

МАНКИ

РЕСТОРАН



ЗАВТРАКИ

желтки & белки	Глазунья/скрембл/омлет из двух яиц	300
	Яйцо бенедикт с ветчиной из индейки под голландским соусом	700
серьезный завтрак	Яйцо бенедикт с семгой и гуакамоле под голландским соусом	1100
	Английский завтрак глазунья из 2х яиц, тостовый хлеб, консервированная фасоль, сосиски, жареные шампиньоны, жареный бекон, микс-салат	850
	Колбаски из индейки с горчичным соусом	590
круассаны	Клаб-сендвич с лососем и гуакамоле	950
	Клаб-сендвич с курицей с соусом цезарь	600
	Классический	300
	С лососем и творожным сыром	750
творог & молоко	С ветчиной и сыром	450
	Овсяная каша на молоке/воде	350
	Рисовая каша на молоке	350
	Пшеничная каша с тыквой на молоке	450
блины	Каша на альтернативном молоке (+100 руб)	
	Ванильные сырники по домашнему рецепту со сметаной и вареньем	500
	Классические со сливочным маслом	350
добавки	С мясом с фаршем из говядины и свинины	550
	С лососем и крем-сыром	750
	Грибы	150
	Сыр	150
	Помидоры	150
Бекон	150	
Ветчина из индейки	150	

Завтраки подаются по будням до 12:00, в выходные до 14:00

ВЫПЕЧКА И НЕ ТОЛЬКО

хачапури	По-аджарски тонко раскатанное дрожжевое тесто, сформированное в виде лодочки с молочно-сырной начинкой	650
	По-имеретински горячая лепешка из теста на мацони с начинкой из имеретинского сыра внутри	700
пироги	По-мегрельски горячая лепешка из дрожжевого теста на мацони с начинкой из имеретинского сыра внутри и снаружи	750
	На мангале подается с соусом сацебели	700
	Кубдари сванский пирог с телятиной и свиной	950
пицца	Со шпинатом с молочным сыром сулугуни	750
	Пепперони классика с пикантной пепперони, моцареллой и фирменным томатным соусом	750
	Маргарита традиционный рецепт пиццы с моцареллой, сочными томатами, фирменным томатным соусом и орегано	650
	Четыре сыра сливочный соус, моцарелла, сыр с голубой плесенью, чеддер, пармезан	850
бургеры	С грушей и горгонзолой сливочный соус, моцарелла, сыр с голубой плесенью, груша, мед цветочный, красный острый перец, грецкий орех	850
	С пармской ветчиной пармская ветчина, томатный соус, моцарелла, пармезан, руккола	1200
хлеб	С бурратой и томатами из дровяной печи со спелыми помидорами, свежим базиликом, оливковым маслом и сливочной бурратой	1450
	С куриной котлетой со свежими овощами, салатом айсберг, сыром. Подается с картофелем фри, кетчупом и сырным соусом	800
лаваш	С говяжьей котлетой со свежими овощами, маринованными огурцами, микс-салатом, сыром. Подается с картофелем фри, кетчупом и сырным соусом	950
	Хлебная корзина чабатта, бородинский хлеб, лаваш, лепешка из тандыра	300

