



Ассорти сыров из Армении

Мясное ассорти по-гюмрийски

Домашние соленья из бочки

## ***Холодные закуски***

### ***Ассорти благородных рыб***

Форель слабой соли, палтус холодного копчения, форель холодного копчения, красная икра, сливочное масло  
100/100/100/10/30 гр. / **1800 р.**

### ***Мясное ассорти по-гюмрийски***

Бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет  
50/50/50/50 гр. / **750 р.**

### ***Ассорти сыров из Армении***

Лори, чанах, чечил и овечий сыр.  
Подаются с вареньем из инжира  
50/50/50/50 гр. / **650 р.**

### ***Фермерские овощи***

Томаты, огурец, редис, зеленый лук, острый перец, зелень  
350 гр. / **870 р.**

### ***Харэ Каначи***

Красный базилик, тархун, кинза, петрушка, укроп, перья лука, острый зеленый перец  
100 гр. / **390 р.**

### ***Домашние соленья из бочки***

Бамия, цветная капуста, огурец, шушан, красная капуста  
500 гр. / **580 р.**

### ***Каурма***

Телятина, томленая в масле со специями  
220 гр. / **820 р.**

### ***Баклажанная паста***

Печеные баклажаны, взбитые с мацуном и чесноком  
150 гр. / **390 р.**

### ***Камац Мацун***

Армянский кисломолочный продукт  
100 гр. / **150 р.**

### ***Шамирам***

Печеные баклажаны, сладкий перец и томаты, выдержанные в растительном масле со специями  
200 гр. / **320 р.**

## **Салаты**

### **Урарту**

Говядина, жареные баклажаны, грецкий орех и сметанно-чесночный соус  
300 гр. / **750 р.**

### **Салат из утки с абрикосом и овечьим сыром**

Филе утки, обжаренное на гриле, микс салата, абрикос, овечий сыр.  
Соус на основе белого вина  
200 гр. / **750 р.**

### **Эребуни**

Печеные баклажаны, томаты, сладкий перец, говяжий язык  
и орехи кешью  
270 гр. / **550 р.**

### **Табуле**

Мелко нарезанная зелень с булгуром, томатами,  
лимонным соком и оливковым маслом  
260 гр. / **480 р.**

### **Бабушкин салат**

Очищенные томаты, огурец, красный лук,  
зелень, душистое масло  
300 гр. / **620 р.**

### **Севан**

Микс салата, красная рыба слабой соли, замаринованная в свекольном соку,  
домашний армянский сыр Алани, печеный перец, оливковое масло  
220 гр. / **670 р.**

### **Зангезур**

Печеный перец, микс салата, лесной орех, чернослив, ростбиф из оленины  
с заправкой из меда, апельсинового сока и оливкового масла  
290 гр. / **790 р.**

### **Теплый овощной салат**

Цукини, морковь, редис, кинза, кунжут и соевый соус  
250 гр. / **410 р.**

### **Салат из печеной тыквы**

Печеная тыква, рукола, вяленые томаты, овечий сыр,  
сезонные фрукты и цитрусовый дрессинг  
270 гр. / **690 р.**

### **Арагац**

Куриная грудка на пару, томаты, свежий огурец, микс салата,  
сметанная заправка с жареным беконом  
350 гр. / **560 р.**



Зангезур



Долма

## **Горячие закуски**

### **Ламаджо с говядиной**

Тонкая хрустящая лепешка с фаршем из говядины и зелени.

Подается с таном

160 гр. / **350 р.**

### **Ламаджо с бараниной**

Тонкая хрустящая лепешка с фаршем из баранины и зелени.

Подается с таном

160 гр. / **370 р.**

### **Женгялов хац**

Лепешка с начинкой из мелко нарезанной зелени

190 гр. / **320 р.**

### **Женгялов хац с сыром**

Лепешка с начинкой из мелко нарезанной зелени и овечьего сыра

230 гр. / **350 р.**

### **Молодая фасоль по-домашнему**

Тушеная фасоль с яйцом.

Подается с печеным перцем и соусом мацун с чесноком

300/100 гр. / **650 р.**

### **Сибех с яйцом**

Дикорастущее горное растение сибех, по-русски «резак».

Подается с яйцом и соусом мацун с чесноком

250/100 гр. / **650 р.**

### **Долма**

Говяжий фарш с рисом и специями в листьях молодого винограда.

