



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Г. РУБ.

Ассорти рыбное	120/45	1100
Нежная слабосоленая семга, масляная рыба холодного копчения, угорь холодного копчения		
Ассорти мясных деликатесов	200/30	990
Карпаччо свиное, ростбиф, буженина, язык отварной		
Армянские деликатесы	125/15	870
Бастurma, суджук		
Сырное ассорти	240	550
Ассорти из сыров: сулугуни, чанах, чечил, чеддер и фета. Подается с виноградом, медом и грецким орехом		
Ассорти овощное	370	390
Свежие овощи: помидоры, огурцы, болгарский перец и редис		
Зеленая тарелка	130	360
Базилик, петрушка, укроп, кинза, лук зеленый, тархун		
Ассорти солений	330	420
Бамия, шушеня, огурцы, томаты, чеснок, черемша, острый перец и капуста квашеная		
Грибочки из бочечки	200	390
Ассорти маринованных грибов		
Лобио по-имеретински	280	330
Закуска из красной фасоли с грецким орехом, чесноком и зернами граната		
Икра лососевая	50/20/30	690
Подается на льду со сливочным маслом, лимоном и оливками		
Баклажаны по-Эчмиадзински	140	390
Тонкие ломтики обжаренных баклажан, фаршированные грецкими орехами, чесноком и зеленью		
Пхали в ассортименте	150	330
Вегетарианские грузинские пхали из зеленой фасоли, шпината и свеклы		
Сельдь с отварным картофелем	200/100	290
Филе сельди с луком и отварным картофелем		
Сало с пролисткой мяса	100/25	250
Сало специального посола с домашним хреном		
Оливки, маслины	100/20	350
Микс из оливок и маслин		



САЛАТЫ

Дары моря	200	850
Морепродукты, обжаренные в белом вине, подается с рукколой на листьях Романо и с соусом Песто		
Салат с копченым угрем и печеным перцем	170	790
Заправленный цитрусовой заправкой со слабосоленой семгой		
Салат теплый с семгой	275	890
Микс из теплых овощей: болгарский перец, цуккини, помидоры черри и семга, томленые под соусами терияки и сладким чили. Подается на хрустящих листьях Романо.		
Салат с лососем Гравлакс и крем сыром	200	750
Подается на листьях салата Романо и спаржей с зеленой заправкой		
Бавард	200	530
Нежнейший телячий язык с миксом салатов в оригинальной заправке		
Армения	190	480
Сочетание нежной говядины, шампиньонов, греческого ореха, граната и сметаны придают блюду пикантный вкус.		
Овощной Домашний	275	310
Цезарь с тигровыми креветками	190	650
Обжаренные тигровые креветки, с добавлением белого вина, листьев Романо и фирменным соусом		
Цезарь с курицей	210	370
Классический салат под фирменным соусом		
Греческий	290	430
Свежие овощи с сыром Фета, маслинами и каперсами		



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Микс из шашлыков Армения	300/150	1390
Выдержанное в маринаде отборное мясо баранины, свинины, говядины и шампиньоны, приготовленные на угле		
Шашлык из каре ягненка	200/50	990
Шашлык из говяжьей вырезки	200/50	1100
Шашлык из свиной шейки	200/50	590
Шашлык из куриного филе	200/50	430

РЕСТОРАН Армения

РЕСТОРАН

250 320
Мясной
Свежие овощи: баклажаны, помидоры, перец болгарский, лук, приготовленные на мангале, заправленные чесноком и зеленью

260 390
Мясной
Готовится с сырами Чанах и Сулугуни

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма Аракат	200/50	490
Древнее армянское блюдо: говядина с рисом, специями, завернутая в виноградные листья, подается с соусом "Мацуң"		
Хачапури по-имеретински	350	490
Готовится с сырами Чанах и Сулугуни		
Хачапури по-аджарски	350	490
Готовится с сырами Чанах, Сулугуни и яйцом		
Осетинский пирог	450	630
Ароматный, румяный пирог, приготовленный из отборной говядины		
Сулугуни жареный с джемом	230	390
Кусочки сыра Сулугуни в хрустящей панировке с джемом		
Жульен грибной	140	330
Классический грибной жульен из отборных шампиньонов, залитых сливками, покрытый сырной корочкой		

