





O NAMA

Iz ljubavi prema ljudima, ukusima i atmosferi koju samo dobro ugostiteljstvo može da stvori, nastao je restoran Mamagayo. Sa preko 25 godina zajedničkog iskustva i rada u hotelijerstvu i ugostiteljstvu po raznim zemljama sveta, želeli smo da započnemo našu priču u našem divnom Beogradu i da podelimo sa vama naše znanje i da prenesemo ono što nam je u srcu na vaš tanjir.

Pažnja prema detalju, poštovanje prema gostu i hrana koja uvek ima priču - to je naša konstanta.

LOKACIJA

Nalazimo se u srcu Novog Beograda, u okviru Starog Merkatora, u neposrednoj blizini Opštine Novi Beograd i nekadašnjeg Hotela Jugoslavija.



➤ PARKING

Direktan pristup garaži sa preko 50 parking mesta

➤ KAPACITET

Od manjih okupljanja, do većih proslava, u mogućnosti smo da ugostimo od 20 do 75 gostiju u sedećoj postavci, ili uz dodatak barskih stolova preko 100 gostiju.

➤ ORGANIZACIJA

Rado ćemo Vam pomoći u odabiru menija, muzike i dekoracije, sve što je potrebno kako bi vaša proslava bila u skladu sa vašim očekivanjima.

