



***Добро пожаловать в «Саят-Нова»!***

***Нам очень важно, чтобы каждое блюдо стало источником восторга, вдохновения и радости для Вас***

***Приглашаем отведать блюда традиционной армянской, а также русской и европейской кухни***

***Наши двери открыты для Вас  
с 11:30 до 24:00 (ежедневно)***

*Организация, проведение мероприятий и банкетов (до 200 гостей): + 7 (905) 777 26 60*

***\* Ежедневно до 16.00 действует скидка  
в **20** % на основное меню***

***\* В день Вашего рождения мы  
подарим приятную скидку в **10** % !!!***

***\* За честный отзыв о нас  
получи скидку при следующем визите***

***3*** %



Просканируй меня

*\* скидки не суммируются и на барное меню не распространяются*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

( время ожидания ~ 5 - 10 мин. )

**Филе сельди с картофелем 320 г/г**

**Herring fillet with potatoes**

(слабосоленая сельдь, лук, картофель,  
специи)

(Lightly salted herring, onions, potatoes, spices)



**399 Р**



**Язык говяжий с хреном 150 г/г ( нарезка )**

**Beef tongue with horseradish**

**721 Р**

**Бастурма / Суджух / Basturma / Sujukh 150 г/г**

(сыровяленная говядина в специях и  
традиционная армянская сыровяленная  
сушёная колбаса )

(Spiced beef jerky and traditional  
Armenian dried sausage)



**1087 Р**

**Сёмга слабосоленая / Weak salted salmon 150 г/г**

(подаётся со сливочным маслом)  
(served with butter)



**1010 Р**



**Мясное ассорти 280 г/г**

**Assortment of meat**

(бастурма, суджух, филе говяжье,  
ветчина, буженина, куриный рулет)  
(basturma, sujukh, fillet of beef, ham,  
roti de porc, chicken roll)

**1561 Р**

**Рыбное ассорти 250 г/г**

**Assorted fish**

(сёмга слабосоленая, масляная рыба,  
угорь, осетрина, красная икра)

(weak salted salmon, oily fish,  
eel, sturgeon, red caviar)



**2649 Р**



**Икра красная / Red caviar 50 г/г**

(подаётся со сливочным маслом /served with butter)

**1099 Р**

**Кавурма / Kavurma 250 г/г**

(отваренная в специях мякоть говядины, обжаренная и залитая топленым маслом)

Подается в охлажденном виде.  
(beef flesh boiled in spices, fried and filled with melted butter)  
It is served chilled.



974 Р

**Лобио по-армянски / Armenian beans 200 г/г**

(красная фасоль, грецкий орех, красный лук, зелень, специи)  
(red beans, walnut, red onion, herbs, spices)



398 Р



**Хумус классический 200 г/г**  
**Classic hummus**

(нут, оливковое масло, паста тахинная, лимон, зира, чеснок, зелень, специи)  
(chickpeas, olive oil, tahini paste, lemon, cumin, garlic, herbs, spices)



485 Р



**Рулетики из баклажанов 200 г/г**  
**Eggplant rolls**

(баклажаны, чеснок, грецкий орех, растительное масло, специи)  
(chickpeas, olive oil, tahini paste, lemon, cumin, garlic, herbs, spices)

582 Р



**Сырное ассорти 260 г/г**  
**Cheese platter**

(чанах, лори, чечил, овечий, дорблю, хорац)  
(chanakh, lori, chechil, sheeps cheese, dorblue, horatz)

1187 Р

**Сыр Чанах / Cheese chanakh 140 г/г**



**Сырная тарелка 200/30 г/г**  
**Cheese plate**

(5 видов - пармезан, камамбер, маасдам, моцарелла, дор блю, мед)  
(5 types- parmesan, camembert, maasdam door blue, mozzarella, honey)

1989 Р



387 Р

**Соленья по-домашнему** 550 г/г

**Vegetable bouquet**

(огурцы, помидоры зеленые, помидоры красные, капуста квашеная, цветная капуста, черемша, шушан, бамия, чеснок, перец)  
(cucumbers, green tomatoes, red tomatoes, sauerkraut, cauliflower, wild garlic, shushan, kra, garlic, pepper)



585 ₺



**Зелень ассорти / Assorted greens** 120 г/г

(лук зеленый, кинза, базилик, укроп, тархун, кресс-салат)  
(green onion, cilantro, basil, dill, tarkhun, watercress)

390 ₺



**Овощной букет** 640 г/г

**Vegetable bouquet**

(помидоры, огурцы, перец острый, редис)  
(tomatoes, cucumbers, hot pepper, radish)



921 ₺



**Мацони / Armenian yogurt** 250 г/г

(классический армянский йогурт, изготовленный из цельного коровьего молока (6%), применяется также в качестве соуса ко многим блюдам)  
(classic Armenian yogurt made from whole cow's milk (6%) is also used as a sauce for some dishes)



261 ₺



**Лимон / Lemon** 1 шт/пс

168 ₺



**Маслины / Оливки / Лимон** 260 г/г

**Olives/Lemon**

(маслины, оливки, лимон 1 шт)  
(olives, lemon 1 пс)