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха из семги	300	610
Ароматная наваристая уха, приготовленная из сёмги		
Солянка мясная сборная	350/20	490
Любимый всеми насыщенный суп с языком, говядиной, копченостями, солеными огурчиками, маслинами, оливками и каперсами		
Чанахи	300	430
Оригинальный рецепт душистого рагу из телячьей грудки, картофеля, баклажана, зеленой фасоли и помидора		
Борщ	300/130	360
Классический украинский борщ, подается с салом, луком, ржаными тостами и сметаной		
Аджаб сандал	300	310
Сытное Кавказское блюдо, приготовленное из свежих овощей: перец болгарский, баклажаны, картофель и помидоры.		
Харчо	300	310
Душистый, наваристый суп из говядины и риса, с добавлением согревающих специй		
Крем-суп из шампиньонов	300/30	310
Нежный крем-суп из шампиньонов и сливок, с добавлением гренок и зелени		
Танов Апур	300	310
Армянское блюдо из мацони, крупы дзавар и зелени. По желанию подается в горячем или холодном виде		
Лапша домашняя куриная	300	310
Лапша ручной работы, приготовленная на курином бульоне		

Люля-кебаб из баранины 180/50/50 690

Люля-кебаб из говядины 180/50/50 510

Люля-кебаб из куриного филе 180/50/50 370

Свежие овощи на мангале 330/20 490

Баклажан, болгарский перец, помидор

Шампиньоны на угле 90 210

Отбивные шампиньоны, приготовленные на мангале

Лосось 150/50 1350

Подается с соусом Наршараф

Картофель с салом на мангале 150 150

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говяжья вырезка на гриле	140/75/40	1190
Подается со спаржей и грибным соусом		
Баранина с лечо	150/150	990
Нежная спинка ягненка с сочным лечо из запеченных томатов и перца		
Бефстроганов	380	930
Кусочки говядины в сметанно-сливочном соусе с шампиньонами и нежнейшим картофельным пюре		
Свинина в пармезане	220/65	610
Конвертик из свинины, запеченный в корочке из Пармезана, с гарниром из болгарского перца и шампиньонов		
Котлета Ереван	250/40	490
Рубленая говядина в картофельной шубе		
Мясо в горшочке	320/30	470
Ассорти из филе телятины, свинины и курицы с тушенными овощами		
Эскалоп с жареным картофелем	130/200	410
Эскалоп из свинины карбонара с жареным картофелем		
Цыпленок табака	шт/50	1200
Домашний цыпленок, жареный под прессом, с добавлением специй и соуса собственного приготовления		
Котлета Домашняя	100	210
Свино-говяжья котлета, приготовленная по стандартам		
Хинкали	80	80
Национальное грузинское блюдо, приготовленное из отборной говядины по традиционному рецепту		

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе семги в сливочно-икорном соусе	120/30/40	1450
Филе семги, запеченное под сливочно-икорным соусом		
Лосось	100	900
Приготовленный по вашему желанию (гриль, пар, на угле)		
Сибас	шт	940
Приготовленный по вашему желанию (гриль, пар, на угле)		
Дорадо	шт	870
Приготовленная по вашему желанию (гриль, пар, на угле)		
Карп	100	250
Приготовленный по вашему желанию (гриль, пар, на угле)		



COLD SNACK

Г. РУБ.

Fish platter	120/45	1100
Consists of tender slightly salted salmon, cold smoked meat fish, cold smoked eel		
Assorted meat delicacies	200/30	990
Assorted pork carpaccio, roast beef, pork and boiled tongue		
Armenian delicacies	125/15	870
Assorted dishes are served with aromatic basturma and sujuk		
Cheese platter	240	550
Assorted cheeses: suluguni, chanach, cecil, cheddar, feta. Served with grapes, honey and walnuts		
Assorted vegetables	370	390
Assorted fresh vegetables: tomatoes, cucumbers, bell peppers and radishes		
Green plate	130	360
The plate consists of aromatic and fresh herbs: basil, parsley, dill, coriander, green onion and tarragon		
Assorted pickles	330	420
Okra, shushan, cucumbers, tomatoes, garlic, wild cherry, hot pepper and sauerkraut		
Mushrooms from a barrel	200	390
Assorted pickled mushrooms		
Lobio in Imeretins	280	330
Red bean appetizer with walnuts, garlic and pomegranate seeds		
Salmon roe	50/20/30	690
Served on ice with butter, lemon and olives		
Eggplant in Echmiadzins	140	390
Thin slices of fried eggplant served with stuffed walnuts, garlic and herbs		
Phali in the assortment	150	330
Vegetarian Georgian green bean phali with spinach and beetroot addition		
Herring with boiled potatoes	200/100	290
Slice of herring fillet served with pickled onions and boiled potatoes		
Fat with a layer of meat	100/25	250
The dish is served with special salt and homemade horseradish		
Olives	100/20	350
Mix of olives		



