



МЕНЮ | MENU



**ОВОЩНОЙ БУКЕТ**

Огурцы и помидоры  
250 / 12 г

**VEGETABLE BOUQUET**

Fresh cucumbers and tomatoes.

480



**ЗЕЛЕНАЯ ГРЯДКА**

Ассорти кавказской зелени.  
100 г

**GREEN RIDGE**

Assorted Caucasian greens.

480

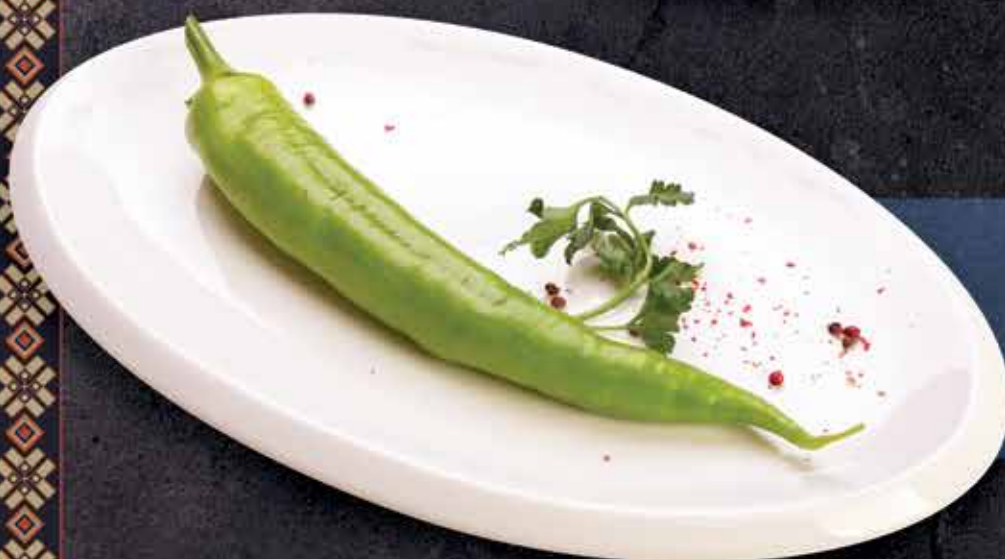
**БАКЛАЖАННАЯ ИКРА**

Подаётся с чиабаттой,  
тимьяном и кинзой.  
200 / 70 г

**EGGPLANT DIP**

Served with ciabatta, thyme and  
cilantro.

420



**ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ**

1 штука

**GREEN HOT PEPPER**

1 piece

290

**АССОРТИ ГИГАНТСКИХ  
МАСЛИН И ОЛИВОК**

Маслины, оливки.  
100 г

**GIANT OLIVES, BLACK  
OLIVES**  
Platter of giant olives.

440



**КАМАЦ МАЦУН**

Отжатый мацун.  
150 г

**KAMATS MATZOOON**  
Pressed Matzoon.

380

**МАЦУН**

Традиционный армянский  
кисломолочный продукт.  
150 г

**MATZOOON**

Traditional Armenian sour milk  
product.

260



**БУРРАТА**

Буррата, помидоры, базилик,  
корм салат, оливковое масло.  
Подаётся на лепешке.  
210 / 60 / 7 г

**BURRATA**

Burrata, tomatoes, basil, corn  
salad, olive oil. Served on a  
flatbread.

850

### СЫРНАЯ ПАЛИТРА

Сыр с грецким орехом, дор блю, камамбер, пармезан, медово-горчичный соус.  
200 / 20 / 35 г

### CHEESE PLATTER

Cheese with walnuts, dor blue, camembert, parmesan, honey-mustard sauce.

1280



### АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ

Бохча мешочек, чанах, лори, сулгуни, чечил.  
250 / 75 г

### CAUCASIAN CHEESE PLATTER

A pouch of bokhcha cheese, chanakh, lori, suluguni, chechil.

840



### ХОРАЦ ЧЕЧИЛ

Традиционный сыр, выдержанный в глиняных кувшинах, закопанных в землю.  
120 г

### CHEESE HORATZ CHECHIL

Traditional cheese is aged in large clay pots dug into the ground.

