

РЕСТОРАН
ԵՐԵՎԱՆ
Երեւան



УВАЖАЕМЫЕ ДАМЫ И ГОСПОДА!

Ресторан «Ереван» всегда радушно встречает своих гостей!

Секрет армянского долголетия – в удивительной кухне, одной из древнейших на свете! Ресторан «Ереван» бережно хранит ее традиции, основанные на природной чистоте продуктов и несказанной щедрости этой земли. Дарами Армении всегда можно насладиться в ресторане «Ереван». Нежнейшая форель «ишхан», выловленная в лазурных водах высокогорного озера Севан. Парная телятина, отбитая по традиционному армянскому способу – деревянными молотками на камне. Только из этой сочной телятины мы готовим сочное прославленное блюдо – «кюфта».

Огромный выбор спиртных и прохладительных напитков на любой вкус, большая часть которых – эксклюзивные настойки и вина – прямые поставки из Армении.

Знаменит «Ереван» не только своей изумительной кухней, но и богатым декоративным интерьером, здесь все сделано руками истинных мастеров!

В «Ереване» вас ждет теплое, внимательное обслуживание, здесь вы почувствуете атмосферу уюта и подлинного кавказского гостеприимства!

Двери ресторана всегда открыты для вас с 11.30 до 3.00. С 19.00 до 2.30 музыкально-развлекательная шоу-программа. Постоянным гостям – гибкая система скидок! Ресторан принимает заказы на проведение банкетов, свадеб, корпоративных вечеринок, детских праздников! Всю организацию вашего торжества мы с удовольствием возьмем на себя!

**Предоставляем услугу по бесплатной доставке
живых цветов и эксклюзивных букетов для Ваших Дам**

**Производим бесплатную доставку блюд и живых цветов
в любую точку города.**

Телефон службы доставки 26-07-07

**Все ваши предложения, пожелания и вопросы мы выслушаем по телефонам:
26-07-07, 26-07-08**

Убедительная просьба! Уважаемые дамы и господа спиртные «прохладительные напитки, продукты, приобретенные не в нашем заведении оставлять для домашнего застолья (штраф от 500 рублей, на усмотрение администрации).

При оплате банковской картой - комиссия 3%.

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС.





Для вас готовит с любовью...
Дмитрий Ефремовский

A stylized handwritten signature in black ink, which appears to read "Dmitry Efremovskiy".

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ РЕСТОРАНА «ЕРЕВАН»

- | | | |
|----------------------------------|-------------|--------|
| 1. ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ | 1/100 | 250-00 |
| 2. СТЕРЛЯДЬ НА УГЛЯХ | 1/100 | 250-00 |
| 3. СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕНАЯ | 1/100 | 250-00 |
| 4. ЛЮЛЯ ИЗ РАКОВЫХ ХВОСТОВ | 1/100 | 250-00 |
| 5. КЮФТА ИЗ РАКОВ | 1/100 | 250-00 |
| 6. ФОРЕЛЬ ГОРНАЯ НА УГЛЯХ | 1 шт. | 650-00 |



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 10-40 МИН.

