



Menu







Колодные закуски

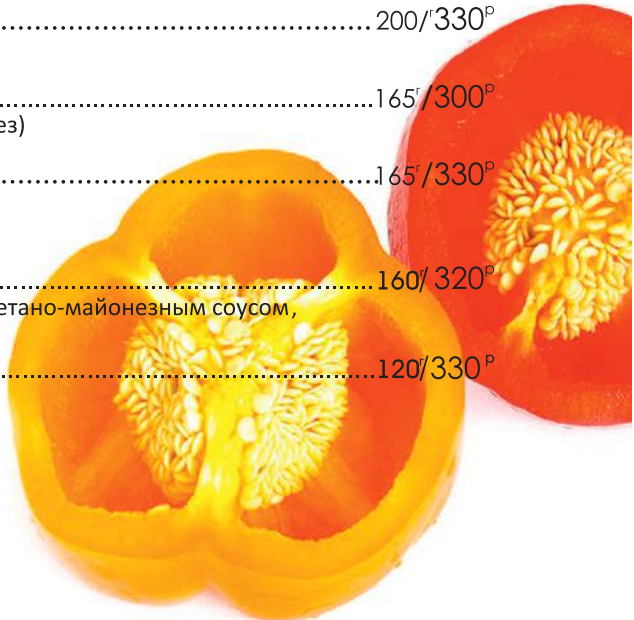
Рыбное ассорти..... (рыба масляная х/к, семга с/с, форель х/к, лимон)	150/40'/ 550 ^Р
Овощное ассорти..... (огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, листья салата, зелень, соус «Тар-Тар»)	270/2'/ 370 ^Р
Мясное ассорти..... (ассорти мясных деликатесов: рулет куриный, язык отварной, буженина с соусом «Хрен»)	215/20'/ 520 ^Р
Коллекция благородных сыров..... (Дор блю, Чеддар, Маасдам, фетта с виноградом и медом)	160/100'/570 ^Р
Рулетики из баклажанов..... (с брынзой и грецкими орехами)	160/10'/390 ^Р
Сельдь с картофелем и маринованным луком.....	120/100/25'/ 320 ^Р
Семга слабосоленая..... (масло сл., лимон, масл)	100/40/2'/ 390 ^Р
Бастурма, суджук.....	100'/ 340 ^Р
Язык говяжий с маринованными опятами..... (с соусом «Хрен»)	80/50/40'/370 ^Р
Соленья..... (перец маринованный, огурцы соленые, капуста квашеная, чеснок маринованный)	200/2'/370 ^Р
Грузди со сметаной и луком.....	100/20/20'/350 ^Р
Маслины, оливки.....	80'/ 150 ^Р
Армянский сыр с зеленью.....	140/60'/300 ^Р
Лимон.....	80'/ 150 ^Р





