



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

---

2000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

---

### Холодные закуски:

**Сырное ассорти (15/15/15/15 гр.):** лори, чечил, чанах, овечий сыр

**Мясное ассорти (15/15/15/15 гр.):** бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет

**Овощная тарелка (70 гр.):** томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень

**Соления (70 гр.):** зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста

**Шамирам (70 гр.):** перец, баклажаны, томаты, лук, зелень

### Горячие закуски:

**Арташат (70 гр.):** запеченный рулет из лаваша с куриным филе, картофелем и морковью.

Подаётся со сметанно-чесночным соусом

### Салаты:

**«Арагац» (70гр.):** куриная грудка, бекон, томаты, микс салатов, зелень

**"Урарту" (70гр.):** говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус

### Горячее блюдо в стол:

**Шашлык из свинины (50 гр.)**

**Кебаб из говядины (50 гр.)**

**Кебаб из курицы (50 гр.)**

**Запеченный картофель (75 гр.)**

**Овощи тушеные (хоровац) (75 гр.)**

### Напитки:

**Морс (200 мл.)**

**Лаваш (100 гр.)**

---

Дополнительная информация:

\*10% сервисный сбор за обслуживание



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

---

**2500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ**

---

### **Холодные закуски:**

**Сырное ассорти (15/15/15/15 гр.):** лори, чечил, чанах, овечий сыр

**Мясное ассорти (15/15/15/15 гр.):** бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет

**Каурма (60 гр.):** говядина, топлённое масло

**Овощная тарелка (70 гр.):** томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень

**Соления (70 гр.):** зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста

**Баклажанная паста с сцеженным мацуном (70 гр.)**

### **Горячие закуски:**

**Толма (60 гр.):** говяжий фарш с рисом в виноградных листьях

**Сырная лепешка «Лори» (60 гр.):** лепёшка готовится из сыров Лори и Сулугуни и жарится на сливочном масле

### **Салаты:**

**"Арцах" (70 гр.):** куриное филе, сметанный соус, морковь, орехи, чеснок, зелень

**"Пряный овощной салат" (70 гр.):** хрустящие овощи со сладким луком и зеленью.  
Салат заправляется душистым маслом

**"Урарту" (70 гр.):** говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус

### **Горячее блюдо в стол:**

**Шашлык из свинины (50 гр.)**

**Шашлык из курицы (50 гр.)**

**Шашлык из баранины (50 гр.)**

**Картофель на углях (75 гр.)**

**Овощи тушеные (75 гр.)**

### **Напитки:**

**Морс (200 мл.)**

**Хлебная корзина (100 гр.)**

---

Дополнительная информация:

\*10% сервисный сбор за обслуживание



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

**3300 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ**

### **Холодные закуски:**

**Сырное ассорти (15/15/15/15 гр.):** лори, чечил, чанах, овечий сыр

**Мясное ассорти (15/15/15/15 гр.):** бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет

**Рыбное ассорти (15/15/15/10/10 гр.):** форель х/к, лосось с/с, палтус х/к, икра лососевая, лимон

**Каурма (60 гр.):** говядина, топленое масло

**Овощная тарелка (70 гр.):** томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень

**Маслины/Оливки (15/15 гр.)**

**Соленья (70 гр.):** зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста

**Шамирам (70 гр.):** перец, баклажаны, томаты, лук, зелень

### **Горячие закуски:**

**«Кюфта» (75 гр.):** взбитое и отварное мясо телёнка с добавлением коньяка и лука, подаётся со сливочным маслом

**Сырная лепешка «Лори» (60 гр.):** лепёшка готовится из сыров Лори и Сулугуни и жарится на сливочном масле

### **Салаты:**

**"Урарту" (100 гр.):** говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус

**"Эребуни" (100 гр.):** говяжий язык со сладким перцем

**«Севан» (100 гр.):** форель, выдержанная в домашнем свекольно-апельсиновом маринаде. Подаётся с картофельными чипсами и соусом на основе мацуна с листьями салата

### **Горячее блюдо в стол:**

**Шашлык из свиной шеи с томатным соусом (50 гр.)**

**Каре ягненка на углях (80 гр.)**

**Филе форели на углях с цитрусовым соусом (100 гр.)**

**Кебаб говяжий (50 гр.)**

**Запеченный картофель с овощами (75 гр.)**

**Овощи тушеные (75 гр.)**

### **Напитки:**

**Морс (200 мл.)**

**Хлебная корзина (100 гр.)**

**Фруктовая тарелка (100 гр.)**

Дополнительная информация:

\*10% сервисный сбор за обслуживание