SALADS

Gifts of the sea	200	850
Seafood fried in white wine. The dish is served with arugula on Romano leaves, drizzled with pesto sauce		
Salad with smoked eel and baked pepper	170	790
The salad is based on smoked eel, seasoned with citrus dressing with lightly salted salmon		
Warm salad with salmon	275	890
A mix of warm bell peppers, zucchini, cherry tomatoes and salmon, stewed with teriyaki sauces and sweet chili. The dish is served on crispy Romano leaves		
Salad with Gravlax salmon and cream cheese	200	750
Served on Romano lettuce leaves and asparagus with green dressing		
Bavard	200	530
The salad is based on the most tender veal tongue with a mix of salads in the original dressing		
Armenia	190	480
The salad consists of tender beef, mushrooms, walnuts with the addition of pomegranate and sour cream		
Homemade Vegetable	275	310
Caesar with tiger prawns	190	650
The classic recipe includes fried tiger prawns, with the addition of white wine, Romano leaves and a special sauce		
Caesar with chicken	210	370
Classic salad with signature sauce		
Classic salad with signature sauce	290	430
The famous salad is based on fresh vegetables with Feta cheese, olives and capers		



GRILLED DISHES

Shish kebab mix Armenia	300/150	1390
Marinated selected lamb, pork, beef and champignons cooked on coals		
Lamb square kebab	200/50	990
Marinated tender lamb meat, stewed on coals		
Beef tenderloin shish kebab	200/50	1100
Beef meat is cooked on the grill, stewed until crisp		
Pork neck shish kebab	200/50	590
Marinated pork meat is fried on a preheated, prepared grill		
Chicken fillet shish kebab	200/50	430
Tender chicken fillet is stewed in marinade, then fried until fragrant and crispy		

PECTOPAH Spusenia

PECTOPAH

Caucasian

250 320

HOT SNACKS

200/50 490

Dolma Ararat

350 490

Imereti Khachapuri

350 490

Ajarian Khachapuri

350 490

Ossetian pie

450 630

Suluguni

230 390

Julien

140 330

FIRST COURSES

300 610

Salmon fish soup

350/20 490

Solyanka meat team

300 430

Chanukah

300/130 360

Borsch

300 310

Ajab sandalwood

300 310

Kharcho

300 310

Cream-soup of champignons

300/30 310

Tanov Apur

300 310

Homemade chicken noodles

300 310

Lula-lamb kebab

18/50/50 690

Lula-beef kebab

180/50/50 510

Lula-chicken fillet kebab

180/50/50 370

Fresh vegetables on the grill

330/20 490

Mushrooms on coals

90 210

Salmon

150/50 1350

Potatoes with bacon on the grill

150 150

MEAT DISHES

140/75/40 1190

Grilled beef tenderloin

The meat dish is served with a side dish (with asparagus and mushroom sauce)

Lamb with lecho

150/150 990

Cutlet Yerevan

250/40 490

Beef Stroganoff

380 930

Pork in parmesan

220/65 610

An envelope of pork baked in a Parmesan crust. The dish is served with a side dish (with bell pepper and mushrooms)

Cutlet Yerevan

130/200 410

Escalope with fried potatoes

Pork carbonate escalope served with fried potatoes

Tobacco Chicken

WT/50 1200

Homemade Cutlet

100 210

Khinkali

80 80

FISH DISHES

120/30/40 1450

Salmon fillet in creamy caviar sauce

Salmon fillet baked with creamy caviar sauce

Salmon

100 900

Sea bass

WT 940

Dorado

WT 870

Carp

100 250

Cooked according to your desire (grill, steam, on coals)

Steamed vegetables

170 250

Grilled vegetables

140 290

Potatoes as you wish

150 150

Fried potatoes

150 150

Fries

150 150

Deep-fried potatoes in aromatic oil

BREAD

Bread basket