

МЕНЮ

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА

* ПО ВСЕМУ ГОРОДУ

С 10:00 до 05:00
www.cilicia.ru

БАНКЕТЫ СО СВОИМ СПИРТНЫМ

* ЖИВАЯ МУЗЫКА В ПОДАРОК

от 2.000 руб./чел.

☎ 327 22 08



Новинки



Veg
(вегетарианское)



Fitness
(низкокалорийное)



Шеф-повар
рекомендует

ХОЛОДНЫЕ

ЗАКУСКИ



Грунтовые овощи с зеленью (500 гр.) **950**
Спелые грунтовые томаты, хрустящие молодые огурцы и острый стручковый перец с пучком душистой зелени

Хумус (150 гр.) **350**
Ароматное пюре из индийского гороха, приправленное чесноком, кунжутным маслом, тахином и зеленью

Мясное ассорти (150 гр.) **460**
Буженина, язык и куриный рулет. Подаются с розовым соусом

Бастурма (100 гр.) **510**
Выяленная говядина в ароматном перце

Рыбное ассорти (100 гр.) **680**
Лосось слабой соли, масляная рыба



Камац Мацун (150 гр.) **310**
Нежные биточки из сливочного мацони с молотым грецким орехом, чесноком и зеленью

Каурма (200 гр.) **570**
Томленая говядина в сливочном масле с кольцами ароматного лука



Рулетики из баклажанов с орехами (150 гр.) **480**
Нежная творожно-ореховая паста с чесноком и гранатовыми зернами в тонких ломтиках обжаренного баклажана

Сырная тарелка (200 гр.) **600**
Благородный Дор-Блю, мягкий сливочный камамбер и судлугуни

Армянский сыр (130 гр.) **350**
Нежный домашний сыр из коровьего молока

Лосось с рукколой (150 гр.) **660**
Рулетики из лосося слабой соли со сливочным сыром и с салатом из рукколы



Армянская сырная тарелка (200 гр.) **470**
Овечий, нежный домашний и рассыпчатый сыры с душистой зеленью

Толстый помидор (200 гр.) **250**
Сочные томаты с биточками из свежего домашнего творога с чесноком и зеленью



Аджаб Сандал (150 гр.) **350**
Баклажан, томат и болгарский перец, запеченные на углях и тушеные с ароматными армянскими специями и зеленью

Армянская мясная тарелка (150 гр.) **650**
Суджук, балык, бастурма



ХОЛОДНЫЕ

ЗАКУСКИ



Ассорти из сала (220 гр.) 370
Копченое, соленое и перченое сало, подаются с хрустящими гренками, чесноком и пряными горчицей и хреном



Лоби (140 гр.) 260
Отварная красная фасоль с армянскими специями, луком, чесноком и зеленью



Карпаччо из говядины (130 гр.) 750
Филе говядины с соусом песто, пармезаном, каперсами и бальзамическим кремом



Овощное ассорти (190 гр.) 350
Помидоры, огурцы, редис, лук, перец болгарский



Можож (250 гр.) 350
Маринованная по армянскому рецепту свиная ножка со свежим лимоном и зеленью

Грибы маринованные (100 гр.) 310
Ассорти грибов с ароматным красным луком

Селедка под водку (200 мл.) 350
Ломтики селедки со сладким красным луком, ежевичным соусом и отварным картофелем.

Соленья (150 гр.) 270
Ассорти домашних солений из томатов, огурцов, цветной и белокочанной капусты, моркови и чеснока



Армянский маринад (100 гр.) 400
Шушан, бохи

Сэт под водку 820
Ломтики сельди с отварным картофелем, говяжий язычок с горчицей и хреном, ассорти из маринованных грибочков и солений, сало с черными гренками и зеленью



Сэт армянских закусок 980
Нежный домашний сыр, отварная красная фасоль с луком и чесноком, традиционный армянский салат из свежих овощей, зелени и булгура, рудетики из баклажанов, биточки из сливочного мацони, грунтовые огурчики и помидоры с зеленью



