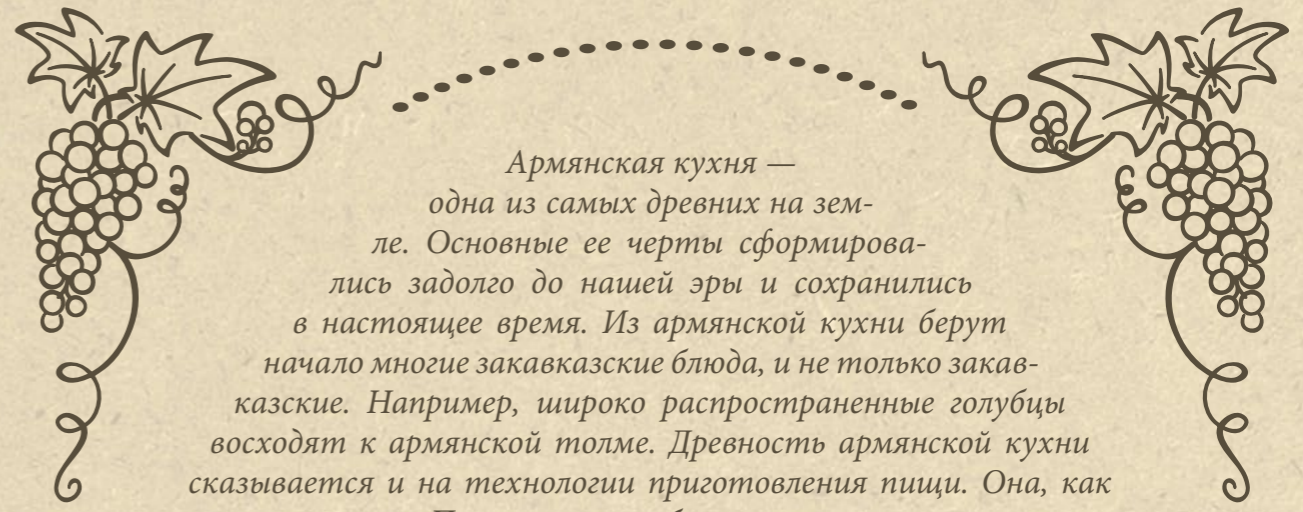




ДОЛМА

РЕСТОРАН • RESTAURANT

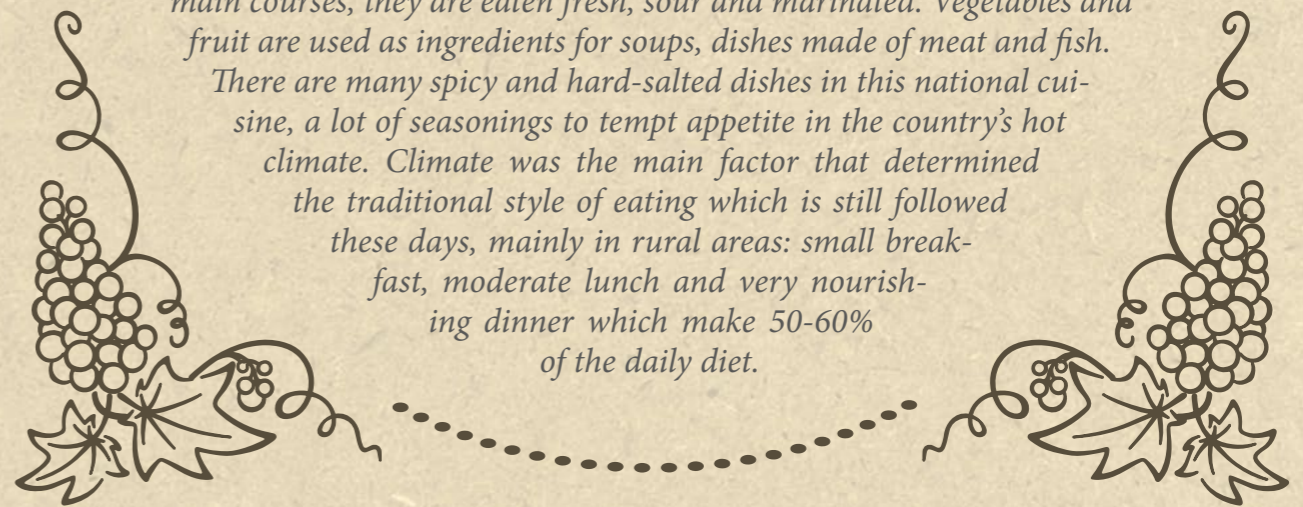




Армянская кухня — одна из самых древних на земле. Основные ее черты сформировались задолго до нашей эры и сохранились в настоящее время. Из армянской кухни берут начало многие закавказские блюда, и не только закавказские. Например, широко распространенные голубцы восходят к армянской толме. Древность армянской кухни сказывается и на технологии приготовления пищи. Она, как правило, сложна. Приготовление большинства овощных, мясных блюд, кулинарных изделий требует много времени и труда. Складывающаяся в богатых природных условиях, армянская кухня широко использует овощи. Из овощей готовят самостоятельные блюда, их едят в сыром, квашеном и маринованном виде. Овощи и фрукты входят в состав супов, блюд из мяса и рыбы. В национальной кулинарии много острых блюд со значительным содержанием соли, большой ассортимент пряностей, необходимых для возбуждения аппетита в условиях жаркого климата. Климат обусловил и традиционный режим питания, который сохраняется и поныне, особенно в сельской местности: легкий завтрак, умеренный обед и очень плотный ужин, составляющий 50—60% дневного рациона.



Armenian cuisine is one of the most ancient cuisines in the world. The basic ideas that inspired it have appeared long before Christ, and are still practiced in our time. Armenian cuisine has become the basis for many Caucasian, and not only Caucasian, dishes. For example, the popular and well-known cabbage rolls originate from the Armenian Tolma. The ancient roots of the Armenian cuisine determine the cooking technology as well. As a rule, it is rather complicated. Cooking most of the vegetable, meat dishes and pastry items involves a lot of labor and is time-consuming. Being the gift of rich nature, Armenian cuisine is based mainly vegetable ingredients. Vegetables in the Armenian cuisine are cooked as main courses, they are eaten fresh, sour and marinated. Vegetables and fruit are used as ingredients for soups, dishes