637 ₺



**Острый перец / Hot chili pepper** 1 шт/пс

(маринованный / pickled)



88 ₺



**Острый перец / Hot chili pepper** 1 шт/пс



238 ₺



Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

## САЛАТЫ SALADS

( время ожидания ~ 10 - 20 мин. )

### Салат от шефа Саят-Нова 320 г/г Cheef salad Sayat-Nova

(филе говяжье, жареные баклажаны,  
жареный болгарский перец,  
морковь по-корейски, зелень,  
масло растительное, специи)  
(fillet of beef, fried eggplant, fried bell peppers,  
carrot in Korean, herbs, vegetable oil, spices)



770 ₺

### Авелук / Aveluk 320 г/г

Традиционный сытный и полезный  
салат из разновидности нектислого щавеля  
( авелук , обжаренный лук, чеснок,  
грецкий орех, масло растительное, специи)  
(horse sorrel, fried onion, garlic, walnut, vegetable oil, spices)



586 ₺



### Греческий салат 330 г/г Greek salad



(помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр фета,  
маслины, оливковое масло, орегано, романо)  
(tomatoes, cucumbers, bell pepper, romaine lettuce,  
olives, chees feta, olive oil, oregano)

518 ₺



### Летний / Summer salad 300 г/г

(помидоры, огурцы, лук, зелень, специи, оливковое масло)  
(tomatoes, cucumbers, onion, herbs, spices, vegetable oil)



405 ₺



### Салат с микрозеленью 200 г/г Salad with microgreens

(руккола, зелень, черри, бальзамик, оливковое масло  
кедровый орех, моцарелла, специи)  
(arugula, herbs, cherry, balsamic, olive oil, pine nuts, mozzarella, spices)

788 ₺



### Цезарь с курицей / Caesar with chicken 280 г/г

(романо, куриная грудка, соус «Цезарь»,  
сыр пармезан, помидоры черри, сухарики)  
(romaine lettuce, chicken breast, Caesar sauce,  
parmesan cheese, cherry tomatoes, rusk)



584 ₺

### Цезарь с креветками / Caesar salad with shrimps 280 г/г

(романо, королевские креветки, соус «Цезарь»,  
сыр пармезан, помидоры черри, сухарики)  
(romaine lettuce, king prawns, Caesar sauce,  
parmesan cheese, cherry tomatoes, rusk)



640 ₺

### Цезарь с сёмгой / Caesar salad with salmons 280 г/г

691 ₺

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

**Салат «Столичный» классический 250 г/г**

**«Stolichny» classic salad**

(говядина отварная, морковь, зеленый горошек, яйцо, корнишоны, майонез, лук, специи)

(boiled beef, carrots, green peas, egg, gherkins, mayonnaise, onions, spices)



513 Р

**Салат «Табуле» / Salad «Tabuleh» 280 г/г**

Традиционный легкий салат с пшеничной крупой

(булгур, салат романо, помидоры, лимонный сок, зелень, специи, оливковое масло)

(bulgur, romaine lettuce, tomatoes, herbs, lemon juice, spices, vegetable oil)



469 Р



**Тёплый салат из куриной печени 300 г/г**

**Warm chicken liver salad**

(куриная печень, салат микс, соевый соус, вяленые помидоры, помидоры черри, грецкий орех, пармезан, бальзамик, специи, оливковое масло)

(chicken liver, salad mix, soy sauce, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, walnut, parmesan, balsamic, spices, olives oil)



828 Р

**Тёплый салат с телятиной / Warm salad with veal 220 г/г**

(нежное мясо телятины, шампиньоны, лук-порей, болгарский перец, соевый и устричный соусы, бальзамический уксус, масло растительное, специи)

(tender veal meat, champignons, bell pepper, leek, soy and oyster sauce, balsamic, vegetable oil, spices)



617 Р



**Телятина по-деревенски 230 г/г**

**Village veal**

(мясо телятины, гранат, чеснок, петрушка, грецкий орех, майонез, специи)

(meat veal, pomegranate, garlic, parsley, walnut, mayonnaise, spices)

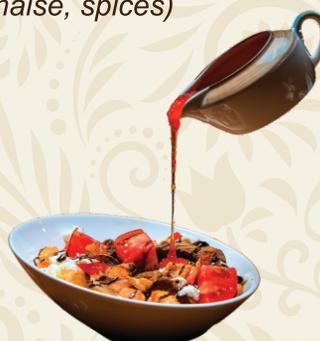
717 Р

**Салат «Дон Баклажан» 228 г/г**

**Salad «Don Eggplant»**

(баклажаны, сыр моцарелла, соус чили, оливковое масло, помидоры черри, бальзамик)

(eggplant, mozzarella cheese, chili sauce, olives oil, cherry tomatoes, balsamic)



595 Р

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACK

( время ожидания ~ 15 - 20 мин. )