680



### ОВЕЧИЙ СЫР

100 г

### SHEEP CHEESE

680

### РУЛЕТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

Фасоль, грецкий орех, специи,  
сливочное масло.

150 / 5 г

### RED BEANS ROLL

Beans, walnuts, spices, butter.

540



### АВЕЛУК С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Высокогорная трава,  
приготовленная по  
традиционному рецепту со  
специями.

Подаётся с соусом камац мацун с  
чесноком.

100 г

### AVELUK WITH WALNUTS

High-mountain herb, cooked with  
spices by a traditional recipe with  
garlic kamats matzoon sauce.

620



### ХУМУС

Хумус, тонкая лепёшка,  
огурчики, томаты, маслины.

150 / 160 г

### HUMMUS

Hummus, tortillas, cucumbers,  
ripe tomatoes and olives.

640



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫЧОК**

Язык говяжий отварной, хрен.  
100 / 30 г

**BEEF TONGUE**

Boiled beef tongue, horseradish.

560



**МЯСНОЙ СУНДУЧОК**

Армянские деликатесы из телятины: суджук и бастурма.  
100 г

**MEAT "LOCKER"**

Armenian delicacies from veal: sujuk and basturma.

680

**КАВУРМА**

Древнеармянская закуска из телятины с топленым маслом, лук.  
150 / 40 г

**KAWURMA**

An ancient Armenian appetizer from veal and melted butter, onion

840



**МЯСНОЕ АССОРТИ**

Буженина домашнего приготовления, язык говяжий, вяленая говядина и куриный рулет.  
250 / 10 г

**MEAT PLATTER**

Home-made cold boiled pork, tongue beef, sun-dried beef, baked chicken roll.

960

### САЦИВИ

Куриное филе в пряном ореховом соусе с кинзой и чесноком.

\*на вынос в баночке + 150 р/шт  
80 / 100 г

### SATSIVI

Chicken in spicy peanut sauce with cilantro and garlic.

560



### СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Сёмга в классическом посоле, чиабатта со сливочно-чесночным соусом.

100 / 100 г

### SLIGHTLY SALTED SALMON WITH BUTTERCREAM.

Salmon in classic salting, toasted ciabatta and garlic butter cream.

880

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Лосось сл/сол., масляная хол./копч., марлин хол./копч.  
230 / 45 г

### FISH PLATTER

Slightly salted salmon, cold smoked butterfish, cold smoked marlin.

1280



### СЕЛЁДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

Сельдь, обжаренный беби картофель, колечки лука, растительное масло.

130 / 140 г

### HERRING FOR VODKA

Herring, fried baby potatoes, onion, oil.

560



**ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК**

Ассорти солений: огурчики, острый перец, патиссоны, шушан, бамия, цветная и краснокочанная капуста, зелёный помидор.

350 г

**HOME CELLAR**

Pickled: cucumbers, hot pepper, white squash, shushan, okra, cauliflower and red cabbage, green tomato.

680

**ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ПО-АРМЯНСКИ**

Сладкий перец, морковь, капуста, чеснок, сельдерей и зелень.

250 г

**STUFFED BELL PEPPER (ARMENIAN RECIPE)**

Sweet pepper, cabbage, carrots, garlic, celery and herbs.

480

**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

Баклажаны, грецкий орех, зёрна граната и специи.

210 / 7 г

**EGGPLANT ROLLS**

Eggplants, walnuts, spices and pomegranate seeds.

640

**ПАШТЕТ КУРИНЫЙ**

Куриная печень, куриное филе, микс орехов, специи.

Подаётся с конфитюром из инжира.

250 г

**CHICKEN PATE**

Chicken liver, chicken fillet, mixed nuts, spices. Served with fig confiture.

640



### МАНДАК

Горная трава, обжаренная с яйцом в сливочном масле.  
270 г

### MANDAK

Mountain herb fried with egg and butter.