made of meat and fish. There are many spicy and hard-salted dishes in this national cuisine, a lot of seasonings to tempt appetite in the country's hot climate. Climate was the main factor that determined the traditional style of eating which is still followed these days, mainly in rural areas: small breakfast, moderate lunch and very nourishing dinner which make 50-60% of the daily diet.





ДОЛМА

DOLMA



Долма в виноградных листьях

Dolma in grape leaves

Листья винограда формируются с нежным фаршем из говядины и свинины с рисом, подается с соусом мацун и чесноком

Grape leavess stuffed wich beef and pork with rice, served with matsun sauce and garlic

250/50 гр./gr.

460 руб./rub.

Пасуц долма

Pasus dolma

Постная долма из квашеной капусты с чечевицей булгур и фасолью, подается холодной

Meatless dolma with sauerkraut, lentils, bulgur and beans, served cold

200 гр./gr.

300 руб./rub.

Летняя долма

Summer dolma

Перец, баклажан, помидор, фаршированный говядиной с рисом

Pepper, eggplant, tomato stuffed with beef and rice

390/50 гр./gr.

500 руб./rub.

Кахамб долма

Sachamb dolma

Голубцы из капусты со свиной и говядиной

Cabbage stuffed with beef and pork

350 гр./gr.

400 руб./rub.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS



Домашние соленья

Handmade pickles

Грузинская капуста, солёные огурцы, черемша, чеснок, перец, помидоры
Georgian style cabbage, pickled cucumbers, ramson, garlic, pepper, tomatoes

300 гр./gr.

380 руб./rub.

Армянские соленья

Armenian pickles

Бамия, шушан, цизак, красный маринованный перец
Bamiya, shushan, tzizak, red pickled peppers

300 гр./gr.

400 руб./rub.

Язык с хреном

Tongue with horseradish

130 гр./gr.

360 руб./rub.

Бастурма суджук

Basturma sudzhuk

120 гр./gr.

490 руб./rub.

Армянские сыры

Armenian cheeses

Чанах, лори, чечил, овечий, копчённый сыр
Chanakh, lory, chechil, lamb's, smoked cheese

250 гр./gr.

480 руб./rub.



Кавказские овощи

Fresh Caucasian vegetable

Грунтовые помидоры и огурцы

Cucumbers and tomatoes

300 гр./gr.

460 руб./rub.