### Хачапури по-имеретински / Imeretian khachapuri 1 шт/р/с

(горячий и аппетитный хачапури по лучшим классическим рецептам)  
порция на 2-3 чел.- 8 частей  
(hot and appetizing khachapuri according to the best classic recipes)  
a portion for 2-3 people - 8 pieces



595 Р

### Хачапури по-аджарски 1 шт/р/с Adjarian khachapuri (≈ 200 гр/г)



(готовится в форме открытой «лодочки» с начинкой из сыра сулгуни, сливочного масла и яйца)  
порция на 1 персону

479 Р

### Жингялов хац 1 шт/р/с (≈ 180 г/г) Zhingyalov hats

(хлебная армянская лепёшка с начинкой из мелко нарезанной зелени различных сортов)  
(Armenian bread tortilla stuffed with finely chopped greens of various varieties)



385 Р



### Блинчики с мясом 2 шт/р/с Pancakes with meat

(подаются со сметаной)  
(served with sour cream sauce)



397 Р

### Креветки лангустины жареные 190 г/г Fried langoustine shrimp



1492 Р

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

( время ожидания ~ 15 - 20 мин. )

### Котлета «По-киевски» 1шт/pc ~ 180/120 г/г Chicken Kiev

(подается с картофелем пюре)

(филе куриной грудки, сливочное масло,  
укроп, яйцо куриное, молоко, панировка)  
(chicken breast fillet, butter, dill, chicken egg, milk, breading)



715 ₺

### Жульен грибной / Julienne mushroom 120 г/г



386 ₺

### Жульен куриный / Julienne chicken 120 г/г



419 ₺

### Жареный сулугуни в лаваше 200 г/г Fried suluguni in lavash

(подается с соусом ткемали / served with tkhemali sauce)



477 ₺

## ОМЛЕТЫ Omelettes

( время ожидания ~ 20 - 25 мин. )

### Яичница с помидорами 300 г/г Scrambled eggs with tomato

(сливочное масло, яйцо куриное, молоко,  
помидоры, зелень, специи)  
(butter, chicken egg, milk, tomatoes, herbs, spices)



411 ₺

### Яичница с бастурмой 250 г/г Scrambled eggs with basturma

(сливочное масло, яйцо куриное, молоко,  
бастурма, зелень, специи)  
(butter, chicken egg, milk, basturma, herbs, spices)



580 ₺

### «Глазунья» из перепелиных яиц 8 шт/pieces Scrambled quail eggs

369 ₺

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА FIRST COURSE

( время ожидания ~ 15 - 20 мин. )

**Крем-суп грибной / Mushroom cream soup** 300 г/г ..... 386 ₺

(шампиньоны, сливки, зелень, лук, морковь,  
сельдерей, масло сливочное, специи)

(champignon, cream, herbs, onion, carrot, celery, butter, spices)

**Суп куриный / Chicken soup** 300 г/г

(курица, домашняя лапша, морковь, лук, зелень, специи)

(chicken, homemade noodles, carrot, onion, herbs, spices)

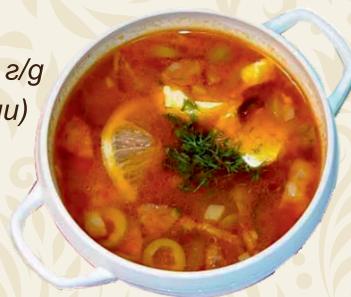


355 ₺

**Солянка мясная / Meat soup solyanka** 300 г/г

(мясное ассорти, оливки, маслины, томат, лук, специи)

(meat assortment, olives, tomato paste, onion, spices)



435 ₺



**Борщ** 350 г/г

**Borsh**

(говядина, капуста, морковь,  
свёкла, картофель, лук)

(beef, cabbage, carrot, beet,  
potato, onion)

428 ₺

**Суп с авелуком /Aveluk soup** 280 г/г

(традиционный армянский суп из  
разновидности не кислого щавеля)

(traditional Armenian soup made  
from a variety of non-acidic sorrel)



339 ₺



**Суп Харчо / Kharcho soup with beef** 300 г/г

(говядина, рис, лук, перец болгарский, специи,  
корень сельдерея, томат, масло растительное)

(beef, rice, onion, Bulgarian pepper, celery root,  
tomato paste, vegetable oil, spices)

429 ₺

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

**Суп Харчо с бараниной** 300 г/г  
**Kharcho soup with mutton**

483 Р

(баранина, рис, лук, перец болгарский, томат, корень сельдерея, масло растительное, специи)  
(mutton, rice, onion, Bulgarian pepper, celery root, tomato paste, vegetable oil, spices)



**Суп «Спас»** 280 г/г  
**Soup «Spas»**

387 Р

(кисломолочный армянский суп: мацони, дзавар, сливочное масло, кинза, куриное яйцо, специи)  
(sour milk Armenian soup: yogurt, gravap, butter, cilantro, egg, spices)