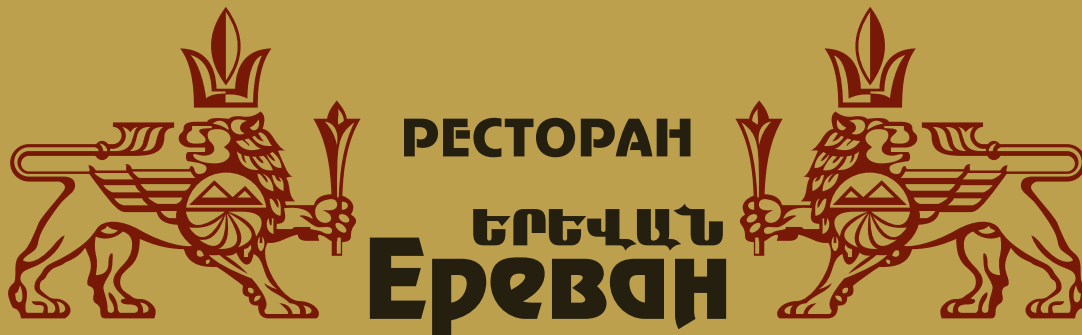


1. **«АВЕЛУК – САЛАТ»** 1/200 250-00
уникальная высокогорная трава, лук-репка, грецкие орехи
2. **ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ РАКОВЫХ ХВОСТОВ** 1/100 250-00
3. **СЕМГА ПО-ЦАРСКИ** 1/150/330 500-00
семга, маслины, икра, рис, лимон
4. **МЕЧТА РЫБАКА** 1/125/200 500-00
горная форель (кармрахайт), приготовленная по особому рецепту
5. **МЯСО ПО-КОРОЛЕВСКИ** 1/200/490 490-00
свиная вырезка с овощами
6. **КОТЛЕТА «ЕРЕВАН» НАТУРАЛЬНАЯ** 1/150/330 350-00
мясо курицы, отбитое на камне с зеленью и грецкими орехами с картофелем-фри

Уважаемые дамы и господа.

По Вашему желанию наш ШЕФ-повар приготовит
любое блюдо на ваш вкус

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



В пятницу, субботу и воскресенье
в зимний период времени
с 9.00 утра до 12.00 дня
вы можете отведать
в нашем заведении
армянское блюдо – хаш



СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 15-25 МИН.



1. **«ОВОЩНОЙ БУКЕТ»** 1/555 250-00
помидор, огурец, болгарский перец
2. **«ЗЕЛЕНАЯ ГРЯДКА»** 1/150 200-00
кинза, укроп, петрушка, базилик, редис
3. **«МЯСНОЙ ДВОРИК»** 1/380/420 500-00
буженина, бастурма, суджух, рулет куриный, язык
говяжий, колбаса с/к, рулет из сала
4. **«МЯСНОЙ СУНДУЧОК»** 1/100/125 200-00
бастурма, суджух – говядина вяленая со специями
5. **ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ ОТВАРНОЙ
С ХРЕНОМ** 1/120/160 250-00
6. **САЛЬЦО С ГОРЧИЧКОЙ** 1/200/250 200-00
сало 4-х видов: копченое, соленое, отварное, рулет из
сала
7. **МОЖИЖИ** 1/100 (по весу) .. 150-00
маринованные свиные ножки по-армянски
8. **САЦИВИ С КУРИЦЕЙ** 1/220 300-00
курица под ореховым соусом
9. **«ЗОЛОТАЯ РЫБКА»** 1/210/380 990-00
семга м/с, стерлядь отварная, балык осетровый
копченый, икра красная, маслины, лимон
10. **СЕМГА М/С** 1/100(по весу)... 350-00
11. **ИКРА КРАСНАЯ В ИКОРНИЦЕ** 2/50/95 270-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



12. СЕЛЕДОЧКА

ПОД ХОРОШУЮ ВОДОЧКУ 1/100/280 170-00

сельдь м/с, картофель, обжаренный брусочками, лук
маринованный

13. «МЕЧТА ОЛИГАРХА» 1/315 300-00

сало соленое, огурец соленый, селедка м/с, картофель,
грибы соленые, лук маринованный