Салаты

- Салат «Круазе».....150/2^г/370^р
(Фирменный салат с форелью и вялеными томатами со сливочно-лимонным соусом и кедровыми орехами)
- Салат «Нисуаз»..... 150/310^р
(тунец конс., св.помидоры, салат листовой, яйцо, масло, св. огурцы, соус Нисуаз)
- Салат «Фортуна».....160^г/390^р
(форель копч., отварные овощи, икра летучей рыбы, яйцо с соусом и листом салата)
- Салат «Морское очарование».....170^г/370^р
(морской коктейль, баклажаны, китайская капуста, св. помидоры и сыром Дор блю, соус Бальзамический)
- Салат «Цезарь»
(гренки, свежие помидоры, лист салата, соус «Цезарь», сыр Пармезан)
- с семгой.....200^г/350^р
- с курой.....200^г/330^р
- с креветками.....200^г/370^р
- Салат «Карамболь».....150/2^г/350^р
(слайсы томата, форель копченая, креветки, сыр Гауда, икра, майонез)
- Салат «Кабриолет».....170/2^г/310^р
(салат с копченостями, курой и языком с чипсами, майонез)
- Салат «Баварский» в сырной корзиночке.....130/25/2^г/320^р
(Буженина с томатами и маринованными опятами, майонез)
- Салат из овощей с телятиной.....150^г/320^р
(сочетание свежих овощей с нежной телятиной под базиликовым соусом)
- Салат «Греческий»200/2^г/300^р
(перец сладкий , св.огурцы , св.помидоры , листья салата , лук красный , сыр Фета , маслины, соус Бальзамический)
- Салат «Летний от Шеф-повара».....200^г/330^р
(овощи на мангале: лук красный, салат, фирменная заправка)
- Салат «Вечерний».....165^г/300^р
(ветчина, жареные шампиньоны, св.огурцы, сыр пармезан, гренки, майонез)
- Салат «Оливье с языком».....165^г/330^р
(язык отварной, огурцы консервированные, грибы маринованные, картофель отварной, перец болгар., майонез)
- Салат «Арарат».....160^г/320^р
(колбаса с/к грецкий орех, ветчина, болгарский перец, язык говяжий со сметано-майонезным соусом, подается в лаваше)
- Салат «Кальмар».....120^г/330^р
(св. помидоры, кальмары с яйцом, майонезом в сырной корзиночке)





Горячие закусочки

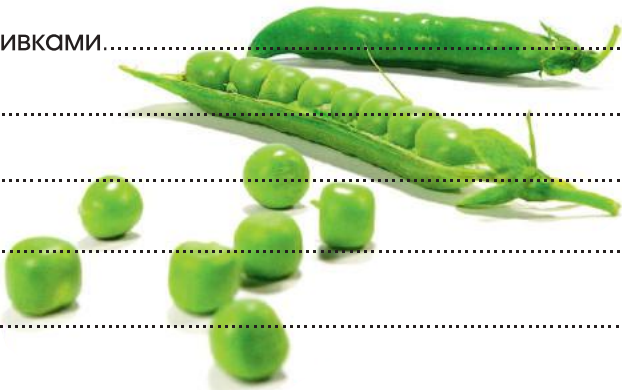
Тигровые креветки с соусом карри.....	100/50/30' / 520°
(Тигровые креветки, томленные в нежном сливочном соусе с ароматным карри)	
Креветки с лимоном.....	150/30' / 300°
Блины с красной икрой и сметаной	100/30/25' / 350°
Жульен мясной	130/2' / 300°
(Мясные деликатесы с шампиньонами в сливочном соусе под запеченным сыром)	
Жульен с креветками.....	130/2' / 350°
(лук, тигровые креветки в сливочном соусе под запеченным сыром)	
Жульен грибной.....	130/2' / 310°
(Шампиньоны в сливочном соусе под запеченным сыром)	
Гренки сырные с соусом.....	170/50' / 220°
лого хлеба под сырной хрустящей корочкой, подаются со сметано-чесночным соусом)	
Гренки чесночные с томатным соусом	160/50' / 210°
(Греники из черного хлеба с хрустящей корочкой, чесночком, подаются с томатным	
Драники с семгой.....	180/170/10' / 360°
Драники с груздями и сметаной.....	180/70/10' / 300°
(Поджаристая картофельная лепешка, подается с маринованными груздями и сметаной)	





Супы

Уха из семги	250/10/2/ 300 ^Р
(семга, специи, свежие помидоры, лук репка, перец болгарский)	
Солянка сборная мясная.....	250/20/10/ 300 ^Р
(3 вида мяса со сметаной и лимоном)	
Суп – крем из шампиньонов со сливками.....	250/30/2/ 320 ^Р
Луковый суп с гренками.....	225/25/290 ^Р
Суп сырный с креветками.....	225/20/290 ^Р
Суп сырный с беконом.....	225/20/ 310 ^Р
Борщ украинский со шпиком.....	225/20/290 ^Р
Чесночный суп.....	250/2/330 ^Р
(картофель, морковь, чеснок, лук, крем – чиз)	



