

խորտիկներ ЗАКУСКИ



Рулетики из баклажанов

*Нежнейшие рулетики,
нарезанные тонко на слайсере,
с начинкой из грецкого ореха*

230г
760.-



Хрустящие баклажаны с крем-чизом и томатами

230г
480.-



Мамина толма

*Толма из телятины
с дзаваром*

260г
970.-



Огурцы Ким Чи

160г
320.-

Маслины/оливки

*Крупные оливки
и маслины, подаются
с долькой лимона*

220г
790.-



Говядина в соусе Понзу

*Телятина маринованная
с молодым сельдереем
в цитрусовом соусе*

135г
1100.-



Картофель фри

150г
320.-

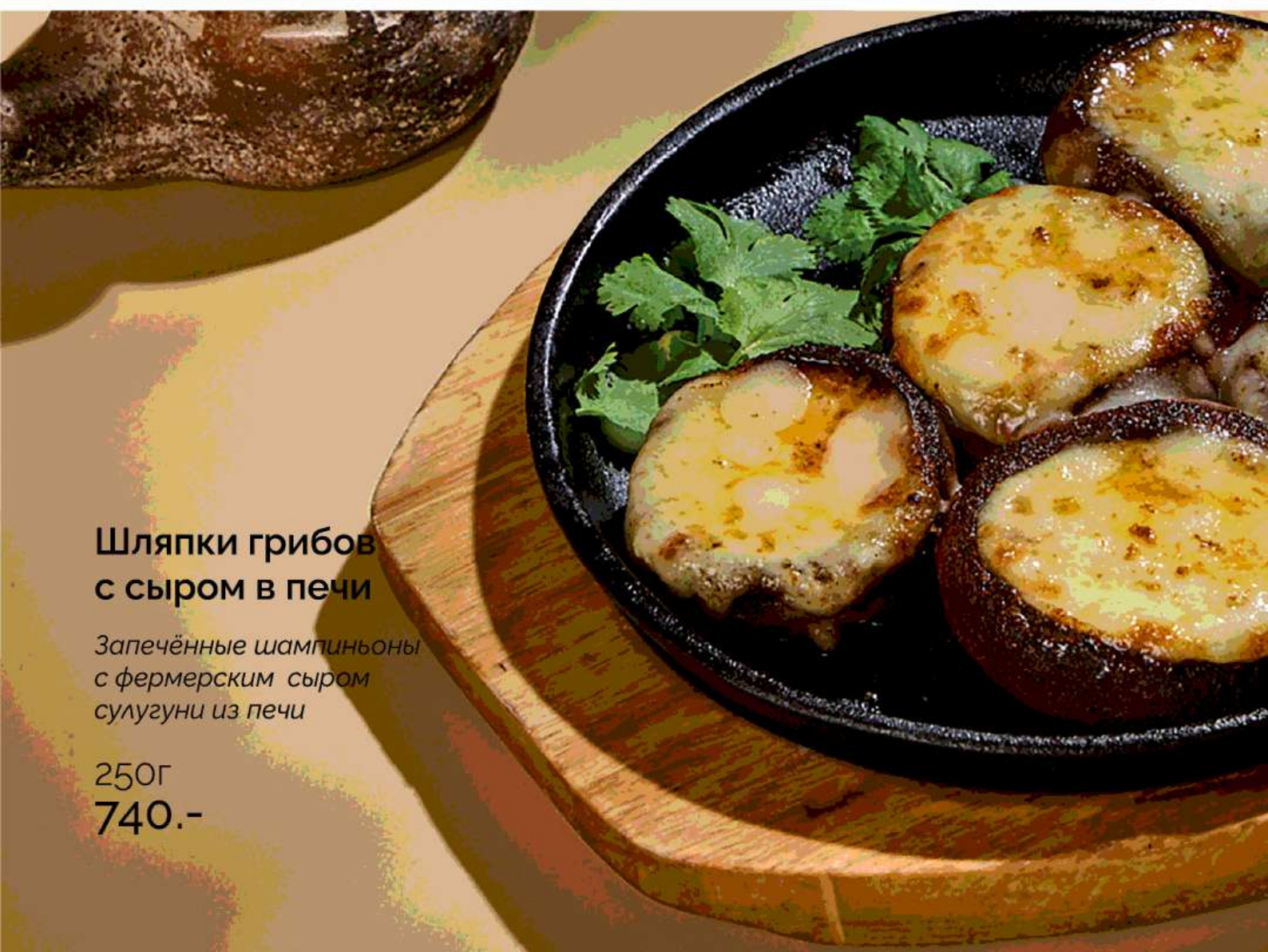


Мясная тарелка

Мясное плато с нежной телятиной, запечённой бужениной и домашней ветчиной

250г

1230.-



Шляпки грибов с сыром в печи

Запечённые шампиньоны с фермерским сыром сулугуни из печи

250г

740.-



Ростбиф из телятины
с домашней аджикой

175г
980.-



Домашняя намазка
из баклажана
с чатни из айвы

210г
410.-

Толма из лука

Анийская толма в луке
по рецепту IX-XI веков

210г

690.-



Суджук/бастурма

105г

890.-



Рыбная тарелка

Сет из тунца, лосося, масляной рыбы. Подается с риеом из скумбрии

210г
1670.-

Овощная тарелка

Большая тарелка свежих овощей и зелени

400г
1100.-

Тарелка сезонных фруктов

560г
1230.-





Сырная тарелка

Традиционные армянские сыры
в сочетании с европейской классикой

275г

1490.-

Соленья

Бочковые соленья
от шефа

340г

740.-



աղցաններ САЛАТЫ

Салат табуле

*табуле из булгура со свежей
зеленью и сладкого томата*

170г

440.-



Арцах

*Лёгкий салат из хрустящих
баклажанов, свежего листа
салата, томатов, печёной
свеклы, заправленный
сыро-давленным маслом.*

197г

570.-



Цезарь
с цыплёнком
185г
580.-

Цезарь с тигровыми
креветками
175г
740.-



Салат из сладких
томатов
с козьим сыром
и цитрусовой
заправкой

275г
600.-



Салат с томленными щечками

Тёплый салат с томленными щёчками, бейби картофелем, томатами черри и хрустящим луком

180г
530.-

Салат из свежих овощей со стейком из сыра фетта

260г
520.-





Салат Иджеван

Салат из печёных баклажанов с томатами черри и мацуном

310г
570.-



Свекольный салат

Салат из печёной свеклы на подушке из крем-чиза. Заправлен зерновой горчицей и горным мёдом

175г
440.-



