, томаты, оливки, острый перец халапеньо, томатный пряный соус и сыр моцарелла

**Мама Pizza** 560 **660**

Фирменная пицца с ветчиной, говядиной, мясным рулетом, помидорами, перцем, солеными огурцами в сочетании с сыром моцарелла и томатно-пряным соусом



**СКИДКА  
10%**

\* при оформлении заказа на самовывоз на сайте или в приложении Welcome Доставка.

## Комбо

**3 / 5 пицц на выбор** **1550 / 2380**

Чесночный цыпленок /  
С ветчиной и грибами /  
С ветчиной и сыром /  
Маргарита / Альфредо

## Добавки к пицце

Шампиньоны / Огурцы маринованные / 50 **60**  
Перец болгарский / Лук / Помидоры

Ветчина / Охотничьи колбаски / 50 **90**  
Бекон / Пепперони / Говядина копченая /  
Куриное филе / Сервелат /  
Сыр моцарелла / Сыр гауда /  
Сыр чеддер / Сыр фета



Скачивайте приложение и заказывайте пиццу на Welcome Доставке



## Рекомендуем соус для корочки



Чесночный / Сырный / Венсан / Томатно-пряный / Медово-горчичный / Барбекю / Халапеньо

30 **40**

## Мясные

**Карбонара** 500 **600**  
Ветчина, бекон, свежие томаты, красный лук и молотый черный перец в сочетании с тянущейся моцареллой и голландским соусом

**Барбекю** 520 **600**  
Говядина, бекон, моцарелла, красный лук в сочетании с ароматными соусами: томатным и барбекю

**Супермясная** 550 **790**  
С сыром моцарелла, томатно-пряным соусом и огромным количеством мяса: сочная курица, копченая говядина, сервелат, пряные колбаски пепперони, мясной рулет — всё это приправлено ароматным орегано

## Из мяса птицы

**Альфредо** 580 **580**  
Куриное филе, шампиньоны маринованные, помидоры, сыр моцарелла, соус альфредо со шпинатом

**С курицей и соусом песто** 510 **580**  
Курица, томаты, соус песто, сыр моцарелла, сыр пармезан, сметанный соус

**Чесночный цыпленок** 530 **560**  
**Хит доставки** сытная пицца с куриным филе, беконом, томатами, моцареллой и чесночным соусом

**Жульен с индейкой** 490 **630**  
Филе индейки, сыр моцарелла и шампиньоны в сочетании с нежным сливочным соусом

**С курицей и ананасами** 520 **630**  
Куриное филе, бекон, сладкий ананас, моцарелла и пряный томатный соус

## Без мяса

**Маргарита** 520 **530**  
Классическая пицца с томатами, моцареллой и томатным пряным соусом

**4 Сыра** 480 **600**  
Сыр моцарелла, сыр гауда, сыр чеддер, сыр с плесенью, соус сливочный

## Салаты

**Салат с баклажаном и сырным кремом** 220 **410**

Хрустящие баклажаны, помидоры черри, сладкие томаты, хрустящий лук, красный лук, сырный крем со сладко-пряной заправкой и соусом песто

**Салат с жареной говядиной** 200 **570**

Уникальный салат от бренд-шефа. Сытный микс говядины и пепперони, дополненный картофельными дольками, яйцами и свежими овощами под кунжутным соусом

**Цезарь по классическому рецепту с курицей** 170 **470**

Нежная куриная грудка, помидоры черри, сыр пармезан, салаты «айсберг» и «фрилис», хрустящие гренки под фирменным соусом «цезарь»

**Цезарь с креветками** 190 **530**

Хрустящие зеленые листья салата, спелые томаты и обжаренные креветки под классическим соусом цезарь

**Греческий** 200 **400**

Классический салат из сочных овощей, нежного сыра фета и оливок под пикантной заправкой

