

	Ед. измерения	Выход	Цена, р.
ШАШЛЫКИ			
Баранина корейка	порц	250/60	600,00
Баранина мякоть	порц	250/60	600,00
Баранина семечки	порц	180/60	450,00
Куриная грудка	порц	250/60	290,00
Куриные бедра	порц	250/60	240,00
Куриные крылья	порц	250/60	220,00
Свиная шейка	порц	250/60	330,00
Свинные ребра	порц	250/60	390,00
Свиная корейка (на вес)	кг	вес/60	1 000,00
Телятина корейка (на вес)	кг	вес/60	2 500,00
Люля из курицы	порц	140/60	180,00
Люля из говядины	порц	140/60	200,00
Люля из баранины	порц	140/60	220,00

Ассорти шашлыков Гриль Град 1800гр.	порц	1800/100	2 100,00
ПИЦЦА			
Пицца 4 сыра	порц	550	520,00
Пицца Маргарита	порц	500	440,00
Пицца Пепперони	порц	600	540,00
Пицца с бастурмой и суджухом	порц	600	590,00
Пицца с грибами	порц	520	500,00
Пицца с тамбовским окороком	порц	500	540,00
Пицца Цезарь	порц	700	560,00
Фокаччо с песто	порц	140	240,00
ХАЧАПУРИ			
Хачапури Мегрельский	порц	500	450,00
Хачапури Аджарский	порц	350	350,00
Хачапури на мангале + соус	порц	300/40	400,00
Пирог с мясом Кубдари*	порц	550	500,00
Пирог со шпинатом	порц	500	400,00
ХЛЕБ			
Шоти	порц	2шт	40,00
Лаваш	порц	100	30,00
Хлебная корзина (шоти, лаваш, черный)	порц	2шт/100/100	120,00
БУРГЕРЫ			
Гамбургер	порц	250/100/40	360,00

Чизбургер	порц	280/100/40	380,00
Бульдог	порц	260/100/40	420,00
Чиполлино бургер	порц	280/100/40	420,00

ГАРНИРЫ			
Овощи на углях	порц	200/50	360,00
Грибы на углях	порц	150/50	180,00
Картофель плеч	порц	200	100,00
Картофель бэби с салом	порц	200/50	150,00
Картофель по-деревенски + соус	порц	150/40	150,00
Картофель Фри + соус	порц	150/40	150,00
Перец армянский острый 1шт	порц	1шт	160,00
Пюре Картофельное	порц	200	150,00
Дикий рис	порц	150	180,00
Шпинат с яйцом + мацони	порц	200/40	250,00
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Овощной букет + зелень	порц	350/130	390,00
Овощная нарезка	порц	350	220,00
Зелень ассорти	порц	130	180,00
Перец армянский острый 1шт	порц	1шт	160,00
Сырное ассорти Кавказ	порц	80/60/80/50	280,00
Сырная тарелка Европа*	порц	160/50/50	560,00

Соленья ассорти домашнее	порц	400	290,00
Аджапсанда	порц	250	330,00
Бастурма, суджук	порц	120	370,00
Язык говяжий с хреном	порц	110/30/30	370,00
Пхали ассорти	порц	60/60/60/20	310,00
Рулетики из баклажанов	порц	160/20	330,00
Сациви из курицы	порц	200	300,00
Сельдь с картофелем	порц	100/150/50	260,00
Семга слабосоленая	порц	100/30/20/20	450,00
Лимон	порц	100	100,00
Маслины, Оливки гигантские	порц	150/20	280,00
САЛАТЫ			
Салат от Шефа	порц	250	440,00
Ацецели салат	порц	250	360,00
Греческий салат	порц	250	320,00

Овощной по-грузински с грецкими орехами	порц	250	320,00
Рокко-Пармиджано	порц	230	520,00
Салат Пряный	порц	230	420,00
Салат с куриной печенью	порц	250	340,00
Цезарь с креветками	порц	220	440,00
Цезарь с курицей	порц	220	340,00
Цезарь с слабосоленой семгой	порц	220	440,00