14. АССОРТИ СЫРНОЕ

«ЕВРОПЕЙСКОЕ» 1/195 270-00

российский, швейцарский, дор-блю, сыр латиа

15. АССОРТИ «СЫРЫ АРМЕНИИ» 1/230 320-00

гладзор козий с травами, сыр овечий, чечил, лори

16. СЫР «ДОР-БЛЮ» В НАРЕЗКЕ 1/100 (по весу) .. 170-00

17. «ЕРЕВАНСКАЯ НОЧЬ» 1/250 250-00

баклажановые рулетики, фаршированные грецкими
орехами, зернами граната и зеленью

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



- 18. «ЛОБИО»** 1/100 (по весу).. 150-00
 фасоль красная по-грузински с аджикой и грецкими орехами
- 19. «ФАСОЛЬ»** 1/160 200-00
 фасоль зеленая стручковая с чесноком и укропом
- 20. СОЛЕНЬЯ ОТ «МОЛОКАНОВ»** 1/550 350-00
 перец острый, чеснок, цветная капуста квашеная, огурцы, помидоры, капуста квашеная
- 21. ОГУРЧИКИ М/С** 1/150 120-00
- 22. ГРИБОЧКИ ИЗ БОЧОНКА
 «СИБИРСКИЙ ЗАСОЛ»** 1/185 295-00
 белые, грузди, лисички
- 23. АССОРТИ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК** 1/155 250-00
- 24. БОХИ, ШУШАН МАРИНОВАННЫЙ** 1/100 150-00
 фенхель, бутень маринованный
- 25. ДАНДУР (ПОРТУЛАК)
 МАРИНОВАННЫЙ** 1/100 150-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



САЛАТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 20-25 МИН.



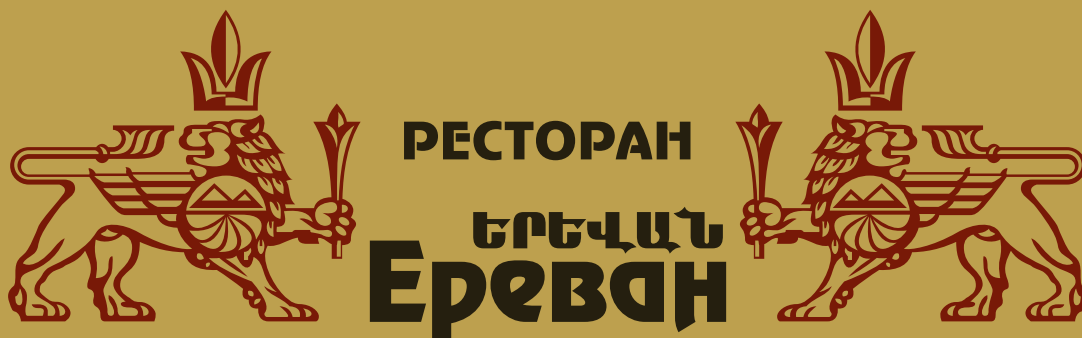
ОВОЩНЫЕ

1. **«ГРЕЧЕСКИЙ»** 1/245 200-00
огурцы, помидоры - черри, болгарский перец, маслины, брынза, оливковое масло
2. **ИТАЛЬЯНСКИЙ ОВОЩНОЙ** 1/190 360-00
моцарелла, руккола, фризье, черри, оливковое масло
3. **«МЗИУРИ»** 1/200 200-00
помидор, огурец, лук, гранат, салатный микс, масло оливковое

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

1. **«ДАРЫ МОРЯ»** 1/305 330-00
кальмары, осьминог, мидии, креветки, сладкий перец, помидорки черри, салатный микс, маслины. масло оливковое
2. **«ПОСЕЙДОН»** 1/245 290-00
креветки, креветки, тигровые, черри, заправка, корзинка из пармезана

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



3. **«МОРСКОЙ»** 1/160 200-00
крабовое мясо, яблоки, огурцы свежие, ветчина, куку-
руза, яйцо, армянский соус

РЫБНЫЕ

1. **«ЦАРИЦА ТАМАРА»** (СОЛНЕЧНАЯ ГРУЗИЯ) 1/220 350-00
семга м/с, раковые шейки, салат зеленый, руккола,
гренки, маслины, черри, заправка
2. **«ТРИ РЫБКИ»** 1/245 250-00
клякач копченый, скумбрия копченая, форель коп-
ченая, огурец, яйцо, заправка майонезом с рубленой
зеленью
3. **«СКАЗКА ВОСТОКА»** 1/185 220-00
клякач копченый, грибы маринованные, помидоры чер-
ри, огурцы свежие, огурцы соленые, армянский соус