## Брускетты

**Брускетты с говядиной, свежим огурцом и сыром моцарелла** 100 **220**

**Брускетты с томатами и базиликом** 120 **220**

**Брускетты с форелью** 120 **290**

**Фокачча с пряными травами** 280 **190**

Скачивайте приложение и заказывайте на Welcome Доставке



## Супы

**Окрошка с ветчиной / овощная** 300/260 **250/220**

Картофель, яйца, редис, огурцы, квас, зелень

**Суп-лапша из курицы** 250 **190**

Домашний суп на курином бульоне с вермишелью, овощами и свежей зеленью

**Сырный суп с креветками / беконом** 250/10 **440/390**

Нежный сливочный крем-суп с хрустящими пшеничными гренками

**Солянка** 230/30 **420**

Классический сытный суп из пяти видов мяса: копченой говядины, ветчины, бекона, охотничьих колбасок, полукопченой колбасы. Подаем со сметаной и лимоном

**Бульон с яйцом** 250/10 **170**

Куриный бульон с яйцом и гренками

## Закуски

**Мамстер с курицей** 170/80/30 **350**

Куриное филе, чесночный соус, сыр моцарелла, томаты, тортiglia, картофель фри, соус на выбор сырный / томатный

**Панкейки с форелью и яйцом пашот** 170 **380**

Панкейки с творожным сыром, нежной форелью и яйцом пашот, дополненные рукколой и голландским соусом

**Картофель фри** 100/30 **190**

Томатный / сырный соус

**Куриные наггетсы с томатным соусом** 100/30 **230**

**Хрустящие бедрышки в глазури** 150 **290**

Глазурь на выбор: пряный черный перец или классическая кисло-сладкая. Посыпается кунжутом

**Куриные крылышки в глазури** 150 **290**

Глазурь на выбор: пряный черный перец или кисло-сладкая. Посыпка из кунжута и арахиса

**Куриные стрипсы в глазури** 150 **290**

Глазурь на выбор: пряный черный перец или кисло-сладкая. Посыпка из кунжута и арахиса

**Набор снеков** 300 **730**



# ПОЛУ- ФАБРИКАТЫ

## Горячее

**Стейки из свинины (2 шт)** 260 **650**  
Свинина карбонад, маринад для мяса

**Куриные котлеты (4 шт)** 180 **330**  
Куриное филе, крахмал, соль, сахар, мука пшеничная, перец черный

## Супы

**Бульон куриный** 1000 **190**  
Куриный бульон, лук, морковь, стебель сельдерея, соль, перец черный, лавровый лист

**Сырный крем-суп** 1000 **490**  
Вода питьевая, молоко, сыр плавленый, сыр сливочно-творожный, масло растительное, мука пшеничная, масло сливочное, лук репчатый, морковь, соус сырный, сыр сиртаки

**Основа для солянки** 450 **490**  
Огурцы соленые, вода питьевая, томатная паста, лук репчатый, ветчина, колбаса полукопченая, бекон сырокопченый, оливки

## Десерты

**Сырники (6 шт)** 240 **300**  
Творог, мука пшеничная, сахар, яйцо, соль, ванилин

## Соусы

**Соус томатный для пиццы** 250 **210**  
Томатный соус, соль, сахар, чеснок, базилик, масло оливковое, вода

**Соус медово-горчичный** 250 **210**  
Майонез, горчица, мед, соевый соус

**Соус Песто** 250 **310**  
Масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, фундук, сыр пармезан, соль, специи

## Тесто

**Основа для Римской Пиццы** 220 **220**  
Смесь для римской пиццы, вода, соль, дрожжи, масло оливковое

**Тесто для пиццы охлажденное** 300 **60**  
Мука пшеничная, вода, дрожжи, масло оливковое, сахар, соль



# ПАСТА



## Мафальдине с индейкой в соусе карри

230 **460**

Рифленая паста мафальдине хорошо сочетается со сливочной основой, кусочками индейки и томатной ноткой. Мягкий вкус красного карри добавляет блюду легкую пряную глубину. Подается с сыром пармезан и свежим базиликом



## Орзо с курицей и песто

Паста в форме зерен с нежными кусочками курицы в легком сливочном соусе. Аромат и вкус создаются за счет классического соуса песто, тертого пармезана и прованских трав. Вяленые томаты черри и свежий базилик добавляют яркие акценты

270 **460**



## Фузилли с хрустящей курицей

Сочные спиральки пасты в сливочно-томатном соусе с легкой пикантной ноткой чили. Нежная моцарелла и насыщенный пармезан. Идеальный контраст создает золотистая хрустящая курица, а вяленые томаты и базилик добавляют свежести

