



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Армянская сырная тарелка<br>лори, чанах, бохча, чечил, овечий                                   | 1100 P |
| Европейская сырная тарелка<br>рокфор, пармезан, камамбер, ламбер, сырный мусс                   | 950 P  |
| Мясная тарелка<br>говяжий язык, куриный рулет, свиная шейка, ростбиф, колбаски, печёночный мусс | 1200 P |
| Кавказская брускетта микс<br>сыр халуми, печёночный мусс, мусс из форели, вяленые помидоры      | 850 P  |
| Рыбная тарелка<br>стерлядь, форель, масляная рыба                                               | 1500 P |
| Красная икра<br>кета                                                                            | 1400 P |
| Тартар из говяжьей вырезки                                                                      | 750 P  |
| Тартар из тунца                                                                                 | 900 P  |
| Тартар из форели                                                                                | 900 P  |
| Баклажаны и кабачки с ореховым муссом                                                           | 750 P  |
| Овощной букет<br>помидоры, огурцы и свежая зелень                                               | 700 P  |
| Маслины<br>греческие Каламата                                                                   | 480 P  |
| Режан<br>традиционные армянские сливки                                                          | 300 P  |
| Соления<br>огурцы, помидоры, острый перец, бамия, купена, бутень                                | 800 P  |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Сыр сулугуни в кляре    | 600 P |
| Сыр каманбер запечённый | 950 P |
| Фаршированные грибы     | 640 P |
| Креветки в кляре        | 700 P |
| Мойва в кляре           | 450 P |

САЛАТЫ

|                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Свежий с орехами<br>помидоры, огурцы, перец, лук, грецкие орехи, заправка                         | 450 P  |
| Греческий<br>помидоры черри, огурцы, перец, сыр фета, маслины, лук                                | 560 P  |
| Буррата<br>микс салатов, сыр буррата, песто, бальзамик                                            | 1200 P |
| Капрезе<br>мини моцарелла и помидоры черри на шпажках                                             | 600 P  |
| Грушевый<br>микс салатов, груша, выдержанный сыр в глиняных кувшинах, апельсиновый соус           | 750 P  |
| Цезарь с курицей<br>куриная грудка на гриле, салат романо, каперсы, вяленые помидоры, соус цезарь | 650 P  |
| Ростбиф<br>говяжья вырезка, микс салатов, соус манго                                              | 850 P  |
| Нисуаз<br>тунец, микс салатов, помидоры, перепеленные яйца, тунцовый соус                         | 950 P  |
| Чука с морепродуктами<br>креветки, кальмары, мидии, чука вакаме, кунжутный соус                   | 900 P  |
| Хрустящий баклаж<br>баклажаны, помидоры, сыр маскарпоне, чука вакаме                              | 650 P  |

СУПЫ

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Грибной крем-суп<br>шампиньоны, вешенки, триофельная паста, сливки    | 450 P |
| Куриный суп-лапша<br>куриная грудка, домашняя лапша, перепелиное яйцо | 400 P |
| Солянка<br>колбаса, бекон, соления, маслины, лимон                    | 400 P |
| Суп Харчо<br>говяжья вырезка, рис, аджика, перец                      | 550 P |
| Уха по-фински<br>форель, пёстрая зубатка, картофель, морковь, сливки  | 550 P |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Стейк Рибай<br>говяжий антрекот, перечный соус, кабачки, морковное и тыквенное пюре                     | 3400 P |
| Бёф Бургиньон<br>говяжий щёчки, томленные в красном вине, картофельное пюре с триофельной пастой        | 1300 P |
| Кюфта жареная<br>мясо говядины, отбитое до однородной консистенции на камне                             | 1350 P |
| Кюфта отварная<br>мясо говядины, отбитое до однородной консистенции на камне, аришта, мацони с чесноком | 1200 P |

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Чашашули<br>телятина томлёная в острой аджике                                                       | 750 P  |
| Жаркое по-армянски<br>свиная шея с картофелем, луком и аджикой                                      | 650 P  |
| Толма<br>традиционное древнеармянское блюдо из фарша говядины в виноградных листьях                 | 600 P  |
| Хохоп<br>древнеармянское блюдо из куриной голени, тушенная с луком в белом вине                     | 650 P  |
| Твжик<br>жареная говяжья печень и сердце с луком и аджикой                                          | 750 P  |
| Цыпленок Тапака<br>жареный цыпленок, корнишон в гранатовом соусе с ткемали                          | 800 P  |
| Ариса<br>древнеармянское блюдо из петуха и пшеницы дзадзар                                          | 550 P  |
| Креветки в соусе «Блю чиз»<br>креветки, жареные в белом вине                                        | 1500 P |
| Креветки по-тайски<br>креветки, обжаренные в кисло-сладком соусе                                    | 1500 P |
| Мидии в соусе «Блю чиз»<br>в белом вине                                                             | 1250 P |
| Мидии в соусе «Неаполитано»<br>в белом вине                                                         | 1250 P |
| Стейк из тунца<br>тунец и картофельное пюре с васабид                                               | 1200 P |
| Аришта с курицей<br>армянская лапша с куриной грудкой в сливочно-сырном соусе                       | 750 P  |
| Аришта с морепродуктами<br>армянская лапша с креветками, мидиями и кальмарами в соусе «Неаполитано» | 950 P  |