САЛАТЫ

Деревенский (140 гр.) **310**

Нежный отварной картофель, маринованные грибы, соленые огурцы, лук и паприка, заправленные ароматным оливковым маслом

Греческий (220 гр.) **370**

Классический салат из свежих овощей с нежным сыром Фета и красным луком

Авелук (150 гр.) **500**

Дикорастущая отварная горная трава, приправленная грецким орехом, чесноком и оливковым маслом. Подается с соусом мацун

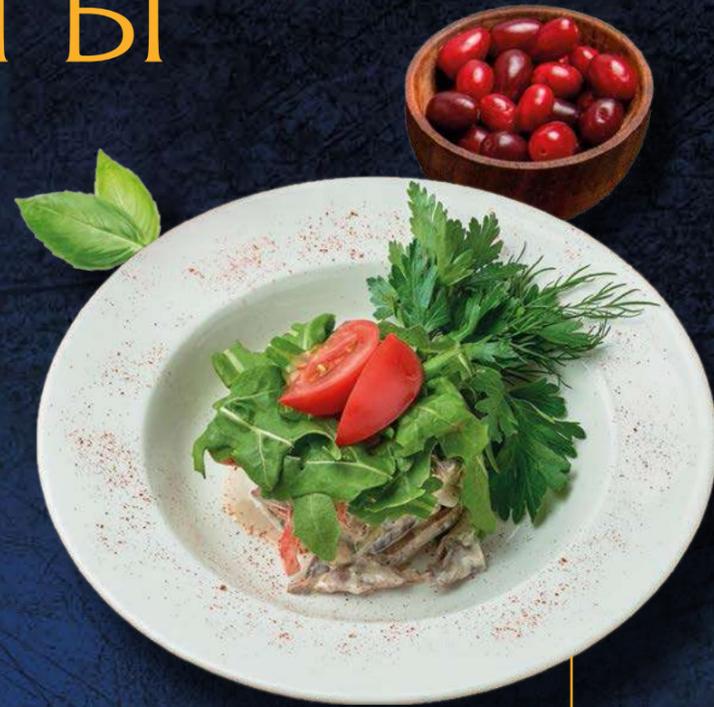
Салат «Столичный» (180 гр.) **310**

Традиционный домашний салат с куриным филе, отварными овощами, яйцом и майонезом



Салат «Табале» (200 гр.) **600**

Традиционный армянский салат из мелко рубленых томатов, огурцов, булгура, приправленных ароматным маслом и зеленью



Салат с языком и грибами (150 гр.) **400**

Домашний салат из свежих овощей с отварным языком и шампиньонами, приправленный майонезом и листьями рукколы



Салат «Туна» (190 гр.) **560**

Легкий салат из нежного тунца, микса листьев салата, паприки и томата

Салат «Киликия» (190 гр.) **470**

Сытный салат из молодой отварной говядины, молочного сыра, лука и обжаренных грибов, заправленный домашним майонезом и перетертым грецким орехом.

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

Цезарь с курой (250 гр.) **580**

Всемирно известный салат из листьев ромейн, заправленный анчоусным соусом, с ломтиками золотистой курицы, сыром пармезан и гренками



Салат с бужениной (180 гр.) **460**

Листья салата, заправленные сырным соусом с кусочками буженины, томатами черри и пармезаном

Цезарь с креветками (250 гр.) **750**

Салат из листьев ромейн, заправленный анчоусным соусом, с нежными креветками, сыром пармезан и гренками



Шеф-салат с ростбифом (220 гр.) **750**

Теплый салат из свежих томатов и огурцов, сельдерея, листьев салата и нежных ломтиков говядины, приправленный чесночным соусом. Подается с кольцами сладкого лука, обжаренного в масле



КИЛИКИЯ - в древности юго-восточная область Малой Азии. С 1080 по 1375 годы в Киликии существовало Киликийское армянское государство. Древние писатели хвалили плодородие Киликийской равнины, страна производила много шафрана, хорошее изюмное вино, лучший иссоп, гранатовые яблоки. Жители Киликии были очень свободолюбивы и отличались смелостью и привычкой к морю.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 **Яичница с бастурмой (190 гр.) 360**