**Чанах по-армянски / Armenian Chanakhi** 300 г/г  
**- сезонное блюдо**

518 Р

(густой суп: баклажаны, перец, помидор, нут, стручковая фасоль, телятина, томат, зелень, масло растительное, аджика, специи)  
(Armenian thick soup: eggplant, pepper, tomatoes, chickpeas, green beans, beef, tomato paste, herbs, vegetable oil, adjika, spices)



**Хаш (сезонный) \*** 1 порция/portion 500 мл/мл  
**Khash (seasonal) \***

929 Р

(подается с лавашем, зеленью, дайконом)  
(served with lavash, herbs, daikon)



\* - дневная скидка не распространяется

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

( время ожидания ~ 25 - 30 мин. )



**Долма в виноградных листьях** 8 шт/рс

**Dolma in grape leaves**

(виноградный лист, фарш из говядины и свинины ,  
подаётся с мацони)

(grape leaf, ground beef and pork, served with yogurt)

687 Р

**Жаркое по-армянски** 400 г/г

**Roast in Armenian**

(свинина, картофель, помидоры, лук, перец  
болгарский, масло растительное, зелень, специи)  
(pork, potato, tomatoes, onion, Bulgarian  
pepper, vegetable oil, herbs, spices)



708 Р

**Tzhvzhik** 350 г/г

(говяжьи сердечки, говяжья печень, лук,  
томат, масло сливочное, зелень, специи)  
(beef herats, beef liver, onion, tomato  
paste, sunflower oil, herbs, spices)



579 Р

**Ешь и молчи (Кер у сус) / Eat and be quiet** 450 г/г

(телятина, лук, болгарский перец, зеленый горошек,  
помидоры, картофель фри, соленые огурцы,  
перец чили, зелень, специи, масло сливочное)  
(veal, onion, Bulgarian pepper, green pea,  
tomatoes, french fries, salted cucumbers,  
chilli, herbs, spices, sunflower oil)



865 Р

\* **Кюфта «по-эчмиадзински»** 200 г/г

**Kyufta in Ejmiatsin style**

Взбитый в специях фарш, исключительно  
из мякоти телятины, с добавлением коньяка,  
до образования нежной воздушной массы.  
Отваривается в форме больших фрикаделек  
в бульоне. Подается в нарезке, политой  
топленным маслом.



709 Р

\* - по предварительному заказу

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

**Курица по-домашнему / Homemade chicken 450 г/г**

(курица, картофель, лук, зелень,  
перец болгарский, помидор, масло, специи)  
(chicken, potato, onion, herbs, Bulgarian  
pepper, tomato, vegetable oil, spices)



668 ₺

**Ехегнадзор 350 г/г**

**Yeghegnadzor**

(каре ягнёнка, картофель, баклажаны,  
перец болгарский, обжаренный лук,  
чеснок с томатом, белое вино,  
масло, специи)  
(rack of lamb, potato, eggplant,  
Bulgarian pepper, fried onion,  
garlic with tomato, white wine,  
vegetable oil, spices)



1210 ₺

**Медальоны / Medallions 350 г/г**

(говяжья вырезка, шампиньоны, сливки,  
вино белое, масло сливочное, специи)  
(beef tenderloin, champignons,  
cream, white wine, butter, spices)



1270 ₺

**Бефстроганов из телятины / Beef stroganoff 370 г/г**

(говяжья вырезка, сливки, фри,  
шампиньоны, лук, специи)  
(beef tenderloin, cream, fries,  
champignons, onion, spices)



899 ₺

**Хашлама из телятины 470 г/г**

**Khashlama from veal**

(телятина, картофель, помидоры,  
перец, острый перец, зелень, специи)  
(veal, potato, tomatoes, pepper, chilli, herbs, spices)



782 ₺

**Хашлама из баранины / Khashlama from lamb 320 г/г**

(баранина, перец, помидор, зелень, специи)  
(lamb, pepper, tomatoes, herbs, spices)



885 ₺

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

( время ожидания ~ 25 - 45 мин. )

**Ариса** 320 г/г

**Arisa**

(курица, масло сливочное, дзавар)

(chicken, butter)

Традиционное армянское сытное кушанье из отделенной от костей курицы и специально обработанной пшеницы



398 ₺

**ПОХИНДЗ (Քոհինձ)/Pohindz** 180 г/г

(мука(похиндз), соль, сливочное масло/

flour (pohindz), salt, butter)

Традиционная армянская сытная каша из молотой обжаренной пшеницы и топленого масла)



299 ₺



**Армавир** 700 г/г

**Armavir**

(филе телятины, помидоры

баклажаны, лук, сливки, зелень,

белое вино, чеснок,

масло сливочное, специи)

(veal fillet, tomatoes, eggplant, onion,

cream, herbs, white wine, garlic,

butter, spices)

1368 ₺

**Кец-кец (в глиняной посуде)** 520 г/г

**Kets-kets**

(ребро свиное, мякоть свиная

лук красный, перец болгарский,

томат, перец острый,

масло сливочное, зелень, специи)

(pork rib, pork pulp, onion red,

Bulgarian pepper, tomato paste, chilli,

butter, herbs, spices)



1208 ₺

время подачи более 40 мин.