Ассорти зелени

Assorted greens

Петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик

Parsley, dill, cilantro, tarragon, basil

70 гр./gr.

290 руб./rub.

Спанах с орехами

Spanakh with nuts

Шпинат перетёртый с грецкими орехами

Spinach with walnuts

160 гр./gr.

280 руб./rub.

Рулетики из баклажана с ореховой начинкой

Rolls with eggplants and nuts

160 гр./gr.

350 руб./rub.

Лоби из зелёной фасоли с грецкими орехами

Lobby green beans and walnuts

160 гр./gr.

280 руб./rub.

Пхали

Pkhali

Баклажаны, болгарский перец, зелёная лоби, свёкла с пастой

из грецких орехов

Eggplants, paprika, green lobby, beet with walnuts paste

250 гр./gr.

500 руб./rub.

Сырные рулетики в пряном соусе из мацун

Rolls with cheese in matsun sauce

250 гр./gr.

350 руб./rub.

*Мешочки из сыра
с творожно-мятной начинкой*

Bags of cheese stuffing mint and curd

250 гр./gr.

360 руб./rub.

Ассорти сала

Assorted homemade lard

250 гр./gr.

450 руб./rub.

Капуста по-гурийски

Gurian cabbage

160 гр./gr.

200 руб./rub.

Сёмга в ореховом соусе

Salmon in walnut sauce

250 гр./gr.

490 руб./rub.

Сациви из курицы

Satsivi of chicken

250 гр./gr.

390 руб./rub.

Селёдка с картошкой

Herring with potatoes

250 гр./gr.

370 руб./rub.

*Рулетики из языка
с ореховой пастой и грибами*

Beef tongue with walnut paste and mushrooms

200 гр./gr.

400 руб./rub.

Оливки в ассортименте

Olives in the assortment

160 гр./gr.

290 руб./rub.

САЛАТЫ

SALADS

*Салат овощной кавказский
из грунтовых огурцов и помидоров*
Caucasian Vegetable Salad with cucumbers and tomatoes

250 гр./gr.
470 руб./rub.

Добавки к салату: грецкий орех и гранат — 100 руб.
Additive to salad: walnuts and pomegranate — 100 rub.

Канач салат

Canach salads

Микс салат из зелёных листьев с редисом и огурцами
Green salad with radishes and cucumbers

200 гр./gr.
320 руб./rub.

Салат из помидоров с армянским сыром
Salad with tomatoes and armenian cheese

250 гр./gr.
430 руб./rub.

Салат «Табуле»

Salad "Tabulle"

*Салат из булгура с помидорами и свежей мятой,
заправляется лимонным соком и оливковым маслом*
Salad with bulgur, tomatoes and mint, dressed with lemon juice and olive oil

250 гр./gr.
340 руб./rub.

*Салат из говяжьей вырезки с рукколой
и вялеными томатами*

Salad with beef arugula and sun-dried tomatoes

250 гр./gr.
450 руб./rub.

Салат «Эребуни»

Salad «Erebuni»

Тёплый салат из говядины с фасолью со сладким перцем и огурцами
Warm beef salad with beans and sweet peppers and cucumbers

250 гр./gr.
590 руб./rub.

Оливье с говяжьим языком

Olivier with beef tongue

200 гр./gr.
320 руб./rub.

Оливье с семгой

Olivier with salmon

200 гр./gr.
510 руб./rub.

Салат «Татев»

Salad "Tatev"

*Тёплый салат из баклажанов со сладким перцем и морковкой
и грецким орехом*

Warm eggplant salad with peppers, carrot and walnut

230 гр./gr.
385 руб./rub.

Салат из манго с тигровыми креветками

Mango salad with shrimp

270 гр./gr.
590 руб./rub.

Тёплый салат из курицы с листьями салата Фриссе

Warm chicken salad with leaves salad Frisse

280 гр./gr.
410 руб./rub.

Листовой салат с баклажанами в пряном соусе

Leafy salad with eggplant in a spicy sauce

225 гр./gr.
540 руб./rub.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS



Аджабсандал

Adjabsandali

Кавказское овощное рагу из сладкого перца, помидоров и баклажанов

Caucasian vegetable stew with peppers, tomatoes and eggplant

300 гр./gr.

390 руб./rub.

Баклажаны запечённые с помидорами и сыром сулугуни

Eggplants baked with tomatoes and suluguni cheese

250 гр./gr.

420 руб./rub.