СУПЫ			
Харчо	порц	450	280,00
Грибное капучино	порц	300	250,00
Лобио в горшке	порц	350	250,00
Борщ	порц	450	280,00
Куриный суп с лапшой	порц	450	250,00
Солянка мясная	порц	450	320,00
Уха царская	порц	400	450,00
Спас	порц	400	220,00
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Хинкали баранина	порц	от 5шт	70,00
Хинкали говядина	порц	от 5шт	60,00
Армянские чипсы	порц	150/40/40	150,00
Жюльен с грибами и курицей	порц	130	190,00
Креветки по-тайски	порц	200/30	650,00
Помидоры запеченные под сулугуни в кеци	порц	200	330,00
Сулугуни жареный в лаваше	порц	150/40/20	220,00
Чесночные гренки с сырным соусом	порц	150/40	140,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
Долма в виноградных листьях + соус	порц	250/50	330,00
Долма летняя с овощами	порц	400	420,00
Оджахури баранина	порц	400	490,00
Оджахури свинина	порц	400	390,00
Оджахури телятина	порц	400	640,00
Рыба запеченная с овощами (Дорадо/Сибас/Форель)	порц	1шт/300	670,00
Стейк из семги с икорным соусом	порц	130/150/40	780,00
Голень баранины запеченная с красным вином	порц	1шт/200/50	690,00
Хашлама с бараниной	порц	450	550,00
Хашлама с говядиной	порц	450	450,00
Цыпленок табака + соус	порц	1шт/40/50	420,00
Чахохбили	порц	300	330,00
Чкмерули	порц	1шт/150	490,00
ПАСТА и РИЗОТТО			
Папарделе с грибами	порц	300	350,00

Ризотто от шефа с креветками	порц	290	450,00
Ризотто с грибами	порц	320	350,00
Ризотто с курицей и овощами	порц	320	350,00
Спагетти Карбонара	порц	330	390,00
Феттучини с лососем	порц	300	490,00

РЫБА			
Дорадо	порц	1шт/70	450,00
Сибас	порц	1шт/70	450,00
Форель радужная	порц	1шт/70	450,00
Стейк из семги на огне	порц	130/70	650,00
Карп в тандыре	порц	1шт/280	2 000,00
СОУСЫ			
Шашлычный	порц	40	50,00
Тхемали (красный или зелёный)	порц	40	80,00
Аджика	порц	40	80,00
Сацебели	порц	40	80,00
Мацони	порц	40	50,00
Наршараб	порц	40	100,00
Сметана	порц	40	50,00
Сырный соус	порц	40	50,00
Тобаско 20гр	порц	20	80,00
Чесночный	порц	40	50,00
ДЕСЕРТЫ			
Наполеон	порц	150/20	290,00
Пахлава с мороженым	порц	150/50	290,00
Тирамиссу	порц	180	320,00
Чизкейк Нью-Йорк	порц	110/10	200,00
Мацун с медом и орехами	порц	200	250,00
Ассорти мороженое 2шт	порц	120/20	190,00

Варенье	порц	150	180,00
Фруктовая ваза	порц	1,500	1 600,00
КАЛЪЯН			
Кальян на воде	порц		1 000,00
- на молоке	порц		200,00
- на соке	порц		200,00
- на холодном чае	порц		200,00
- на фрукте апельсин	порц		500,00
- на фрукте грейпфрут	порц		500,00
- на фрукте яблоко	порц		500,00

НАПИТКИ			
Морс клюква 0,3л	порц	0,3	80,00
Морс клюква 1л	порц	1	240,00
Морс облепиха 0,3л	порц	0,3	100,00
Морс облепиха 1л	порц	1	300,00
Лимонад Гриль Град 1л	порц	1	240,00
Мохито 0,3л	порц	0,3	160,00
Мохито 1л	порц	1	450,00
Фреш Яблочный	порц	0,3	160,00
Фреш Апельсиновый	порц	0,3	160,00
Милкшейк (с сиропом на выбор)	порц	0,3	180,00
ВОДА			
Горная вода в стекле 0,5	шт	0,5	80,00
Джержмук 0,5	шт	0,5	100,00
ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ			
Кола, Фанта, Спрайт ж/б	шт	0,3	80,00
Кола, Фанта, Спрайт стекло	шт	0,3	100,00
Напиток Vinut	шт	0,3	140,00
Натахтари (барбарис/груша/крем-сливки/лимон/саперави/тархун/фэйхоа)	шт	0,5	120,00
Сок добрый 1л	шт	1	150,00
Сок Смед (томат/слива/абрикос/шиповник)	шт	1	180,00
Тан	л	1	280,00
ПИВО бут			
Бавария	шт	0,5	140,00
Козел	шт	0,5	110,00
Хайникен	шт	0,5	140,00
Хугарден	шт	0,5	140,00
РАЗЛИВНОЕ ПИВО			
Пиво Гриль Град 0,3	л	0,3	100,00
Пиво Гриль Град 0,5	л	0,5	100,00
Пиво Шпатен 0,3	л	0,3	170,00
Пиво Шпатен 0,5	л	0,5	170,00