640



### ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ ПО-АРМЯНСКИ

Яйца, помидоры, обжаренные в сливочном масле, кинза.  
280 / 3 г

### SCRAMBLED EGGS AND TOMATOES ARMENIAN STYLE

Eggs, tomatoes, fried in butter, cilantro.

680

### ДОЛМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Традиционное блюдо с телятиной в виноградных листьях, мацун.  
200 / 30 г

### VEAL DOLMA

A traditional dish - grape leaves stuffed with meat, matzoon.

680



### ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ

Традиционное блюдо в виноградных листьях с бараниной, мацун.  
200 / 30 г

### LAMB DOLMA

A traditional dish - grape leaves stuffed with meat, matzoon.

740



### ГАРНИ ЯРАХ

Баклажаны, телятина, помидоры, сладкий перец, специи, масло сливочное, зелень.  
400 г

### GARNY YARAH

Eggplant, veal, tomatoes, sweet peppers, spices, butter, herbs.

960

### ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Подаётся с кисло-сладким соусом.  
200 / 30 / 10 г

### FRIED SULUGUNI

Served with sweet and sour sauce.

640



**ФИРМЕННЫЙ САЛАТ  
С РОСТБИФОМ  
И БАКЛАЖАНАМИ**

Баклажаны, ростбиф, томаты,  
салат микс, соус на основе  
камац мацун.  
250 г

**CHEF'S SALAD WITH ROAST  
BEEF AND EGGPLANTS**

Eggplants, roast beef, tomatoes,  
mixed salad, kamats matzoon  
sauce.

880

**САЛАТ ОВОЩНОЙ  
ПО-АРМЯНСКИ**

Огурцы, помидоры, хинза,  
базилик, лук, острый зеленый  
перец.  
200 / 7 г

**ARMENIAN VEGETABLE SALAD**

Cucumbers, tomatoes, cilantro,  
basil, onion, green chili pepper.

560

**САЛАТ "ТАБУЛЕ"**

Булгур, спелые томаты, зелень,  
лимонный сок, томатный сок,  
оливковое масло.  
250 / 25 / 10 г

**TABBOULEH SALAD**

bulgur, ripe tomatoes, herbs,  
lemon juice, tomato juice,  
olive oil.

560

**САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ  
С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО**

Жареные тигровые креветки,  
авокадо, спелые томаты,  
руккола, лимонный сок.  
250 г

**SALAD WITH ARUGULA,  
SHRIMPS, AND AVOCADO**

Fried tiger shrimps, avocado,  
ripe tomatoes, arugula, and  
lemon juice.

840



### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные креветки, романо, гренки, пармезан, черри, соус "Цезарь".  
220 г

### CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

Fried shrimps, romaine lettuce, croutons, parmesan, cherry tomatoes, Caesar sauce.

880



### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Куриная грудка, романо, гренки, пармезан, черри, соус "Цезарь".  
240 г

### CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST

Chicken breast, romaine lettuce, croutons, parmesan, cherry tomatoes, Caesar sauce.

780

### САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны, спелые томаты, баклажанный мусс и соус.  
260 г

### CRUNCHY EGGPLANT SALAD

Eggplants, ripe tomatoes, eggplant mousse, sauce.

780



### САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

с йогуртовым дипом и орехами, чеснок  
200 г

### BAKED BEET SALAD

with yoghurt dip and nuts, garlic

560



**САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ  
РЫБОЙ**

Лосось, черри, вяленые помидоры, микс салат, грецкий орех, специи, тыквенные семечки, оливковое масло.  
200 г

**CRUNCHY FISH SALAD**

Salmon, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, mixed salad, walnut, spices, pumpkin seeds, olive oil.

960

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧЬЕЙ  
ВЫРЕЗКОЙ**

Телячья вырезка, вяленые помидоры, козий сливочный сыр, тыквенные семечки, специи.  
200 г

**WARM SALAD WITH VEAL  
TENDERLOIN**

Veal tenderloin, sun-dried tomatoes, goat cream cheese, pumpkin seeds, spices.