Лоби

Lobi

Красная фасоль с травами

Red beans with herbs

300 гр./gr.

320 руб./rub.

Картофель жареный с грибами

Fried potatoes with mushrooms

200 гр./gr.

250 руб./rub.

Ачаров плав с грибами

Acharov plav with mushrooms

160 гр./gr.

280 руб./rub.



Пельмени с бараниной

Dumplings with mutton

200/50 гр./gr.
340 руб./rub.

Хинкали с сыром

Khinkali with cheese

4 шт./pc.
380 руб./rub.

Хинкали с бараниной

Khinkali with mutton

4 шт./pc.
385 руб./rub.

Хинкали со свиной и говядиной

Khinkali with pork and beef

4 шт./pc.
385 руб./rub.

Сыр жареный

Fried cheese

150 гр./gr.
260 руб./rub.

*Шампиньоны
запечённые с домашним сыром*

Mushrooms baked with homemade cheese

250 гр./gr.
350 руб./rub.



СУПЫ

SOUPS

Путук

Putuk

Суп на наваристом бульоне из баранины с горохом нут и картофелем

Soup made of lamb with nut and potatoes

400 гр./gr.

480 руб./rub.

Аришта

Arichta

Куриный бульон с домашней лапшой

Chicken broth with homemade noodles

350 гр./gr.

250 руб./rub.

Хашлама

Khashlata

Суп из телятины с овощами и зеленью

Veal soup with vegetables and greens

400 гр./gr.

520 руб./rub.

Чихиртма

Chikhirtma

Грузинский куриный суп

Georgian chicken soup

350 гр./gr.

310 руб./rub.

Спас

Spas

Традиционный армянский суп из мацуна с пшеницей и маслом

Traditional Armenian matsun soup with wheat and butter

300 гр./gr.

380 руб./rub.

Харчо из говядины

Beef kharcho

Насыщенный ароматный суп из говяжьей грудки

Tomato soup with beef and rice

350 гр./gr.

390 руб./rub.

Грибной крем-суп с шампиньонами

Cream-soup of champignons

300 гр./gr.

350 руб./rub.

Борщ по-домашнему

Homemade borsch

350/50 гр./gr.

390 руб./rub.

Солянка мясная сборная

Meat solyanka

350/50 гр./gr.

380 руб./rub.

Уха сливочная из семги

Creamy soup of salmon

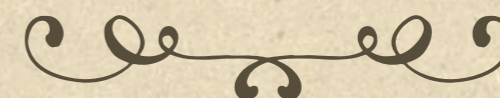
350 гр./gr.

510 руб./rub.



БЯНУДА ИЗ РЫБЫ

FISH DISCHES



Стейк из сёмги

Salmon steak

200 гр./gr.

650 руб./rub.

Форель речная с гранатовым соусом

Trout with pomegranate sauce

1 шт. /pc.

500 руб./rub.

*Дорадо запечённое с креветкой
и помидорами черри*

*Dorado baked with prawn
and thyme in parchment*

1 шт. /pc.

760 руб./rub.

Сибас запечённый с томатами

Seabass baked with tomatoes

1 шт. /pc.

700 руб./rub.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



Телятина по-еревански

Yerevan veal

Запечённая телятина с картошкой, грибами и томатами под домашним сыром
Veal backed with potatoes, mushrooms and tomatoes under homemade cheese

400 гр./gr.

540 руб./rub.

Ершик

Erchik

Домашние купаты из свинины и говядины, с чабрецом и гранатом,
гарнированная печеной картошкой
Home kupaty from pork and beef with thyme and pomegranate with baked potato

350 гр./gr.

520 руб./rub.

Тжвжик – традиционное армянское блюдо

Tzhvzhik – traditional Armenian dish

Говяжьи потроха с чабрецом и гранатом
Beef tripe with thyme and pomegranate

350 гр./gr.

400 руб./rub.

Мясо по-деревенски

Village meat

Жареное мясо с помидорами, луком и картошкой
Fried meat with onion, tomatoes and potatoes

400/50 гр./gr.

из свинины/pork — 470 руб./rub.

из телятины/veal — 520 руб./rub.

Язычки ягнёнка в армянском лаваше с овощами и пряными травами

Lamb tongue the Armenian lavach with vegetables and herbs

370 гр./gr.

560 руб./rub.

Цыплёнок табака с соусом ткемали

Grilled chicken with plum sauce

1 шт./50 гр. /1 pc./50 gr.

