



КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти из благородных рыб (30\30\30\5 гр.)..... 590 руб.**
Форель и палтус холодного копчения, сиг слабой соли, украшенные красной икрой и свежей зеленью
- Красная икра, сливочное масло (60\15 гр.)..... 520 руб.**
- Мясное ассорти по – Гюмрийски (30\30\30\30 гр.)..... 380 руб.**
Бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет
- Мясное ассорти (30\30\30\30 гр.)..... 450 руб.**
Буженина, ростбиф, куриный галантин, оленина сыровяленая
- Сало кабана в пряных травах (100 гр.)..... 210 руб.**
- Ассорти сыров (30\30\30\30\30 гр.)..... 490 руб.**
Лори, Чанах, Чечил, Овечий сыр. Подаются с вареньем из инжира и луком
- Овощная тарелка (100 гр.)..... 290 руб.**
Свежие томаты, огурцы, редис, зеленый лук, острый перец, ароматная зелень
- Гора солений (100 гр.)..... 180 руб.**
Зелёные помидоры, баклажаны, цветная капуста, огурцы, морковь, шушан и белокочанная капуста
- Каурма (100 гр.)..... 380 руб.**
Говядина, томлённая в топлёном масле со специями, подаётся в холодном виде с луком
- Шамирам (100 гр.)..... 180 руб.**
Обжаренные и выдержанные в растительном масле баклажаны, болгарский перец, томаты, лук, чеснок и зелень
- Баклажанная паста со свежим мацуном (100 гр.)..... 220 руб.**
Жареные баклажаны взбиваются с чесноком и зеленью
- Студень из мяса кабана (100гр.)..... 320 руб.**
- Стерлядь (3-4кг) (1000гр.)..... 3 000 руб.**



КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма (100 гр.)..... 260 руб.

Одно из самых популярных блюд в армянской кухне.
Нежный говяжий фарш с рисом в тонких листьях винограда
Подаётся с соусом на основе мацуна и чеснока

Арташат (100 гр.)..... 220 руб.

Запеченный рулет из лаваша с куриным филе, картофелем и морковью.
Подаётся со сметано-чесночным соусом

Сырная лепешка «Лори» (100 гр.)..... 250 руб.

Лепёшка готовится из сыров Лори и Сулугуни и жарится на сливочном масле

Хоровац (100 гр.)..... 190 руб.

Приготовленные на углях овощи, мелко нарезанные и обжаренные на сковороде
с добавлением зелени и лука со сливочным маслом

Авелук (100 гр.)..... 220 руб.

Привезённый из Армении горный щавель, приготовленный по старинному рецепту
с добавлением обжаренного лука, чеснока и грецкого ореха

Жульен (100 гр.)..... 260 руб.

Куриное филе, грибы, сыр

Морепродукты в сливочном соусе (100 гр.)..... 690 руб.

Креветки, кальмары, каракатица

САЛАТЫ

Урарту (100 гр.)..... 210 руб.

Сытный салат с говядиной и баклажанами в сметано-чесночном соусе
с добавлением грецких орехов

Эребуни (100 гр.)..... 190 руб.

Великолепное сочетание говяжьего языка с сочным болгарским перцем,
спелыми томатами, печёными баклажанами, маринованным огурцом
и орехами кешью в соевом соусе

Табуле (100 гр.)..... 190 руб.

Ароматная, мелко порубленная зелень с булгуром и помидорами.
Заправляется лимонным соком и оливковым маслом

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

- Пряный овощной салат (100 гр.)..... 220 руб.**
Хрустящие овощи со сладким луком и зеленью.
Салат заправляется душистым маслом
- Арцах (100 гр.)..... 230 руб.**
Салат с копченостями и листьями салата под медово-горчичной заправкой с овечьим сыром:
копченая курица, бекон, огурцы, томаты черри и чесночные гренки
- Арагац (100 гр.)..... 190 руб.**
Куриный салат с хрустящим беконом и овощами:
томаты, огурцы, зелень, красный лук, сметана, листья салата
- Оливье с утиной грудкой и раковыми шейками (100 гр.)..... 330 руб.**
- Столичный с куриным филе (100 гр.)..... 220 руб.**
- Наполеон с копченым лососем (100 гр.)..... 300 руб.**
Лори, Чанах, Чечил, Овечий сыр. Подаются с вареньем из инжира и луком