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



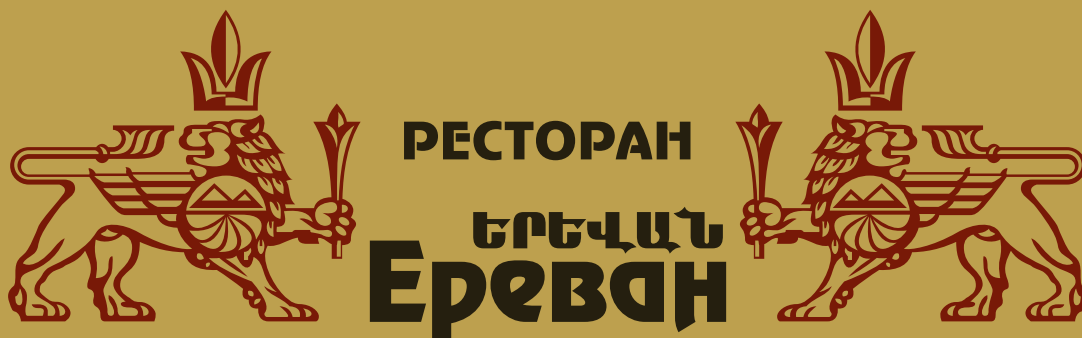
КУРИНЫЕ

1. «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ» 1/200 220-00
готовится традиционным способом
2. «ВАЛЕНСИЯ» 1/235 210-00
говядина, курица, ветчина, огурец, ананас, яйцо,
заправка
3. «ШАХЕРЕЗАДА» 1/250 250-00
филе куриное, грецкие орехи, грибы жареные, сыр,
майонез

МЯСНЫЕ

1. САЛАТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА
«РУБ-ДЖАН» 1/200 350-00
буженина, перец болгарский, лук, редис «дайкон»,
эксклюзивная заправка
1. «МУЖСКОЙ РАЗГОВОР» 1/185 220-00
печень говяжья, огурец соленый, грибы жареные, по-
мидор, сыр-пармезан, майонез
2. «ТАЙСКИЙ ТЕПЛЫЙ» 1/295 300-00
телятина, огурец, помидоры, перец болгарский, со-
евый соус, масло оливковое
3. САЛАТ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ 1/200 390-00
руккола, фриз, говяжья вырезка, черри, масло
оливковое

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 30-40 МИН.



- | | | |
|---|-------------|--------|
| 1. ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ | 1/170 | 150-00 |
| 2. КРЕВЕТКИ «ЕРЕВАН» | 1/310 | 500-00 |
| королевские креветки в беконе и пикантном соусе,
обжаренные на гриле | | |
| 3. КАЛЬМАРЫ «ПИКАНТНЫЕ» | 1/275 | 200-00 |
| кальмары в белом вине, запеченные в сметанно-овощ-
ном соусе | | |
| 4. БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ | 2/100 | 80-00 |
| 5. БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ | 2/160 | 100-00 |
| 6. БЛИНЧИКИ С МЯСОМ | 2/160 | 120-00 |
| 7. ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ | 1/260 | 150-00 |
| 8. ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ | 1/160 | 150-00 |

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ХАЧАПУРИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 30-40 МИН.



1. ХАЧАПУРИ «АДЖАРСКИЙ» 1/580 350-00
2. ХАЧАПУРИ «ИМЕРУЛИ» 1/520 330-00
3. ХАЧАПУРИ НА ВЕРТЕЛЕ 1/250 300-00
4. ХАЧАПУРИ ПО-КАРСКИ 1/550 360-00
с бастурмой, сыром, зеленью

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



СУПЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 20-30 МИН.



ГОРЯЧИЕ СУПЫ

- | | | |
|--|-------------|--------|
| 1. «КЮФТА – БОЗБАШ» | 1/380 | 230-00 |
| рубленая телятина, баклажаны, картофель, перчик болгарский | | |
| 2. СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ | 1/350 | 175-00 |
| 3. УХА «КАВКАЗСКИЙ ЯНТАРЬ» | 1/300 | 195-00 |
| семга, судак | | |
| 4. БОРЩ ПО-АРМЯНСКИ | 1/250 | 170-00 |
| 5. СПАС | 1/250 | 150-00 |
| суп с пшеницей на мацуне | | |
| 6. СУП-ХАРЧО | 1/250 | 230-00 |
| 7. СУП-ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ | 1/250 | 220-00 |
| 8. СУП-ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ | 1/250 | 200-00 |

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ГАРНИРЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 20-25 МИН.