**Караван хурджин** 380 г/г

778 ₺

**Karavan khurjin**

(закрутка в лаваше)

(тесто, баранина, лук, перец болгарский,

перец острый, помидор, масло специи)

(pastry, mutton, onion, Bulgarian pepper,

chilli, tomatoes, butter, spices)

время подачи более 60 мин.

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

( время ожидания ~ 20 - 35 мин. )

**Назели** 370 г/г

**Nazeli**

(куриная грудка, грибы, перец болгарский, баклажан, сметана, томат, чеснок, белое вино, грецкий орех, масло, специи, сулугуни, цукини)  
(*chicken breast, champignons, eggplant, sour cream, tomato paste, garlic, white wine, walnut, butter, spices, suluguni cheese, zucchini*)

**1086 ₺**



**Марзпан** 320 г/г

**Marzpan**

(свинина, куриная грудка, сметана, гранат, зелень, масло сливочное, специи)  
(*pork, chicken breast, sour cream, pomegranate, herbs, butter, spices*)

**781 ₺**

---

## ПАСТА PASTA

---

**Паста «Карбонара»** 300 г/г (время ожидания - 25-30 мин)

**Carbonara pasta**

(спагетти, сыр пармезан, бекон, оливковое масло, сливки, яйцо, специи)  
(*spaghetti, parmesan cheese, bacon, olive oil, cream, egg, spices*)

**689 ₺**

**Паста «Болоньезе»** 300 г/г (время ожидания - 45-60 мин)

**Bolognese pasta**

(спагетти, говяжий фарш, растительное масло, лук, морковь, чеснок, помидоры, томатная паста, пармезан, специи)  
(*spaghetti, ground beef, vegetable oil, onion, carrot, garlic, tomatoes, tomato paste, parmesan cheese, spices*)

**678 ₺**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

( время ожидания ~ 30 - 50 мин. )

- \* Стерлядь, запечённая  
в духовке / на мангале 100 г/г  
Sterlet fish, baked  
in the oven / on the grill



437 ₺  
420 ₺

*при весе рыбы более 3,5 кг.*



- \* Сибас на мангале 100 г/г  
Sea bass fish on the grill

355 ₺

- Сёмга на мангале / на пару 180 г/г  
Salmon on the grill / steamed



1183 ₺



- \* Дорадо на мангале 100 г/г  
Dorado fish on the grill

355 ₺

- \* Ишхан (форель речная) 100 г/г  
на мангале / отварная  
Trout fish on the grill / boiled



375 ₺

- \* Горно-речная форель (кармрахайт) 100 г/г  
Mountain river trout (karmrahite)



487 ₺

- Рыбное ассорти на мангале / Grilled fish platter 1500 г/г 4945 ₺  
(сёмга, дорадо, сибас, форель речная, креветки королевские)  
(Salmon, dorado, sea bass, trout fish, king prawns)

\* - В нарезке не подается, готовится целиком, вес подачи зависит от размера рыбы

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ HOT DISHES ON THE GRILL

( время ожидания ~ 25 - 40 мин. )

**Шашлык из свиных рёбрышек**  
**Barbecued pork ribs** 220 г/г

(подаётся с луком и соусом / with onion and sauces)



586 Р



**Шашлык из свиной шейки**  
**Pork neck skewers** 250 г/г

(подаётся с луком и соусом / with onion and sauces)

668 Р

**Шашлык из свиной корейки**  
**Barbecued pork loin** 260 г/г

(подаётся с луком и соусом  
/ with onion and sauces)



525 Р

**Шашлык из бараньей корейки** 200 г/г  
**Barbecued lamb loin**

(подаётся с луком и соусом / with onion and sauces)



1295 Р

**Шашлык из бараньей мякоти** 200 г/г  
**Barbecued lamb meat**

(подаётся с луком и соусом / with onion and sauces)

1015 Р



**Шашлык из мякоти телятины** 260 г/г  
**Barbecue of veal meat**

(подаётся с луком и соусом / with onion and sauces)

999 Р

**Шашлык из говяжьей печени** 230 г/г  
**Barbecue of beef liver**

(подаётся с луком и соусом / with onion and sauces)

481 Р

**Шашлык куриный** 200 г/г  
**Chicken skewers**

(подаётся с луком и соусом /  
with onion and sauces)



512 Р

**Шашлык из куриных крылышек** 200 г/г  
**Barbecue chicken wing**

(подаётся с луком и соусом  
/ with onion and sauces)



478 Р

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

\* **Цыплёнок, запечённый на мангале 100 г/г**

**Chicken baked on the grill**

(подаётся с луком и красным  
или зеленым соусом ткемали)

(with onion and souces tkhemali)

