

Салаты Salads

Салат с морепродуктами «Риф»

Seafood salad

Морской коктейль с салатным миксом, вяленными помидорами, сельдереем, консервированным ананасом и соусом Росси.

Пикантность этому салату придает смешение вкусов: сладкого и кисловатого
Seafood with salad mix, sun dried tomatoes, celery, canned pineapple and sauce Rossi.
Piquancy gives this salad mixture of tastes: sweet and sour

220 450 руб.

Салат «Цезарь»

«Caeser» salad

Традиционный салат с зелеными листьями «Романо», обжаренными гренками и итальянским сыром «Пармезан», заправленный особым соусом из анчоусов, подается по вашему выбору:

Traditional Italian salad with «Romano» salad, fried small fried crackers and Italian cheese «Parmesan», filled with special sauce from anchovies, served at your choice with:

– с кусочками копченой курицы и беконом 190 450 руб.
slices of chicken and bacon

– с кусочками малосоленного лосося 190 580 руб.
slightly salted salmon

– с обжаренными тигровыми креветками 190 640 руб.
grilled tiger prawns

Салат «Капрезе» с бальзамическим соусом и песто

«Tomato Mozzarella» salad with balsamic and pesto sauce

280 450 руб.

Салат «Греческий»

Salad «Greek»

Свежие овощи с маслинами, сыром «Фета» на подушке из листьев салата с оливковым маслом, грецким орехом и орегано

Fresh vegetables with olives, «Fetta» cheese on a pillow of salad leaves with olive oil and walnut

220 380 руб.

Салат овощной с жаренной семгой

Vegetable salad with grilled salmon

Жаренная семга с салатным миксом, редисом, свежим огурчиком и зеленым луком под медово-горчичным соусом

Grilled salmon with salad mix, fresh cucumber, green onions under honey mustard sause

150 450 руб.

Салат с морепродуктами по Итальянски

Italian style seafood salad

Морской коктейль с салатным миксом со свежим авокадо, оливками и болгарским перцем под пикантным коньячным соусом

Seafood mix with salad mix, fresh avocado, olives and peppers, undu piquant cognac sause

210 450 руб.

Салат «Дипломат»

Diplomat salad

Жаренная утиная грудка, сельдерей, свежая клубника, руккола, в медово - горчичном соусе Дипломат

Salad «Lock» Roasted duck breast, celery, strawberries, rukkola, in honey - mustard sauce

Diplomat

250 450 руб.

Салат с жареными тигровыми креветками, рукколой, заправленный бальзамическим соусом.

Подается с начос из сыра Пармезан

Salad with fried tiger shrimps, rukkola, with sauce «Balzamik» and cheese "Parmesan"

180 350 руб.

Салат с семгой собственного посола

Salad with marinated salmon

Семга собственного посола с салатным миксом, болгарским перцем и огурчиком, апельсин под бальзамической заправкой

Slightly salted salmon, salad mix, pepper and cucumber, orange under balsamic dressing

200/30 350 руб.

Салат из кабачков и помидоров с тыквенными семечками

Zucchini and tomatoes salad with pumpkin seeds

Помидоры, кабачки, зелень, тыквенные семечки с оливковым маслом

Tomatoes, zucchini, greens, pumpkin seeds with olive oil

230 200 руб.

Салат из курицы с черносливом и обжаренными шампиньонами

Chicken salad with prunes and roasted mushrooms

150 300 руб.

Салат из тыквы с рукколой и чечевицей

Pumpkin salad with arugula and beans

170 300 руб.

Салат из говядины с черносливом и каштаном

Salad with beef, prunes and chestnut

220/3 320 руб.

Салат со спаржей и козьим сыром и бальзамической заправкой

Salad with asparagus, goat cheese and balsam sauce

200 320 руб.

Салат «Объятия спрута»

Salmon salad

Малосольный норвежский лосось с цуккини, листьями салата, зеленью, свежей морковью под майонезным соусом

Slightly salted salmon with zucchini, leaves of green salad, fresh carrot under mayonnaise sauce

150 260 руб.

Салат из курицы с вяленными помидорами*Chicken salad with sun-dried tomatoes*

320 170 руб.

Салат Огни Армении*Lights of Armenia*

Бастурма, перец болгарский, салат Айсберг, помидоры под сметанным соусом

Basturma, pepper, iceberg lettuce, tomatoes cream sauce

180 380 руб.

Салат из обжаренных баклажан*Salad with roasted eggplant*

150 200 руб.

Салат из курицы и зеленой фасоли*Chicken salad with*

300 320 руб.

Салат грибной по - Еревански с болгарским перцем и сельдереем

200 220 руб.

Теплый салат из зеленого шпината с грецким орехом*Warm salad from green spinach with walnut*

180/10 200 руб.

Холодные Закуски**Cold Starters****Икра лососевая с лимоном и зеленью***Salmon Caviar With butter, lemon and greens*

50/42 650 руб.