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

мясо	Стейк рибай подается с микс-салатом, томатом гриль, морской солью, соусом демиглас. Цена за 100г (порция от 300г)	1350
	Филе миньон подается с микс-салатом, томатом гриль, морской солью, соусом демиглас. Цена за 100г (порция от 200г)	1200
курица	Медальоны из свинины подаются с беконом и грибным соусом	850
	Бефстроганов с картофельным пюре телячья вырезка, грибы шампиньоны, сливочный соус. Подается с картофельным пюре	850
	Домашняя котлета говяжье-свиной фарш с болгарским перцем, моцареллой и зеленью. Подается с картофелем по-деревенски	900
рыба	Хашлама из баранины нежная, ароматная баранина на кости, тушеная с помидорами, сладким перцем, картофелем и луком. Подается на выбор: с бульоном или без	1350
	Хашлама из говядины нежная, ароматная говядина на кости, тушеная с помидорами, сладким перцем, картофелем и луком. Подается на выбор: с бульоном или без	1050
паста	Оджахури из свинины жаркое из свинины с картофелем, помидорами, луком и чесноком, ассорти ароматной зелени	800
	Оджахури из телятины жаркое из телятины с картофелем, помидорами, луком и чесноком, ассорти ароматной зелени	1050
паста	Оджахури из баранины жаркое из баранины с картофелем, помидорами, луком и чесноком, ассорти ароматной зелени	950
	Кюфта взбитая отборная говядина. Подается со сливочным маслом и острым маринованным перцем цизак	1200
паста	Бычий хвост в вине Мукузани. Подается с опьяненными вешенками и перечным виноградным соком	1650
	Плов узбекский с бараниной подается с салатом айчичук	860
паста	Тжвжик нежная говяжья печень, обжаренная с луком на топленом масле	690
	Долма в виноградных листьях с телятиной листья винограда, телячий фарш, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная. Подается с чесночным соусом	800
паста	Долма в виноградных листьях с бараниной листья винограда, бараний фарш, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная. Подается с чесночным соусом	750
	Кер-у-сус в переводе с армянского языка означает «ешь-и-молчи». Нежная телячья вырезка, обжаренная со сладким перцем, зеленым горошком, хрустящими маринованными корнизомами, жареным картофелем, луком, острым перцем, ассорти зелени	1100
паста	Ариса армянское пшеничное «ризотто» с нежным куриным мясом и сливочным маслом. Подается с квашеной капустой	600
	Деревенский цыпленок-тапака с красным ткемали	1250
паста	Чкмерули-цыпленок в сливочном соусе подается на кеци	1350
	Чахохбили из фермерской курочки с узбекскими томатами и ароматными травами	950
паста	Филе семги на гриле/на пару подается с соусом наршараб и долькой лимона	2100
	Филе семги на гриле/на пару с икорным соусом стейк из семги на подушке из дикого риса	2300
паста	Дорадо на гриле/на пару целая рыба. Подается с соусом наршараб и долькой лимона	1400
	Форель, запеченная в фольге с цуккини, помидорами черри, тархуном, сливочным маслом	1700
паста	Спагетти карбонара классическая паста с беконом и яйцом	750
	Феттучини с курицей и белыми грибами с соусом на выбор: томатным/сливочным	900
паста	Лингвини с тигровыми креветками с соусом на выбор: томатным/сливочным	1100

ГАРНИРЫ

Жареная стручковая фасоль с яйцом	650
Жареный шпинат с яйцом подается с мацони	700
Картофель фри подается с кетчупом	350
Картофельное пюре со сливочным маслом внутри	350
Картофель по-домашнему жареный с луком	400
Картофель отварной со сливочным маслом и укропом	350
Рис басмати со сливочным маслом	300
Овощи-гриль баклажаны, цуккини, болгарский перец, помидор, початки кукурузы	750

ДЕСЕРТЫ

Пирожное Манго-Маракуйя нежнейшее суфле из манго с сердцевинной из белого суфле и ароматной начинки из маракуйи на корже из кокосовой стружки	600
Пирожное Шоколадная бомба два слоя белого и темного шоколада с хрустящей сердцевинной из фундучного пралине покрытые насыщенным темным шоколадом	600
Тирамису маскарпоне два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье савоярди, пропитанном кофе, с посыпкой из какао	650
Яблочно-карамельный чизкейк чизкейк с начинкой из яблока с корицей, со слоем хрустящей крошки печенья, залитый толстым слоем карамели	550
Медовик классический многослойный торт с медовыми коржами и легким заварным кремом	450
Шоколадный торт Захер традиционный шоколадный торт с абрикосовым джемом и шоколадной глазурью	500
Мацони с медом и орехами	300
Варенье в ассортименте цена за 100г	200
Мороженое/сорбет в ассортименте цена за 1 шарик (50г)	150
Садовые ягоды в ассортименте сезонные ягоды (150г)	980
Фруктовая ваза сезонные фрукты (2000г)	2000
Ананас в нарезке сочный ананас, нарезанный тонкими слоями (650г)	1200

Дорогие гости!

