

Категория	Продукт	Вес	Объем	Цена
<b>Завтраки</b>				
	Яичница из двух яиц	100		150
	Яичница с томатами	150		210
	Яичница с бастурмой	150		250
	Омлет	200		150
<b>Закуски</b>				
	Чипсы	150		100
	Гренки чесночные	300		100
	Креветки в кляре	200		300
	Курт 10 шт.	100		250
	Сырная нарезка «Чанах»	100		210
	Нарезка из армянских деликатесов	50/50		350
	Мясная нарезка	300		500
	Тарелка зелени	150		250
	Тарелка солений	200		250
	Лимон 1 шт.			150
	Оливки	100		150
	Маслины	100		150
	Перец острый 1 шт.	200		150
	Перец острый запеченный 1 шт.	200		150
	Перец красный маринованный	150		150
	Рулеты из баклажанов 5 шт.	250		350
	Нут соленый	100		200
	Рулет из свинины по-домашнему	100		250
	Сало домашнее	100		200
	Чурчхела	300		250
	Джонджоли	100		200
	Сыр «Чечил»	150		200
	Сырная нарезка «Сулугуни»	150		200
<b>Салаты</b>				
	Салат из свежих овощей	200		250
	Салат «Имам Баялды»	200		210
	Салат «Табуле»	200		210
	Салат «Цезарь»	250		300
	Салат из маринованных грибов	200		210
	Салат «Винегрет»	250		200
	Салат из портулака	200		210
	Салат «Аджабсанда»	200		210
	Салат «Оливье»	200		210
	Салат морковь по-корейски	200		210
	Салат «Витаминный»	200		210
	Постный салат из лобии	300		300
<b>Супы</b>				
	Хашлама	500		420
	Харчо	400		250
	Суп куриный	400		150
	Борщ	400		210

	Лобио	400	210
	Рассольник	400	210
	Солянка сборная	400	210
	Постный суп из овощей	300	250
	Суп щавелевый	300	200
	Суп «Спас»	350	300
<b>Блюда на мангале</b>			
<b>Шашлыки</b>	Шашлык из свиной шейки	350	500
	Шашлык из свиных ребрышек	350	450
	Шашлык из свиной корейки	350	500
	Шашлык из свиной корейки	650	800
	Шашлык из бараньей мякоти	350	500
	Шашлык из бараньих ребрышек	350	450
	Шашлык из бараньей корейки	350	550
	Шашлык из куриных крылышек	350	280
	Куриные ножки	350	280
	Шашлык из куриной грудки	350	350
	Куриная тушка 1 шт.	450	350
	Шашлык из телятины	300	700
	Икибирь	300	450
	Ассорти из баранины с мангала	1100	1800
	Ассорти из свинины и овощей	1700	2250
	Ассорти из люля-кебаб	660	840
	Ассорти из шашлыка и люля-кебаба	1800	3500
<b>Люля-кебабы</b>	Люля-кебаб из баранины	250	350
	Люля-кебаб из телятины	250	280
	Люля-кебаб из курицы	250	210
<b>Рыба и овощи</b>	Стейк из семги	350	900
	Форель	350	900
	Овощи гриль на шампуре	300	350
	Картофель с салом	200	150
	Картофель плеч с курдюком	200	200
	Шашлык из шампиньонов	150	280
<b>Горячее</b>			
	Хинкали из телятины 5 шт.	500	280
	Хинкали из баранины 5 шт.	500	350
	Хинкали с сыром 5 шт.	500	250
	Хинкали из телятины жареные 5 шт.	500	300
	Хинкали из баранины жареные 5 шт.	500	370
	Манты 1 шт.	100	50
	Пельмени домашние 10 шт.	200	250
	Оджахури	500	400
	Чекмерули	500	450
	Чанахи	500	400
	Пити	500	400
	Жаркое из говядины	500	400
	Жаркое из курицы	350	250
	Долма	200	300

