

Меню на предновогодние банкет

Холодные закуски и салаты

Мясная тарелка

(Традиционные армянские бастурма и суджук, а также фаршированные мясо и куриный рулет, приготовленные самим шеф-поваром)

Овощная тарелка

(Крупно нарезанные свежие овощи, ароматная зелень, к ним подаются сметана и оливковое масло)

Сырная тарелка

(Ассорти из сыров, привезенных из Армении для самого изысканного вкуса)

Члтик

(Кусочки тушеных баклажанов в фирменном томатном соусе)

Мутабел

(Воздушное пюре из запеченных на мангале баклажан с тмином и чесноком.)

Армени

(Ломтики куриного филе, обжаренные на меду с добавлением шпината и овощных чипсов. Подается с соусом из бальзамического уксуса, горчицы и меда.)

Гюмри

(Пикантный салат с кусочками языка, маринованными огурчиками, зеленью, заправленный соусом)

Салат "Наири"

(Салат из курицы с виноградом, персиком, сыром "Чечил", грибами, карбонадом и грецкими орехами. Подается с картофельными чипсами)

Горячие закуски

Грибы по-дилижански

(Шляпки грибов, фаршированные рубленным мясом курицы, посыпанные сыром, зеленью и запеченные в духовке)

Толма "Вагаршапат"

(Одно из самых популярных блюд армянской кухни - маленькие голубцы из виноградных листьев, начиненные мясом свинины и говядины.)

Основные блюда на выбор

Запеченная половинка форели со спаржей и диким рисом

Кебаб Пастушеский

(Из ягненка с добавлением курдючного сала)

Лаваш

Булочки

Десерт

Десертное дегустационное

(Традиционная пахлава, гата, похиндз, домашний мармелад, козинах, халва и сухофрукты)

Чай из горных трав

Морс

Шампанское от ресторана!

Стоимость ужина 2300руб. на человека.