Приносить свою еду, алкогольные и безалкогольные напитки в ресторан запрещено!

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. Если у вас есть на что-либо аллергия, пожалуйста, скажите об этом вашему официанту.

Данный буклет является рекламным материалом. Позиции и цены могут меняться. Меню ресторана вы можете получить у менеджера.

Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографии в онлайн меню. Цены указаны в рублях РФ без НДС.

Стоимость доставки в номер 15% от суммы заказа.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
овощные	Овощи свежие ассорти свежих помидоров и огурцов, редис, перец стручковый острый, перец болгарский	650	
	Ассорти зелени лук зеленый, петрушка, кинза, кресс-салат, базилик, тархун, укроп	550	
	Цицак маринованный/свежий острый армянский перец	400	
	Бочковые соленья капуста квашеная, помидоры соленые, огурцы маринованные, перец острый маринованный, черемша	500	
	Ассорти кавказских солений капуста гурийская, помидоры черри маринованные, корнишоны маринованные, шушан, бамия, синдрик, мини-кукуруза, перец острый цицак, патиссоны	750	
	Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой	550	
	Икра из запеченных овощей запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский	600	
	Маслины Каламата подаются с лимоном	400	
	Оливки Каламата подаются с лимоном	400	
	Авелук подается с камац мацуном и зернами граната	500	
молочные	Грибы маринованные украшаются красным луком и укропом	550	
	Камац мацун "камац" переводится как "медленный". Этот вид мацуна готовят медленным процессом ферментации, благодаря чему он получается густым, плотным и насыщенным по вкусу	400	
	Мацун традиционный имеет лёгкую и кремообразную текстуру, с мягким сливочным вкусом и характерной кислинкой	300	
	Ассорти европейских сыров пармезан, камамбер, горгонзола, мини-моцарелла, чеддер. Подается с медом, грецкими орехами, сухофруктами и гриссини	1550	
	Ассорти кавказских сыров сулугуни, чечил копченый, чанах, овечий сыр. Подается с виноградом и грецкими орехами	950	
	Буррата с сочными томатами с базиликом, орегано, оливковым маслом	1450	
	рыбные	Ассорти рыбных деликатесов сиг холодного копчения, осетрина холодного копчения, семга слабосоленая, масляная рыба. Подается с лимоном	3500
		Сельдь по-московски закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем. Подается с красным луком	650
		Семга слабосоленая деликатесное слабосоленое филе семги, нарезанное тонкими ломтиками, в сочетании с лимоном и оливками	1150
		Осетрина холодного копчения деликатесное мясо осетра холодного копчения, нарезанное тонкими ломтиками, с лимоном и оливками	1650
мясные	Карпаччо из лосося и сибаса заправленное оливковым маслом, с дольками апельсина, душистым и розовым перцем, каперсами	1800	
	Мясное ассорти язык говяжий, ростбиф, буженина, куриный рулет. Подается с хреном и горчицей	1700	
	Итальянские мясные деликатесы пармская ветчина, чоризо, салями милано, каперсы, руккола, вяленые томаты, гриссини	1500	
	Бастурма из говядины по-восточному вяленая говяжья вырезка с ароматом пряностей и специй. Подается тонко нарезанной	700	
	Язык говяжий отварной говяжий язык. Подается с хреном, маринованными корнишонами и зеленым горошком	750	
	Пармская ветчина с грушей, каперсами и вялеными томатами	1100	
	Тартар из говядины с соусом айоли и гренками из багета	1300	
	Сало по-домашнему подается с зеленым луком, чесноком и гренками из бородинского хлеба	550	
	Паштет из сала подается с гренками из багета	500	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Яичница с помидорами и зеленью яйца, помидоры, зелень, сливочное масло	500
Яичница с бастурмой яйца, бастурма, сливочное масло	550
Картофель жареный с белыми грибами белые грибы и вешенки. Подается в кеци, со сметаной и зеленью	750
Сыр камамбер запеченный подается с вареньем	800
Пивные магаданские креветки жареные/на пару	1400
Чесночные гренки из бородинского хлеба с соусом цезарь	350
Пивной сет на компанию кольца кальмара в кляре, копченый чечил, куриные крылья, гренки, колбаски, нут, свиные ребра	1750
Сыр сулугуни, запеченный с томатами подается в кеци	700