սպորճեր СУПЫ



Чхртма

Традиционный суп
из растушенного
цыплёнка с ароматными
специями

350г

370.-



Путук

Традиционный
армянский суп
из баранины,
овощей и нута

380г

440.-

Харчо

350г

550.-



Урфаи Борани

*Суп из томлённой
баранины, нута,
шпината, кололака
из булгура и мацуна*

350г

630.-





Аджапсанда́л

Аджапсанда́л - ароматный «привет» из солнечной Армении, готовится из свежих овощей и нежных кусочков говядины

310г
550.-



Спас

Армянский суп с многовековой историей на основе мацуна, пшеницы и кинзы

400г
380.-

տաք ուտեստներ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов с картофельным пюре

Отборная говядина,
обжаренная с добавлением
грибов и лука.
Подается в колодце
из картофельного пюре

310г
890.-



Телячьи щечки с пюре

Томлённые телячьи
щечки подаются
на морковном пюре
с хрустящим луком

300г
1070.-



Ишли кюфта

Ишли кюфта - блюдо западных армян, готовится из отборной телятины с булгуром, томатами и свежей зеленью. Подается на мацуне

250г

910.-



Хашлама с говяжьим ребром

*Отборные кусочки
говядины на кости,
тушёные с овощами
и добавлением пива*

450г
790.-



Драники картофельные с лососем слабой соли и фирменным соусом

245г
1050.-



Жареный картофель с грибами

*Сковорода жареного картофеля
с грибами и зеленым луком*

310г
520.-



Кер у сус

*Кер у сус - шипящая
сковорода с нежной
телячьей вырезкой,
обжаренной с овощами,
зелёным горошком
и картофелем*

380г
1230.-



Жаркое по-армянски

Сытное жаркое из мякоти свинины,
золотистого картофеля
и обжаренных овощей

350г
980.-



Свинные ребрышки:

- в медово-горчичном
- в соусе барбекю

Томлённые свиные рёбрышки.

Подаётся с пикантным корнишоном и томатной сальсой

290г

940.-





Кюфта

Сочная телятина взбитая до воздушной текстуры, подается с пловом из ачара и сливочным маслом

330г
960.-



Татаки из тунца

Татаки из тунца, обжаренного в кунжуте с томатной сальсой и соусом понзу

240г
980.-

Мидии:

-Дор блю

-в винном соусе

*Мидии подаются с чесночным
багетом и картофелем фри*

550г

1590.-



Сюникская хашлама

Древнее
блюдо IX-XI веков.
Нежная баранина
томленая
в собственном соку
с тыквой и кизилом

