

## ○ ЛАНЧ ПО БУДНЯМ С 12 ДО 16

1. Холодная закуска или салат + суп 370
2. Холодная закуска или салат + горячая закуска или вареники + компот 390
3. Суп + вареники или горячая закуска + компот 490
4. Холодная закуска или салат + горячее + компот 590
5. Холодная закуска или салат + суп + горячая закуска + компот 690

↵ Блюда с якорем не входят в ланч  
Ланч по формуле нельзя заказать на летней веранде. Мы его не доставляем и не даём на вынос

- Ланч не действует в кафе «Одесса-мама» на Кривоколенном переулке, 10/5

## АДРЕС

Кафе «Одесса-мама»

Чтоб я так жил!

Москва, ул. Шаболовка, 14/2

Тел: +79197649898

Москва, Кривоколенный переулок, 10/5

Тел: +79646471110

Москва, Украинский бульвар, 7

Тел: +79197648188

Москва, ул.Тверская д. 12

+79267640018

Москва, проспект Мира, 28

+79687646565

[www.cafeodessa.ru](http://www.cafeodessa.ru)

## ИНФОРМАЦИЯ

В нашем кафе вы можете заказать еду только из нашего меню.

### Время работы:

#### на Чистых Прудах

открывается всегда 11:00	завтраки пн—пт 11:00–13:00 сб, вс 11:00–15:00		закрывается вс—чт 23:00, пт, сб 00:00
--------------------------	--	--	--

#### на Киевской

открывается всегда 11:00	завтраки пн—пт 11:00–13:00 сб, вс 11:00–15:00	ланчи пн—пт 12:00–16:00	закрывается всегда 23:00
--------------------------	--	-------------------------	--------------------------

#### на Шаболовке

открывается всегда 11:00	завтраки пн—пт 11:00–13:00 сб, вс 11:00–15:00	ланчи пн—пт 12:00–16:00	закрывается вс—чт 23:00, пт, сб 00:00
--------------------------	--	-------------------------	--

#### на Тверской

открывается пн—пт 10:00 сб, вс—11:00	завтраки пн—пт 10:00–13:00 сб, вс 11:00–15:00	ланчи пн—пт 12:00–16:00	закрывается всегда 23:00
---	--	-------------------------	--------------------------

#### на Проспекте Мира

открывается всегда 11:00	завтраки сб, вс 11:00–15:00	ланчи пн—пт 12:00–16:00	закрывается всегда 23:00
--------------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------------------

Последний заказ на еду мы принимаем за полчаса, а на напитки — за 15 минут до закрытия кафе.

Если размер вашей компании составит восемь и более человек, мы добавим 10% за обслуживание к вашему счёту. При этом дарим графин настоек на каждых восьмерых.

Любое блюдо из меню можно заказать с собой.

При бронировании столов вы можете столкнуться с некоторыми ограничениями. Забронировать столик на веранде нельзя. Стол можно занять только в порядке живой очереди.

Не расстраивайтесь, пожалуйста, и не обижайтесь. Все подробности можно узнать на нашем сайте [www.cafeodessa.ru](http://www.cafeodessa.ru) или у менеджера.

Мы всегда рады большим компаниям.

Можете с пристрастием допросить наших менеджеров о том, как организовать свой праздник в «Одессе-маме».

одесса  
МЕНЮ

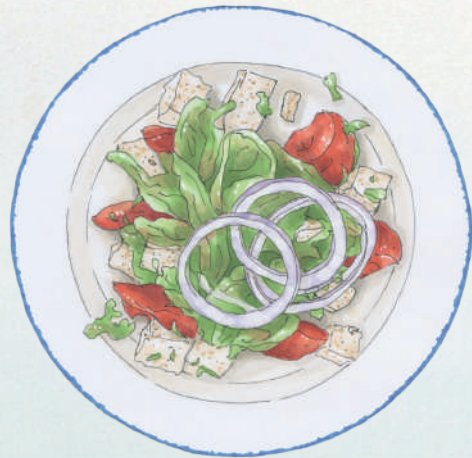
Данный проспект является рекламным материалом. Меню со всей информацией вам предоставят по первому требованию. Версия от 22.03.2022



## ЗАВТРАКИ

ПО ВЫХОДНЫМ ДО 15:00  
ПО БУДНЯМ ДО 13:00

Еврейский завтрак по-одесски с разными намазками, салатом, яичницей и неограниченным количеством кофе: американо или эспрессо	690
Яичница со шкварками и черными гренками	430
Омлет со шпинатом, помидорами и брынзой	390
Шакшука: яичница с помидорами	420
Пшеничная каша с яблоком и тыквой	290
Сырник king-size с изюмом	490
Сырники со сметаной и клубничным вареньем	430
Молочная гренка в вишневом компоте	240
Пышные оладьи с вареньем	290