280 **490**



## Канеллони с ветчиной и грибами

Трубочки пасты, наполненные сочной ветчиной и маринованными шампиньонами, запеченные под сливочным соусом со сметаной. Все укрыто шапкой расплавленной моцареллы и базиликом

250 **560**



### Спагетти Карбонара

Паста, заправленная пикантным соусом с беконом, чесноком и пармезаном. Для дополнительной остроты – свежемолотый черный перец

280 **490**



### Черные равиоли с креветками

Черные равиоли с сырной начинкой, обжаренные креветки со сливочным соусом том ям

230 **620**



### Лазанья Болоньезе

Домашняя паста с нежным соусом болоньезе – одно из самых популярных блюд в Италии

310 **590**



### Равиоли с курицей и грибами

Равиоли с начинкой из картофеля, куриное филе, шампиньоны маринованные, сливочный соус, сыр пармезан, шампиньоны фри

250/600 **440**



### Спагетти с курицей и шпинатом в сливочном соусе

Паста с нежным куриным филе, сырной крем-пастой, шпинатом и майораном под ароматным сливочным соусом

270 **440**



### Ньокки запеченные в сливочном соусе с рваной свиной

Ньокки из картофеля, сливочный соус, шпинат, рваная свинина, шампиньоны фри, сыр пармезан, трюфельное масло

250 **530**

## Горячее

### Свинина на гриле с картофельными дольками 90/100/30 **680**

Сочная свиная корейка, обжаренная на гриле. Подаем на горячей сковороде с пикантным медово-горчичным соусом и картофельными дольками

### Запеченный картофель с курицей и грибами 370 **520**

Картофель, куриное филе, сырная крем-паста, сливочный соус, шампиньоны маринованные, лук репчатый, лук зеленый

### ★ Куриное филе с овощами и лимонным соусом бешамель 240 **560**

Сочное куриное филе, печенные перец, цукини, картофель и морковь, лимонный соус бешамель

### Обед с картофельным пюре и курицей в сливочном соусе 340 **450**

Картофельное пюре, куриное филе, шампиньоны, лук, сливочный соус, салат из свежих овощей с пикантной заправкой

### Обед с гречкой и куриными котлетами 280 **450**

Гречневая каша, куриные котлеты, шампиньоны, цукини, томаты, руккола, соус венсан

## Гарниры **190**

### Свежие овощи с пикантной заправкой 75

Картофель фри / 100

Картофельные дольки / Картофельное пюре

Каша гречневая 150

# ДЕСЕРТЫ

## Яблочный штрудель

Теплый десерт с корицей и изюмом. Подаем со сливочным мороженым и ягодным конфитюром

180 **320**



## Панкейки с бананом

Пышные румяные оладьи в сочетании с бананом и шоколадом, подаем с шариком мороженого

200 **290**



## Тысяча слоев

Многослойный торт из слоеного теста с нежным заварным кремом

100 **290**



## Сырники

Апельсиновый джем / ягодный конфитюр / сметана / мед / карамель

100/30 **290**



## Маффин

Пышный ароматный маффин с темным шоколадом

115 **150**

## Чизкейк Брауни

Необычный союз двух всеми любимых десертов — нежный творожный крем на основе сыра маскарпоне в аппетитном тандеме с классическим шоколадным брауни!

110 **320**



## Торт Тирамису

Теперь еще вкуснее! Обновленный рецепт с нежным кремом маскарпоне — настоящий итальянский десерт, тающий во рту!

100 **320**



# ДЖЕЛАТО

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ ГОТОВИМ САМИ  
ИЗ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА ПО ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ

## 1 Выберите размер порции

|           |     |            |
|-----------|-----|------------|
| Маленькая | 50  | <b>110</b> |
| Средняя   | 100 | <b>220</b> |
| Большая   | 150 | <b>330</b> |



## 2 Выберите вкус

\* наличие вкусов уточняйте у официанта



**290**  
рублей  
100 гр



## 3 Выберите бесплатный топпинг



Шоколадный



Лесные ягоды



Солёная карамель

## 4 Дополните джелато

|                     |    |           |
|---------------------|----|-----------|
| Хрустящие жемчужины | 8  | <b>30</b> |
| Шоколадная посыпка  | 8  | <b>30</b> |
| Маршмеллоу          | 6  | <b>40</b> |
| Орео                | 10 | <b>30</b> |