880

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ  
ПЕЧЕНЬЮ**

Печень куриная, микс салат, пармезан, спелые томаты, кедровые орехи, оливковое масло, специи.  
200 г

**WARM SALAD WITH CHICKEN LIVER**

Chicken liver, salad mix, parmesan, ripe tomatoes, pine nuts, olive oil, spices.

860



### АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

Традиционный хлеб, который является основным мучным изделием в армянской национальной кухне.  
170 г

### ARMENIAN LAVASH

Traditional bread, which is the major flour product in the Armenian national cuisine.

180



### МАТНАКАШ ИЗ НАШЕГО ТАНДЫРА

2\*100 г

"MATNAKASH" BREAD FROM  
OUR TANDOOR

180



### ЖЕНГЯЛОВ ХАЦ

Традиционная лепёшка с начинкой из ассорти зелени.  
100 г

### ZHINGYALOV HATS

Traditional pita filled with  
different herbs.

240



**ХАЧАПУРИ С СЫРОМ**

Мучное изделие с сыром,  
700 г

**KNACHAPURI WITH CHEESE**  
A traditional dish of cheese-filled  
bread.

820



**ХАЧАПУРИ 2 СЫРА**

Мучное изделие с сыром  
внутри и сверху,  
800 г

**2 CHEESE KNACHAPURI**  
A pastry product, filled with  
cheese inside and on the top.

960



**ХАЧАПУРИ С ЗЕЛЕНЬЮ  
И СЫРОМ**

Мучное изделие с сыром,  
шпинатом, кинзой и луком,  
700 г

**KNACHAPURI WITH CHEESE  
AND GREENS**  
A pastry product with cheese,  
spinach, cilantro and onions.

960



**ХАЧАПУРИ ЛОДОЧКА**

Хачапури с яйцом и сыром  
сулгуни,  
250 г

**KNACHAPURI ADJARULI**  
A boat shaped cheese bread  
with an egg.

560



### МАРГАРИТА

Моцарелла, помидоры.  
500 г

### MARGHERITA

Mozzarella, tomatoes.

680



### 4 СЫРА

Моцарелла, гауда, дор-блю,  
сулугуни.  
600 г

### 4 CHEESE PIZZA

Mozzarella, gouda, dor-blue,  
sulguni.

980



### ПЕППЕРОНИ

Моцарелла, пепперони, перец  
чили.  
500 г

### PEPPERONI

Mozzarella, pepperoni sausage,  
chili pepper.

780



**С КУРИЦЕЙ, АНАНАСОМ И ОВОЩАМИ**

Куриное филе, сладкий перец, помидоры, моцарелла, репчатый лук, ананас.  
650 г

**CHICKEN, PINEAPPLE AND VEGETABLE PIZZA**

Chicken fillet, bell pepper, tomatoes, mozzarella, onion, pineapple.

880



**ЦЕЗАРЬ**

Куриная грудка, романо, пармезан, черри, соус "Цезарь".  
550 г

**CAESAR**

Chicken breast, romano salad, parmesan, cherry tomatoes, Caesar dressing.

880



**С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ**

Ветчина говяжья, грибы, моцарелла.  
550 г

**HAM AND MUSHROOMS PIZZA**

Beef ham, mushrooms, mozzarella.

880





### СПАС С ИШЛИ КЮФТА

Мацун, зерновые, ишли кюфта,  
мята, свежая кинза,  
300 / 80 г

### SPAS WITH ISHLI KYUFTA

Matzoon, cereals, ishli kyufta,  
mint, fresh cilantro.

640



### СУП ИЗ АВЛУКА

Авелук, булгур, картофель,  
чечевица, зелень, специи.  
350 г

### AVELUK SOUP

Aveluk, bulgur, potatoes,  
lentils, herbs and spices.

560



### КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Лапша, домашняя курица.  
250 г

### CHICKEN NOODLE SOUP

Farm chicken, noodles.

480



### ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Суп-пюре, сухофрукты, рис  
басмати, тыквенные семечки,  
оливковое масло.  
200 / 120 / 5 г

### PUMPKIN CREAM SOUP

Pumpkin, dried fruit, basmati rice,  
pumpkin seeds, olive oil.