340г

810.-



Ариса

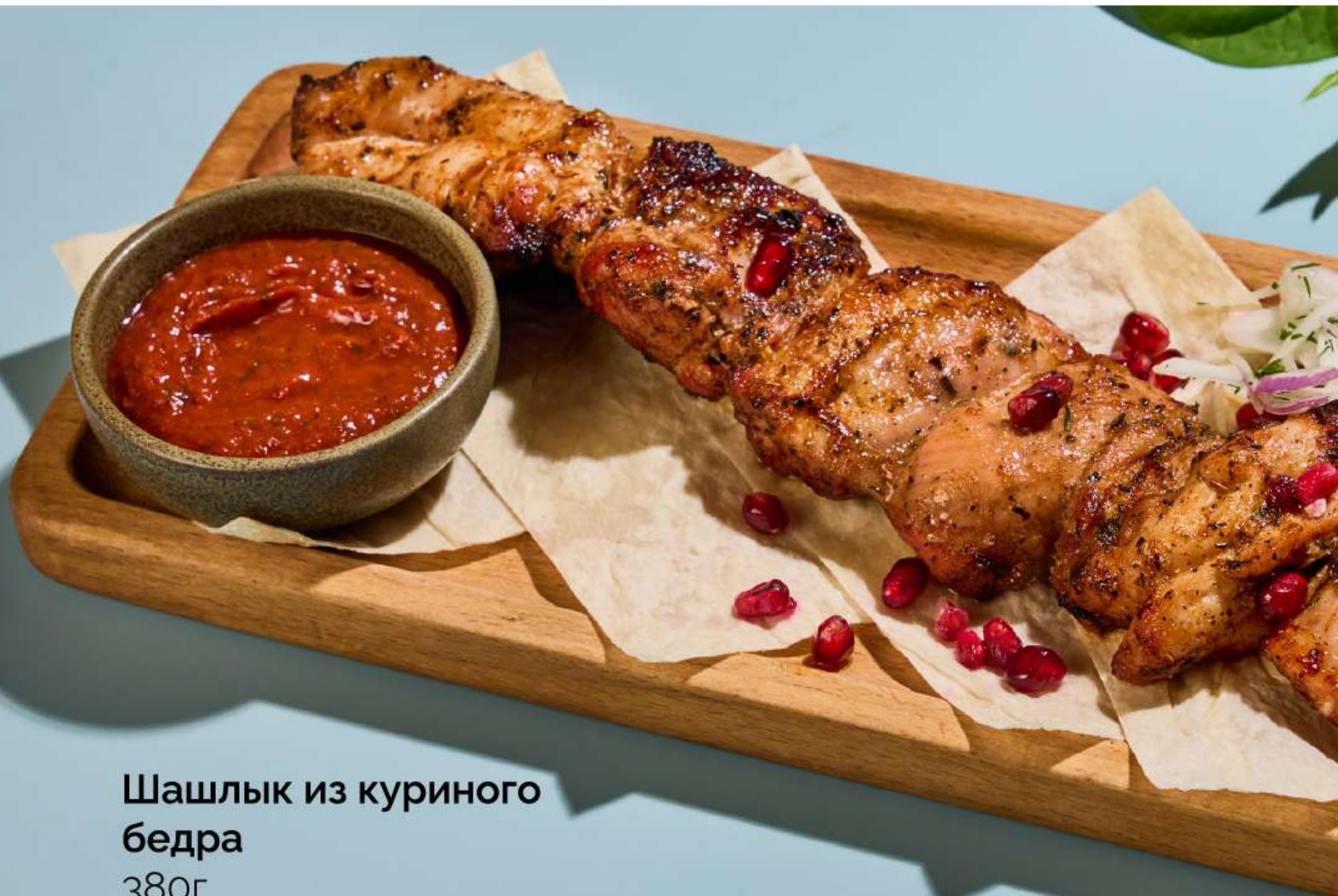
Пшеничное «Ризотто»
с нежным куриным филе
и сливочным маслом

400г

590.-



գրի МАНГАЛ



Шашлык из куриного
бедр
380г
690.-



Шашлык из свиной шеи
380г
840.-

Шашлык из мякоти
ягненка

360г
1590.-



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти шашлыков

Ассорти шашлыков. Подается с томатным соусом, половинками шампиньонов и картофелем на углях

1650г

4400.-

Ассорти кебабов

Ассорти кебабов подается с томатным соусом, половинками шампиньонов и картофелем на углях

1650г

4400.-

Кебаб из куриного бедра

250г

590.-





Шашлык из трех
видов мяса

250г
640.-



Кебаб
из ягненка

280г
780.-

Кебаб из телятины
с двумя видами перца
260г
760.-



Кебаб из телятины

250г

670.-



Сырный кебаб
из красного мяса
курицы и сыра сулугуни

250г

690.-



Скумбрия
горячего
копчения

350г
690.-



Половинки
шампиньонов
на углях

210г
490.-



Тигровые креветки
с чесночным маслом
и зеленью

270г

1540.-



Хачапури на гриле
из домашнего сулгуни

240г

670.-



Картофель
на углях

330г
340.-



Овощи
на углях

285г
470.-



ուտեստներ ջեռոցից

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ



Хачапури по-мегрельски

*Горячая,
свежеприготовленная
пшеничная лепешка
с нежнейшим домашним
сыром сулугуни и яйцом
- неповторимый вкус
и аромат, которые
завораживают своей
простотой и изысканностью*

480г

970.-



Хачапури по-аджарски

*Лодочка из румяного
теста с двумя видами
домашнего сыра и яйцом*

390г

720.-

Ламаджо

Тонкая лепешка с пряным фаршем
из телятины, свежими овощами
и ароматными специями
из Армении

250г

590.-



Лодочка с телятиной

Румяная лодочка с фаршем из телятины, свежими шампиньонами и домашним сыром сулугуни

350г

690.-



Жингялов хац

Подарок региона Карабах, аппетитная тонкая пшеничная лепешка с пряными травами: горной кинзой, укропом, зелёным луком, щавелем, шпинатом. Подается с мацуном

180г

480.-



Родом
из региона
Карабах