550 руб./rub.

Чанахи из баранины в горшочке

Lamb chanakhi in a pot

*Жаркое из баранины с картофелем, баклажанами,
помидорами, болгарским перцем*

Roast lamb with potatoes, eggplant, tomatoes, pepper

500 гр./gr.

560 руб./rub.

Чашушули

Chashushuli

Тушеная говядина в остром томатном соусе

Beef in spicy tomato sauce

350 гр./gr.

470 руб./rub.

Чахохбили

Chahohbili

Кусочки курицы, тушеные с помидорами

Chicken with tomatoes sauce

350 гр./gr.

400 руб./rub.

Курица по-шкмерски

Chicken-chkmerski

Куриное филе в сливочно-чесночном соусе

Chicken fillet in cream-garlic sauce

350 гр./gr.

420 руб./rub.

Ариса

Arisa

Армянское пшеничное ризотто с нежным куриным мясом и сливочным маслом

Armenian risotto with chicken meat

300 гр./gr.

390 руб./rub.

Кюфта

Kufta

(Подаётся с ачаром)

(Served with achar)

200/160/15 гр./gr.

840 руб./rub.



КЕР-У-СУС

KER-U-SUS



*В переводе с армянского «ешь-и-молчи».
Это мясо, обжаренное с овощами, блюдо для двоих*

*In translation from Armenian "eat and be quiet".
This meat fried with vegetables dishes for two*

*из курицы
with chicken*

1000 гр./gr.

1250 руб./rub.

*из баранины
with lamb*

1000 гр./gr.

1690 руб./rub.

*из телятины
with beef*

1000 гр./gr.

1800 руб./rub.

ШАШАБКИ

HOROVATS — ARMENIAN KEBABS

Каре баранины

Rack of lamb shashlik

200/50 гр./gr.

650 руб./rub.

Шашлык из свинины

Pork shashlik

200/50 гр./gr.

450 руб./rub.

Шашлык из куриного филе

Chicken shashlik

200/50 гр./gr.

390 руб./rub.

Шашлык из телятины

Veal fillet shashlik

200/50 гр./gr.

650 руб./rub.

Шашлык из баранины

Lamb shashlik

200/50 гр./gr.

520 руб./rub.

Люля-кебаб из баранины

Lamb lyulyu kebab

200/50 гр./gr.

520 руб./rub.

Люля-кебаб из говядины

Beef lyuleu kebab

200/50 гр./gr.

480 руб./rub.

Люля-кебаб из курицы

Chicken lyuleu kebab

200/50 гр./gr.

400 руб./rub.

ГАРНИРЫ

GARNISHES

Картофель Плеч

Baked potatoes

150 гр./gr.

180 руб./rub.

Отварная картошка

Boiled potatoes

150 гр./gr.

150 руб./rub.

Рис

Rice

150 гр./gr.

140 руб./rub.

Картофель фри

French fries

150 гр./gr.

160 руб./rub.

Айдахо

Idaho

Картофель с чесноком

Garlic potatoes

150 гр./gr.

180 руб./rub.

Айлазан

Aylazan

Рагу из жареных баклажанов, цуккини и болгарского перца

Ragout of fried eggplant, zucchini and pepper

350 гр./gr.

380 руб./rub.

СОУСЫ
SAUCES

*Шашлычный, Аджика острая,
Гранатовый соус, Ткемали, Сметана,
Мацун с чесноком*

*Tomato sauce, Spicy Adzhika,
Pomegranate sauce, Tkemali, Sour cream,
Matsun with garlic*

*50 гр./gr.
70 руб./rub.*



ВЫПЕЧКА

PASTRY

Хачапури по-мегрельски

Mengrelian Khachapuri

Пирог с двойным сыром

Pie with double cheese

500 гр./gr.

480 руб./rub.

Хачапури по-имеретински

Imereti Khachapuri

Закрытый пирог с сыром сулугуни

Pie with suluguni cheese

450 гр./gr.

435 руб./rub.

Хачапури по-аджарски

Ajaria Khachapuri

Пирог с яйцом и сыром сулугуни

Pie with egg and suluguni cheese

450 гр./gr.

460 руб./rub.

Хачапури из слоёного теста

Puff pastry Khachapuri

400 гр./gr.

410 руб./rub.

Лобиани

Lobiani

Пирог с красной фасолью

Pie with red beans

450 гр./gr.

