



Меню







Холодные закуски

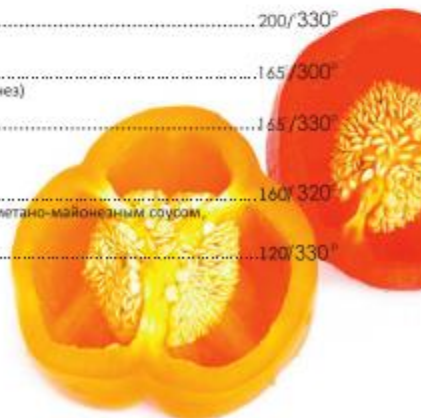
Рыбное ассорти..... (рыба масляная х/к, семга с/с, форель х/к, лимон)	150/40/ 550 ^Р
Овощное ассорти..... (огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, листья салата, зелень, соус «Тар-Тар»)	270/2/ 370 ^Р
Мясное ассорти..... (ассорти мясных деликатесов: рулет куриный, язык отварной, буженина с соусом «Хрен»)	215/20/ 520 ^Р
Комплекция 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».....	150/2/370°
(Фирменный салат с форелью и вялеными томатами со сливочно-лимонным соусом и кедровыми орехами)	
Салат «Нисуаз».....	150/310°
(тунец консерв., св.помидоры, салат листовой, яйцо, масло, св. огурцы, соус Нисуаз)	
Салат «Фортуна».....	160/390°
(форель копч., отварные овощи, икра летучей рыбы, яйцо с соусом и листом салата)	
Салат «Морское очарование».....	170/370°
(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.....	200/350°
с курой.....	200/330°
с креветками.....	200/370°
Салат «Карамболь».....	150/2/350°
(слайсы томата, форель копченая, креветки, сыр Гауда, икра, майонез)	
Салат «Кабриолет».....	170/2/310°
(салат с копченостями, курой и языком с чипсами, майонез)	
Салат «Баварский» в сырной корзиночке.....	130/25/2/320°
(Буженина с томатами и маринованными опятами, майонез)	
Салат из овощей с телятиной.....	150/320°
(сочетание свежих овощей с нежной телятиной под базиликовым соусом)	
Салат «Греческий».....	200/2/300°
(перец сладкий, св.огурцы, св.помидоры, листья салата, лук красный, сыр Фета, маслины, соус Бальзамический)	
Салат «Летний от Шеф-повара».....	200/330°
(овощи на мангале: лук красный, салат, фирменная заправка)	
Салат «Вечерний».....	165/300°
(ветчина, жареные шампиньоны, св.огурцы, сыр пармезан, гренки, майонез)	
Салат «Оливье с языком».....	165/330°
(язык отварной, огурцы консервированные, грибы маринованные, картофель отварной, перец болгар., майонез)	
Салат «Арарат».....	160/320°
(колбаса с/н грецкий орех, ветчина, болгарский перец, язык говяжий со сметано-майонезным соусом, подается в лаваше)	
Салат «Кальмар».....	120/330°
(св. помидоры, кальмары с яйцом, майонезом в сырной корзиночке)	





Горячие закуски

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





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

Рыбные блюда

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



Стейки от шеф-повара

Стейк "Бороме" (Вырезка из говядины, ореховый соус).....	120/60 / 590 ^p
Стейк с соусом Гарганзола (Свиная мякоть, соус из Дорблю и апельсинов)	180/20/30 / 490 ^p
Вечерний Екатеринбург (Свиная мякоть, яблоко, баклажан, перец, лист салата, фламбе с коньяком, подается с «пылу-жару» на сковородочке с пивом)	220/20 / 520 ^p
Корейка в коньячном соусе (Свиная корейка, масло сливочное, лимон, коньяк)	100/30 / 290 ^p
9-е Чудо (Свиная или говяжья вырезка, перец, баклажан, помидор, подается с огнем)	100/150/30/20 / 550 ^p





Блюда из птицы

«Эрмитаж».....	200/40/20/450°
(рулет из филе индейки со спаржей и сливочным соусом «Карри»)	
Цыпленок «Табак».....	1"/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 костьке, тушеная с овощами)	
Хашлама из телятины.....	250/200/490°
(телятина на костьке, тушеная с овощами)	
«Дуплет».....	100/80/110/30/490°
(свинная вырезка и филе кури с овощами в соевом соусе с белым соусом, подается с «пылу-жару» на сковородочке)	
«Дуплет в сливочном соусе».....	100/80/110/30/530°
(свинная вырезка и филе кури с овощами в сливочном соусе, подается с «пылу-жару» на сковородочке)	





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



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

** (блюдо, приготовленное в глиняном горшочке)*





Блюда на углях

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





Паста

Тальятелле с морепродуктами (Паста Тальятелле, морепродукты: креветки, осьминоги, мидии, сливки, сыр Пармезан).....	220 / 370 ^g
Тальятелле с курицей и грибами (Паста Тальятелле, курица, грибы, сливки, сыр Пармезан).....	220 / 320 ^g
Тальятелле с беконом (Паста Карбонара, бекон, сливки, красное вино, сыр Пармезан).....	220 / 350 ^g
Спагетти «Болоньезе» (Спагетти, сыр Пармезан, фарш говяжий, соус восточный)	220 / 310 ^g
Пено пегатто с овощами (Паста, овощи, зелень, сливки, сыр Пармезан)	220 / 330 ^g