 **Греча с грибным соусом (200 гр.) 270**
Буженина, язык и куриный рулет. Подаются с розовым соусом



Блинчики Петровские (250 гр.) 430

Домашние блинчики (2 шт.) с нежным куриным филе и грибами, запеченные до золотистой корочки под сыром. Подаются со сметаной



 **Пельмени Киликия из печи (250 гр.) 460**

Нежные пельмешки из печи с говяжьим фарш и двумя соусами

 **Плов с грибами (180 гр.) 310**

Пшеница, обжаренная с луком и шампиньонами

Грибной жульен (140 гр.) 310

Шампиньоны в сливочном соусе под шапочкой золотистого сыра

Креветки к пиву (250 гр.) 600

Обжаренные с луком и специями до золотистой корочки креветки

Мидии Дор Блю (300 гр.) 950

Мидии, запеченные под соусом на основе белого вина с добавлением сливок, специй и сыра Дор Блю

 **Жареный сулугуни (190 гр.) 350**

Ломтики обжаренного сливочного сулугуни в панировке из сухарей, с салатом из свежих томатов

Яичница с помидорами (190 гр.) 330

Готовится по армянскому рецепту с добавлением томатов, паприки, репчатого лука и специй



 **Горячий лоби (230 гр.) 300**

Пряная красная фасоль, обжаренная со спелыми томатами, зеленью и чесноком. Подаются с ломтиком хрустящего матнакаша



ПАСТА

Таглиателли с молодой говядиной (300 гр.) 750

Паста, приготовленная по домашнему рецепту с ломтиками говядины, овощами, сливочным соусом и пармезаном

 **Регатони с овощным жульеном (300 гр.) 360**

Паста с баклажанами, лукини, шампиньонами, паприкой и томатами в сливочном соусе с пармезаном



 **Паста Дары моря (300 гр.) 780**

Домашняя паста с лососем, креветками и кальмарами в сливочном соусе с сыром пармезан



 **Аришта (300 гр.) 260**

Домашняя армянская лапша, обжаренная с луком и сливочным маслом. Подается с салатом из свежих овощей и соусом мацун



Спагетти Алла Карбанат (300 гр.) 450

Классическая итальянская паста с обжаренным беконом, шампиньонами и луком в сливочном соусе с пармезаном



Гора Арарат, которая является символом Армении и изображена на гербе страны - самая высокая гора в мире по относительной высоте: расстояние от подножия до вершины равно 4365 м, в то время как у Эвереста - всего около 3,3 км

СУПЫ

-  **Лобхану (250 мл.)** 270
Традиционный густой суп из красной перетертой фасоли с добавлением зелени и специй
-  **Уха (250 мл.)** 360
Классический легкий рыбный суп с пангасиусом, лососем, луком, картофелем и томатами
- Харчо (250 мл.)** 360
Традиционный наваристый суп с томатами, рисом, бараниной и специями

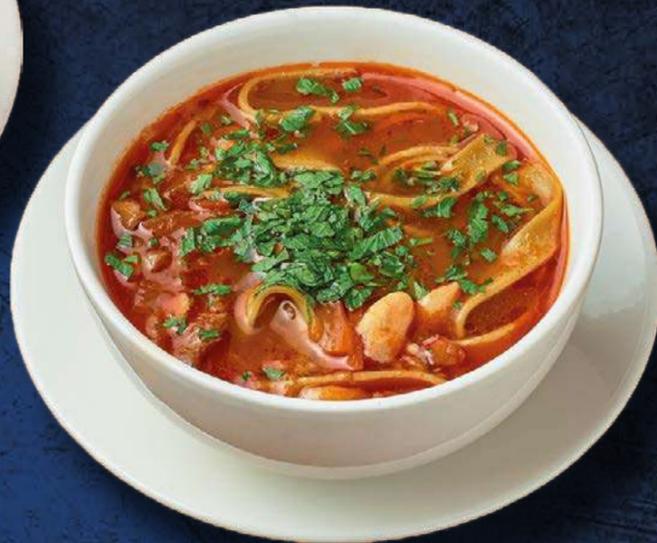
- Пити (250 мл.)** 360
Наваристый суп из баранины с картофелем, индийским горохом, паприкой и традиционными специями
- Солянка мясная сборка (250 мл.)** 410
 Классический сытный суп, приготовленный на мясном бульоне с добавлением курицы, говяжьего языка, сосисок, а также маслин и соленых огурцов
- Хачи (700 мл.)** 730
Традиционный армянский наваристый бульон, сваренный на говяжьей ноге. Подается с рубленным чесноком, соленьями и сухим лавашем