## ↓ ОДЕССКИЕ СУШИ

Селедка с чесночным сыром на гренке	139
Форшмак на бородинском хлебе	129
Ржаная гренка с копченой скумбрией	209

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сало с чесноком и перцем	390
Смалец с гренками	280
↓ Большой одесский бутерброд с томатами и мягким сыром	620
↓ Мясная закуска на двоих: сало, домашняя колбаса, куриный рулет, буженина и хреновуха	990
Селедка с красным луком	330
↓ Скумбрия холодного копчения	410
↓ Рулетики из баклажанов с мягким сыром и помидорами	490
<b>Форшмак по-нашему</b>	<b>330</b>
Куриный печеночный паштет	330
↓ Разные намазки с гренками: копченая скумбрия, грибная, творожная с зеленью и соленым огурцом	590
➤ <b>Хуммус</b>	<b>450</b>
↓ Свежая зелень с домашней брынзой и помидорами	650
➤ Трехдневные помидоры в свежем маринаде	380
➤ Маслята маринованные	390
↓ ➤ Соленья: патиссоны, капуста, огурцы, чеснок, маринованные сливы	460
➤ Икра из синеньких с дымком	430
➤ Кабачковая икра	390

## САЛАТ

↓ ➤ Курортный салат из помидоров с крымским луком	590
↓ ➤ Салат с фалафелем	540
Салат с куриными котлетками	490
↓ Салат из копченой скумбрии с картошкой, зеленью и огурцами	490
➤ <b>Винегрет с маслятами</b>	<b>340</b>
↓ ➤ Салат из свежих огурцов и помидоров с ореховым соусом и оливками	490
↓ Салат из зелени с языком и горчицей соусом	490
➤ <b>Теплый зеленый салат с грибами и семечками</b>	<b>440</b>
↓ Салат из цветных помидоров с козьим сыром и песто из кинзы	610
➤ <b>Овощной салат по-еврейски</b>	<b>430</b>
➤ <b>Еврейский салат с тхиной и баклажанами</b>	<b>490</b>
Оливье по-городскому с колбасой	360

## КОТЛЕТЫ

Пара котлет по-киевски с пюре	490
Котлеты из судака с пюре	590

## ЩИ, БОРЩИ

Красный борщ с говядиной и фасолью	430
Зеленый борщ с говядиной	440
Щи из квашеной капусты	390

## СУП

Рассольник с копчеными ребрами	380
↓ Солянка из окуня и судака с маслятами	520
➤ <b>Легкий овощной суп</b>	<b>320</b>
Щавелевый суп с яйцом и сметаной	390
<b>Суп-лапша из курицы на втором бульоне</b>	<b>320</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Традиционные драники со сметаной</b>	<b>280</b>
↓ Шаурма с курицей	430
↓ ➤ <b>Шаурма с фалафелем</b>	<b>420</b>
Драники под соусом с белыми грибами	440
➤ <b>Картопляники с грибами</b>	<b>390</b>
Оладьи из кабачков	420
↓ Голубцы с мизинчик	610
Пельмени с бульоном	490
Жареные пельмени со сметаной	490
↓ Рапаны, жаренные с луком	690
↓ Куриные ножки с сыром и потрохами	590
↓ Пляцинда с брынзой и зеленью	410
➤ <b>Пляцинда с капустой</b>	<b>350</b>
↓ Оладьи из цукини с яйцом пашот и щучьей икрой	520

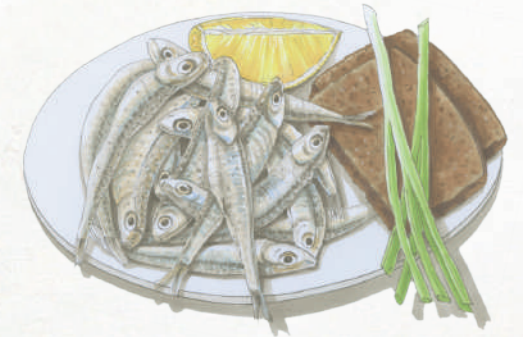


## ВАРЕНИКИ

Вареники ленивые	330
➤ Вареники с картошкой и грибами	360
↓ Вареники с телячьей печеню	430
➤ <b>Вареники с капустой</b>	<b>420</b>
↓ Вареники с брынзой и шпинатом	420
➤ Сладкие вареники с вишней	360