# Джус-Боллы



**Бабл-кофе с печеньем**  
Джус-боллы, сироп шоколадное печенье, молоко, эспрессо, корица

450 **330**



**Черничный коктейль с джус-боллами**  
Коктейль на основе молока с черникой и джус-боллами

450 **320**



**Малиновый коктейль с джус-боллами**  
Коктейль на основе молока с малиной и джус-боллами

450 **320**



**Лимонад клубничный с джус-боллами**  
Клубнично-земляничное пюре, джус-боллы, содовая

450 **320**



**Бабл-манго**  
Джус-боллы, пюре манго-маракуйя, молоко, чай анчан

450 **300**

# С сырной пенкой

**Ваниль-клубника**  
Коктейль со вкусом ванили, клубники, джус-боллами и сливочно-сырной кокосовой пенкой

450 **390**



**Манго-карамель**  
Молочный коктейль с мороженым, манго, карамелью и сливочно-сырной кокосовой пенкой

330 **390**



**Шоколадный**  
Сочетание сливочного  
мороженого, молока и  
шоколадного топпинга

270 **290**



**Клубничный**  
Самый спелый среди  
молочных коктейлей –  
с ароматной клубникой  
и сливочным пломбиром

270 **290**

**Джонни-единорог**  
Молочный коктейль с пломбиром,  
апельсиновым соком, сиропом  
бабл-гам и яркой шапкой

330 **390**

**Джинни-единорожка**  
Молочный коктейль на основе  
ананасового сока, пломбира,  
клубники и сиропа бабл-гам

330 **390**



# Милкшейки



**Теплый шоколадный**  
Сочетание горячего какао,  
сливочного мороженого  
и шоколадного печенья орео

330 **360**



**Карамельный медвежонок**  
Мороженое, молоко,  
карамельный топпинг,  
взбитые сливки, мишка Барни

330 **360**



**Ванильный**  
Классический молочный  
шейк с ноткой сладкой  
ванили

270 **290**



**Орео**  
Молочный коктейль  
из сливочного мороженого  
и шоколадного сиропа  
с крошкой печенья Орео

330 **360**

# ЧАЙ

## Классический чай

**Зеленый** 700 **210**  
Ганпаудер

**Черный** 700 **210**  
Ассам

**Те гуань инь** 700 **210**  
Улун с травянистыми,  
древесными и цветочными  
нотами

**Шу пуэр** 700 **210**  
Черный пуэр с насыщенным вкусом,  
ореховыми и шоколадными нотами

## Тизаны

Травяные напитки без кофеина и чайных листьев в составе

**Таежный сбор** 700 **250**  
Иван-чай, рябина, лист ежевики,  
душица, березовые почки, лист  
смородины

**Травяной сбор** 700 **250**  
Мята, Melissa, пустырник,  
чабрец, ромашка

## Фирменный чай

**Травяной с ягодами** 700 **350**  
Травяной сбор, ягоды черники,  
клюквенное пюре

**Клубника-персик** 700 **350**  
Нотки клубники и приятное  
послевкусие персика в сочетании  
с зеленым чаем

**Витаминный** 700 **350**  
Черный чай с брусникой,  
мятой и медом

**Облепиховый с медом** 700 **350**  
Зеленый чай в сочетании  
с приятной кислинкой облепихи  
и ярким вкусом цветочного меда

## Добавки к чаю / кофе

Сливки 30/60 **30/60**

Молоко 40/80 **20/40**

Сироп на выбор / Мед / **20**

Мята свежая / Имбирь свежий

Кокосовое молоко 40/80 **30/60**



# КОФЕ

## Фирменный кофе

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Раф дубайский шоколад</b><br>Трендовый вкус, нежный раф<br>на основе фисташки и шоколада                               | 300 | <b>330</b> |
| <b>Ореховый капучино</b><br>Капучино с нежным<br>вкусом лесного ореха   | 300 | <b>330</b> |
| <b>Ягодный раф</b><br>Ароматный кофе с добавлением<br>молока и легкой ягодной кислинкой                                   | 300 | <b>330</b> |
| <b>Цитрусовый латте</b><br>Нежный кофе с цитрусовым послевкусием,<br>украшенный ароматной цедрой апельсина                | 300 | <b>330</b> |
| <b>Раф банановое мороженое<br/>с соленой карамелью</b><br>Идеальное сочетание сливочного<br>мороженого, банана и карамели | 300 | <b>330</b> |