\* **средний вес ~ 400 ~ 600 г/г  
подаётся целиком**



**168₽**



**Шашлык ассорти / Barbecue assorted 1 400 г/г 3690 ₽**  
(~ на 3 - 4 персоны/ for ~ 3-4 persons)

1 порция из свиных рёбер / 1portion pork ribs 250 г/г

1 порция из свиной шейки / 1portion pork neck skewers 250 г/г

1 порция из баранины / 1portion pork loin 250 г/г

1 порция из курицы / 1portion chicken skewers 250 г/г

2 порции люля-кебаб / 2servings lulya kebab 400 г/г



**Шашлык ассорти / Barbecue assorted 5 000 г/г**  
(~ на 11 - 14 персон/ for ~ 11-14 persons)

**10996₽**

1 порция из свиных рёбер / 1portion pork ribs 250 г/г

3 порции из свиной корейки / 3 servings of pork loin 750 г/г

1 порция из свиной шейки / 1portion pork neck skewers 250 г/г

1 порция из баранины / 1portion pork loin 250 г/г

1 порция из говядины / 1 serving of beef 250 г/г

1 порция из куриной грудки / 1 serving of chicken breast 250 г/г

1 порция из куриных крыльев / 1 serving of chicken wings 250 г/г

2 порции люля-кебаб из баранины / 2 servings lulya lamb kebab 400 г/г

2 порции люля-кебаб из говядины / 2 servings lulya beef kebab 400 г/г

2 порции люля-кебаб из курицы / 2 servings lulya chicken kebab 400 г/г

2 порции шампиньонов / 2 portions of champignons 400 г/г

2 порции картофеля на мангале / 2 servings of potatoes on the grill 400 г/г

2 порции помидоров на мангале / 2 servings of tomatoes on the grill 200 г/г

2 порции баклажанов на мангале / 2 servings of eggplant on the grill 400 г/г

2 порции болгарского перца на мангале / 2 servings of bell peppers on the grill 200 г/г

1 шт острый перец / 1 pc hot pepper 50 г/г

*Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд*

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

**Люля-кебаб из телятины** 200 г/г

**Lulya veal kebab**

*(подаётся с луком и соусом)*

*(with onion and sauces)*



**530 Р**

**Люля-кебаб из баранины** 200 г/г

**Lulya lamb kebab**

*(подаётся с луком и соусом)*

*(with onion and sauces)*



**608 Р**

**Люля-кебаб из курицы** 200 г/г

**Lulya chicken kebab**

*(подаётся с луком и соусом)*

*(with onion and sauces)*



**483 Р**

**Люля-кебаб ассорти / Lulya kebab assorted** 1 700 г/г  
*(~ на 2 - 4 персоны/ for ~ 2 - 4 persons)*

2 порции из баранины / 2 servings lulya lamb kebab 500 г/г

2 порции из говядины / 2 servings lulya beef kebab 500 г/г

2 порции из курицы / 2 servings lulya chicken kebab 500 г/г

1 порция на выбор шампиньоны или картофель на мангале 200 г/г

1 serving of your choice potatoes or mushrooms

**3380 Р**



Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

# ГАРНИРЫ SIDE DISHES



**Овощи, запеченные на мангале**  
**Vegetables, grilled**

*(баклажан, помидор, перец болгарский)*  
*(eggplant, a tomato, bulgarian pepper)*

**531 Р**



**«ПЛЭЧ»**



**Картофель, запечённый на мангале** 150 г/г  
**Potatoes on the grill**

**281 Р**



**Молодой картофель на мангале** 200 г/г  
**Young potatoes on the grill**

**293 Р**



**Картофель, жареный с грибами** 320 г/г  
**Fried potatoes with mushrooms**

**405 Р**



**Картофель по-деревенски / Rustic potatoes** 200 г/г

**356 Р**



**Картофель фри / French fries** 150 г/г

**285 Р**



**Картофельное пюре с молоком** 200 г/г  
**Mashed potatoes with milk**

**307 Р**



**Цуккини, запеченный на мангале** 200 г/г  
**Grilled zucchini**

**199 Р**



**Баклажан, запечённый на мангале** 1 шт/pc  
**Grilled eggplant**

**199 Р**



**Помидор, запечённый на мангале** 1 шт/pc  
**Grilled tomato**

**219 Р**



**Перец болгарский, запечённый на мангале** 1 шт/pc  
**Grilled bulgarian pepper**

**179 Р**



**Шампиньоны, запечённые на углях** 180 г/г  
**Grilled champignon**

**389 Р**



*Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд*

( в нашем ресторане порции - стандарт ПЛЮС )

**Рис с овощами** 150 г/г  
**Rice with vegetables**



333 Р



**Ачар с грибами / Emmer** 250 г/г  
(плов из полбы с грибами)  
(pilaf of spelt with mushrooms)

388 Р



**Аришта / Arishta** 250 г/г.  
(обжаренная на топленом масле домашняя лапша,  
подаётся с соусом из мацони с чесноком)



429 Р



**Тушеная в сливочном масле  
зелень с яйцом**  
**Greens stewed in butter with egg**

**Мандак**  
**Astrodaucus orientalis**  
300 г/г



**Шпинат**  
**Spinacia**  
300 г/г

395 Р

**Сибех (Резак)**  
**Falcaria vulgaris**  
300 г/г



**Стручковая фасоль / Green beans** 300 г/г ..... 348 Р  
(обжаренная и тушеная на топленом масле стручковая фасоль с яйцом)