## РЫБА

Жареная ставридка с помидорным салатом	380
↓ Жареная камбала с молодым картофелем	510
↓ Барабулька	690
↓ Судак в сырном соусе	620
↓ Рыбное ассорти: жареные ставридка, барабулька и мидии с соусом тартар и черным хлебом	1390
↓ <b>Бычки</b>	<b>460</b>



## ↓ МЯСО И ПТИЦА

Бефстроганов с печеным картофелем в мундире	980
<b>Шашлык из индейки ×</b>	<b>570</b>
Куриная грудка, фаршированная брынзой и шпинатом, с домашней лапшой	695
Пикантные свиные ребра	720
Шафрановая цыпа с курагой и красной капустой	1290
<b>Тушенка из говядины</b>	<b>590</b>
<b>Макароны по-флотски</b>	<b>690</b>

## ГАРНИРЫ

➤ Жареная картошка с грибами	490
↓ Жареная картошка со шкварками	450
➤ Перепеченная картошка	290
Картофельное пюре с печеным чесноком	200
➤ Овощи на углях	360

## ХЛЕБ

Хлеб разный: хала, ржаной, серый пресный	160
<b>Хала с разным маслом</b>	<b>240</b>

**Жирным выделена еда от еврейской мамы**  
Еврейские блюда из индейки и говядины приготовлены из кошерного мяса

↓ Блюда с якорем не входят в ланч	
× Не подается в кафе на Киевской	
➤ Постное блюдо, или имеет постную версию	





одесса




# Шалом, еда

Специальное меню  
от Елизаветы Фрайман\*

**Бабагануш .....540**

нежная закуска из запеченного  
на гриле баклажана и тахини  
Вкус Ближнего Востока с первой ложки!

 **Табуле ..... 460**

зеленый салат с булгуром, израильская версия  
Намного больше, чем просто зелень!

 **Хумус с грибами терияки .....560**

Добавим в классику модные нотки,  
сделаем вам очень вкусно!

**Хумус с фаршем из ягненка .....730**

Созданы друг для друга!

**Араис ..... 690**

хрустящая пита с сочным фаршем, зажаренная на гриле  
Самое модное блюдо Израиля последних лет,  
затмившее, о боже, самую шаурму!

**Фиш-роллы .....520**

рыбный кебаб, запеченный в лаваше  
Стильно, ЗОЖно, молодежно!

**Медовая коврижка ..... 330**

Тепло еврейского дома в каждом кусочке!

 **Конфеты из орехов и сухофруктов .360**

Едим и стройнеем, стройнеем и едим!

 **Постное блюдо, или имеет постную версию**

\* Автор книги «ШАЛОМ, еда!»,  
создатель кулинарно-литературного блога I wanna be chef,  
израильянка с 25ти летним стажем Елизавета Фрайман




одецца



# Shalom, food!

Special menu  
from Elizabeth Fraiman\*

**Baba Ganoush** .....540  
appetizer made of grilled eggplant and tahini  
*Taste of the Middle East from the first spoonful!*

 **Tabbouleh** ..... 460  
green salad with bulgur, the Israeli version  
*Much more than just greens!*

 **Hummus with teriyaki mushrooms**...560  
*Classic with a modern twist!*

**Hummus with minced lamb**.....730  
*Match made in heaven!*

**Arais** ..... 690  
roasted, crispy pita with juicy ground beef  
*Dish that has outshone, on God, the shawarma itself!*

**Fish Roll** .....520  
fish kebab baked in pita bread  
*Stylish, healthy, youthful!*

**Honey gingerbread**..... 330  
*The warmth of a Jewish home in every single bite!*

 **Dried fruit and nut candy**.....360  
*Eat and slim down, slim down and eat!*

 a lean dish or has a lean version

\* Author of the book "SHALOM, food!"  
Creator of the cookery and literature blog "I wanna be chef"  
and an Israeli with 25 years of experience!

одесса

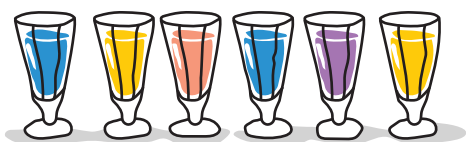


Жарим

# НА ГРИЛЕ

каждый день:

Овощи гриль	360 ₺
Картошка	360 ₺
Цыпленок	790 ₺
Длинная куриная колбаска	690 ₺
Шашлык из индейки	560 ₺
Котлета куриная king size	690 ₺
Барабулька	670 ₺
Ставридка	390 ₺



Любителей гриля угощаем  
нашими фирменными настойками.