## Классический кофе

|                  |         |                |
|------------------|---------|----------------|
| <b>Американо</b> | 150/250 | <b>170/240</b> |
| <b>Эспрессо</b>  | 20/40   | <b>150/180</b> |
| <b>Гляссе</b>    | 200     | <b>200</b>     |
| <b>Капучино</b>  | 200/300 | <b>240/290</b> |
| <b>Латте</b>     | 300     | <b>290</b>     |
| <b>Раф</b>       | 200     | <b>310</b>     |
| <b>Флэт уайт</b> | 200     | <b>280</b>     |

При заказе кофе на кокосовом молоке +70р к стоимости

## Какао

|                           |     |            |
|---------------------------|-----|------------|
| <b>Какао по-домашнему</b> | 200 | <b>160</b> |
| <b>Горячий шоколад</b>    | 200 | <b>200</b> |

# НАПИТКИ

|  |          |                |
|--|----------|----------------|
| <b>Сок в ассортименте</b>                        | 280/1000 | <b>190/490</b> |
| <b>Аква Минерале в бутылке</b>                   | 500      | <b>150</b>     |
| <b>Звервес Кола /<br/>Звервес Кола в бутылке</b> | 500      | <b>290</b>     |
| <b>Звервес Кола<br/>без сахара в бутылке</b>     | 500      | <b>290</b>     |
| <b>18+ Adrenaline Rush</b>                       | 250      | <b>300</b>     |

## Безалкогольные коктэйли

|   |           |                |
|---|-----------|----------------|
| <b>Клубничная Пина Колада</b><br>Сок ананаса, сливки, сироп<br>клубника, сироп кокос                                | 300       | <b>280</b>     |
| <b>Классический лимонад</b><br>Безалкогольный классический<br>коктейль с апельсинами,<br>лимоном и мятой            | 450/1000* | <b>240/410</b> |
| <b>Лимонад маракуйя</b><br>Лимонад, сочетающий в себе<br>нежный персик и яркую маракуйю,<br>с нотами цитруса и мяты | 450/1000* | <b>240/410</b> |

## Смузи, свежевыжатые соки

|   |          |                |
|---|----------|----------------|
| <b>Морс из ягод</b><br>Клюква / Облепиха  | 280/1000 | <b>150/360</b> |
| <b>Апельсиновый фреш</b>  | 200      | <b>270</b>     |
| <b>Смузи банан-клубника</b><br>Напиток на основе персикового<br>сока, банана и клубники       | 300      | <b>290</b>     |
| <b>Смузи киви-шпинат</b><br>Напиток на основе яблочного сока,<br>мяты, шпината, киви и банана | 300      | <b>290</b>     |
| <b>Смузи морковь-яблоко</b>   | 300      | <b>250</b>     |

## Моктэйли

Моктэйли — это напитки, которые дарят вам  
радость любимых коктейлей, но без алкоголя

|  |     |            |
|--|-----|------------|
| <b>Апельсиновый спритц</b><br>Гармоничное сочетание апельсинового б/а<br>ликера, шипучей содовой и легкой кислинки<br>яблока. Подается с долькой апельсина | 300 | <b>270</b> |
| <b>Тропический спритц</b><br>Апельсиновый б/а ликер, бодрящая содовая,<br>сладкий ананасовый сок, экзотический сироп<br>маракуйи и яркие кубики манго      | 300 | <b>270</b> |














Дорогие гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту




\* Объем указан с учетом льда

# Вино

## Белые

-  **Криспи Вайн бланко** 750 **2000**  
 полусухое, Крым;  
 виноград: Пино Гриджио, Алиготе  
сопровождение: завтрак, аперитив, блюда из белого мяса, не острые пиццы
-  **Агора Рислинг** 750 **2200**  
 полусухое, Крым;  
 виноград: Рислинг  
сопровождение: морепродукты, блюда из белого мяса
-  **Курикано Совиньон Блан** 750 **2400**  
 сухое, Чили;  
виноград: Совиньон блан  
сопровождение: морепродукты, сыр, аперитив
-  **Цинандали Телиани Вели** 750 **2500**  
сухое, Грузия, Кахетия;  
виноград: Ркацители, Мцване  
сопровождение: блюда из птицы, грибы, пицца
-  **Боккантино Катарратто** 750 **3000**  
 **Пино Гриджио Терре Сицилиане**  
сухое, Италия;  
виноград: Пино Гриджио, Катарратто  
сопровождение: пасты, сыр, белое мясо