NAŠE PREPORUKE



TOPLO PREDJELO

Pečena pohovana paprika punjena vlašcem i sirom, sa tartar sosom



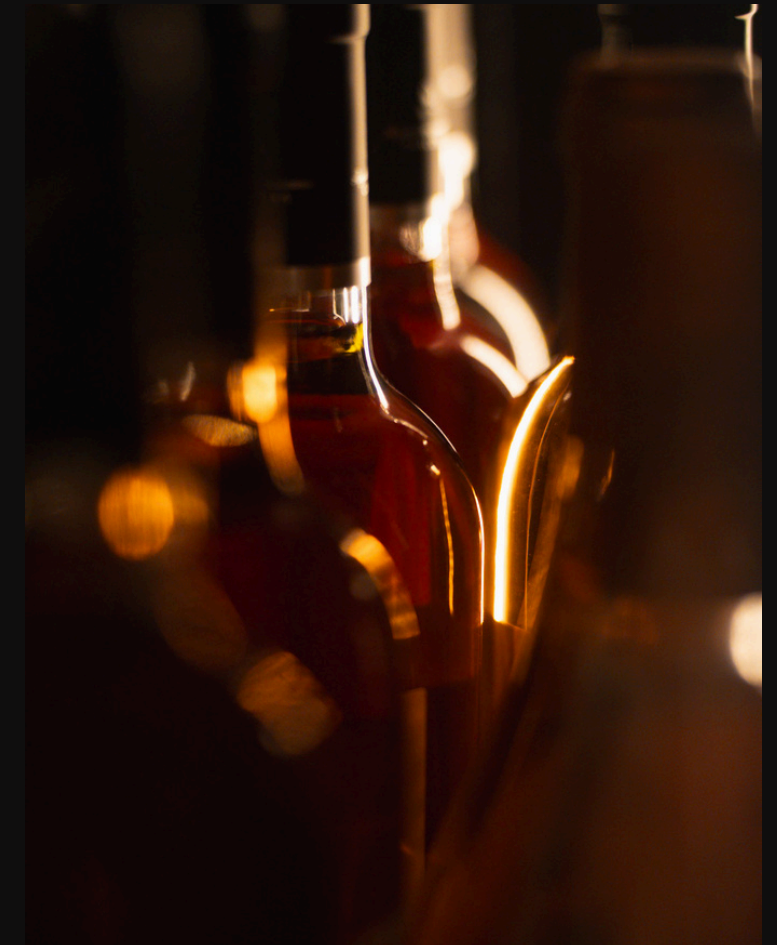
CRVENO VINO

Iz ljubavi prema domaćim vinarijama izdvajamo Grand Trianon



GLAVNO JELO

Biftek na kremastom pireu od tartufa, uz sos po izboru



BELO VINO

Kada je reč o francuskim vinogradima, naš predlog je La Baume Chardonay



ZA
LJUBITELJE
MESA

JUNEĆI BIFTEK



NAJPOPULARNIJE
HLADNO
PREDJELO

STEAK TARTARE





DOMAĆI
KROMPIR

PEČENA
POHOVANA
PAPRIKA

SLATKI
STOMAČIĆ

A blurred person in a dark blue shirt is moving through a bar area. The background features three shelves of wine bottles and decorative items. The top shelf has a white vase, two bottles of 'CRAZY GOD' beer, a green vine plant, a silver vase, and three bottles of wine. The middle shelf has a bottle of 'TRON' wine, a large green vase, another bottle of 'TRON' wine, and a bottle of 'KRIJEME' beer. The bottom shelf has a yellow and white striped cup, a white sphere, a blue cup, and some papers. The text 'AMBIJENT' is overlaid in gold on the right side, and a paragraph of white text is overlaid on a dark grey semi-transparent box on the right side.

AMBIJENT

U SVAKI DETALJ I SVAKI UKUS
ULOŽILI SMO PUNO LJUBAVI. KAKO
BI SE TOPLINA KOJU STVARAMO
OSETILA VEĆ NA PRVI POGLED I
NA PRVI ZALOGAJ.

USLUGE



DEKORACIJA

Sarađujemo sa iskusnim dekoraterima koji se prilagođavaju stilu i tipu vaše proslave. Tu smo da vam pomognemo u izboru i da zajedno kreiramo savršen ambijent.



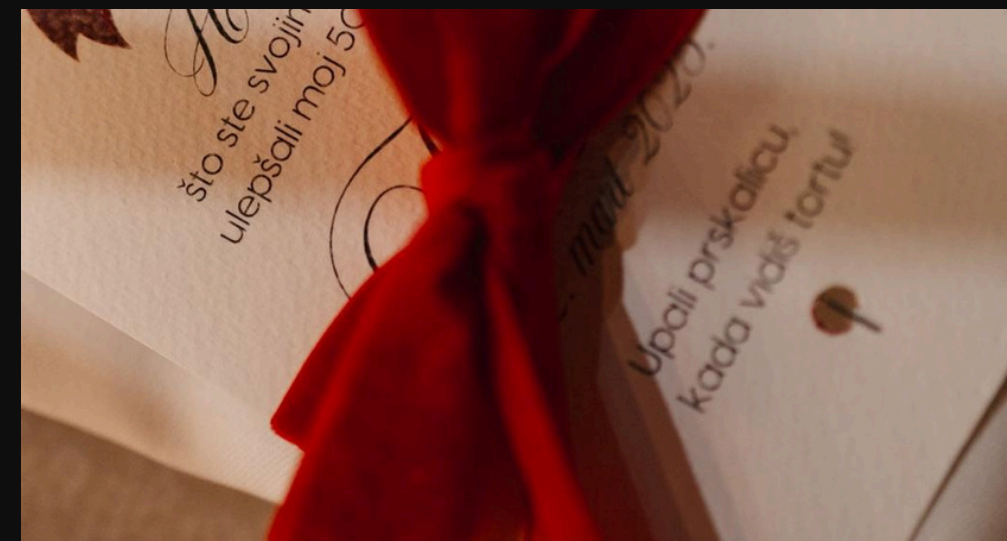
ODABIR VINA

Naša ponuda obuhvata pažljivo biranu selekciju vina domaćih i internacionalnih vinarija. Rado ćemo preporučiti idealne etikete koje će upotpuniti vaš menu.



MUZIKA

U saradnji sa profesionalnim muzičarima i DJevima obezbeđujemo savršenu atmosferu za svaki tip događaja. Pomažemo vam da izaberete muziku koja najbolje odgovara vašoj proslavi.



PERSONALIZOVANI MENU

Naš tim kreira menu prema vašim željama i tipu okupčnjaja, od svečanih večera do opuštenih druženja. Svako jelo je pažljivo osmišljeno kako bi upotpunilo doživljaj vaše proslave.