ЧАЙ			
Грейпфрутовый с корицей	л	0,6/1,2	350 / 600
Душистая роза	л	0,6/1,2	350 / 600
Клюквенный с мёдом и чабрецом	л	0,6/1,2	350 / 600
Масала	л	0,6/1,2	350 / 600
Облепиховый с лаймом	л	0,6/1,2	350 / 600
Травяной сбор	л	0,6/1,2	350 / 600
Имбирный с лимоном	л	0,6/1,2	350 / 600
Чай в чайнике (каркаде/молочный улун/сенча/ассам/эрл грей)	л	0,6/1,2	200 / 350
КОФЕ			

Восточный кофе	мл	0,050	80,00
Эспрессо	мл	0,050	60,00
Американо	мл	0,200	80,00
Капучино	мл	0,300	150,00
Латте	мл	0,300	150,00

Описание
Сочное мясо на кости подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Мы выбираем лучшее мясо! Подаём его с тонким армянским лавашом и красным луком.
Рубленные банарьи ребрышки, подаём с тонким армянским лавашом и красным луком.
Мы выбираем лучшее мясо! Подаём его с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочное мясо на кости подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Мы выбираем лучшее мясо! Подаём его с тонким армянским лавашом и красным луком.
Мы выбираем лучшее мясо! Подаём его с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочное мясо на кости подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочное мясо на кости подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочное мясо на кости подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочную куриную котлету, поджаренную на мангале, подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочную говяжью котлету, поджаренную на мангале, подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.
Сочную баранью котлету, поджаренную на мангале, подаем с тонким армянским лавашом и красным луком.

Большое блюдо с ассорти из 6-ти видов шашлыка: свиная шея, свиные рёбра, куриные бедра, каре ягнёнка, люля-кебаб из курицы и говядины подаём с печёным картофелем, шампиньонами и острым томатным соусом.
С четырьмя сырами: чеддер, блю-чиз, моцарелла и пармезан.
С сыром моцарелла, томатным соусом и свежими томатами.
С салями и томатным соусом.
С сыром моцарелла, бастурмой и суджуком.
С грибами и рукколой.
С варёно-копчёным окороком и рукколой.
С легендарным салатом Цезарь.
Традиционный итальянский свежее испечённый хлеб с соусом песто и пармезаном.
Пирог из тонкого теста с сыром сулугуни внутри и снаружи.
Открытый пирог с начинкой из сыра сулугуни и слегка запечённым яйцом
Плелёнка из сдобного теста с сыром сулугуни, запечённая на мангале.
Закрытый пирог рубленным мясом.
Закрытый пирог со шпинатом и сыром сулугуни.
2 булочки Шоти, тонкий армянский лаваш и черный хлеб.
Каждое утро, свежие булочки Шоти выпекаются на нашей кухне.
Тонкий армянский лаваш
Классический бургер с маринованными огурцами, сочной говяжьей, котлетой, красным луком и кетчупом. Подаётся с соусом и картофелем фри.

Традиционный американский бургер с сыром, маринованными огурцами луком и кетчупом. Подаётся с соусом и картофелем фри.

Интересное сочетание - сочная говяжья котлета, ананасовый соус, сыр блю-чиз и луковые чипсы. Подаётся с соусом и картофелем фри.

Классический бургер. С маринованными огурцами, сочной говяжьей котлетой, приготовленной на углях, красным луком и кетчупом. Подаётся с соусом и картофелем фри.

Баклажан, болгарский перц и мясистый томат, приготовленные на мангале, подаются с зеленью и красным луком.
Крупные шампиньоны запечённые на мангале.
Молодой картофель запеченный на мангале.
Молодой мелкий картофель с салом, озапечённый на мангале.
Картофельные дольки жаренные во фритюре, подаём с томатным соусом.
Большая порция картофеля фри с острым томатным соусом.
Армянский острый перец готовим на мангале и подаём целиком.
Нежное сливочное картофельное пюре.
Свежие листья шпината обжаренные с яйцом.
Дикий рис с ароматными специями и травами
Хрустящие огурчики и сочные мясистые помидоры, нарезанные крупными дольками, редис и болгарский перец. Подаются с букетом зелени из Армении (зелёный лук, кинза, котем, красный базилик)
Хрустящие огурчики и сочные мясистые помидоры, нарезанные крупными дольками, с редисом и болгарским перцем.
Свежая, ароматная зелень (зелёный лук, кинза, котем, красный базилик).
Свежий острый армянский перец подаем целиком.
Армянский чанах, чечил и грузинский молочный сулугуни. Подаётся с виноградом и грецкими орехами.
Дор-блю, чеддер, камамбер, пармезан. Подаются с медом и грецкими орехами.