- | | | |
|--|-------------|--------|
| 1. КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 1/120 | 100-00 |
| 2. «ЛЕСНОЙ РАЙ ОТ РОБЕРТА» | 1/160 | 150-00 |
| картофель, обжаренный дольками, с грибами и репчатым луком | | |
| 3. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
С МАСЛОМ И УКРОПОМ | 1/150 | 100-00 |
| 4. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ
КУРИЦЕЙ И СЫРОМ | 1/175 | 150-00 |
| 5. КОКТЕЙЛЬ «КАПУСТНИК» | 1/150 | 110-00 |
| брокколи, брюссельская, цветная | | |
| 6. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
В СУХАРЯХ С СЫРОМ | 1/250 | 140-00 |
| 7. РИС С ОВОЩАМИ | 1/160 | 100-00 |
| 8. СИБЕХ ЖАРЕННЫЙ С ЯЙЦОМ | 1/200 | 350-00 |
| 9. АДЖАР С ГРИБАМИ | 1/150 | 150-00 |
| 10. ГРЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ | 1/150 | 100-00 |
| гречка, грибы, помидоры, морковь, лук | | |
| 11. СПАГЕТТИ ИТАЛЬЯНСКИЕ
ОТБОРНЫЕ | 1/200 | 100-00 |

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 30-50 МИН.



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

1. **СТЕЙК
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ** 1/100 (по весу) .. 310-00
2. **«ТЖВЖИК»** 1/140/250 250-00
говяжье сердце, говяжья печень, помидоры, перец болгарский
3. **ХАШЛАМА ПО-АРМЯНСКИ** 1/200/400 300-00
телятина, тушенная с овощами в собственном соку
4. **КЮФТА «МАСИС» (ЖАРЕНАЯ)** 1/200/300 550-00
телятина отбитая молотками по старинному рецепту с добавлением коньяка «Арарат» с аджаром и грибами
5. **КЮФТА «ПО-ЭЧМИАДЗИНСКИ»
(ВАРЕНАЯ)** 1/220/310 550-00
телятина отбитая молотками по старинному рецепту с добавлением коньяка «Арарат» с аджаром и грибами
6. **БЕФСТРОГАНОВ** 1/100/250 300-00
говяжья вырезка, картофель, зеленый горошек
7. **БУГЛАМА** 1/250 350-00
телятина приготовленная на пару
8. **МЕДАЛЬОНЫ
«ФРАНЦУЗСКИЙ ЛЕГИОН»** 1/200 500-00
телячья вырезка в коньячном соусе

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

1. **УГОЛКИ-КАРЕ «ЯГНЕНКА»** 1/150/375 300-00
баранина, картофель, помидоры, болгарский перец
2. **ЧАНАХИ** 1/250 250-00
баранина с овощами
3. **ХАШЛАМА ПО-ЕРЕВАНСКИ** 1/200/400 350-00
баранина тушеная с овощами в собственном соку
4. **БУГЛАМА** 1/250 350-00
баранина приготовленная на пару
5. **РУЛЬКА** 1/100 (по весу) .. 250-00
баранина запеченая под винно-чесночным соусом