680



**ХАРЧО**

Традиционный грузинский острый суп из говяжьей грудинки.  
250 / 30 г

**КНАРЧО**

A traditional Georgian spicy beef brisket soup.

640



**СОЛЯНКА С АРМЯНСКИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ**

Бастурма, суджук, телячий язычок, копчености.  
250 г

**SOLYANKA WITH ARMENIAN DELICACIES**

Basturma, sujuk, beef tongue and smoked sausage.

560



**ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ**

Тушёная баранья ножка с овощами в собственном соку.  
240 / 300 г

**LAMB KHASHLAMA**

Slow-cooked lamb shank soup with vegetables.

960



**БОРЩ**

Традиционный борщ. Подаётся с чёрным хлебом, свежим чесноком, сметаной и салом.  
350 / 90 / 35 / 65 г

**BORSCH**

Traditional borsch. Served with black bread, fresh garlic, sour cream and bacon.

680

**ХАШ**

Наваристый бульон из говяжьих ножек. Подаётся с сухим лавашом, чесноком и редькой.  
1000 мл \*сезонное блюдо

**KHASH**

A rich beef leg broth. Served with dry lavash, garlic, and radish. (\* seasonal dish)

880



### ЭРИШТА С ТЕЛЯТИНОЙ

Армянская домашняя лапша,  
телятина, чесночный соус.  
150 / 80 г

### ERISHTA WITH VEAL

Armenian homemade noodles,  
veal, garlic sauce.

880



### ПАСТА ТРИУФЕЛЬНАЯ

Капеллини, трюфельное пюре,  
пармезан  
300 г

### TRUFFLE PASTA

Capellini, truffle puree,  
parmesan.

840



### ПАСТА АРРАБИАТА

Капеллини, томаты, пармезан.  
250 г

### PASTA ARRABBIATA

Capellini, tomatoes, parmesan.

780



### ПАСТА КАРБОНАРА

Капеллини, бекон, сливочный  
соус, пармезан.  
250 г

### PASTA CARBONARA

Capellini, bacon, crème sauce,  
parmesan.

860



**ОВОЩИ ГРИЛЬ**

Приготовленные на гриле: перец, цукини, баклажаны. 200 г

**GRILLED VEGETABLES**

Grilled: peppers, zucchini, eggplant.

680



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

Подается с кетчупом 200 / 30 г

**FRENCH FRIES**

Served with ketchup

320

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ**

Жареный картофель с мини шампиньонами и луком. 200 г

**HOMEMADE POTATOES WITH MUSHROOMS**

Fried potatoes with baby mushrooms and onion.

440



**КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ**

По желанию отварной картофель можно подать в виде пюре. 200 г

**BOILED POTATOES WITH HERBS**

Served mashed, if desired.

320

**АЧАР С ГРИБАМИ**

Высокогорное злаковое растение, мини шампиньоны. 200 г

**ACHAR WITH MUSHROOMS**

High-mountain cereal, baby mushrooms.

560



### ХУРДЖИН

Баранья голень, томаты, баклажаны, сыр, лаваш, специи.

350 г

### KNURDJIN

Lamb shank, tomatoes, eggplant, cheese, lavash, spices.

1380



### КЮФТА ОТВАРНАЯ

Взбитая телятина, приготовленная по-старинному армянскому рецепту. Подается с ачаром и сливочным маслом.

200 / 75 г

### BOILED KYUFTA

Veal beaten and whipped by an old Armenian recipe. Served with achar and butter.

880

### ТАВА КЮФТА

Жареная кюфта, ачар.

200 / 75 г

### TAVA KYUFTA

Fried kufta, achar.

960



### АРИСА

Зерновые, мясо курицы, сливочное масло.

300 г

### HARISSA

High-mountain wheat, chicken meat, butter.

560



**ЦЫПЛЁНОК «ТАБАКА»**

Цыплёнок зажаренный до золотистой корочки, соус. 250 / 50 / 30 г

**"ТАБАКА" CHICKEN**

Chicken fried to a golden brown, sauce.