САЛАТЫ	
Салат из спелых томатов с красным луком, зеленью, ароматным маслом	650
Овощной салат по-деревенски помидоры и огурцы сезонные, крымский лук, острый перец, кахетинское масло	550
Греко салат с хрустящими листьями романо, сладкими помидорами, огурцами, красным луком, болгарским перцем, греческой фетой, маслинами и оливками каламата, каперсами, зеленым и фиолетовым базиликом	750
Салат Капрезе сочные помидоры с нежным сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом. Подается с соусом песто и кедровыми орешками	800
Салат с хрустящими баклажанами со спелыми томатами, творожным сыром, кинзой, зеленым луком, соусом свит чили	700

Цезарь с креветками обжаренные креветки, листья салата романо, айсберг, томаты черри, пармезан, соус цезарь, гренки из багета	900
Цезарь с курицей обжаренная куриная грудка, листья салата романо, айсберг, томаты черри, пармезан, соус цезарь, гренки из багета, перепелиное яйцо	700
Теплый салат с гребешками жареные гребешки, микс-салат с тонкими слайсами свежих шампиньонов и авокадо под медово-горчичной заправкой и бальзамическим крем-соусом	1500
Теплый салат с куриной печенью под соусом демиглас и микс-зеленью: руккола, кинза, укроп, кресс-салат, рейхан, с помидорами черри, авокадо, маринованной морковью, заправленными фирменным соусом	750
Оливье с перепелкой перепелка, морковь, картофель, огурец, зелёный горошек, солёный огурец, перепелиное яйцо, яблоко, фирменный соус	650
Салат с телятиной и баклажанами запеченное филе телятины, жареные баклажаны, листья салата, помидоры, овечий сыр. Заправляется домашним соусом из петрушки и горчицы	1250

СУПЫ	
Спас армянский суп с многовековой историей на основе мацуна, пшеницы и кинзы	450
Грибной крем-суп из шампиньонов и белых грибов. Подается с гренками	600
Финская уха с семгой с картофелем, зеленью эстрагона и тархуном	1100
Том-ям с морепродуктами на кокосовом молоке с тигровыми креветками, кальмарами, лимонграссом, мидиями, шампиньонами, зеленым луком и кинзой. Подается с рисом и долькой лайма. Суп острый, с перцем чили	900
Куриный суп-лапша курица, лапша домашняя, зелень	450
Борщ с телятиной подается со сметаной, зеленым луком, домашним салом и бородинским хлебом	600
Солянка сборная мясная ветчина, свиные ребра копченые, колбаса, говяжий язык, огурцы маринованные, каперсы, маслины, оливки. Подается со сметаной и лимоном	650
Харчо с говядиной традиционный острый грузинский суп	650
Армянский хаш бульон из говяжьих ножек, чеснок, дайкон, сухой лаваш, перец цицак, севанская соль. Сезонное блюдо, наличие необходимо уточнить у официанта. Цена за 1000г	1550