Ассорти рыбное*Fish assortment*

Палтус х/к, угорь г/к, масляная, семга с/с, мидии и валован с икрой

Halibut, eel, salmon, mussels and Puff pastry with caviar

170/65 750 руб.

Ассорти мясное*Meat assortment*

Куриный рулет, ростбиф, буженина, язык, маринады

Chicken roll, roast beef, ham, tongue, pickles

100/135 570 руб.

Ассорти сыров*Cheese platter*

Ассорти классических европейских сыров: Дор-блю, Гауда, Моцарелла, Бри и Пармезан, украшенное свежей клубникой, виноградом и грецким орехом

*Assortment of classic European cheeses: Dor Blue, Gouda, Mozzarella,**Brie cheese and decorated with fresh strawberries, grapes and walnuts*

85/90 450 руб.

Грибочки, маринованные по бабушкиному рецепту

Marinated mushrooms
200 450 руб.

Ассорти домашних маринадов

Marinated vegetables assortment
380 520 руб.

Маслины, Оливки

Olives
100 200 руб.

Семга с блинными рулетами под соусом «Сейнап»

Salmon with pancakes' roll under «Sayanap» sauce
160/40 540 руб.

Язык отварной с соусом "Хрен"

Boiled beef tongue with horse-radish sauce
75/50 310 руб.

Рулет "Ломбардия"

Lombardy roll
140/40/10 360 руб.

Горячая Закуска

Hot Starters

Кокиль из морепродуктов в сливочном соусе под сыром «Моцарелла»

Seafood baked in creamy sauce with Mozzarella
200/25 550 руб.

Тигровые креветки с сыром Камамбер в беконе с салатным миксом

Tiger prawns with Camembert cheese in bacon with salad mix
170 450 руб.

Зеленый рулет Рулет из шпината с вяленными помидорами под сырным соусом

Green roll Roll from spinach with smoked tomato under cheese sauce
270 320 руб.

Жаренный сыр Камабер в лепестках миндаля

Fried Camamber cheese with almond nut
140/50 500 руб.

Жареный картофель с грибами и луком

Fried potatoes with mushrooms and onions
150 150

Сырная закуска в лаваше Обжаренные сырные шарики в сыре чечил

Fried cheese balls in chechil (Armenian cheese)
190 240 руб.

Жангалов Хац с зеленью

Kutab with greens

150 200 руб.

Аджап Сандал

Adjab sandal Mix of Armenian grilled vegetables

200 220 руб.

Фасоль стручковая с яйцом

Green beans with egg

160 150 руб.

Плов из ачара

Traditional Armenian rice

200 150 руб.

Бораки с мясом

Kutab with meat

150 160 руб.

Бораки с сыром

Kutab with cheese

150 160 руб.

Супы

Soup

Суп – пюре из грибов с чесночными гренками

White mushroom cream soup with garlic toasts

300 350 руб.

Суп – крем из тыквы с душистым сыром Дор Блю и перепелиным яйцом

Pumpkin cream soup with quail egg and piquant cheese

300 300 руб.

Борщ мясной с гренками

Traditional Borsch with meat

300 220 руб.

Лапша домашняя с кусочками курицы

Soup with home – made noodles and chicken

300 200 руб.

Уха из семги

Salmon soup

300 200 руб.

Бозбаш Эчмиадзинский

Из баранины с овощами

Mutton soup with vegetables

350 320 руб.

Суп рыбный по - Севански

Sevan style fish soup

350 300

Кололик Суп с бараньими фрикадельками и традиционными специями

Soup with mutton quenelles and traditional Armenian species

350 300 руб.

Тава - Кюфта Из баранины с зеленью и алычой

Mutton soup with greens

350 250 руб.

Чхртма

Куриный суп с яйцом и шафраном

Traditional Armenian chicken soup with egg and saffron

350 220 руб.

Горячие Блюда

Hot Dishes

Мясное ассорти от Шеф повара

Жаренная на гриле говяжья вырезка, свинина, каре ягненка с овощами, зеленью и соусом "Бернес"

Meat allsorts from the Head cook Grilled beef cutting, pork, rack of lamb with vegetables and sauce "Bernes"

180/150/50 950 руб.

Турнедо из говяжьей вырезки с картофелем, лисичками под клюквенным соусом

Grilled beef cutting with potato, mushrooms under cranberry sauce

150/200/70 750 руб

Каре ягненка

Lamb Rack

Каре ягненка, маринованное в дижонской горчице и розмарине, с соусом Красное вино и овощным соте

Lamb chops marinated in Dijon mustard and rosemary, red wine sauce and sautéed vegetables

150/100/72 950 руб.

Медальоны из свиной вырезки, фаршированные черносливом с картофелем

Medallions of pork tenderloin stuffed with prunes and potatoes

160/150/50 600 руб.

Филе индейки с фруктами Фламбе и рисом басмати

Turkey breast with fruit flambe and basmati rice

180/190 500 руб.