ВЫПЕЧКА

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Хлебная корзинка                                                                      | 140 P |
| Ламаджо<br>армянская лепёшка с говяжьим фаршем                                        | 300 P |
| Хачапури по-аджарски<br>сыр сулугуни, чанах, моцарелла, яичный желток                 | 650 P |
| Хачапури по-аджарски пять сыров<br>сыр сулугуни, чанах, моцарелла, рокфор, пармезан   | 900 P |
| Хачапури по-мегрельски<br>сыр сулугуни, чанах, моцарелла                              | 700 P |
| Хачапури по-мегрельски пять сыров<br>сыр сулугуни, чанах, моцарелла, рокфор, пармезан | 950 P |

ХИНКАЛИ

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Хинкали классические<br>говядина со свинымой | 110 P |
| Хинкали классические в сырном соусе          | 650 P |
| Хинкали с креветками и форелью               | 150 P |
| Хинкали с грибами<br>шампиньоны              | 120 P |
| Хинкали с сыром<br>сулугуни, чанах, тархун   | 120 P |

МАНГАЛ

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Люля из баранины                  | 900 P  |
| Люля из говядины                  | 850 P  |
| Люля из креветки и форели         | 1200 P |
| Люля из курицы                    | 700 P  |
| Форель на мангале                 | 1400 P |
| Зубатка на мангале                | 850 P  |
| Шашлык из бараньей корейки        | 1500 P |
| Шашлык из бараньей мякоти         | 1200 P |
| Шашлык из говяжьей вырезки миньон | 1200 P |
| Шашлык из куриного филе           | 700 P  |
| Шашлык из свиных рёбер            | 850 P  |
| Шашлык из свиной шейки            | 800 P  |

ГАРНИРЫ

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Аришта<br>армянская лапша                                     | 300 P |
| Ачар<br>голуба с грибами                                      | 350 P |
| Чмур<br>леченый картсфель на углях, мятый со сливочным маслом | 440 P |
| Картофель фри                                                 | 260 P |
| Картофельное пюре                                             | 250 P |
| Овощи на мангале<br>перец, помидор, баклажан                  | 450 P |
| Шпинат                                                        | 480 P |
| Баклажан на мангале в соусе терияки и режана                  | 500 P |

1 шт.

СОУСЫ

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Горчица дижонская | 200 P |
| Мед               | 300 P |
| Сметана           | 100 P |
| Соус «Блю чиз»    | 200 P |
| Соус виновый      | 200 P |
| Соус клюквенный   | 200 P |
| Соус наршараф     | 200 P |
| Соус «Песто»      | 200 P |
| Соус с нации      | 100 P |
| Соус шашлычный    | 100 P |
| Хрен              | 100 P |

ДЕСЕРТЫ

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Гата              | 350 P |
| Мильфей           | 450 P |
| Крем-брюле        | 570 P |
| Микадо            | 500 P |
| Пахлава           | 500 P |
| Шоколадный фондан | 550 P |
| Bravis            | 400 P |



### БЕЗАЛК. НАПИТКИ/СОКИ

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Бюрег, б/г, 0,5 л         | 300 P |
| Джермук, с/г, 0,5 л       | 300 P |
| Кока-кола, 0,25 л         | 300 P |
| Фанта, 0,25 л             | 300 P |
| Спрайт, 0,25 л            | 300 P |
| Ред булл, 0,25 л          | 400 P |
| Сок в ассортименте, 0,2 л | 250 P |

### ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Малина-Маракуя         | 450 P |
| Манго-Маракуя          | 450 P |
| Мохито, безалкогольный | 450 P |
| Тан домашний           | 400 P |
| Цитрусовый лимонад     | 450 P |

### ЧАЙ

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Черный            | 400 P |
| Сенча             | 400 P |
| Эрл Грей          | 450 P |
| Черный с чабрецом | 450 P |
| Молочный улун     | 450 P |

### АВТОРСКИЕ ЧАИ

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Имбирный                 | 550 P |
| Облепиховый с апельсином | 550 P |
| Яблочный                 | 550 P |
| Ягодный                  | 550 P |

### КОФЕ

|                  |       |
|------------------|-------|
| Эспрессо         | 200 P |
| Двойной эспрессо | 250 P |
| Амирикано        | 300 P |
| Капучино         | 350 P |
| Кофе по-армянски | 250 P |
| Латте            | 350 P |
| Раф              | 400 P |
| Флэт уайт        | 350 P |

### ГЛИНТВЕЙН

|               |       |
|---------------|-------|
| Глинтвейн б/а | 450 P |
|---------------|-------|

### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Ваниль-печенье-шоколад | 550 P |
| Малина-шоколад         | 550 P |
| Малина-кокос           | 550 P |