NAŠI GOSTI

MILICA. NOVI BEOGRAD 

Od prvog trenutka komunikacije pa sve do poslednjeg detalja na samoj proslavi, Mamagayo je prevazišao sva naša očekivanja. Tim je izuzetno profesionalan, topao i istinski posvećen – osećali smo se kao da im je baš naš događaj najvažniji na svetu. Vraćamo se sigurno!



PAKETI HRANE I PIĆA

Pripremili smo tri pažljivo osmišljena paketa hrane i tri paketa pića, tako da lako možete izabrati kombinaciju koja vam najviše odgovara. Za sve izmene koje biste želeli da napravite rado ćemo se potruditi da vam izađemo u susret.



PAKET PIĆA #1

19 EUR PO OSOBI

*** *Cena se odnosi na 5 sati konzumiranja paketa pića*

*** *Svaki dodatni sat se naplaćuje 250 eur*

VODA

Gazirana i negazirana voda Aqua Viva

NEGAZIRANI SOKOVI

Next jabuka, jagoda, breskva, pomorandža

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Bitter, Schweppes Tonic

SELEKCIJA DOMAĆIH RAKIJA

Dobra Volja
Kajsija, šljiva, dunja, viljamovka

KRATKA PIĆA

Vodka Perun, gin Perun, Jack Daniels Red Label

LIKERI

Gorki List, Campari, Amaretto, Baileys

PIVO

Valjevsko filtrirano, Valjevsko nefiltrirano

VINO

Sila, Vinarija Mrđanin, Sremski Karlovci
Probus, Vinarija Mrđanin, Sremski Karlovci

TOPLI NAPICI

Espresso, kafe, čajevi

PAKET PIĆA #2

21 EUR PO OSOBI

*** *Cena se odnosi na 5 sati konzumiranja paketa pića*

*** *Svaki dodatni sat se naplaćuje 250 eur*

VODA

Gazirana i negazirana voda Aqua Viva

NEGAZIRANI SOKOVI

Next jabuka, jagoda, breskva, pomorandža

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Bitter, Schweppes Tonic

SELEKCIJA DOMAĆIH RAKIJA

Dobra Volja - kajsija, šljiva, dunja, viljamovka

Emperus - šljiva 7 godina stara, dunja 3 godine stara, dunja 3 godine stara, medovača

KRATKA PIĆA

Vodka Perun, vodka Smirnoff, gin Perun, gin Bombay Sapphire, Jameson, Johny Walker Red Label

LIKERI

Gorki List, Jägermeister Campari, Amaretto, Baileys, Limoncello

PIVO

Valjevsko filtrirano, Valjevsko nefiltrirano, Carlsberg, Paulaner

VINO

Sila, Vinarija Mrđanin, Sremski Karlovci

Probus, Vinarija Mrđanin, Sremski Karlovci

Domaine La Baume Chardonay, Francuska

Domaine La Baume Merlot, Francuska

TOPLI NAPICI

Espresso, kafe, čajevi

PAKET PIĆA #3

26 EUR PO OSOBI

*** *Cena se odnosi na 5 sati konzumiranja paketa pića*

*** *Svaki dodatni sat se naplaćuje 250 eur*

VODA

Gazirana i negazirana voda Aqua Viva

NEGAZIRANI SOKOVI

Next jabuka, jagoda, breskva, pomorandža

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Bitter, Schweppes Tonic

SELEKCIJA DOMAĆIH RAKIJA

Dobra Volja - kajsija, šljiva, dunja, viljamovka

Emperus - šljiva 7 godina stara, dunja 3 godine stara, dunja 3 godine stara, medovača

Bojkovčanka

KRATKA PIĆA

Vodka Perun, vodka Smirnoff, gin Perun, gin Bombay Sapphire, Jameson, Johny Walker Red Label, Jack Daniels, Johny Walker Black Label, Chivas