Куриное филе в миндале

Запеченное куриное филе в миндале с маринованными фруктами и картофелем по деревенски

200/150 500 руб.

Запеченный говяжий язык с картофелем под сырной корочкой

Beef tongue baked with potatoes under creamy-cheese sauce

180 300 руб.

Кюфта Эчмиадзинская

Битое на камне мясо телятины, обжаренное на сливочном масле

Veal kjufta fried in butter

250/100 700 руб.

Тава - кюфта

Битое на камне мясо телятины, обжаренное на сливочном масле

Veal kjufta fried in butter

350 600 руб.

Долма в виноградных листьях

Мясо говядины в виноградных листьях

Veal meat in grape leaves

180/50 400 руб.

Рулет из говядины с почками

Рулет из говяжьей вырезки с обжаренными говяжьими почками и печенью, подается с Булгуром и соусом Ткемали

200/100/50 800 руб.

Тжвжик на ваш манер

Бараньи или куриные потроха на ваш выбор с картофелем, лучком, помидорами и кинзой

Chicken or mutton giblets, fried with tomatoes, potatoes, onion and greens

300 350 руб.

Курица по – Карабахски

Кусочки курицы, приготовленные с каштанами, луком и зеленью

Karabah style chicken with chestnuts, onion and greens

270 300 руб.

Креган из баранины с курагой

Тушеная баранина с овощами и курагой Подается в глиняном горшочке

350 500 руб.

Хашлама из баранины

Mutton hashlama with vegetables

300 500 руб.

Кололак «Шушинский» из телятины со шпинатом

Mutton quenelles with spinach

250 400 руб.

Баранина тушенная с айвой и печеным баклажаном

Extinguished Mutton with quince and baked eggplant

250/225/5 650 руб.

Казан Хоровац из баранины с картофелем "Плеч"

Kazan Horovats from mutton with potato of

200/150/20 600 руб.

Семга, запеченная с сыром "Филадельфия", подается на подушке из шпината и вешенок

Salmon baked with cheese Philadelphia, served on a pillow of spinach and mushrooms

160/180/32 700 руб.

Филе речной форели, запеченное с морепродуктами и сливочным соусом с печеными помидорками черри

Trout fillet baked with seafood and creamy sauce, garnished with baked cherry tomato

325 500 руб.

Жаренный стейк из тунца с горчицей 2Дижон" и кунжутным семенем на брускетте с овощами и травами

Fried tuna fish stake with Dizhyon musturd and sesame seed with vegetables and greens

150/135/20 900 руб.

Семга с беконом

Salmon with Bacon

Стейк семги на гриле, с хрустящим беконом, овощным рататуем и шафрановым соусом

Salmon steak grilled with crispy bacon, ratatouille and saffron sauce

165/150/50/20 680 руб.

Обжаренное филе палтуса с овощным жульеном и перечным соусом

Fried halibut fillet with vegetable julienne and pepper sauce

120/170/50 750 руб.

Семга паровая

Steamed Salmon stake

Стейк семги, приготовленный на пару, с припущенными овощами (брокколи и цветная капуста) под икорным соусом

Salmon steak on steam, stewed with vegetables (broccoli and cauliflower) with caviar sauce

150/170/50 680 руб.

Форель, запеченная целиком с овощами и соусом Белое вино, подается в фольге

Trout baked with vegetables and white wine sauce, served in foil

320 680 руб.

Филе речной форели с армянскими горными травами в лаваше

River trout fillet with Armenian mountain greens in lavash

400 650 руб.

Десерты

Desserts

Ассорти из фруктов

Assortment of fruits

150/30 200 руб.

Яблочный штрудель с мороженым, клубникой и соусом «Ваниль»

Apple shtrudel with ice cream, strawberry and vanilla sauce

145/50/50 280 руб.

Фруктовый салат с мятным сиропом

Fruit salad with mint syrup

200 220 руб.

Шоколадный десерт "Роял"

Chocolate dessert «Royal»

Классический шоколадный десерт с шоколадным бисквитом, хрустящей вафельной крошкой и шоколадным пралине, покрытый глазурью

Classic chocolate dessert with chocolate biscuit, crisp wafer crumbs and chocolate pralines

120/30 180 руб.

Мороженое и сорбет в ассортименте

Assortment of ice – cream and sorbet

150/30 200 руб.

Пахлава

Pahlava, traditional Armenian dessert

100 120 руб.

Мутаки

Mutaki, traditional Armenian dessert

75 100 руб.

Гарнир

Garnish

Брокколи с чесноком

Broccoli with garlic

150 150 руб.

Цветная капуста

Cauliflower

150 140 руб.

Овощной рататуй

Vegetable ratatouille

150 140 руб.

Рис «Басмати»

Rice

150 100 руб.

Картофель "Айдахо"

Potato "Idaho"

150 100 руб.

Картофель фри

French fries

150 100 руб.

Картофель отварной с зеленью

Boiled potatoes with greens

150 100 руб.