	Жареный сулгуни	100	210
	Ишли Кюфта 1 шт.	100	100
	Мясо по-французски	250	150
	Котлета по-киевски	100	150
	Жюльен	150	180
	Плов по-узбекски	250	250
	Голубцы классические	300	300
	Бризоль	300	300
	Форель на пару 2 шт.	320	550
	Хаш	400	400
	Домашняя «Тапака» из курицы с картофелем	450	550
	Сельдь с картофелем	250	310
	Шницель Black Angus	250	550
	Шаурма по-еревански	400	400
	Лагман	350	300
	Чашушули	250	450
<b>Гарниры</b>			
	Ачаров плов	250	210
	Спагетти	250	100
	Гречка	250	100
	Картофель фри	200	150
	Картофель по-домашнему	250	200
	Картофель отварной	200	150
	Гречка с луковой поджаркой	200	150
	Фасоль стручковая с яйцом	200	250
	Картофельное пюре	200	150
<b>Выпечка</b>			
	Хачапури по-имеретински	260	200
	Хачапури по-мегрельски	300	250
	Хачапури по-аджарски	250	250
	Хачапури с мангала	200	300
	Хачапури по-гурийски	300	250
	Чебурек	110	90
	Самса 1 шт.	150	150
	Блинчики с мясом по-домашнему 1 шт.	100	120
	Торт «Наполеон»	150	200
	Пахлава 1 шт.	100	150
	Ачма	300	250
<b>Хлеб</b>			
	Лаваш 1 шт.	100	70
	Лепешка 1 шт.	200	70
	Хлеб белый	100	30
	Хлеб черный	100	30
<b>Соусы</b>			
	Соус ткемали	50	70
	Сметана	50	50
	Майонез	50	50
	Аджика острая	50	70

	Горчица	50		50
	Соус наршараб	50		70
	Соус для долмы	50		70
	Соус фирменный шашлычный	50		70
<b>Напитки и фрукты</b>				
	Вода «Джермук»		500	100
	Вода «Джермакунк»		500	100
	Лимонад		500	70
	Coca-Cola			100
	Sprite		500	100
	Сок «Добрый» яблочный		330	100
	Сок «Добрый» томатный		330	100
	Fanta		500	100
	Морс домашний		1000	250
	Окрошка по-армянски		1000	300
	Вода «Гарни» без газа		500	70
	Сок натуральный «Артфуд»		250	70
	Фруктовая ваза	2000		1900
	Сок Гранатовый		1000	500
	Блинчик постный	20		20
	Блинчик со сметаной	60		80
	Блинчик с икрой	80		350
	Блинчик с клубничным вареньем	90		80
	Блинчик со сгущенкой	60		100
	Блинчик с творогом	80		100
	Вырезка свиная	550		1200
	Шляпки шампиньонов с сыром	300		450
	Драники картофельные	160		150
	Хинкали с грибами	450		250
	Хинкали с картофелем	450		250
	Творожные шарики с орехами	280		250
	Жингалов Хац	200		350
	Кутаб с зеленью	150		180
	Кутаб с зеленью и сыром	150		200
	Королевское хачапури	360		550

ИНН 500902746619 ОГРН 317502700049492

Описание
Сытное и вкусное блюдо, подходит и на завтрак и в любое время суток.
Сливочное масло, яйца, томаты очищенные
Сливочное масло, яйца, бастурма
Сливочное масло, яйца, молоко
Картофель, растительное масло, соль, красный перец
Хлеб черный, растительное масло, чеснок
Креветки, панировка
Соленый сыр
Этот рассольный вид сыра готовят при помощи особенных горшков в специальном приготовленном ра
Бастурма и суджух. Армянские мясные деликатесы из мяса и специй
Ассорти из говяжьего языка, свиного окорока, буженины, индейки и свиного рулета
Лук, петрушка, кинза, укроп
Соленые огурцы, помидоры, капуста белокочанная, капуста цветная
Закуска из обжаренных баклажан с грецкими орехами и чесноком. Баклажаны, грецкие орехи, чеснок,
Крупный нут, соль
Грецкие орехи, сироп из шелковицы
Маринованные соцветия, чеснок, зелень, масло
Томаты, огурцы, болгарский перец сладкий, лук, зелень, соль. Майонез, сметана, масло — на выбор
Обжаренные в особом соусе овощи (томаты, баклажаны, болгарский перец сладкий)
Салат можно считать и закуской и основным блюдом. В составе салата: булгур, помидоры, петрушка, м
Романо, куриное мясо, томаты черри, соль, сухарики
Грибы шампиньоны, зелень, лук репчатый, винный уксус
Свекла, морковь, фасоль, картофель, лук репчатый, масло растительное
Легкий салат из портулака (дандура) с чесноком и зеленью
Постное блюдо из запеченных баклажанов, болгарского перца и томатов
Картофель, морковь, колбаса вареная, огурцы маринованные, горошек, соль, зелень, майонез
Постный салат. Морковь, специи, чеснок, растительное масло
Постный салат из капусты, моркови, огурцов на растительном масле
Фасоль красная, растительное масло, грецкие орехи, репчатый лук, хмели-сунели, шафран, уцхо-сунели
Густой наваристый суп из говядины и разнообразных овощей
Острое ароматное кушанье. Классический рецепт включает использование именно говяжьего мяса и б
Куриный суп — первое блюдо на основе куриного бульона. Подается с лавашом
Свекла, лук, морковь, капуста, картофель, лавр, петрушка