680



**ЖАРКОЕ ПО-АРМЯНСКИ СО СВИНИНОЙ**

Свиная шейка, картофель, томаты, зелень. 120 / 200 г

**ARMENIAN ROAST WITH PORK**  
Pork, potatoes, tomatoes, greens.

780

**ЖАРКОЕ ПО-АРМЯНСКИ С БАРАНИНОЙ**

Баранина, картофель, томаты, зелень. 120 / 200 г

**ARMENIAN ROAST WITH LAMB**  
Lamb, potatoes, tomatoes, greens.

880

**ОДЖАХ**

Баранина, баклажаны, специи. 450 г

**ОЈАН**

Mutton, eggplant, spices.

980



**ХИНКАЛИ**

Тесто, фарш (телятина), специи. В порции 4 штуки. 400 г

**KHINKALI**

Dough, meat stuffing (veal), spices. Portion 4 pcs.

640





### СТЕЙК РИБАЙ

Рибай, перец чили, специи, розмарин и перечный соус.  
250 / 25 / 30 г

### RIBEYE STEAK

Ribeye, chili peppers, spices, rosemary and pepper sauce.

1800

### ТЖВЖИК

Традиционное армянское блюдо, приготовленное из говяжьей печени, сердца, помидоров, лука и специй. Подается с зеленью и колечками свежего острого зеленого перца.  
300 г

### ТՀՎՅՈՒԿ

Traditional Armenian dish made from beef liver, heart, onions, tomatoes, greens and spices, hot pepper, garnet.

860



### КОРЕЙКА ТЕЛЯЧЬЯ

С трюфельно-картофельным пюре  
380 г

### VEAL LOIN

With truffle-potato puree.

1480

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ  
С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ**

Лосось, баклажан, цукини,  
сладкий перец.  
110 / 180 г

**SALMON STEAK WITH CRISPY  
VEGETABLES**

Salmon fillet, eggplant, zucchini,  
bell pepper.

1280



**СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ В  
ФОЛЬГЕ**

Сибас, креветки коктейльные,  
цукини, лук зеленый,  
сливочный соус, специи,  
салат микс, оливки, лимон.  
300 / 50 г

**SEA BASS BAKED IN FOIL**

Seabass, cocktail shrimp,  
zucchini, green onions, cream  
sauce, spices, mixed salad,  
olives, lemon.

1480

**ХАШЛАМА ИЗ ФОРЕЛИ**

Филе форели, тушеные овощи,  
зелень, тархун, острый перец,  
сливочное масло, лук порей,  
специи, сушеный лаваш.  
350 / 40 г

**TROUT KHASHLAMA**

Trout fillet, stewed vegetables,  
herbs, tarragon, hot pepper,  
butter, onions, spices, dried  
lavash.

1440



**ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В  
ЛАВАШЕ**

Форель, армянский лаваш,  
овощи, сыр фета, тархун, лимон,  
зелень.  
600 / 50 г

**TROUT BAKED IN LAVASH**

Trout, Armenian lavash,  
vegetables, feta cheese, tarragon,  
lemon, herbs.