Подается с соусом мацун с чесноком

200/100 гр. / **650 р.**

## **Горячие закуски**

### **Долма по-раздански**

Утиная грудка с рисом и дольками груши  
в листьях молодого винограда.

Подается с соусом мацун с чесноком  
250/100 гр. / **750 р.**

### **Пища богов**

Томаты с луком и взбитыми яйцами  
270 гр. / **550 р.**

### **Арташат**

Рулет из лаваша, фаршированный куриным филе, картофелем,  
морковью и зеленым горошком.

Подается со сметанно-чесночным соусом  
300/100 гр./ **510 р.**

### **Лори**

Сырная лепешка.

Подается с апельсиновым конфитюром  
200/50 гр. / **550 р.**

### **Авелук**

Горный шавель из Армении, обжаренный лук, чеснок и грецкий орех  
250 гр. / **460 р.**



Лори



Спас

## **Супы**

### **Банджар**

Банджар (крапива), яйцо, картофель, аджар, лук, чеснок  
300 гр. / **280 р.**

### **Суп из сладкого перца**

Перец, печенный на углях, томаты, базилик, овечий сыр, репчатый лук.  
Подается с топленым маслом и зеленью  
300 гр. / **490 р.**

### **Хашлама из бараньих ребрышек с овощами**

Ребра баранины, картофель, томаты, сладкий перец, зелень  
350 гр. / **720 р.**

### **Хашлама из форели**

Форель, томаты, сладкий перец, зелень  
350 гр. / **1150 р.**

### **Севанский суп**

Наваристый рыбный бульон из севанской форели, томатов и картофеля  
300 гр. / **490 р.**

### **Тыквенный крем-суп**

Печеная тыква, лук, морковь, сливки, чеснок и прованские травы  
300 гр. / **300 р.**

### **Спас**

Суп на основе мацуна с дзаваром и свежей кинзой  
330 гр. / **290 р.**

### **Авелуковый суп**

Горный шавель, дзавар, красная фасоль, картофель  
300 гр. / **310 р.**

### **Чечевичный суп с говядиной**

Говядина, чечевица, лук, морковь, зелень  
300 гр. / **350 р.**

### **Грибной суп с ачаром**

Шампиньоны, белые грибы, ачар, чеснок  
300 гр. / **300 р.**

## **Основные блюда**

### **Фирменное блюдо «Менуа»**

Голень баранины, томленая в красном вине.

Подается со спаржей и морковью

1шт./140 гр. / **1900 р.**

### **Филе лосося гриль**

Стейк из лосося на гриле.

Подается с пюре из банджара (крапива) и орехами кешью

200/100 гр. / **1300 р.**

### **Кер-у-сус / Ешь и молчи**

Говядина, печеный перец, зеленый горошек, зелень, специи

330 гр. / **620 р.**

### **Ишли кюфта**

Взбитая телятина с булгуром, с начинкой из говяжьего фарша, грецкого ореха, специй и зелени

260 гр. / **780 р.**

### **Кюфта**

Взбитая телятина с луком и коньяком

300 гр. / **950 р.**

### **Бараньи языки**

Подаются с пюре из корня сельдерея и орехом фундук

150/150 гр. / **960 р.**

### **Медальоны из оленины**

Подаются с пюре из нута и гранатовым соусом

180/100 гр. / **1200 р.**

### **Ариса**

Томленая каша из дзавара и куриного филе

250 гр. / **360 р.**

### **Аришта**

Обжаренная домашняя лапша.