## Розовое











-  **Криспи Вайн** 750 **2000**  
 полусухое, Крым,  
 виноград: Пино Нуар, Алиготе  
сопровождение: завтрак, овощные салаты, мясо птицы, пасты, неострые пиццы

## Домашнее

- Красное** 125 / 1000 **260 / 1900**  
полусладкое / сухое;  
Россия, Кубань
- Белое** 125 / 1000 **260 / 1900**  
полусладкое / сухое;  
Россия, Кубань







## Винные ноты:

-  цветочность  фрукты тропические  травянистость  соль, минералы  зеленое яблоко  цитрус  ваниль  
 кондитерские специи  красная ягода  шоколад

## Красные

-  **Аристов Анима Мисчела** 750 **2000**  
 сухое, Россия, Краснодарский край;  
виноград: санджовезе Таманский, Мерло, Пино черный, каберне совиньон  
сопровождение: блюда из мяса, гриль
-  **Агора Блэк Стоун** 750 **2400**  
 сухое, Крым; виноград: Каберне Совиньон, Каберне фран, Мерло, Шираз  
 сопровождение: сыр, блюда из красного мяса
-  **Киндзмараули** 750 **2700**  
 **Шато Орхеви**  
полусладкое, Грузия; виноград: Саперави  
сопровождение: блюда из красного мяса, гриль, десерты
-  **Мукузани Телиани Вели** 750 **2700**  
 сухое, Грузия;  
виноград: базовый Саперави  
 сопровождение: сыр, блюда из красного мяса
-  **Колексьон Мишель** 750 **3000**  
 **Торино Мальбек**  
 сухое, Аргентина; виноград: Мальбек;  
сопровождение: гриль, пицца
-  **Паво Неро Зинфандель Пулия** 750 **3400**  
 полусухое, Италия, Пулия;  
 виноград: Зинфандель  
сопровождение: овощные и мясные салаты, пиццы с мясом, паста

## Игристые

-  **Мартини Асти** 187 **1300**  
 белое, сладкое, Италия, Пьемонт;  
виноград: Мускат  
сопровождение: завтрак, десерт
-  **Мартини Просекко** 187 **1300**  
 белое, брют, Италия, Венето;  
 виноград: Глера  
сопровождение: аперитив, острые блюда, белое мясо, морепродукты
-  **Игристое брют Россия** 125 / 750 **300 / 1800**
-  **Кава Нувиана** 750 **3400**  
 белое, брют, Испания, Каталония;  
виноград: Макабео, Шарелло, Парельяда  
сопровождение: завтрак, морепродукты, аперитив

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## Фирменные аперитивы\*

|  |     |            |
|--|-----|------------|
| <b>Спритц малина</b><br>Цитрусовый ликер, сироп малина,<br>игристое, содовая, ягоды малины | 300 | <b>390</b> |
| <b>Фиеро спритц</b><br>Вермут мартини фиеро,<br>игристое, сок апельсина                    | 300 | <b>400</b> |
| <b>Персиковый Апероль Спритц</b><br>Апероль, персиковый сок,<br>игристое, содовая          | 300 | <b>420</b> |

## Аперитивы от кампари\*

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Кампари Негрони</b><br>Биттер кампари, джин,<br>красный вермут         | 200 | <b>420</b> |
| <b>Апероль Спритц</b><br>Аперитив Апероль, игристое,<br>содовая, апельсин | 300 | <b>420</b> |
| <b>Кампари Спритц</b><br>Биттер кампари, игристое,<br>содовая, апельсин   | 300 | <b>420</b> |
| <b>Сарти Спритц</b><br>Аперитив Сарти, игристое,<br>содовая, апельсин     | 300 | <b>420</b> |



**APEROL Spritz**  
**CAMPARI Spritz**  
**SARTI Spritz**

3 ЛЮБЫХ  
ПО СПЕЦ.  
ЦЕНЕ\*

**1200 ₺**

\*При одновременном заказе трех коктейлей в любой комбинации. Подробности у официанта.