LIKERI

Gorki List, Jägermeister Campari, Amaretto, Baileys, Limoncello, Sambuca Volare, Shanky's Whip

PIVO

Valjevsko filtrirano, Valjevsko nefiltrirano, Carlsberg, Paulaner

VINO

Sila, Vinarija Mrđanin, Sremski Karlovci
Probus, Vinarija Mrđanin, Sremski Karlovci

Domaine La Baume Chardonay, Francuska
Domaine La Baume Merlot, Francuska

Spasić Tamjanika, Srbija
Mačkov Podrum, Srbija

Baglio Al Sole Cabernet, Italija
Baglio Al Sole Chardonay, Italija

Prosecco

KOKTELI

Aperol Spritz
Gin Tonic
Mojito
Long Island
Mimosa
Negroni

TOPLI NAPICI

Espresso, kafe, čajevi

PAKET HRANE #1

19 EUR PO OSOBI

*** Cena se odnosi na 5 sati konzumiranja paketa hrane

*** Svaki dodatni sat se naplaćuje 250 eur

MAMAGAYO DASKA

Selekcija domaćih tradicionalnih suhomesnatih proizvoda i sireva

DOMAĆA PECIVA

Hleb, domaće kiflice, pite, projice

PILEĆI BATAK

Mariniran u ruzmarinu, limunu i senfu

PUNJENA SVINJSKA

KOBASICA
Sa hrvskavim lukom i sosom od tri vrste senfa

PIKANTNA GOVEDJA KOBASICA

Sa hrvskavim lukom i sosom od tri vrste senfa

JUNEĆI ČEVAPI

Servirani na sočnom pita hlebu

SUVIDIRANI SVINJSKI VRAT

SALATE I PRILOZI

Domaći krompir
Grilovano povrće
Moravska salata
Kupus salata

DESERT

Domaće orasnice

PAKET HRANE #2

22 EUR PO OSOBI

*** Cena se odnosi na 5 sati konzumiranja paketa hrane

*** Svaki dodatni sat se naplaćuje 250 eur

DOMAĆA PECIVA

Hleb, domaće kiflice, pite, projice

ARANCINI SA ŠUMSKIM PEČURKAMA

Sa tarufatom, cream freshom i parmezanom

GRILOVANI MIROČKI SIR

Sa džemom od kruške i senfa slačice

TARTAR BIFTEK

Sa puterom i tost hlebom, zaljučen po želji

PUNJENI SVINJSKI FILE

Rolovan u pančeti, zapečen sa njokama, parmezanom, punjen kajmakom, pršutom i pečenom paprikom

POLA PILETA IZ RERNE

Suvidirano

SALATE I PRILOZI

Domaći krompir
Grilovano povrće
Moravska salata
Vitaminska salata

DESERT

Domaće orasnice

PAKET HRANE #3

26 EUR PO OSOBI

*** Cena se odnosi na 5 sati konzumiranja paketa hrane

*** Svaki dodatni sat se naplaćuje 250 eur

DOMAĆA PECIVA

Hleb, domaće kiflice, pite, projice

ARANCINI SA ŠUMSKIM PEČURKAMA

Sa tarufatom, cream freshom i parmezanom

SLATKI STOMAČIĆ

Serviran na hrskavom pirinču, preliven slatko ljutim sosom

ZAPEČENE NJOKE

Sa tartufima i brie sirom

BIFTEK TAGLIATA

Na podlozi od rukole sa cherry paradajzom i parmezanom

LIGNJE NA ŽARU

Sa grilovanim povrćem

SALATE I PRILOZI

Domaći krompir
Grilovano povrće
Rukola salata
Sezonska salata

DESERT

Chef's Special Dessert

OUR TEAM



SRĐJAN PRAŠTALO
OSNIVAČ



MILJAN VUČINIĆ
EXECUTIVE CHEF



NIVES PRAŠTALO
BUSINESS DEVELOPMENT
MANAGER



RADUJEMO SE
VAŠOJ POSETI!

063 111 00 82

MAMAGAYO.BEOGRAD@GMAIL.COM