 **Авелуковый суп (250 мл.)** 360
Домашний армянский суп, сваренный из горной травы авелук с добавлением картофеля, лука, чеснока и ароматной зелени



 **Тыквенный крем-суп (250 мл.)** 310
Легкий суп из сладкой тыквы со сливками и тыквенными семечками



 **Урарту (250 мл.)** 360
Наваристый островатый суп на говядине с добавлением домашнихпельменей, лапши, овощей и специй



 **Спас (250 мл.)** 310
Суп из мацони с пшеницей и кинзой. По желанию подается холодным, теплым, горячим



Крем-суп из шампиньонов (250 мл.) 350
Нежный суп из шампиньонов с добавлением сливок. Посыпается сыром



 **Суп куриный с кнелями (250 мл.)** 310
Легкий бульон с кусочками курицы и хрустящими сырными кнелями



 **Царский суп (250 мл.)** 750
Нежный сливочный суп с лососем, креветками, шампиньонами. Подается с хрустящей гренкой с икрой



 **Борщ московский (250 мл.)** 330
Домашний суп, приготовленный на говядине, с капустой, картофелем и обилием свеклы



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

ГОТОВИМ ДО 23:00



Жингалов Хац (300 гр.) **580**
Лепешка и тонкого теста с начинкой из разных видов зелени



Кутабы (150 гр., 2 шт.) **240**
Армянская закуска из тонко раскатанного теста с начинкой на выбор: баранина, говядина, зелень + сыр

Лаваш (190 гр.) **100**
Национальный армянский тонкий хлеб из пресного теста

Матнакаш (300 гр.) **100**
Домашний воздушный хлеб

Ломаджо (говядина, баранина) (130 гр.) **220**
Традиционные ароматные островатые хрустящие лепешки с фаршем из баранины или говядины на выбор и традиционными специями.

Хачапури по-мегрельски (470 гр.) **580**
Пирог и тонкого теста с двумя слоями домашнего сыра сулугуни, запеченного до золотистой корочки.

Хачапури по-Аджарски (265 гр.) **360**
Классический открытый хачапури в форме лодочки с домашним молочным сыром и яйцом



Пюрек (300 гр.) **450**
Домашний армянский пирог с говядиной, грецким орехом и домашним сыром.

Ø 28см

ПИЦЦА

ГОТОВИМ ДО 23:00

Овощная (350 гр.) **350**
Томаты, паприка, шампиньоны, маслины, сыр и томатный соус

Маргарита (350 гр.) **350**
Томаты, маслины и сыр

Пепперони (350 гр.) **440**
Колбаски пепперони, маслины, сыр и томатный соус

Пицца из морепродуктов (350 гр.) **800**
Лосось слабой соли, креветки, томатный соус и сыр



Сырная (350 гр.) **370**
Домашний сыр и моцарелла с томатами



Пицца с ветчиной (350 гр.) **400**
Ломтики ветчины, маслины, томаты и сыр



Киликия с говядиной (350 гр.) **700**
Кусочки говядины и курицы, паприка, сыр и томатный соус