Фасоль красная, грецкие орехи, лук, масло сливочное, специи, кинза
Соленые огурцы, говядина, лук, томат, перловка, укроп
Колбаса, маслины, томаты, зелень, лимон, соленые огурцы
Цукинни, болгарский перец, лук репчатый, брокколи, шампиньоны, картофель, томаты, укроп, растите
Щавель, картофель, яйцо, растительное масло, укроп
Армянский суп из мацуна, дзавара, масла, кинзы и мяты
Нежная мякоть свинины, приготовленная на мангале. Подается с лавашом и репчатым луком
Шашлык из свиных ребрышек — нежный, сочный, ароматный. Они мясистые, и в них достаточно жира
Мясо свинины на косточке, приготовленное на углях. Подается с лавашом и репчатым луком
Мясо свинины на косточке, приготовленное на углях. Подается с лавашом и репчатым луком
Шашлык из баранины — один из самых вкусных и популярных видов шашлыка. Его богатый вкус, насы
Ребрышки, приготовленные на углях, получают необыкновенно вкусными и сочными. Подается с ла
Баранья корейка — это вкуснейший и сочный отруб баранины на косточках. Отличается особой сочнос
Куриные крылья, лаваш, лук репчатый
Ножки с хрустящей корочкой с мангала. Подается с лавашом и репчатым луком
Куриная грудка, лаваш, лук репчатый
Тушка целиком запеченная на углях. Подается с лавашом и репчатым луком
Шашлык из телятины готовится на мангале и получается нежным, не жирным и диетическим. Подаетс
Армянский сочный шашлык ики-бир. Свежее мясо баранины и баранье сало, нарезанные кубиками, за
Корейка, мякоть, ребрышки, люля кебаб. Подается с лавашом и маринованным луком
Свинина: мякоть, корейка, ребрышки. Овощи-гриль: баклажан, перец болгарский, томат, картофель за
Люля-кебаб: куриный, из телятины, из баранины. Подается с лавашом и маринованным луком
Баранья корейка, говядина, свиная шейка, куриное бедро, люля-кебаб из курицы, телятины и баранин
Люля-кебаб готовят из мяса баранины. Подается с лавашом и репчатым луком
Люля-кебаб из мяса телятины
Куриный фарш прожаренный на углях на шампуре. Подается с лавашом и репчатым луком
Приготовленная на углях семга с ароматом дымка. Подается с лавашом и лимоном
Запеченная на углях форель. Подается с лавашом и лимоном
Баклажаны, помидоры, сладкий перец, запеченные на мангале. Подаются целиком в очищенном виде
Картошка, приготовленная на мангале, отличный гарнир к мясному или рыбному шашлыку. Картошка
Картофель, курдюк
Сочные грибы запеченные на углях.
Пшеничное тесто, телятина, свинина, свежая зелень, лук, черный перец
Вкуснейшее блюдо национальной кавказской кухни, внешне напоминающее крупные мешочки из туго
Хинкали с начинкой из сулугуни
Тесто, фарш из телятины
Тесто, фарш из баранины
Тесто, рубленое мясо говядины
Пельмени с фаршем из телятины. Ручная лепка
Свинина, картофель, лук, томат, зелень, специи
Цыпленок в сливках с кинзой и специями
Баранина, баклажаны, томаты, картофель, перец болгарский, морковь, лук
Баранина, нут, лук, шафран, мята
Говядина, картофель, баклажаны, перец, лук, сыр, зелень
Курица, картофель, перец, лук
Фарш с рисом и зеленью, завернутый в листья винограда. Подается с особым соусом