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ		
3-4 персоны	Садж из телятины 2000г телячья мякоть, картофель, помидоры, перец армянский острый, баклажаны, кабачки, перец болгарский, лук с лавашом, петрушкой и укропом	6000
	Садж из баранины 2000г баранья мякоть, картофель, помидоры, перец армянский острый, баклажаны, кабачки, перец болгарский, лук с лавашом, петрушкой и укропом	5500
	Зеркальный карп в кисло-сладком соусе 1500г подается с овощами гриль. Предзаказ	4900
4-5 персон	Ассорти шашлыков 1800г каре ягненка, свиная шея и ребра, куриная грудка, люля из курицы и говядины, картофель плеч, свежий крымский лук, шашлычный соус на подложке из лаваша	3900
	Ассорти люля-кебаб 1800г люля из курицы, говядины, баранины, картофель плеч, свежий крымский лук, шашлычный соус на подложке из лаваша	3200
	Стерлядь 2000г целая рыба. Подается с овощами гриль, лимоном, гранатом и миксом листьев салата	9500
	Форель севанская 2000г целая рыба. Подается с овощами гриль, лимоном, гранатом и миксом листьев салата	8500
5-6 персон	Корона из телятины 5000г запеченное каре телятины с ачаром и грибами. Предзаказ	13000
7-8 персон	Ассорти шашлыков 3000г каре ягненка, свиная шея и ребра, куриная грудка, люля из курицы и говядины, картофель плеч, свежий крымский лук, шашлычный соус, подается на подложке из лаваша	6900

МАНГАЛ		
курица	Куриная грудка с тонким армянским лавашом и красным луком	450
	Куриная голень с тонким армянским лавашом и красным луком	450
свинина	Свиная корейка с тонким армянским лавашом и красным луком	750
	Свиная шейка с тонким армянским лавашом и красным луком	650
	Свиные ребра с тонким армянским лавашом и красным луком	700
телятина	Телячья вырезка с тонким армянским лавашом и красным луком	1350
	Каре теленка подается с тонким армянским лавашом и красным луком. Цена за 100г (порция от 800г)	350
баранина	Каре ягненка подается с тонким армянским лавашом и красным луком	1650
	Баранина мякоть с тонким армянским лавашом и красным луком	950
	Баранина семечки с тонким армянским лавашом и красным луком	850
	Баранина яблочки баранья почечная часть. Подается с тонким армянским лавашом и красным луком	1400
люля-кебаб	Люля-кебаб из курицы подается с тонким армянским лавашом и красным луком	400
	Люля-кебаб из говядины подается с тонким армянским лавашом и красным луком	550
	Люля-кебаб из баранины подается с тонким армянским лавашом и красным луком	600
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">В фарш любого люля-кебаб мы можем добавить сыр (+150 руб), сыр и грибы (+250 руб)</div>	
дары моря	Дорадо на углях с лимоном и тонким армянским лавашом	1300
	Форель на углях с лимоном и тонким армянским лавашом	1200
	Филе семги на углях с лимоном и тонким армянским лавашом	1700
	Королевские креветки на углях с лимоном, соусом унаги и тонким армянским лавашом	1400
овощи	Картофель печеный нарезанный крупными пластинами. Подается с тонким армянским лавашом и красным луком	300
	Картофель бэби молодой картофель. Подается с тонким армянским лавашом и красным луком	350
	Шампиньоны на углях подаются с тонким армянским лавашом и красным луком	500
	Перец цицак (1 шт) перец армянский острый с тонким армянским лавашом	400
	Баклажан (1 шт) подается с тонким армянским лавашом	450
	Болгарский перец (1 шт) подается с тонким армянским лавашом	350
	Помидоры (2 шт) подаются с тонким армянским лавашом	300

Блюда на мангале подаются без соуса.
Добавить соус +150 руб (чесночный/шашлычный/барбекю/сацебели/ткемали/наршараб/грузинская острая аджика/сырный/кетчуп/кисло-сладкий/унаги/терияки)