Подается с соусом мацун с чесноком

250 гр. / **370 р.**



Медальоны из оленины



Кебабы: баранина, курица, говядина

## **Блюда на мангале**

**Филе форели**  
220 гр. / **1100 р.**

**Шашлык из каре ягненка**  
200 гр. / **980 р.**

**Шашлык из ребрышек ягненка**  
250 гр. / **900 р.**

**Шашлык из свиной шеи**  
250 гр. / **620 р.**

**Свиные ребра**  
250 гр. / **750 р.**

**Шашлык из мякоти баранины**  
200 гр. / **850 р.**

**Цыпленок корнишон**  
1 шт. / **790 р.**

**Перепел**  
1 шт. / **490 р.**

**Кебаб из говядины**  
200 гр. / **510 р.**

**Кебаб из баранины**  
200 гр. / **550 р.**

**Кебаб из курицы**  
200 гр. / **460 р.**

**Панраблит**  
250 гр. / **500 р.**

**Овощи на углях**  
Томаты, баклажан, сладкий перец, грибы  
450 гр. / **650 р.**

Все блюда с мангала подаются с соусом

## **Гарниры**

### **Хоровац**

Приготовленные на углях овощи с зеленью и луком  
300 гр. / **410 р.**

### **Жареный картофель с грибами и луком**

250 гр. / **250 р.**

### **Запеченный на мангале картофель Беби**

250 гр. / **200 р.**

### **Аджар с грибами**

200 гр. / **220 р.**

### **Дикий рис в сливочном соусе**

200 гр. / **290 р.**

### **Картофельное пюре**

200 гр. / **250 р.**



*Шашлык из каре ягнёнка*



Яблочный пирог

Пахлава

Гата

## ***Десерты***

### ***Пахлава***

Слоеное тесто с начинкой из грецких орехов и меда  
150 гр. / **330 р.**

### ***Гата***

Рассыпчатое тесто с сахарной начинкой  
150 гр. / **260 р.**

### ***Яблочный пирог с шариком домашнего мороженого***

250/50 гр. / **380 р.**

### ***Творожно-абрикосовый пирог***

250 гр. / **350 р.**

### ***Ассорти халвы***

С миндальным, кедровым и грецким орехами  
100 гр. / **250 р.**

### ***Мороженое и сорбет в ассортименте***

60 гр. / **180 р.**

### ***Домашнее варенье в ассортименте***

Кизиловое, инжирное, тутовое, из грецкого ореха, из лепестков роз  
100 гр. / **180 р.**

# **Акции и скидки**

---

## **ДНИ РОЖДЕНИЯ**

- Всем именинникам мы дарим скидку 10% в день рождения и неделю после;
  - Сладкий комплимент от ресторана для виновника торжества.
- 

## **СКИДКА НА МАНГАЛ**

Для всех гостей мы дарим скидку 20% на все блюда на мангале.  
По четвергам с 18:00 до 23:00

---

## **СЕМЕЙНЫЕ ВОСКРЕСЕНЬЯ**

Ресторан «Менуа» объявляет воскресенье — семейным днём!  
В течение всего дня всем семьям мы дарим скидку 15% на все блюда и напитки и приятное музыкальное сопровождение от наших музыкантов с 15:00 до 18:00 часов.

---

## **СКИДКА ПРИ ПОКУПКЕ НА ВЫНОС**

Мы любим радовать своих гостей!  
При покупке любого блюда и напитка из меню или продукта из нашей Продуктовой лавки на вынос, дарим скидку 20%.  
Заберите частичку солнечной Армении с собой!

---

## **СОГРЕВАЮЩИЙ НАПИТОК В ПОДАРОК**

В нашем ресторане при предъявлении любого билета из музея, театра, цирка или другой достопримечательности дарим согревающий кизилловый глинтвейн в подарок!  
Акция распространяется в день покупки билета.  
1 билет=1 напиток.

---

## **ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНА**

Мы доставим наши блюда до двери вашего дома или офиса.  
Вы можете оформить заказ по телефону или через официальный сайт.  
Бесплатная доставка в пределах КАД.



## **Дорогие Гости!**

Все заявки на банкеты мы принимаем  
по телефону: +7(812)595-40-42  
или по эл.почте: [banquet@menua.spb.ru](mailto:banquet@menua.spb.ru)

\* \* \*

### **Дополнительная информация:**

- Банкетные предложения от 2 400 руб. за персону (для компаний от 8 человек);
  - Меню конструктор;
- Для бронирования нужной даты необходима предоплата в размере 50%;
  - Сервисный сбор составляет 10% от стоимости счета;
  - Стоимость аренды после 24:00 составляет 10 000 руб. за каждый час;
- Особые условия по алкоголю обсуждаются индивидуально с каждым заказчиком;
  - В ресторане есть музыкальное оборудование: колонки, микшерский пульт, микрофоны.
  - Живая музыка - обсуждается индивидуально.



ул. Инженерная, 6  
595-40-42

[www.menua.spb.ru](http://www.menua.spb.ru)  
[@manua.restaurant](https://www.instagram.com/manua.restaurant)