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

1. **ЖАРКОЕ «КЧУЧ»** 1/50/320 350-00
жаркое из свинины с грибами, помидорами, карто-
фелем в горшочке
2. **ЖАРЁНКА
НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДОЧКЕ
ПО-ДОМАШНЕМУ** 1/100/300 350-00
свинина, грибы, картофель, чеснок
3. **РУЛЬКА СВИНАЯ, ЗАПЕЧЕНАЯ
ПОД ВИННО-ТОМАТНЫМ
СОУСОМ** 1/100 (по весу) .. 200-00
4. **СВИНИНА ПО-СЕЛЯНСКИ** 1/100/300 350-00
свинина с овощами, запеченная в собственном соку
5. **ЭТАЖЕРКА МЯСНАЯ
«АРМЯНСКАЯ»** 1/250/380 400-00
свинина, телятина, куриное филе, помидоры, грибы,
запеченные под сырной шапкой
6. **ЭСКАЛОП «ЕРЕВАН»** 1/150/280 320-00
свинина запеченная с сыром и грибами

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

1. **ИШХАН «ЕРЕВАН»** 1/170/490 500-00
горная форель армении приготовленная в винном соусе
2. **СИБАС С МОРЕПРОДУКТАМИ** 1/340 500-00
сибас, фаршированный мидиями, кальмарами, тигровыми креветками, черри. запеченый под сметанным соусом
3. **ДОРАДО «КЛАССИК»** 1/355 500-00
дорадо, запеченая с баклажанами, под винно-бальзамическим соусом

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКА

1. **ЦЫПЛЕНОК-ТАБАКА** 1/200 350-00
цыпленок из Армении, готовится под прессом
2. **ГОЛЕНЬ КРОЛИКА,
ПРОТУШЕННАЯ
В СМЕТАНЕ С ОВОЩАМИ** 1/100 (по весу) .. 200-00
3. **УТИНАЯ ГРУДКА ФАРШИРОВАННАЯ** . 1/200/380 700-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

1. **ДОЛМА «ЕРЕВАН»** 1/545 400-00
помидоры, баклажаны, болгарский перец фарширо-
ванные говяжьим рубленным мясом
2. **ДОЛМА
В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ** 1/190 300-00
3. **ДОЛМА «ПАСУЦ» - ПОСТНАЯ** 1/200 200-00
долма из пяти видов злаков в виноградных и ка-
пустных листьях
3. **«ЛАМАДЖО»** 2/150 150-00
рубленая говядина, обжаренная в лаваше
4. **АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК** 1/200/325 250-00
колбаски баварские, охотничьи, обжаренные во фри-
тюре, со свежими овощами

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



1. **СВИНОЙ ОКОРОК ЗАПЕЧЕННЫЙ** 1/100 150-00
2. **ПОРОСЕНОК МОЛОЧНЫЙ** 1/100 200-00
3. **ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ** 1/100 150-00
4. **УТКА ФАРШИРОВАННАЯ** 1/100 150-00
5. **СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ** 1/100 250-00
рыба семейства осетровых
6. **БАРАНЬЯ ЛОПАТКА** 1/100 200-00
7. **АРИССА** 1/250 250-00
*пшеница с курицей. блюдо готовится по предвари-
тельному заказу 12 часов*
8. **БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ** 2/135 180-00
9. **ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ** 1/200 250-00
время приготовления блюда 1.5 часа
10. **МАЦУН ЖАТЫЙ** 1/430 190-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 40 МИН.



- | | | |
|---|---------------|--------|
| 1. ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ..... | 1/45/100..... | 170-00 |
| 2. ИЗ СВИНЫХ РЕБЫШЕК..... | 1/45/100..... | 150-00 |
| 3. ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ (УГОЛОК)..... | 1/45/100..... | 150-00 |
| 4. ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ВЫРЕЗКА..... | 1/45/100..... | 180-00 |
| 5. ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК..... | 1/45/100..... | 120-00 |
| 6. ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ..... | 1/45/100..... | 190-00 |
| 7. ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ..... | 1/45/100..... | 190-00 |
| 8. «ПАТРОНТАШ»..... | 1/45/100..... | 150-00 |
| <i>бараньи ребрышки</i> | | |
| 9. ИЗ ПЕЧЕНИ И СЕРДЦА..... | 1/45/100..... | 150-00 |
| 10. СТЕЙК ИЗ СЕМГИ..... | 1/100..... | 200-00 |
| 11. ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ..... | 1 шт..... | 650-00 |
| 12. ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ..... | 1/45/100..... | 120-00 |
| 13. ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ..... | 1/45/100..... | 130-00 |
| 14. ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ..... | 1/45/100..... | 150-00 |
| 15. ЛЮЛЯ-КЕБАБ КАРТОФЕЛЬНЫЙ..... | 1/45/100..... | 70-00 |
| 16. «ПЕРЕПЕЛ С ПЕРЕПЕЛКОЙ
В ГНЕЗДЕ»..... | 2 шт..... | 350-00 |
| <i>с перепелиными яйцами</i> | | |