1200







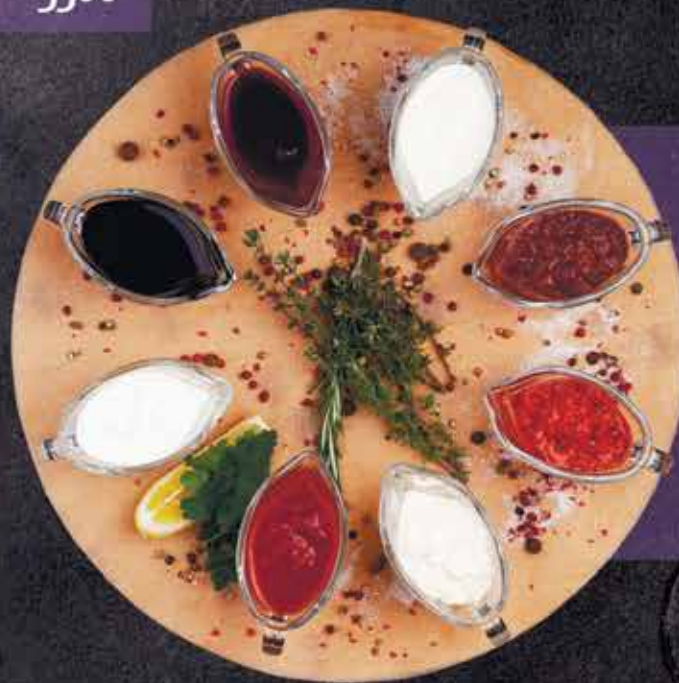
### ФЕСТИВАЛЬ ШАШЛЫКА

Баранья корейка, свиная шейка, фирменный люля-кебаб "Арарат", люля-кебаб (телятина), куриное филе, салат мангал, картофель, шампиньоны и один соус на выбор.  
1900 г

### BARBECUE FESTIVAL

Lamb loin, pork, our speciality kebab "Ararat", kebab (veal), chicken fillet, vegetables, potatoes, champignons and sauce to choose from.

5500



### СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Тар-тар, сацибели, ткемали, мацун, наршараб, сметана, фирменный, чесночный, горчица, аджика.  
30 г

### SAUCES

Tar-tar, satsibeli, tkemali, matzoon, narsharab, sour crème, Chief sauce, garlic, mustard, adjika.

100

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ  
КОРЕЙКИ

200 / 50 г

LAMB LOIN BARBECUE

1200



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

200 / 50 г

LAMB BARBECUE

860

Шашлык из свиной  
корейки «Чалагач»

200 / 50 г

PORK LOIN BARBECUE  
"CHALAGHACH"

680



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ  
ШЕЙКИ

200 / 50 г

PORK BARBECUE

680

**ФИРМЕННЫЙ ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
«АРАРАТ»**

Люля-кебаб из телятины и свинины с добавлением сыра «Лори».

200 / 50 г

**OUR SPECIALITY KEBAB  
"ARARAT"**

Minced veal and pork with «Lori» cheese.

860



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ  
БАРАНИНЫ**

200 / 50 г

KEBAB FROM MUTTON

780

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ  
ТЕЛЯТИНЫ**

200 / 50 г

KEBAB FROM VEAL

680



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**

200 / 50 г

KEBAB FROM CHICKEN

640



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ  
РЁБРЫШЕК**

200 / 50 г

PORK RIBS BARBECUE

680



ШАШЛЫК КУРИНЫЙ  
200 / 50 г

CHICKEN BARBECUE

540

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
200 / 50 г

VEAL BARBECUE

960



ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ  
БАРАШКА С КУРДЮКОМ  
200 / 50 г

LAMB LIVER (WITH TAIL FAT)  
BARBECUE

780



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ  
КОРЕЙКИ  
200 / 50 г

VEAL LOIN BARBECUE

1200



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Запечённые на мангале  
баклажаны, помидоры и перец.  
250 г

BARBECUED VEGETABLES

Skewered grilled  
eggplants, tomatoes, and pepper.

680



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СТЕРЛЯДИ**

Подаётся с соусом наршараб  
200 / 30 / 25 г

**STURGEON (STERLET) KEBAB**  
Served with narsharab sauce

1200



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КРЕВЕТОК**

Подаётся с соусом наршараб  
200 / 30 / 20 г

**SHRIMP KEBAB**  
Served with narsharab sauce

1200

**ШАШЛЫК ИЗ СТЕРЛЯДИ**

200 / 70 г

**STURGEON (STERLET)  
BARBECUE**

1200



**ШАШЛЫК  
ИЗ ШАМПИНЬОНОВ**

170 / 50 г

**SEASONED & MARINATED  
CHAMPIGNONS ON SKEWERS**

440



**ШАШЛЫК ИЗ БЕБИ  
КАРТОФЕЛЯ**

200 / 30 / 25 г

**SEASONED & MARINATED  
BABY POTATOES ON SKEWERS**

320