## ХЛЕБНАЯ ЛАВКА Bread shop



**Армянский тонкий лаваш** 1 порция/portion ..... 69 Р  
**Armenian lavash**

**Фирменный хлеб** 1 порция/portion ..... 119 Р  
**Charcoal baked bread**

**Хлебная корзина / Bread basket** 1 порция/portion ..... 257 Р  
(тонкий лаваш, фирменный хлеб на углях, булочки  
armenian lavash, charcoal baked bread, bun)

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

---

## СОУСЫ SAUCES

---



<b>Шашлычный / Barbecue sauce</b> 50 г/г ..... <i>(собственного приготовления /self-made)</i>	<b>162 Р</b>
<b>Аджика / Adjika sauce</b> 50 г/г .....	<b>162 Р</b>
<b>Кетчуп / Ketchup sauce</b> 50 г/г ..... <i>(собственного приготовления/self-made)</i>	<b>147 Р</b>
<b>Чесночный / Garlic sauce</b> 50 г/г .....	<b>147 Р</b>
<b>Тартар / Tartar sauce</b> 50 г/г .....	<b>147 Р</b>
<b>Ткемали / Tkemali sauce</b> 50 г/г .....	<b>147 Р</b>
<b>Наршараб / Narsharab sauce</b> 50 г/г .....	<b>152 Р</b>
<b>Сметана / Sour cream</b> 50 г/г .....	<b>135 Р</b>
<b>Майонез / Mayonnaise</b> 50 г/г .....	<b>119 Р</b>
<b>Сацебели / Satsebeli</b> 50 г .....	<b>147 Р</b>

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS



Фруктовая нарезка  
Cut fruits

1 кг/г

1770 Р

Блины с вареньем/джемом 2шт/pc  
/медом/сметаной  
Pancakes with jam/honey/sour cream  
(варенье на выбор) 🍓



385 Р

Мороженое в ассортименте / Ice cream assortment 150 г/г

388 Р

Варенье в ассортименте / Jam in assortment 150 г/г

345 Р

Фруктовая ваза / Vase of fruits 2,5- 3 кг/г

2980 Р

сезонные фрукты / seasonal fruit - для банкетов и мероприятий

## Выпекаем для Вас

Круассан классический  
Croissant

1 шт/pc

168 Р

Круассан с шоколадом  
Croissant with chocolate

188 Р

Круассан с фруктовым джемом  
Croissant with fruit filling

188 Р

Гата армянская слоёная 2 шт/pc  
Armenian puff pastry Gata



310 Р



Гата армянская круглая 500 гр/г  
Armenian Round Gata

870 Р

Домашняя выпечка и торты на заказ  
Homemade bakery (для банкетов и мероприятий)

договорная

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

---

## КОФЕ COFFEE

---

Кофе по-восточному / Yerevan coffee 60 мл/ml	199 Р
Эспрессо / Espresso 40 мл/ml	179 Р
Двойной эспрессо / Double espresso 70 мл/ml	299 Р
Американо / Americano 130 мл/ml	249 Р
Капучино / Cappuccino 150 мл/ml	339 Р
Латте / Latte 250 мл/ml	389 Р
Гляссе / Glace 220 мл/ml	415 Р

---

## ЧАЙ TEA

---

500 мл/1000 мл/ml

Ассам / Assam	299/499 Р
Эрл Грей / Earl gray	299/499 Р
Чёрный с дикой вишней / Black with wild cherry	299/499 Р
Чёрный с чабрецом / Black with thyme	299/499 Р
Чёрный с мятой / Black with mint	299/499 Р
Сенча / Sencha	299/499 Р
Жасминовый / Jasmine	299/499 Р
Зелёный с чабрецом / Green with thyme	299/499 Р
Молочный улун / Milk oolong	299/499 Р
Фруктовый / ягодный / Fruit / Berry	299/499 Р

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS



**Фруктовый микс** (домашний «лимонад») **495 Р**  
**Homemade lemonade** 1 lump/liter  
**Ягодный отвар** (с сахаром) 250 мл/1л **170/495 Р**  
**Berry broth** (with sugar) (домашний «морс»)

**Фреш в ассортименте** 250 мл/ml  
 Assorted of freshly squeezed juices



**585 Р**



**Соки натуральные в ассортименте** **169/495 Р**  
**Naturally flavored juices** 250 мл/ml/1 л/

**Лимонад в ассортименте / Lemonade assortment** 500 мл/ml ..... **209 Р**  
 (тархун, дюшес, мохито, клубничный мохито)

**Минеральная вода «Джермук»/«Бжни»/«Татни»газ.** 500 мл/ml **205 Р**  
**Mineral water of Armenia carbonated**

**Минеральная вода «Рычал Су» газ.** 500 мл/ml ..... **219 Р**  
**Mineral water of Russia carbonated**

**Минеральная вода «ТАТНИ»/«Бюрег»/«Аралат»б/газ.** 500 мл/ml **205 Р**  
**Mineral water of Armenia non-carbonated**

**Минеральная вода «Архыз»/«Mever» б/газ.** 500 мл/ml ..... **199 Р**  
**Mineral water of Russia non-carbonated**

**«Кока-кола» /«Coca Cola» /Добрый/Фанта/Спрайт ст.бут.330 мл/ml** **254 Р**

**Тан / Armenian yogurt with water** 1 lump/liter ..... **495 Р**

**Окрошка по-армянски / Yogurt with cucumber** 1 lump/liter..... **589 Р**  
 (тан, свежий огурец, зелень / yogurt,cucumber,greenery)