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



17. ЦЫПЛЯТА 1 шт. 350-00

18. ГРИБЫ В СПЕЦИЯХ 1/150 150-00

19. СТЕРЛЯДЬ НА УГЛЯХ 1/100 250-00

20. ИКИ-БИР 1/100 120-00
свинина с салом

21. «АРМЯНСКАЯ ЗАКУСКА
ИЗ ОВОЩЕЙ ЭРЕБУНИ» 1/250 240-00
помидоры, перец, баклажаны на углях

СОУСЫ

1. АДЖИКА 1/50 60-00

2. НАРШАРАБ 1/50 100-00

3. ОРЕХОВО-ЧЕСНОЧНЫЙ 1/100 40-00

4. ХРЕН 1/50 30-00

5. ГОРЧИЦА 1/50 30-00

6. СМЕТАНА 1/50 30-00

7. МАЙОНЕЗ 1/50 30-00

8. МАЦУН 1/100 50-00

9. ШАШЛЫЧНЫЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА 1/100 70-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



10. ТКЕМАЛЕВЫЙ	1/50.....	40-00
11. СОЕВЫЙ	1/50.....	30-00
12. СОЕВО-ГРАНАТОВЫЙ	1/50.....	60-00

ХЛЕБО – БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА.....	1/335	70-00
.....	1/200	40-00
<i>лепешка армянская, лаваш тонкий</i>		
2. ЛЕПЕШКА АРМЯНСКАЯ.....	1/300	50-00
3. ЛАВАШ ТОНКИЙ.....	1/150	50-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



К ПИВУ

1. КРЕВЕТКИ
ОТВАРНЫЕ ТИГРОВЫЕ..... 1/100 (по весу).. 200-00
2. КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ..... 1/100 (по весу).. 150-00
3. КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В КЛЯРЕ..... 1/200..... 200-00
4. СЫР-ЛАПША К ПИВУ..... 1/100 (по весу)... 90-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ДЕСЕРТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 15-20 МИН.



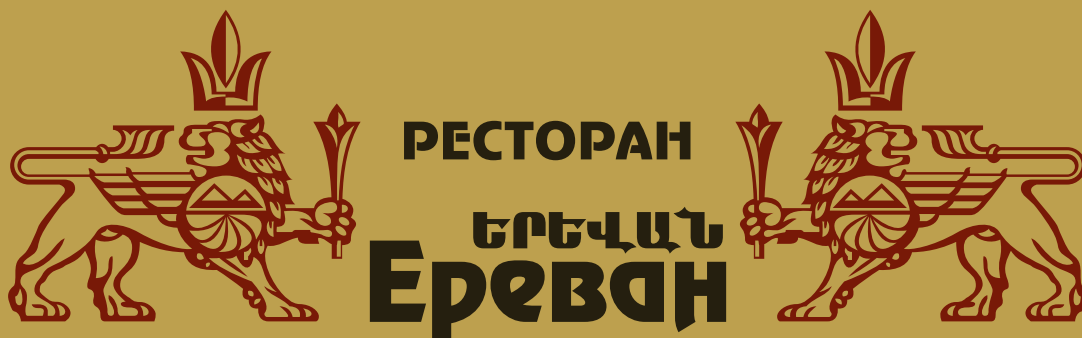
ВЫПЕЧКА

1. ГАТА АРМЯНСКАЯ, ДЕРЕВЕНСКАЯ ... 1 шт. 60-00
2. МИНИ ТОРТИКИ
В АССОРТИМЕНТЕ 1 шт. 60-00
3. ПАХЛАВА 1 шт. 60-00
4. ЧИЗКЕЙК 1 шт. 140-00
5. ВАЗА - АССОРТИ 1/5 шт. 300-00