Рыбные блюда

Стейк – гриль из семги с соусом «Наршараб».....	100/350 ^Р
Форель радужная отварная с овощами.....	150/100/50/25/ 520 ^Р
«Морской волк» запеченный в фольге.....	260/50/ 500 ^Р
(Сибас с сырным соусом «Чеддер»)	





*Стейки
от шеф-повара*

Стейк “Боромле”

(Вырезка из говядины, ореховый соус).....120/60’/590^Р

Стейк с соусом Гарганзола

(Свиная мякоть, соус из Дорблю и апельсинов)180/20/30’/490^Р

Вечерний Екатеринбург

(Свиная мякоть, яблоко, баклажан, перец, лист салата, фламбе с коньяком,
подается с «пылу-жару» на сковородочке с пивом)220/20’/520^Р

Корейка в коньячном соусе

(Свиная корейка, масло сливочное, лимон, коньяк)100/30’/290^Р

9-е Чудо

(Свиная или говяжья вырезка, перец, баклажан, помидор, подается с огнем)100/150/30/20’/550^Р





Блюда из птицы

- «Эрмитаж».....200/40/20'/450°
(рулет из филе индейки со спаржей и сливочным соусом «Карри»)
- Цыпленок «Табака»..... 1 шт./490°
(подается с овощами и шашлычным соусом)
- Филе кури с грибами в сливочном соусе и запеченным картофелем.....250/100'/510°
(подается с «пылу-жару» на сковородочке)

Блюда из мяса

- Телятина с грибами в сливочном соусе и запеченным картофелем..... 250/100'/ 590°
(подается с «пылу-жару» на сковородочке)
- Свинина с грибами в сливочном соусе и запеченным картофелем..... 250/100'/550°
(подается с « пылу-жару» на сковородочке)
- Медальоны из говядины с овощами гриль..... 140/60/50'/ 500°
- Фрикасе из телятины..... 210/100/2'/ 520°
(Телятина с грибами, томленная в сметане с томатами, подается с картофельным пюре)
- Хашлама из баранины..... 250/200'/530°
(баранина на косточке, тушеная с овощами)
- Хашлама из телятины..... 250/200'/490°
(телятина на косточке, тушеная с овощами)
- «Дуплет»..... 100/80/110/30'/490°
(свиная вырезка и филе кури с овощами в соевом соусе с белым вином, подается с « пылу-жару» на сковородочке)
- «Дуплет в сливочном соусе»..... 100/80/110/30'/530°
(свиная вырезка и филе кури с овощами в сливочном соусе, подается с « пылу-жару» на сковородочке)





«Долма».....	200/50/350 ^Р
(говяжий фарш с рисом в виноградных листьях, подается с соусом)	
Баранья лопатка запеченная.....	250/100/690 ^Р
(подается с картофелем фри и свежими овощами)	
Гора Арарат.....	150/130/60/10/590 ^Р
(свинная вырезка, филе куриное запеченное с грибами и бананом в сливочном соусе, подается с овощами)	
Ужин дракона.....	250/70/650 ^Р
(бараньи ребрышки запеченные, подаются с овощами)	

Поме

Говяжий язык в томатном соусе.....	150/100/380 ^Р
(говяжий язык с шампиньонами в томатном соусе)	
Овощной микс со сметаной.....	200/30/320 ^Р
(Свежие овощи, томленные в горшочке со сметаной)	
«Чанахи».....	250/2/490 ^Р
(нежная баранина тушёная с овощами)	
Пельмени мясные, запечённые под сметаной.....	250/30/320 ^Р
Жаркое по-армянски.....	300/480 ^Р
(свинина, картофель, помидоры, перец сладкий, лук)	