Ассорти из овощей собственного посола – небольшие огурцы, зелёные помидоры, гурийская красная капуста, цветная капуста, стручковый перец, свекла, морковь, черемша.
Рагу из баклажанов и сладкого перца с репчатым луком, чесноком, чили перцем и томатным соусом.
Традиционные армянские деликатесы из вяленного мяса. Подаётся в виде нарезки тонкими ароматными ломтиками.
Тонко нарезанные ломтики языка, с зеленью и острым соусом из хрена.
310,00
Рулетики из обжаренных баклажанов с ореховой начинкой, зеленью и гранатом.
Кусочки куриного филе в ореховом соусе Баже. Подается в охлаждённом виде. Украшается зернами граната.
Сельдь с красным маринованным луком подаётся небольшими кусочками на подушку из варёного картофеля.
Шеф-повар лично разделывает и солит рыбу по специальному рецепту с добавлением водки.
Ассорти из гигантских маслин и оливок с косточками.
Лимон нарезанный тонкими секторами.
Тёплый салат с нежным говяжьим языком, цукини, шампиньонами, томатами черри соусом от Шефа.
Приготовленные на углях баклажаны и сладкий перец с курицей, мелко рубленой зеленью, молотым грецким орехом и аджикой.
Свежие огурцы, помидоры, красный лук, сладкий перец, маслины, сыр Фета, листья салата и оливковое масло.

Для любителей остроты. Свежие огурцы, мясистые помидоры с перцем чили, мелко рубленной зеленью, красным луком и молотым грецким орехом.
Пряная руккола, авокадо, томаты черри, кедровые орехи, тигровые креветки и сыр пармезан.
Салат из говядины со сладким перцем, кинзой, аджикой и домашним майонезом.
Микс салатных листьев с куриной печенью, огурцами, мясистыми помидорами, шампиньонами и репчатым луком.
Хрустящие листья салата, креветки, томаты черри, гренки и сыр пармезан под соусом Цезарь.
Нежное куриное филе с листьями салата, томатами черри, гренками и сыром пармезан под соусом Цезарь.
Слабосоленая семга, листья салата, томаты черри, гренки и сыр пармезан под соусом Цезарь.

Острый, наваристый бульон с говядиной, рисом, овощами и кавказскими специями.
Нежный крем-суп из шампиньонов со сливками. Подаётся с гренками и зеленью.
Традиционный грузинский суп с красной фасолью, травами и пряностями.
Густой традиционный суп с говядиной свеклой.
Ароматный, лёгкий суп с курицей, лапшой и овощной зажаркой.
Пряный и суп с мясом и капчёностями.
Уха по специальному рецепту, с креветками и сёмгой.
Лёгкий освежающий суп на основе Мацуна с пшеницей, сельдреем и кинзой.
Традиционное грузинское блюдо с начинкой из рубленой баранины, на выбор, со специями. Заказ от 5 штук.
Традиционное грузинское блюдо с начинкой из рубленой говядины, на выбор, со специями. Заказ от 5 штук.
Хрустящие трубочки из тонкого лаваша, пропитанные пикантными соусами собственного приготовления. Рекомендуем к фирменному пенному.
Шампиньоны и кусочки куриного филе.Обжаренные и запечённые в сливках под сырной шапкой.
Креветки обжаренные со специями в панцере.
Мясистые помидоры, запечённые под сыром сулугуни в специальной сковороде - кеци
Запечённый в тонком армянском лаваше, сливочный сулугуни с чесноком.
Бруски бородинского хлеба, обжаренные во фритюре и натертые чесноком. Подаются с сырным соусом

Сочный микс рубленной говядины и свинины, аккуратно завернутый в виноградные листья. Подается с чесночным соусом мацони или сметаной на выбор.
Болгарский перец, баклажан и томат, начинённые сочным миксом из рубленной говядины и свинины.
Жареные кусочки баранины с картофелем, помидорами, репчатым луком и зеленью на кеци.
Жареные кусочки свинины с картофелем, помидорами, репчатым луком и зеленью на кеци.
Жареные кусочки телятина с картофелем, помидорами, репчатым луком и зеленью на кеци.
Целую рыбу запекаем с томатами, сельдереем, картофелем, цуккини, морковью, красным луком. Дорадо, сибас или форель в коконе из фольги.
Стейк из сёмги на подушке из дикого риса. Подается с лимоном и соусом с красной икрой.
Баранья голень, запечённая в красном вине, на подушке из нежного картофельного пюре с ароматными травами.
Традиционное армянское блюдо из овощей и мяса - баранины.
Традиционное армянское блюдо из овощей и мяса - говядины.
Запечённый до золотистой корочки цыплёнок с соусом ткемали.
Рагу из птицы. Национальное грузинское блюдо.
Цыплёнок, жаренный в сливочно-чесночном соусе.
Паста папардале с грибами, в сливках или соусе неаполитано (на выбор)