400 руб./rub.

Пирог с рубленой телятиной

Pie with chopped veal

500 гр./gr.

600 руб./rub.

Хачапури со шпинатом и сыром

Khachapuri with spinach and cheese

500 гр./gr.

510 руб./rub.

Кавказская лепёшка

Caucasian lavash

150 гр./gr.

80 руб./rub.

Армянский лаваш

Armenian lavash

120 гр./gr.

70 руб./rub.

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Мацун с мёдом и грецким орехом*

Matsun with honey and walnuts

245 гр./gr.

250 руб./rub.

Пахлава с мёдом и грецкими орехами

Pahlava with honey and walnuts

140 гр./gr.

280 руб./rub.

Тирамису

Tiramisu

200 гр./gr.

300 руб./rub.

Штрудель с яблоком и корицей

Strudel with apple and cinnamon

270 гр./gr.

350 руб./rub.

Наполеон

Napoleon

200 гр./gr.

280 руб./rub.

Домашний медовик

Homemade honey cake

145 гр./gr.

290 руб./rub.

* Мацун — домашний йогурт / Matsun — homemade yogurt

*Горячий шоколадный бисквит
с ванильным мороженым*

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

110 гр./gr.

320 руб./rub.

Панакота

Panna cotta

Сливочный десерт с ягодным соусом

Cream dessert with berry sauce

200 гр./gr.

270 руб./rub.

Сезонные фрукты

Seasonal fruit

800 гр./gr.

850 руб./rub.

Мороженое

Ice cream

60 гр./gr.

180 руб./rub.

Варенье из Армении

Armenian jam for tee

Инжир, грецкий орех, айва, кизил, белая черешня, шелковица

Figs, walnut, quince, dogwood, white cherry, mulberry

150 гр./gr.

230 руб./rub.

Мёд к чаю

Honey

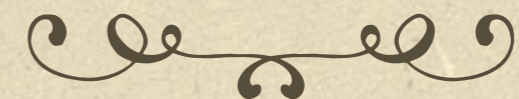
50 гр./gr.

150 руб./rub.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT BEVERAGES



Кофе по-армянски в джезве
Coffe in Armenian (preparing the sand)

80 мл./ml.
250 руб./rub.

Эспрессо

Espresso
50 мл./ml.
180 руб./rub.

Американо

Americano
100 мл./ml.
180 руб./rub.

Капучино

Cappuccino
150 мл./ml.
220 руб./rub.

Латте

Latte
200 мл./ml.
250 руб./rub.

Ристретто

Ristretto
15 мл./ml.
170 руб./rub.

Сливки, молоко

Cream, milk
50 гр./gr.
80 руб./rub.

Чай в ассортименте

Tea in assortment

500 мл./ml.
290 руб./rub.

800 мл./ml.
490 руб./rub.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

COLD DRINKS

Тан

Tan

Кисломолочный напиток

Dairy drink

350 мл./ml.

250 руб./rub.

Морс клюквенный

Cranberry juice

200 мл./ml.

120 руб./rub.

Домашний лимонад с тархуном

Home-made lemonade with tarragon

350 мл./ml.

300 руб./rub.

Лимонад «Лесные ягоды»

Lemonade "Wild berries"

350 мл./ml.

300 руб./rub.

Мохито безалкогольный

Non-alcoholic mojito

350 мл./ml.

300 руб./rub.

Лимонад в ассортименте

Lemonade in the assortment

Груша, тархун, грецкий орех

Pear, tarragon, walnut

500 мл./ml.

200 руб./rub.

Татни

Tatni

Вода без газа

Still water

500 мл./ml.

180 руб./rub.

Джермук

Jermuk

Газированная вода

Soda

500 мл./ml.

180 руб./rub.

Сок свежавыжатый

Fresh juices

200 мл./ml.

Яблочный, апельсиновый, морковный

Apple, orange, carrots

250 руб./rub.

Грейпфрутовый

Grapefruit

280 руб./rub.

Ананасовый

Pineapple

500 руб./rub.

Соки в ассортименте

Juices in assortment

Томат, яблоко, апельсин, вишня, грейпфрут

Tomato, apple, orange, cherry, grapefruit

200 мл./ml.

100 руб./rub.

Кока-кола, Фанта, Спрайт, Швеппс

Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweppes

250 мл./ml.

200 руб./rub.