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Форель по - Гаварски (400 гр.)..... 860 руб.**
Речная целиковая форель, фаршированная грибами, паприкой и тархуном
запекается в духовом шкафу
- Свинина в фольге (150 гр.)..... 390 руб.**
Запекается с томатами и душистыми травами
- Ишликюфта (150 гр.)..... 520 руб.**
Национальное армянское блюдо, приготовленное по семейному рецепту
- Кюфта (150 гр.)..... 540 руб.**
Взбитое и отварное мясо телёнка с добавлением коньяка и лука, подаётся со сливочным маслом
- Наири (100 гр.)..... 190 руб.**
Запечённая баранья голяшка, пропитанная кофейным соусом (подаётся целая голяшка с костью)
- Каре ягненка (150 гр.)..... 550 руб.**
Каре ягненка, приготовленное в чугунной сковороде

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

Чанах (150 гр.)	560 руб.
Мякоть баранины, томлёная с овощами в глиняном горшочке	
Филе индейки (150 гр.)	350 руб.
Филе индейки, обжаренное в медово-цитрусовом соусе, запечённое с яблоками и инжиром	
Стейк из лосося (150 гр.)	620 руб.
Медальоны из говядины (150 гр.)	660 руб.
Хапама (1000 гр.)	1 500 руб.
Целая тыква, фаршированная сухофруктами, грецким орехом, рисом и медом	
Индейка в медовой корочке (1000 гр.)	2 500 руб.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Филе форели на углях (150 гр.)	350 руб.
Речная форель (300 гр.)	720 руб.
Шашлык из каре ягнёнка (150 гр.)	550 руб.
Шашлык из рёбрышек ягнёнка (150 гр.)	350 руб.
Шашлык из свиной шеи (150 гр.)	350 руб.
Свинные рёбра (150 гр.)	290 руб.
Мякоть барана (150 гр.)	480 руб.
Мелко нарезанные куски баранины и курдюка	
Кебаб из говядины (150 гр.)	380 руб.
Кебаб из баранины (150 гр.)	410 руб.
Кебаб из курицы (150 гр.)	330 руб.
Перепел целый (100 гр.)	490 руб.



КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

Цыпленок корнишон, целый (400 гр.)..... 550 руб.

Овощи (150 гр.)..... 290 руб.
Томаты, баклажан, перец болгарский

Грибы (100 гр.)..... 200 руб.

*Соус на ваш вкус: томатный, грибной, острый, мацун-чесночный,
коньячный (50 гр.)..... 100 руб.*

БЛЮДА В ТАНДЫРЕ

Ягнёнок целый (10-13кг.) (за 1000 гр.)..... 1 800 руб.

Кролик целый (1,5 кг.) (за 1000 гр.)..... 2 300 руб.

Нога барана (3 кг.) (за 1000 гр.)..... 2 000 руб.

Поросенок молочный (5 кг.) (за 1000 гр.)..... 2 500 руб.

Голова быка (1000 гр.)..... 2 000 руб.

ГАРНИРЫ

Картофельно пюре (100 гр.)..... 180 руб.

Жареный картофель с грибами (100 гр.)..... 180 руб.

Картофель в мундире (100 гр.)..... 180 руб.

Овощи на пару (100 гр.)..... 290 руб.
Сладкий перец, цветная капуста, помидоры черри и морковь

Рис (100 гр.)..... 180 руб.



КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

Пахлава (100 гр.).....	250 руб.
Гата (100 гр.).....	250 руб.
Домашний муравейник (100 гр.).....	250 руб.
Сочетание домашнего теста, пропитанное вареной сгущенкой	
Домашний «Наполеон» (100 гр.).....	250 руб.

ТОРТЫ

Домашний «Наполеон» (1000 гр.).....	1 500 руб.
Шоколадный (1000 гр.).....	2 200 руб.
Творожный с абрикосом (1000 гр.).....	2 000 руб.
Медовик (1000 гр.).....	2 000 руб.

НАПИТКИ

Морс клюквенный (1 л.).....	500 руб.
Морс малиновый (1 л.).....	500 руб.
Лимонад цитрусовый (1 л.).....	500 руб.
Лимонад Тархун (1 л.).....	500 руб.
Вода минеральная газ/негаз (500 мл.).....	100 руб.
Кофе (150 мл.).....	150 руб.
Чай (150 мл.).....	150 руб.