**Компоты с мякотью в ассортименте** **499 Р**  
 вишня/черешня/кизил/абрикос/груша/персик/яблоко - 1000 мл/ml (стекло)



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

**Мохито классический / Mojito classic** 250 мл/ml ..... **395 Р**

**Мохито клубничный / Strawberry mojito** 250 мл/ml ..... **415 Р**

**Молочный коктейль / Milk Shake** 250 мл/ml ..... **445 Р**  
 (ванильный, клубничный, шоколад / vanilla, strawberry, chocolate)

**Коктейль «Голубая лагуна»/ «Blue Lagoon»**250 мл/ml ..... **455 Р**  
 (апельсиновый сок,ананасовый сок, Блю Кюрасао) .....  
 (orange juice,pineapple juice, Blue Curacao)

**Коктейль «Пина Колада»/ «Pina Colada»**250 мл/ml ..... **475 Р**  
 (ананасовый сок,сливки,сахар, ананас,кокосовая стружка /  
 pineapple juice,cream,sugar, pineapple,coconut chips)

Возможны изменения в сервировке представленных на фотографиях блюд

---

# ИНФОРМАЦИЯ

---

## **Уважаемый посетитель!**

**Отдых в нашем заведении будет максимально комфортным и безопасным, если Вы проявите понимание и ознакомитесь с правилами нашего ресторана:**

1. В ресторане не осуществляется продажа алкогольной и табачной продукции гостям, не достигшим возраста в 18 лет.
2. **Гостям, не достигшим возраста в 18 лет, разрешается находиться в ресторане без сопровождения взрослых до 21ч.00 мин.**
3. Администрация ресторана вправе отказать в посещении гостям в спортивной, пачкающей и рабочей одежде (спецодежде).
4. **В ресторан не допускаются гости в состоянии наркотического и сильного алкогольного опьянения.**
5. В ресторан не допускаются гости с оружием и средствами самообороны, вне зависимости от наличия разрешений, кроме сотрудников государственных органов, находящихся при непосредственном исполнении своих должностных обязанностей.
6. **Верхнюю одежду рекомендуется сдавать в гардероб или размещать на вешалках в баре.**
7. Администрация ресторана не несет ответственность за сохранность ценных вещей и денежных средств оставленных в карманах верхней одежды. Просим заблаговременно позаботиться об их сохранности, а особо ценные предметы передать на временное хранение менеджеру ресторана.
8. **Администрация ресторана не несет ответственность за транспортные средства, оставленные на прилегающей к ресторану бесплатной городской парковке.**
9. Охрана заведения вправе реагировать на случаи нарушения гостями установленных норм поведения в общественных местах. В целях вашей безопасности, в помещениях ресторана проводится видеонаблюдение. Рекомендуется вести себя корректно и вежливо по отношению к сотрудникам ресторана и находящимся в зале гостям. Не допускается нарушение отдыха гостей ресторана. Запрещается использование нецензурной лексики и оскорбительных фраз.
10. **В целях защиты личной информации и частной жизни, на территории ресторана не допускается проведение фото и видео-съемки третьих лиц без их согласия и разрешения администрации ресторана. Запрещается проведение профессиональной фото и видео-съемки без разрешения администрации ресторана.**
11. Не позднее, чем за 30 минут до закрытия заведения гостям предоставляются к оплате завершающие счета.
12. **Запрещается курение в помещениях ресторана. Для курящих гостей оборудовано специальное место для курения во внутреннем дворике ресторана и у главного входа. Помещения ресторана оборудованы специальными «противодымными» датчиками, при срабатывании которых включается противопожарная система. При срабатывании сирены производится обязательная эвакуация гостей. Охрана заведения вправе отказать нарушителю правил курения в дальнейшем обслуживании и потребовать покинуть заведение. Данное требование не освобождает гостя от обязательства по оплате счета за полученные услуги.**
13. **Запрещается употребление принесенных с собой продуктов и напитков.**
14. Стоимость испорченного имущества и посуды оплачиваются по заранее утвержденным тарифам и расценкам заведения.
15. **Не разрешается во время музыкальной программы находиться на сцене, мешать исполнителям, участвовать в исполнении музыкальных произведений.**
16. В нашем ресторане оплата за предоставленные услуги производится за наличный и безналичный расчет. Оплата посредством перевода средств между физическими лицами запрещена. В случае возникновения неудобств обращайтесь к администратору.