Сыр сулугуни, панировка
Крупа булгур, фарш говяжий
Куриное филе, томат, майонез, сыр
Куриное мясо, масло сливочное, панировка
Куриное филе, лук, шампиньоны, масло сливочное, сметана, сыр
Баранина, рис, морковь, лук, специи
Капуста, лук репчатый, фарш из телятины, черный перец, растительное масло
Яйцо, помидор, огурец, соус из сметаны и майонеза, хмели-сунели, говяжий фарш, сыр пармезан, слив
Радужная форель, соль, масло. Украшается лимоном и укропом
Традиционное армянское блюдо из отварных говяжьих ножек. Подается с сушеным лавшом и чесноко
Подается завернутое в тонкий лаваш
Филе сельди, молодой отварной картофель, красный репчатый лук. Посыпается укропом
Сочная мраморная телятина в кляре
Люля-кебаб из телятины, картофель с укропом и лучком, завернутые в тонкий армянский лаваш и приг
Домашняя лапша с телятиной, овощами и зеленью
Тушеная в собственном соку телятина с овощами, зеленью и специями
Крупа ачар, шампиньоны
Картофель, растительное масло
Картофель, растительное масло
Молодой картофель с укропом и лучком
Постное блюдо из отварной гречки с луковой поджаркой на растительном масле
Зеленая стручковая фасоль, растительное масло, лук репчатый, яйцо, укроп
Нежное пюре, приготовленное на молоке. Украшено веточкой зелени
Классический закрытый хачапури с сыром
Хачапури с двойным сыром снаружи и внутри
Хачапури в виде лодочки с яйцом
Сыр в тесте, запекается на углях
Хачапури в виде полумесяца с сыром и вареным яйцом внутри
Тесто, фарш говяжий
Тесто, рубленое мясо говядины
Говяжий фарш, тесто
Слоеное тесто, заварной крем, сахарная пудра
Мед, грецкие орехи, мука
Слоенный пирог с расплавленным сыром внутри
Один лист. Тонкий лаваш, приготовленный в тандыре без использования дрожжей. Состав: мука пшени
Мучное изделие из пресного теста круглой плоской формы
Изготавливается из диких слив сорта ткемали, растущих в горах Кавказа. В основном используется с ры
Соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, уксуса, лимонного сока, сахара и повар
Кавказская жгуче-острая приправа из молотого красного перца, зелени кориандра (кинзы), пряных тра

Соус из гранатового сока. Наршараб (ошарак) обычно используется в качестве приправы к мясным и ры
Мацун армянский, соль, чеснок
Идеально подходит к мясным блюдам, приготовленным на углях. В составе: томаты, чеснок, соль, спе
Минеральная вода природной газации в стеклянной бутылке. Минерализация от 3,2 до 5,0 г/л
Минеральная вода
Вкус на выбор: тархун, груша, барбарис
Безалкогольный газированный напиток. Объем на выбор: 500 мл, 1000 мл
Газированный безалкогольный напиток, со вкусом лайма и лимона
Мацун, огурцы, зелень, минеральная вода
Негазированная родниковая кристально чистая природная вода
Вкус на выбор: персик или абрикос
Ассорти из фруктов: яблоки, бананы, мандарины, виноград, киви и апельсин
Натуральный гранатовый сок первого отжима без сахара
Тесто: Мука пшеничная, подсолнечное масло, сахар, соль
Тесто: Мука пшеничная, подсолнечное масло, сахар, соль. Начинка: сметана
Тесто: Мука пшеничная, подсолнечное масло, сахар, соль. Начинка: красная икра
Тесто: Мука пшеничная, подсолнечное масло, сахар, соль. Начинка: клубничное варенье
Тесто: Мука пшеничная, подсолнечное масло, сахар, соль. Начинка: сгущенное молоко
Тесто: Мука пшеничная, подсолнечное масло, сахар, соль. Начика: творог
Свиная вырезка, приготовленная на мангале, лаваш, репчатый лук
Шляпки шампиньонов, запеченные с сыром сулугуни
Картофель, мука
Тесто, растительное масло, шампиньоны, лук, петрушка, чеснок
Тесто, растительное масло, молодой картофель, лук, петрушка, чеснок
Творог, грецкие орехи, укроп, соль
Тонкая лепешка с зеленью: кинза, зеленый лучок, укроп, щавель, шпинат, горная кинза, ботва, петруш
Лепешка из теста с луком, кинзой, укропом и петрушкой
Лепешка из теста, с сыром сулугуни и зеленью
Хачапури с имеретинским сыром внутри и сыром сулугуни снаружи

ИНН 500902746619 ОГРН 317502700049492