

# *MaMa*

Boutique Hotel & Restaurant

## *Ēdienkartes piedāvājums Restorānā „MaMa”*

### *Auksto uzkožu galds*

*Aukstī kūpināta marmora gaļa ar trifeļu-sēņu pastu*

*Kanapē ar mocarellu un ķiršu tomātu*

*Parmas šķiņķis ar meloni*

*Baltās zivs eskabeš ar safrana ajolī mērci*

*Kazas siera un grīlētas papriķas rullīši*

*Kanapē ar rostbifu*

*Tīģergarneles “šoti” ar mango-čilli salsa*

*Sieru – augļu plate*

*Kartupeļu salāti ar rostbifu, kaperiem un sarkano sīpolu*

*Rukolas – avokado salāti ar ciedru riekstiem un pesto mērci*

### *Pamata ēdieni*

*Zandarta fileja ar tvaicētiem dārzeņiem un sviesta-baltvīna mērci*

*vai*

*Krāsni cepta vistas krūtiņa ar grīlētiem dārzeņiem un garšaugu mērci*

*vai*

*Cūkgaļas cepetis ar kartupeļu-trifeļu biezeni un sarkanvīna mērci*

***35 Eur no pers.***

*Ūdens ar svaigu piparmētru un citronu 4 EUR*

*Ogu morss 6EUR/L*

*Desmit viesu vai lielākām grupām tiks piešķaitīta 10% maksa par apkalpošanu*

*Tirgoņu iela 22, Majori, Jūrmala*

*Tālr. 67761271; 29430848*

# *Ma Ma*

Boutique Hotel & Restaurant

## *Auksto uzkoðu galds*

*Aukstí kûpināta marmora gaļa ar trifeļu-sēņu pastu  
Kanapē ar grenlandes garnelēm un sarkanajiem ikriem*

*Kanapē ar mocarellu un ķiršu tomātu*

*Parmas šķiņķis ar meloni*

*Baltās zivs eskabeš ar safrana ajolī mērci*

*Sieru plate ar vīnogām un sāļajiem cepumiem*

*Cēzara salāti ar ceptu vistas krūtiņu*

*Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm*

## *Pamata ēdieni*

*Zandarta fileja ar tvaicētiem dārzeņiem un sviesta-baltvīna mērci*

*vai*

*Krāsni cepta vistas krūtiņa ar grilētiem dārzeņiem un garšaugu mērci*

*vai*

*Cūkgaļas cepetis ar kartupeļu-trifeļu biezeni un sarkanvīna mērci*

***30 Eur no pers.***

*Ūdens ar svaigu piparmētru un citronu 4 EUR*

*Ogu morss 6EUR/L*

*Desmit viesu vai lielākām grupām tiks piešķaitīta 10% maksa par apkalpošanu*

*Tirgoņu iela 22, Majori, Jūrmala*

*Tālr. 67761271; 29430848*

# *Ma Ma*

Boutique Hotel & Restaurant

## *Auksto uz kodu galds*

*Auksti kūpināta marmora gaļa ar trīfeļu-sēņu pastu uz grauzdīņa*

*Parmas šķiņķis ar meloni*

*Krāsni ceptas bietes ar putotu kazas sieru*

*Kanapē ar grenlandes garnelēm un sarkanajiem iekriem*

*Sparģeļi ar kūpinātu Barbary pīles krūtiņu*

*Baltās zivs eskabeš ar safrāna ajoli mērci*

*Kazas siera un gilētas paprikas rullīši*

*Krostīni ar laša tartaru*

*Cēzara salāti ar ceptu vistas krūtiņu*

*Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm*

*Rukolas – avokado salāti ar ciedru riekstiem*

*Augļu plāte*

## *Pamata ēdieni*

*Laša fileja ar tvaicētiem dārzeņiem un sviesta-baltvīna mērci*

*vai*

*Krāsni cepta pīles krūtiņa ar grilētiem dārzeņiem un garšaugu mērci*

*vai*

*Cūkgaļas cepetis ar kartupeļu-trīfeļu biezeni un sarkanvīna mērci*

**40 Eur no pers.**

*Ūdens ar svaigu piparmētru un citronu 4 EUR*

*Ogu morss 6EUR/L*

*Desmit viesu vai lielākām grupām tiks piešķaitāta 10% maksa par apkalpošanu*

*Tirgoņu iela 22, Majori, Jūrmala*

*Tālr. 67761271; 29430848*

# *Ma Ma*

Boutique Hotel & Restaurant

Banketu vīni: Baltvīns, sarkanvīns 15 EUR/pudele 0,75l

Dzirkštošais vīns - 20 EUR/pudele 0,75l

Degvīns Russkij standart oriģināls 1l - 40 Eur

Viskijs Jameson 1l - 40 Eur

Viskijs Jack Daniels 1l - 55 EUR

Konjaks Martell VS 0,7l - 55 Eur

Konjaks Martell VSOP 0,7l - 80 Eur

Ūdens ar svaigu piparmētru un citronu 4 EUR karafe

Ogu morss 6EUR - 1L

Sula (Cido) 5EUR - 1L

*Desmit viesu vai lielākām grupām tiks piedāvāta 10% maksa par apkalpošanu*

*Tirgoņu iela 22, Majori, Jūrmala*

*Tālr. 67761271; 29430848*