** (блюдо, приготовленное в глиняном горшочке)*





Блюда на углях

Свинная корейка..... (подается с луком и томатным соусом)	100/30/3'/200°
Шашлык из мраморной говядины..... (подается с квашеной капустой и томатным соусом)	100/30/3'/275°
Шашлык из баранины на косточке..... (подается с луком и томатным соусом)	100/30/30'/220°
Шашлык из свинины мякоть..... (подается с луком и томатным соусом)	100/30/30'/210°
Шашлык из свиных ребрышек..... (подается с луком и томатным соусом)	100/30/30'/200°
Шашлык из курицы..... (подается с луком и томатным соусом)	100/30/30'/175°
Куриные крылья с острым соусом.....	170/50'/330°
Форель радужная на углях..... (подается с соусом «Наршараб, зелень, маслины, лимон)	150/20/15/3'/490°
Семга на гриле с соусом «Наршараб».....	100/30'/350°
Люля – кебаб из баранины..... (подается с луком и томатным соусом)	160/30/30'/300°
Люля – кебаб из говядины..... (подается с луком и томатным соусом)	160/30/30'/290°
Люля – кебаб из курицы..... (подается с луком и томатным соусом)	160/30/30'/270°
Тигровые креветки на углях с соусом «Дорь Блю».....	100/30'/550°
«Морской волк»..... (Сибас, подается с цветной капустой в сухарях)	260/100'/550°
Овощи – гриль на углях (на выбор)	200'/300°
Ассорти по-Армянски..... (Шашлык из свинины мякоть, куриные крылышки, шашлык из курицы, шашлык из свиных ребрышек, шашлык из баранины на косточке, подается с луком и томатным соусом) рекомендуется на компанию от 4 - 5 чел.	1000/100/70'/2500°
Ассорти «Люля-кебаб»..... (Люля – кебаб из баранины, Люля – кебаб из говядины, Люля – кебаб из курицы, люля-кебаб картофельная подается с луком и томатным соусом) рекомендуется на компанию от 4- 5 чел.	1000/100/70'/2200°
Лаваш на углях (Лаваш Армянский завернутый с сыром и соусом «Цезарь»)	150/20/15'/250°
Картофель на мангале.....	200/220°





Паста

Тальятелле с морепродуктами

(Паста Тальятелле, морепродукты: креветки, осьминоги, мидии, сливки, сыр Пармезан)..... 220^г/370^р

Тальятелле с курицей и грибами

(Паста Тальятелле, курица, грибы, сливки, сыр Пармезан)..... 220^г/320^р

Тальятелле с беконом

(Паста Карбонара, бекон, сливки, красное вино, сыр Пармезан).....220^г/350^р

Спагетти «Болоньезе»

(Спагетти, сыр Пармезан, фарш говяжий, соус восточный)220^г/ 310^р

Пено пегатто с овощами

(Паста, овощи, зелень, сливки, сыр Пармезан)220^г/330^р





Пицца

- Фирменная пицца «Шоколад»**
Ингредиенты любые по желанию клиента 30^{см}/300^г/490^р
- Пицца Цезарь**
Моцарелла, соус цезарь, куриное филе, салат, помидоры, сыр пармезан, перец болгарский 30^{см}/300^г/460^р
- Пицца Маргарита**
Классическая пицца с томатами и сыром Моцарелла 30^{см}/300^г/440^р
- Пицца с курицей и грибами**
Курица, грибы, сыр Чеддер и Моцарелла 30^{см}/300^г/430^р
- Пицца Пепперони**
Пепперони с томатным соусом пронто и сыром Моцарелла 30^{см}/300^г/450^р
- Пицца с ветчиной, грибами и беконом**
Ветчина, шампиньоны, бекон, помидоры 30^{см}/300^г/440^р
- Пицца с копченой курицей и ананасами**
Копченая курица, болгарский перец и красный лук, ананасы 30^{см}/300^г/480^р
- Пицца охотничья**
Охотничьи колбаски, шампиньоны, томаты 30^{см}/300^г/460^р
- Хачапури по-Аджарски**
Сыр брынза, масло сливочное, яйцо, тесто 300^г/300^р





