


Холодные закуски

- Овощной букет 450г. 570₽
помидоры, огурцы
- Цицак 1шт. 230₽
острый перец
- Ассорти из зелени 100г. 370₽
кинза, укроп, базилик (реган), тархун, котем, лук зеленый
- Сырная тарелка 300г. 630₽
армянские сыры: чечил, чанах, лори, домашний мягкий сыр в мешочке, овечий сыр.  Рекомендуем белое сухое вино «Karas» с пряными и цветочными нотами
- Мясное ассорти 250г. 720₽
традиционные закуски: бастурма, суджух; закуски собственного приготовления: буженина и куриный рулет, говяжий язык
- Рыбное ассорти 140/30г. 710₽
Маринованный лосось, филе сельди и скумбрии холодного копчения. Подается с красным луком и лимоном
- Лоби 150г. 330₽
отборная красная фасоль с грецкими орехами, репчатым луком, чесноком и гранатом
- Закуска из рубленого шпината с грецкими орехами и зернами граната 120г. 370₽
- Рулетики из баклажанов 150г. 470₽
обжаренные баклажаны с начинкой из грецких орехов, чеснока и зелени
- Мутабал 120г. 390₽
икра из баклажанов
- Авелук 130г. 350₽
привезенный из Армении «конский щавель», приготовленный по старинному рецепту — с обжаренным луком, чесноком, грецкими орехами и зернами граната. Подается в холодном или горячем виде
- Камац мацун 150г. 300₽
традиционный армянский кисломолочный продукт, приготовленный по старинному армянскому рецепту
- Мацун традиционный 200г. 250₽
- Маслины 100г. 250₽
- Оливки 100г. 250₽
- Кавурма 150/10г. 550₽
зимнее блюдо, распространенное в горных регионах Армении — говядина, приготовленная в топленом масле
- Можож 1шт. 260₽
маринованные свиные ножки


Супы

- Путук 300г. 380₽
традиционный армянский суп из нута и баранины
- Спас 300г. 290₽
армянский суп с многовековой историей на основе мацуна, пшеницы и кинзы
- Суп из красной фасоли 350г. 330₽
подается с чипсами из лаваша
- Ванахаш 450/50г. 470₽
суп по старинному рецепту на основе армянского молочного продукта Чоратан, из нежной говяжьей вырезки, с чечевицей и луком. Подается с чипсами из лаваша и чесноком
- Легендарный суп-герой «Хаш» 400г. 560₽
одно из древнейших армянских блюд. «Хашель» — в переводе с армянского «варить». Бульон из говяжьих ножек. Подается с лавашом, чесноком, дайконом и маринованным острым перцем. По желанию подается с требухой. Хашу приписывается огромное количество чудесных качеств, самое главное из которых — так называемый эффект отрезвления. Поговаривают, что армянский хаш настолько хорош, что даже мертвецкий пьяный человек, съев тарелочку этого супа, становится трезвым, здоровым и веселым. «Чудо» хаш очень полезен для организма, является «бальзамом» для суставов и костей

Соленья

- Ассорти солений 350г. 460₽
бамя, шушан, синдрик, огурцы, помидоры, капуста, цицак (острый перец)

Салаты

- Салат тетушки Афиян 180г. 460₽
фирменный салат семьи Афиян из говяжьего языка и куриного филе с шампиньонами, хрустящим стеблем сельдерея и свежей зеленью. Заправляется сметанным соусом
- Салат «Им гюх» 200г. 390₽
в переводе с армянского «им гюх» — «моя деревня». Только в настоящей армянской деревне можно насытиться свежим овощным салатом из ароматных помидоров, огурцов, сладкого перца с зеленью и красным луком. Заправляется домашней сметаной или оливковым маслом и миксом салатов
- Салат из запеченной груши на мангале 200г. 440₽
с миксом салатов, армянским овечьим сыром, лепестками миндаля и горчично-медовым соусом.  Рекомендуем белое сухое вино «Hin Areni», «Van Ardi Rose»
- Салат «Ани» 210г. 650₽
с запеченным филе говядины, жареными баклажанами, листьями салата романо, помидорами, сыром лори. Заправляется домашним соусом из петрушки и горчицы.
- Салат из обжаренных баклажанов с помидорами 200г. 450₽
заправляется чили соусом, тархуном, кинзой и жареными тыквенными семечками
- Салат с маринованным лососем 220г. 590₽
картофелем, миксом армянской зелени и листьев салата, помидорами. Заправляется соусом из тунца
- Салат с телятиной, грецкими орехами и гранатом. Заправляется сметанным соусом 180г. 480₽

Яичница

- С бастурмой 140г. 350₽
- С помидорами и зеленью 400г. 390₽

Выпечка

- «Жингалов Хац» — подарок региона Карабах 150/50г. 400₽
аппетитная тонкая пшеничная лепешка с пряными травами: горной кинзой, укропом, зеленым луком, щавелем, шпинатом. Подается с мацуном
- Ламаджо 150/50г. 370₽
тонкая лепешка с пикантным фаршем, луком и зеленью. В Армении рецепт лепешки популярен с конца VII века.