ДЕСЕРТЫ

1. ВОСТОЧНАЯ СМЕСЬ «ЧАРАЗ» 1/120 100-00
цукаты, изюм, грецкие орехи, кешью
2. САЛАТ «ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ» .. 1/320 100-00
апельсин, груша, банан, виноград под йогуртом
3. ЧЕРНОСЛИВ С КУРАГОЙ ПОД
ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 1/210 130-00
4. «КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ» 1/120 85-00
5. «ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ» 1/200 95-00
6. «ШОКМАНЖЕ» 1/250 120-00
7. «БЕЛОЕ ЖЕЛЕ» 1/250 110-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



МОРОЖЕНОЕ

1. **ВАНИЛЬНОЕ** 1/100 120-00
2. **КЛУБНИЧНОЕ
С НАТУРАЛЬНОЙ КЛУБНИКОЙ** 1/130 120-00
3. **ШОКОЛАДНОЕ
С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА** 1/120 120-00
4. **«АССОРТИ»** 1/150 140-00
шарики ванильного, клубничного, шоколадного
мороженого
5. **«БАНАНА-СПЛИТ»** 1/150 140-00
ломтики банана, два шарика мороженого, мед, грец-
кие орехи
6. **«ФРУКТОВАЯ ДОЛИНА»** 1/230 140-00
апельсин, груша, ананас, виноград, два шарика моро-
женого, взбитые сливки

СОУС К МОРОЖЕНОМУ

1. **ШОКОЛАДНЫЙ** 1/20 25-00
2. **КЛУБНИЧНЫЙ** 1/20 25-00
3. **ВИШНЕВЫЙ** 1/20 25-00
4. **МАЛИНОВЫЙ** 1/20 25-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



5. КАРАМЕЛЬ 1/20 25-00
6. ДОШАБ 1/50 30-00

ФАНТАЗИЯ К МОРОЖЕНОМУ

1. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 1/20 25-00
2. ОРЕШКИ 1/10 25-00
грецкие, кешью, фундук
3. ШОКОЛАД 1/10 25-00
4. КЛУБНИКА 1/30 25-00
5. ПЕРСИКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 1/40 25-00

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

1. АПЕЛЬСИНЫ 1/100 (по весу) ... 22-00
2. ЛИМОНЫ 1/100 (по весу) ... 35-00
3. ГРУШИ 1/100 (по весу) ... 20-00
4. ЯБЛОКИ 1/100 (по весу) ... 20-00
5. БАНАНЫ 1/100 (по весу) ... 25-00
6. ВИНОГРАД 1/100 (по весу) ... 35-00

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



7. АНАНАС 1 шт. 200-00

8. НЕКТАРИНЫ 1/100 (по весу) ... 30-00

9. КИВИ 1/100 (по весу) ... 30-00

10. ФРУКТОВАЯ ВАЗА 1/1 кг. 500-00

*апельсин, груша, яблоко, банан, виноград, нектарин,
киви*

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

1. **ОКРОШКА ОВОЩНАЯ НА ТАНЕ**..... 1/250 120-00
огурцы свежие, зелень
2. **ОКРОШКА С ВЕТЧИНОЙ
НА МАЦУНЕ**..... 1/250 140-00
3. **ОКРОШКА С ТЕЛЯТИНОЙ
НА МАЦУНЕ**..... 1/250 150-00
4. **ОКРОШКА ПОСТНАЯ НА КВАСЕ**..... 1/250 120-00
5. **ОКРОШКА МЯСНАЯ НА КВАСЕ**..... 1/250 150-00
6. **САЛАТ «ВЕСЕННИЙ СЕРПАНТИН»**.. 1/250 120-00
*капуста, огурец свежий, листья салата, морковь,
перец болгарский, оливковое масло*

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ НАС. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