Гарниры

Картофель запеченный.....	150'/150 ^Р
Картофельное пюре.....	150'/120 ^Р
Картофель отварной с зеленью.....	150'/110 ^Р
Капуста цветная в сухарях.....	150'/190 ^Р
Овощи - гриль.....	150'/160 ^Р
Картофель – фри с соусом.....	150/50/130 ^Р
Картофель жареный с грибами.....	150/50'/180 ^Р
Картофель по-деревенски.....	100'/150 ^Р

Соусы

Соус «Сальса».....	50'/40 ^Р
Соус «Соевый».....	30'/30 ^Р
Соус «Хрен».....	50'/30 ^Р
Сметана, майонез.....	50'/30 ^Р
Соус «Наршараб».....	30'/50 ^Р
Соус «Тар-тар».....	50'/50 ^Р
Соус «Тобаско».....	10'/50 ^Р

Хлеб

Лаваш Армянский.....	20'/10 ^Р
Лаваш овальный.....	20'/5 ^Р
Хлеб б/ч.....	25'/5 ^Р
Булочка.....	45'/10 ^Р





Детское меню

Салат «Радуга»..... (Свежие овощи с маслом)	100'/110 ^Р
Английская овсянка..... (Овсяночка, отваренная в молоке)	200'/130 ^Р
Блинчики с мороженым.....	100/70'/140 ^Р
Бульон с вермишелью и морковкой..... (Легкий бульончик с добавлением вермишелек и морковки)	225'/110 ^Р
Клубничный супчик.....	225'/120 ^Р
Жареные бананы..... (Слегка обжаренные ломтики банана, подаются под топленым шоколадом)	200'/130 ^Р
Котлетка по-домашнему..... (Котлетка из нежного куриного фарша)	80'/120 ^Р
Котлетки картофельные с брынзой..... (Картофельное пюре с добавлением сыра*Брынза*, обжаренное до румяной хрустящей корочки)	150'/130 ^Р
Макароны «Минестроне»..... (Супчик из макарон, с добавлением свежих овощей)	140'/120 ^Р
Фруктовое пюре..... (Пюре из свежих фруктов)	200'/140 ^Р
Чикенбургер с картофелем фри..... (Булочка, свежий огурцы, свежие помидоры, лист салата, филе куриное, майонез)	150/100/170 ^Р





Десерты

Фруктовый салат со взбитыми сливками и топингом..... (груша, киви, апельсин, виноград, яблоки, йогурт)	150/10/2/290°
Пахлава..... (мёд, слоеное тесто с грецкими орехами и рафинадом)	100/2/280°
Чизкейк со взбитыми сливками и топингом (сырный торт в ассортименте: клубничный, шоколадный, ванильный)	100/60/320°
Мороженое с топингом.....	150/20/ 220°
Мороженое с шоколадной крошкой.....	150/20/ 230°
Мороженое с грецкими орехами.....	150/2 /250°
«Искушение»..... (Блинчик с сырным кремом и фруктами с топингом)	125/20/ 290°
Грушевый штрудель с шариком мороженого и топингом..... (Нежное слоеное тесто с начинкой из мякоти груши с добавлением корицы, подается с шариком мороженого и сладким топингом)	150/30/30/ 310°
Варенье нашего производства в ассортименте.....	100/190°
Мильфей с вишней..... (нежное пирожное из слоеного теста, взбитых сливок и начинки из вишни)	170/30/300°
Яблоко, запеченное с курагой, изюмом, орехами и медом.....	200/280°
Тирамису..... (Многослойный десерт с добавлением кофе, нежных сливок и печенья Своярди, посыпается какао)	150/50/320°
Шоколадный мусс..... (Сладкая шоколадная *Пенка* из сливок и топленого шоколада)	160/ 290°
Шоколадный пудинг..... (Нежный десерт из яйца, шоколада и муки)	150/ 300°
Шоколадное фондю с грушей.....	150/150/ 320°



Фрукты

Фруктовое ассорти.....	500/450°
Апельсины. Мандарины.....	100/70°
Виноград.....	100/90°
Груша.....	100/80°
Киви.....	100/90°
Яблоко.....	100/80°
Банан.....	100/60°