ГОРЯЧЕЕ. РЫБА

☉ Камбала жареная с брокколи и грибами (300 гр.) **540**



☉ Сковорода Рыбацкая (300 гр.) **480**
Пангасиус и лосось, обжаренные на сковороде с луком, паприкой и шампиньонами в сливочном соусе

☉ Судак по-польски (300 гр.) **540**
Нежный отварной судак (филе) под яичным соусом с картофельным пюре

☉ Стейк из лосося с булгуром, шпинатом и овощами (300 гр.) **850**
Запеченный стейк и лосося, подается с булгуром, шпинатом и овощами

☉ Хашлама с форелью (400 гр.) **550**
Кусочки форели, тушеные с томатами, картофелем, болгарским перцем и луком

☉ Дорадо на пару/на гриле (350 гр.) **680**

☉ Речная форель запеченная с грибным соусом (300 гр.) **530**
Цедиковая речная форель, запеченная с грибным соусом и специями



☉ Ишхан на пару / на гриле (100 гр.) **270**



☉ Сибас на пару / на гриле (350 гр.) **680**
Легкая морская рыба из семейства окуневых, приготовленная с овощами на пару



ГОРЯЧЕЕ. ПТИЦА

☉ Котлета по-киевски (300 гр.) **440**

Куриное филе, обжаренное в сухарях до золотистой корочки с ароматным бульоном внутри. Подается с пюре, сливочным соусом и салатом коулслоу



☉ Куриная грудка с грибным фаршем (250 гр.) **440**
Нежное куриное филе, обжаренное с фаршем из шампиньонов и жареным картофелем.

☉ Котлетки куриные с пюре (250 гр.) **360**

Нежные домашние котлеты из курицы, подаются с пюре, грибным соусом

☉ Сковорода Киликия с курой (300 гр.) **400**

Кусочки курицы, обжаренные с овощами в томатном соусе на сковороде

☉ Цыпленок Табака (500 гр.) **550**

Половинка цыпленка, зажаренного по старинному рецепту со специями. Подается с томатным соусом и соленьями.



☉ Ариса (250 гр.) **360**
Домашняя армянская пшеничная каша с нежным куриным филе и сливочным маслом



Столица Армении, город Ереван - один из древнейших городов на планете. Основан он в 782 году до нашей эры царем Урарты Аргишти 1. Для сравнения Рим моложе Еревана на 29 лет.

Армянский язык - единственный язык в мире, в котором название Библии имеет прямое дословное отношение к Богу. Библия на армянском звучит «Аствацашунч», что дословно переводится, как «Божье Дыхание»

ГОРЯЧЕЕ. МЯСО



Хинкали (100 гр., 1 шт.) **120**
Традиционные грузинские пельмени с домашним фаршем. Мацони или сметана на выбор



Фирменный бургер с картофелем фри (450 гр.) **550**

Плов домашний (300 гр.) **470**

Традиционный плов с бараниной, морковью, барбарисом и горохом нут. Подается с острым перцем, чесноком и салатом из овощей

Баклажан фаршированный (250 гр.) **520**

Баклажан, начиненный овощами и фаршем из говядины, запекается под сырной шапочкой

Хашлама из баранины (300 гр.) **680**

Традиционное армянское блюдо. Аппетитные кусочки баранины на кости, тушеные с томатами, картофелем, болгарским перцем и луком

Бефстроганов из говядины (300 гр.) **770**

Ломтики говядины, обжаренные в сливках со специями и луком. Подаются с нежным картофельным пюре и маринованным огурчиком

Хашлама из говядины (300 гр.) **680**

Традиционное армянское блюдо. Нежные кусочки говядины на кости, тушеные с томатами, картофелем, болгарским перцем и луком



Толма в виноградных листьях (200 гр.) **460**

Конвертики из виноградных листьев с мясным фаршем и специями. Подается с соусом мацун.