## Классические коктейли\*

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Виски Вильям Лоусонс Кола</b>              | 300 | <b>350</b> |
| <b>Глинтвейн классический / глинтвейн б/а</b> | 300 | <b>350</b> |
| <b>Пина Колада</b>                            | 300 | <b>390</b> |
| <b>Мартини Фиеро тоник</b>                    | 300 | <b>390</b> |
| <b>Мартини Бьянко тоник</b>                   | 300 | <b>390</b> |

\* Объем указан с учетом льда



## Моктейли



Моктейли — это напитки, которые дарят вам радость любимых коктейлей, но без алкоголя

|  |     |            |
|--|-----|------------|
| <b>Апельсиновый спритц</b><br>Гармоничное сочетание апельсинового б/а ликера, шипучей содовой и легкой кислинки яблока. Подается с долькой апельсина | 300 | <b>270</b> |
| <b>Тропический спритц</b><br>Апельсиновый б/а ликер, бодрящая содовая, сладкий ананасовый сок, экзотический сироп маракуйи и яркие кубики манго      | 300 | <b>270</b> |

## Пиво

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>ПИВО РАЗЛИВНОЕ</b><br>Крушовице       | 500 | <b>320</b> |
| <b>ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ</b>  |     |            |
| <b>Айбир Лагер</b>  | 330 | <b>290</b> |
| <b>Айбир Вайсбир</b>  | 330 | <b>290</b> |
| <b>Айбир стаут</b>  | 330 | <b>310</b> |
| <b>Балтика Брю Крик вишневый</b>  | 440 | <b>340</b> |
| <b>ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ</b><br>Крушовице  | 330 | <b>150</b> |

2=3  
акция

## Крепкие

## алкогольные напитки

|   |          |                   |
|---|----------|-------------------|
| <b>Лимончелло</b><br>Традиционный итальянский ликер на цедре лимонов — свежий и яркий | 40 / 300 | <b>220 / 1000</b> |
| <b>Мартини Бьянко / Фиеро / Россо</b>   | 80       | <b>270</b>        |
| <b>Виски Вильям Лоусонс</b>   | 40       | <b>240</b>        |
| <b>Кампари / Апероль / Сарти</b>  | 40       | <b>270</b>        |
| <b>Коньяк Старейшина</b>  | 40       | <b>270</b>        |
| <b>Ром Окхарт / Вьехо де кальдас бланко</b>   | 40       | <b>260</b>        |
| <b>Водка Калашников</b>   | 40 / 500 | <b>150 / 1300</b> |

# ДОСТАВКА МАМА ПИЦЦА

в любой район города!

Доставляем ваши любимые пиццы, пасты и милкшейки в каждый район города — быстро и удобно!

Не тратьте время на готовку — просто закажите доставку и наслаждайтесь моментом!

Ваш идеальный ужин уже в пути!



Скачивайте приложение и применяйте скидку 10% на первый заказ в приложении по промокоду **ПЕРВЫЙ**

## Адреса:

Петрова, 29, ТРК «Петровский» 3 этаж,  
+7 (3412) 91 82 77

Майская, 9, +7 (3412) 97 03 33

Молодежная, 34, +7 (3412) 36 00 66

Восточная, 32, +7 (3412) 68 34 32

9 января, 211, +7 (3412) 97 04 81

Баранова, 87, МОЛЛ «Матрица», 3 этаж,  
+7 (3412) 97 04 82

Школьная, 44Б, +7 (3412) 97 11 08,

Советская, 15, +7 (3412) 95 82 95

Пушкинская, 165, +7 (3412) 97 13 48

Кирова, 127А, +7 (3412) 97 09 77

Холмогорова, 11, ТРЦ «Талисман», 3 этаж,  
+7 (3412) 97 03 55

Гагарина, 8А, +7 (3412) 97 10 03

г. Сарапул ул. Азина, 88, +7 (34147) 95 500

## Контакты:

mama-pizza.ru club\_mamapizza

+7 (3412) 97 09 09

## Оцените качество нашей работы!

welcome-group.ru/review

hotlinewelcomegroup

+7 (912) 856-58-10



**WELCOME GROUP**  
ресторанный холдинг

Апрель, 2026 г.