Рис с тигровыми креветками, луком шалот, цукини, черри и сыром пармезан.
Рис с грибами, луком шалот и сыром пармезан.
Рис с кусочками курицы, овощами, сливками и сыром пармезан.
Традиционная итальянская паста в сливочном соусе с беконом и сыром пармезан.
Классическая паста феттучини в сливочном соусе с лососем.

Целую рыбу готовим на мангале
Целую рыбу готовим на мангале
Целую рыбу готовим на мангале
Нежное филе сёмги готовим на мангале.
Крупные куски рыбы запекаем в тандыре и подаем с листьями салата, лимоном и зеленью.
Густой и острый томатный соус, делаем сами.
Традиционный соус из красной или жёлтой сливы.
Острая и густая аджика, подойдет к любому виду мяса.
Пряный соус из грецких орехов.
Национальный кисломолочный продукт с ярким пикантным вкусом.
Гранатовый соус.
Очень острый томатный соус.
Белый острый соус с чесноком и специями.
Большой десерт из слоёного теста с заварным кремом.
Восточная сладость в виде пропитанного мёдом слоёного пирога с начинкой из растёртых грецких орехов и кардамона и корицы. Подаётся теплым с шариком ванильного мороженого.
Классический десерт с печеньем савоярди, сыром маскарпоне и ликёром амаретто.
Кусочек знаменитого десерта, подаётся с шоколадным топпингом и свежей клубникой.
Густой кисломолочный десерт с прослойкой из мёда и грецких орехов.
Два шарика сливочного мороженого. Клубничное, ванильное или шоколадное, на выбор.

Натуральное варенье из Армении.
Сварено из розы, грецкого ореха,
инжира или абрикосов.

Большая ваза с сезонными фруктами.

[illegible]

Морс из клюквы, без добавления консервантов. Варим сами.
Морс из клюквы, без добавления консервантов. Варим сами.
Морс из облепихи, без добавления консервантов. Варим сами.
Морс из облепихи, без добавления консервантов. Варим сами.
Ледяной лимонад на основе спрайта, с апельсинами, лаймами и фруктовым сиропом.
Освежающий безалкогольный коктейль на основе лайма и мяты. Готовим классический и ягодный.
Освежающий безалкогольный коктейль на основе лайма и мяты. Готовим классический и ягодный.
Свежевыжатый яблочный сок.
Свежевыжатый апельсиновый сок.
Молочный коктейль с сиропом на выбор
Негазированная вода.
Минеральная вода.
на выбор
на выбор
Фруктовый негазированный напиток с семенами чиа.
Линейка лимонадов с разными вкусами.
Натуральный сок, изготовленный в Армении. В ассортименте: тоатный, сливовый, абрикосовый или шиповник.
Кисломолочный напиток из домашнего мацони. 1 л.
Безалкогольное пиво
Светлое / Темное
Светлое
Нефильтрованное
Нефильтрованное
Нефильтрованное
Светлое
Светлое

Напиток, имеющий утонченный цитрусовый вкус на интенсивном фоне согревающих специй
Польза чая из роз заключается в химическом составе этого ароматного цветка, который включает в себя селен – предохраняющий клетки организма от старения и продлевающий молодость кожи, йод – способствующий нормальной работе щитовидной железы, а также хром – помогающий расщеплять легкоусвояемые углеводы.
Содержит много витаминов, микроэлементов, которые укрепляют сосуды и обладают очищающими свойствами. Также нормализует артериальное давление и укрепляет иммунитет.
Традиционный индийский напиток, получаемый путем заваривания чая со смесью индийских специй, трав и молока. Часто используется как лекарство при лечении простудных заболеваний, слабости и недомоганиях
Этот чай невероятно полезен, в нём содержится витамин С, витамин Е, 27 микроэлементов и 18 аминокислот, антиоксиданты, ненасыщенные кислоты и другие полезные составляющие
Этот чай обладает чудесным ароматом, насыщенным вкусом и ярким цветом, а также является просто кладезем полезных веществ.
Давно всем известный, согревающий и насыщенный чай.
Классические сорта чая подаём в чайниках на несколько персон.

Небольшая порция насыщенного, терпкого и ароматного кофе, сваренного в турке по специальной технологии.