Кюфта отварная/жареная с ачаром (300 гр.) **720**

Нежная взбивная говядина с луком, яйцом и специями. Отваривается или обжаривается по желанию и подается с пловом аджар

Хазани из нежной баранины (350 гр.) **750**

Медальоны из свиной вырезки (250 гр.) **750**

Нежные медальоны из вырезки свинины с соусом демигласс и салатом коулслоу

Драник с бефстрогановым (300 гр.) **820**

Кусочки молодой говядины, обжаренные с луком и сливками, подаются завернутыми в хрустящий драник с салатом коулслоу

Толма летняя (300 гр.) **450**

Тушеные томат, баклажан и паприка, начиненные домашним фаршем с рисом и специями в наваристом овощном бульоне



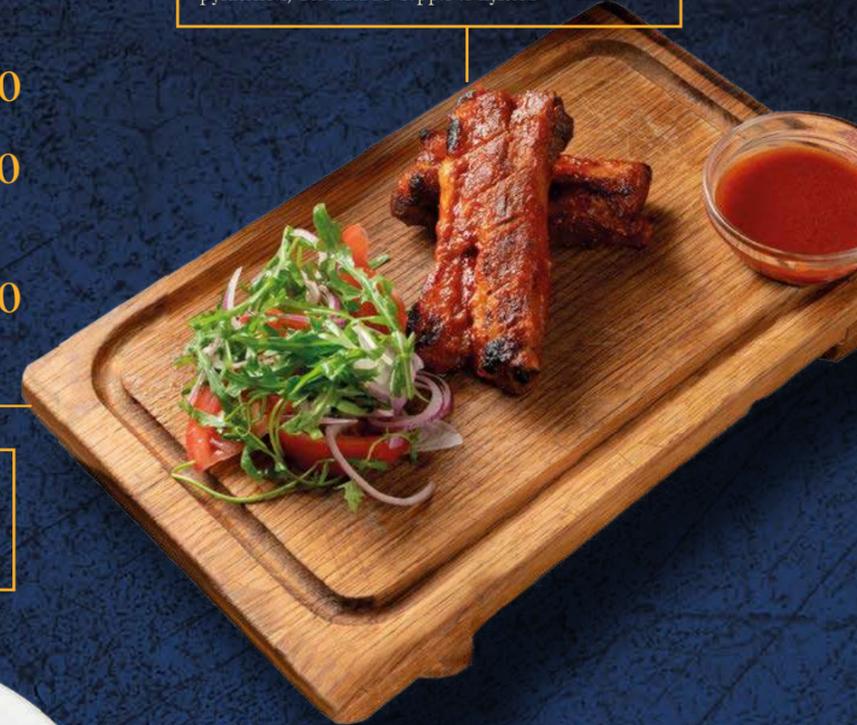
Медальоны из вырезки говядины (250 гр.) **1300**

Нежные медальоны из вырезки говядины с соусом демигласс и салатом коулслоу



Свинные ребра BBQ (350 гр.) **630**

Для любителей жирной пищи. Свинные ребра, запеченные в кисло-сладком соусе. Подается с рукколой, томатами черри и луком



Буженина с соусом бешамель и картофельным пюре (300 гр.) **550**

Ломтики золотистой буженины с картофельным пюре и сливочным соусом



ШАШЛЫКИ

☰ Кебаб свинина (280 гр.) 450



☰ Шашлык баранина на кости (280 гр.) 660



☑ Овоци на углях (300 гр.) 500
Приготовленные на мангале овоци на ваш выбор. Подаются с пучком зелени и сливочным маслом.



Шашлык кура (280 гр.) 370

☑ Кебаб говядина (280 гр.) 410

Кебаб говядина - грецкий орех (280 гр.) 460

Кебаб кура (280 гр.) 370

☑ Шашлык свинина шея (280 гр.) 500

Шашлык свинина вырезка (280 гр.) 610

Шашлык из свинных ребрышек (280 гр.) 470

Чалагач (280 гр.) 480

Кебаб баранина (280 гр.) 560

Шашлык баранина филе (280 гр.) 680

☑ Бараньи ребрышки (280 гр.) 440

Шашлык из свинины карбонад (280 гр.) 580

Кусочки свиной вырезки, обернутые в бекон

Шашлык телятина филе (280 гр.) 750

Шашлык овощной (250 гр.) 500

Бакалжан, паприка, томат, приготовленные на углях. Подаются со сливочным маслом и кольцами лука