Выберите перцовку, медвежью,  
смородиновую или чесночную

[cafeodessa.ru](http://cafeodessa.ru)



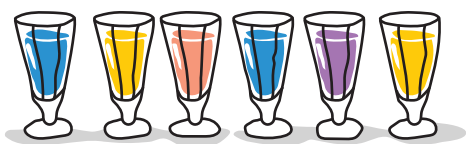
@cafeodessamama

одесса  
mama



Everyday  
**GRILL MENU**

Assorted vegetables	360 ₺
Potato with herbed sour cream	360 ₺
Chicken	790 ₺
Grand chicken sausage	690 ₺
Turkey shashlik	560 ₺
KING-SIZE chicken cutlet	690 ₺
Black sea red mullet	670 ₺
Fried scad with tomato salad	390 ₺



**Grill lovers are welcome  
to try our branded tinctures.**

Just choose: pepper, bear berry,  
currant or garlic.

cafeodessa.ru



@cafeodessamama

# СЛАДКОЕ

## ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

<b>Ягодная меренга</b>	<b>290</b>
Торт «Киевский»	370
Налистники с творогом	330
Налистники с маком	360
Сырный торт	390
Наполеон-полено	320
<b>Шоколадный пирог</b>	<b>390</b>
Шоколадная бабка	330
Шоколадный фондан	390
<b>Витушки с яблоками</b>	<b>320</b>
Вишнёвый пирог с мороженым	390
Яблочко — мусс из белого шоколада с мятным бисквитом	340
Картошка	190
Блинный конвертик с творожным кремом и ягодным соусом	290

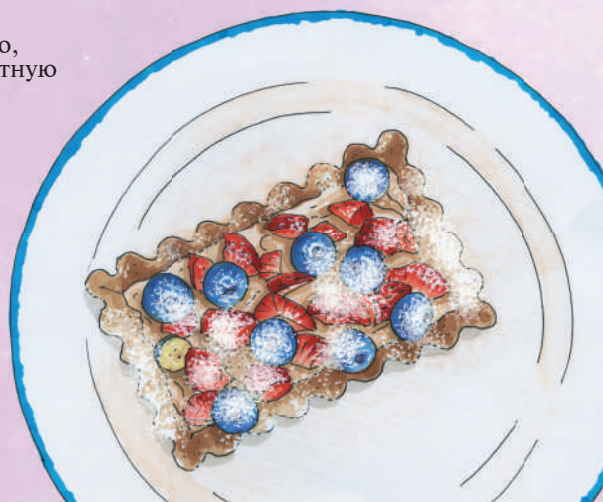
## РАЗНОЕ К ЧАЮ

Лимонное печенье	20
Варенье «пятиминутка»: малиновое, из абрикосы, клубничное, вишневое	90

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

<b>Лимонный домашний сорбет</b>	<b>100</b>
Домашнее мороженое: ванильное, двойной шоколад, 1 шарик	90
Сливочное мороженое «яблоко-карамель»	100
<b>Апельсиновое мороженое</b>	<b>120</b>

- Постное блюдо,  
или имеет постную  
версию**



# К СЛАДКОМУ

## **ЧАЙ, 500 мл, подается с печеньем**

Черный	280
Зеленый	280
Эрл Грей	280
Зеленый с жасмином	280
Черный с чабрецом	340
Молочный улун	340
Зеленый по-мароккански	310
Согревающий	310
Малиновый	390
Смородиновый чай с мятой	360
Облепиха с грушей	360
Кумкват с лимонником	390
<b>Гранатовый</b>	<b>390</b>
<b>Фейхоа</b>	<b>450</b>

## **КОФЕ, можно приготовить без кофеина**

Эспрессо, 40 мл	120
Двойной эспрессо, 80 мл	190
Американо, 250 мл	220
Маккьято, 50 мл	150
Капучино 300 мл	270
Латте, 300 мл	270
Мокка, 200 мл	210
Бейлис кофе, 200 мл	390
Горячий шоколад с маршмеллоу, 200 мл	250
<b>Горячий шоколад с хурмой, 200 мл</b>	<b>320</b>
Сироп в ассортименте	30

## **КОФЕ на песке, 50 мл**

Кофе на песке с секретом	290
Классический	180
С кардамоном	180

Данный проспект является рекламным материалом. Меню со всей информацией вам предоставят по первому требованию.  
Версия от 22.03.2022