Хачапури — символ грузинской кулинарии

- По-аджарски 350г. 450₽
горячая пшеничная лепешка с сыром сулугуни и яйцом
- По-имеретински 450г. 490₽
горячая пшеничная лепешка с сыром сулугуни
- Домашний пирог со шпинатом и сыром сулугуни 480г. 650₽

Хлеб

- Лаваш 150г. 100₽
- Хлеб «Матнакаш» 260г. 100₽

* Спросите вашего официанта  Блюдо подходит для вегетарианцев

Горячие блюда

Перепелка на мангале 270г. 620 Р
подаётся с запечённым картофелем, вялеными помидорами, котемом и тархуном

Чутик 1 шт. 580 Р

«Мамина Толма» в виноградных листьях 230/50г. 530 Р
одно из самых популярных блюд в армянской кулинарии. Нежный фарш из говядины и свинины с рисом, луком и специями в виноградных листьях. Подаётся с мацуном

Ариса 300г. 470 Р
армянское пшеничное «ризотто» с нежным куриным мясом и сливочным маслом

Ачаров плав 250г. 390 Р
ароматный армянский плов из ачара (полбы) с обжаренными шампиньонами и луком

Тжвжик 200г. 400 Р
легенда гласит, что тжвжик — блюдо бедняков, которое отведали и полюбили богачи. Это нежная говяжья печень, обжаренная с луком на топленом масле. Рекомендуем красное сухое «красное сухое Такар Резерва Котот»

Плов из булгура с телятиной и барбарисом 300г. 410 Р
Красное сухое «Qotot» добавит тоны черной смородины и ежевики. Также рекомендуем более легкое «Van Ardi Rose» с его нежным запахом свежести.

Кусочки сочного куриного филе 230г. 510 Р
с болгарским перцем, помидорами, шампиньонами и сыром лори. Заправляется соевым соусом с аджикой. Подается с чипсами из лаваша

Армянское ризотто из дзавара с вешенками и вялеными томатами 300г. 430 Р

Филе форели с булгуром и свежим салатом из армянских помидоров, стручкового зеленого горошка и кинзы 200/100г. 750 Р

«Кер-у-сус» 250г. 650 Р
в переводе с армянского языка означает «ешь-и-молчи». Нежное мясо теленка, обжаренное со сладким перцем, зеленым горошком, хрустящими маринованными огурцами и картофелем

Кюфта 200г. 680 Р
шар из взбитой отборной говядины. Подаётся со сливочным маслом и острым маринованным перцем цицак

Ишли кюфта 250г. 650 Р
взбитое мясо говядины с крупной булгур и начинкой из пикантного говяжьего фарша с грецкими орехами и пряностями. Приготовлено по старинному армянскому рецепту

Хашлама бабушки Афьян 400г. 750 Р
нежная, ароматная баранина на кости, тушеная с помидорами, сладким перцем, картофелем и луком. Подаётся на ваш выбор: с бульоном или без. Рекомендуем красное сухое вино «Takar Reserve» добавит вкуса вишни и ежевики. Любителям гранатового рекомендуем полусладкое «Voskevaz».

Хашлама из сига 400г. 870 Р
с помидорами, сладким перцем, картофелем и луком. Рекомендуем ансамбль составят фруктовые оттенки белого сухого «Koog». Также подойдет «Voskeni» с его намеком на цитрусы во вкусе.

Соусы

Шашлычный, сметанный, аджика, мацун с чесноком 50г. 70 Р

Ткемали, наршараб 50г. 110 Р

Дошаб 50г. 180 Р

Блюда на углях

Люля-кебаб с шашлычным соусом
С кедровыми или грецкими орехами на выбор*

из телятины 150/50/20г. 470 Р

из курицы 150/50/20г. 430 Р

из баранины 150/50/20г. 490 Р

Сочные шашлыки на мангале

из свиной мякоти 170/50/20г. 480 Р

из свиной корейки 250/50/20г. 600 Р

из свиных ребрышек 200/50/20г. 550 Р

из баранины 170/50/20г. 580 Р

из бараньей корейки 180/50/20г. 780 Р

из бараньих «семечек» 160/50/20г. 450 Р

из филе телятины 170/50/20г. 860 Р

из куриной грудки 170/50/20г. 420 Р

из янтарной форели 150/40/10г. 610 Р

из стерляди 200/40/10г. 1200 Р

из сига 1 шт. 1100 Р

Гарниры, овощи на углях

Баклажан 1 шт. 250 Р

Перец болгарский 1 шт. 220 Р

Помидор 1 шт. 220 Р

Цицак (острый перец) 1 шт. 230 Р

Картофель «Плетч» 130г. 230 Р

Шампиньоны на углях 150г. 350 Р

Овощи «Хоровац» 200г. 550 Р
запеченные на углях и мелко нарезанные овощи: баклажаны, перец, помидоры (слегка обжаренные на топленом масле с репчатым луком)

Картофель жареный по-домашнему 150г. 280 Р

Рис басмати 150г. 220 Р

Стручковая фасоль, жареная с яйцом 150г. 280 Р

Запеченный картофель в мундире 150г. 280 Р
Подаётся с кусочком сливочного масла

Десерты

Пахлава 80г. 350 Р
горячая пахлава с грецкими орехами и медом

Гата 90г. 250 Р
выпечка из слоеного теста с топленым маслом и сахаром

Птичье молоко 100г. 420 Р
нежнейшее медово-песочное тесто со сливочным кремом и шоколадной глазурью

Фирменный торт «Gayane's» 150г. 450 Р
воздушный шоколадный бисквит с кремом из взбитых сливок, грецкими орехами и шоколадной глазурью

Торт «Караван» 100г. 380 Р
песочное тесто с кремом из вареной сгущенки и грецкими орехами

Торт «Микадо» 100г. 420 Р
двенадцать коржей из тонкого теста, пропитанных домашним сгущённым молоком и горьким шоколадом

Домашнее варенье в ассортименте

Инжир, айва, тут (шелковица), кизил, грецкий орех, белая черешня 150г. 230 Р

* Спросите вашего официанта  Блюдо подходит для вегетарианцев