☑ Шашлык из судака (220 гр.) 600

☑ Печень телянка (280 гр.) 450

Нежная телячья печень, обернутая в жирную сетку, готовится на углях и подается с салатом и свежих овощей

Шашлык из лосося (220 гр.) 930



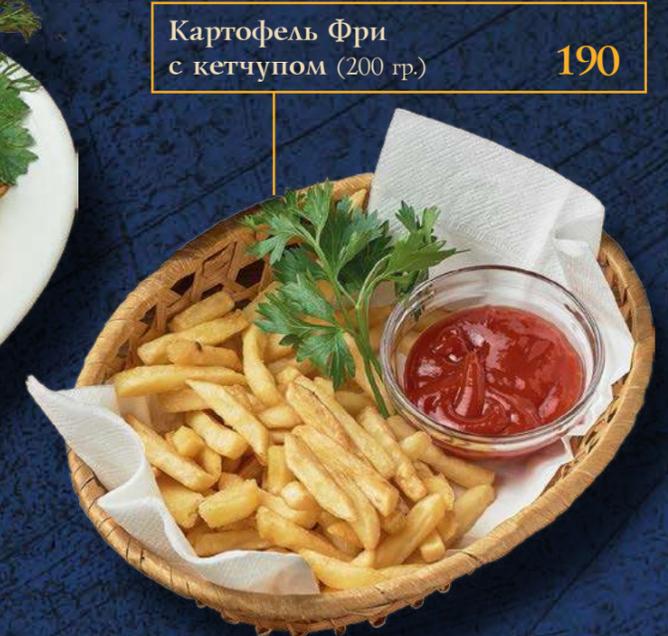
Шашлык баранина курдюк (280 гр.) 750

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель Айдахо (150 гр.) 140
Картофельное пюре (150 гр.) 140
☑ Рис отварной (150 гр.) 110



Картофель по-домашнему (150 гр.) 120



Картофель Фри с кетчупом (200 гр.) 190



Зелень (45 гр.) 220



Наршараб



Грибной



Лимонно-овощной

Добавки:
Лимон (100 гр.) 75
Маслины (50 гр.) 250

Соусы:
Грибной / Кетчуп / Сметана / Аджика / Шпинатный / Наршараб / Шашлычный / Мацун / Грибной / Лимонно-овощной (по 50 мл.) 75



ДЕСЕРТЫ



Вишневый штрудель (150 гр.) 430

Классический баварский вишневый штрудель.
Подается теплым с шариком мороженого.



Варенье в ассортименте (50 гр.) 120

Мороженое в ассорт. (150 гр.) 200

Чизкейк «Нью-Йорк» (125 гр.) 240

**Карамельно-ореховое
пирожное (125 гр.) 280**



**Брусничный кремовый
пирог (150 гр.) 330**

Сухофрукты и орехи (220 гр.) 370

Ассорти из восточных сухофруктов и орехов.
Подается с медом.

Эклеры (85 гр., 2 шт.) 260



Сорбет (120 гр.) 240



Пахлава (100 гр.) 220

Традиционное восточное лакомство-тонкое слоеное
тесто, пропитанное медом с грецким орехом.



Малиновая корзиночка (120 гр.) 310

Шоколадный торт (150 гр.) 380

**Лимонный
кремовый торт (100 гр.) 350**

Тирамису (110 гр.) 430

Морковный торт (145 гр.) 300

Яблочный гурман (195 гр.) 320

Классический домашний пирог из
песочно-миндального теста с яблоками и корицей.
Подается теплым с шариком мороженого



Камац-Мацун (70 гр.) 220

Нежные творожные биточки с изюмом на крекере
с ягодным соусом.

Free wi-fi

cilicia
password 88126457505



www.cilicia.ru