Пицца

Фирменная пицца «Шоколад» Ингредиенты любые по желанию клиента	30 ^{см} / 300 / 490 ^Р
Пицца Цезарь Моцарелла, соус цезарь, куриное филе, салат, помидоры, сыр пармезан, перец болгарский	30 ^{см} / 300 / 460 ^Р
Пицца Маргарита Классическая пицца с томатами и сыром Моцарелла	30 ^{см} / 300 / 440 ^Р
Пицца с курицей и грибами Курица, грибы, сыр Чеддер и Моцарелла	30 ^{см} / 300 / 430 ^Р
Пицца Пепперони Пепперони с томатным соусом пронто и сыром Моцарелла	30 ^{см} / 300 / 450 ^Р
Пицца с ветчиной, грибами и беконом Ветчина, шампиньоны, бекон, помидоры	30 ^{см} / 300 / 440 ^Р
Пицца с копченой курицей и ананасами Копченая курица, болгарский перец и красный лук, ананасы	30 ^{см} / 300 / 480 ^Р
Пицца охотничья Охотничьи колбаски, шампиньоны, томаты	30 ^{см} / 300 / 460 ^Р
Хачапури по-Аджарски Сыр брынза, масло сливочное, яйцо, тесто	300 / 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 ^p
Английская овсянка..... (Овсяночка, отваренная в молоке)	200/130 ^p
Блинчики с мороженым.....	100/70/140 ^p
Бульон с вермишелью и морковкой..... (Легкий бульончик с добавлением вермишели и морковки)	225/110 ^p
Клубничный супчик.....	225/120 ^p
Жареные бананы..... (Слегка обжаренные Ломтики банана, подаются под топленным шоколадом)	200/130 ^p
Котлетка по-домашнему..... (Котлетка из нежного куриного фарша)	80/120 ^p
Котлетки картофельные с брынзой..... (Картофельное пюре с добавлением сыра*Брынза*, обжаренное до румяной хрустящей корочки)	150/130 ^p
Макароны «Минестроне»..... (Супчик из макарон, с добавлением свежих овощей)	140/120 ^p
Фруктовое пюре..... (Пюре из свежих фруктов)	200/140 ^p
Чикенбургер с картофелем фри..... (Булочка, свежий огурцы, свежие помидоры, лист салата, филе куриное, майонез)	150/100/170 ^p





Фруктовый салат со взбитыми сливками и топингом (груша, киви, апельсин, виноград, яблоки, йогурт)	150/10/2/290°
Пахлава (мед, 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 Савоярди, посыпается какао)	150/50/320°
Шоколадный мусс (Сладкая шоколадная *Пенна* 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°



Напитки собственного производства

Молочный коктейль.....	200 ^{мл} /230 [°]
Сок апельсиновый.....	200 ^{мл} /250 [°]
Сок грушевый.....	200 ^{мл} /280 [°]
Сок лимона.....	100 ^{мл} /220 [°]
Сок морковный со сливками.....	200/20 ^{мл} /250 [°]
Сок морковно-яблочный.....	200 ^{мл} /230 [°]
Сок яблочный.....	200 ^{мл} /250 [°]
Сок томатный со сметаной.....	150/20 ^{мл} /210 [°]
Морс клюквенный.....	1,0/0,25/200/50 [°]
Тан.....	1,0/0,25/180/45 [°]

Напитки

Сок в ассортименте.....	1,0/0,25/200/50 [°]
Эвервесс Тоник, Миринда, Сэвен-ап, Пепси.....	0,25/100 [°]
Лимонад в ассортименте..... (тархун, дюшес, мохито, лимонад)	0,5/100 [°]
Адреналин Раш.....	0,25/150 [°]
Аква минерале (с газами / без газа).....	0,5/80 [°]
Нарзан.....	0,5/100 [°]
Кока-кола.....	0,25/100 [°]
Ред Булл.....	0,25/120 [°]
Джермук.....	0,5/120 [°]





Черный чай с чабрецом.....500/250"/150/75°

Фирменный чай "Шоколадная бомба".....500/250"/150/75°
(Крепкий чай с насыщенным шоколадным вкусом)

Черный чай "Ассам"500/250"/150/75°
(Крепкий чай с насыщенным ароматом)

Черный чай "Пу Эр"500/250"/150/75°
(Необычайно-сладковатый вкус с «земляным» ароматом)

Черный чай "Эрл Грей"500/250"/150/75°
(С бергамотовым маслом, лепестками василька и неповторимым ароматом)

Зеленый чай "Сенча"500/250"/150/75°
(Зеленый японский чай)

Фруктовый чай "Флорида"500/250"/150/75°
(Лепестки и ягоды шиповника, кусочки яблок и яблочной кожуры, апельсиновая цедра, кусочки ананаса, сушеный виноград)

Травяной чай "Тулси Лимон"500/250"/150/75°
(Имбирь, лимонная трава, солодки, кожура лимона, мята, тулси, Красный чай Ройбуш, перец, лепестки подсолнуха, приятный аромат)

Травяной чай "Добрых Снов"500/250"/150/75°
(Лепестки цветков боярышника, кусочки корня сандалового дерева, листики мяты и земляники, кожура шиповника, лепестки цветов липы, роз, календулы, и ромашки)

Древесный чай "Ройбуш"500/250"/150/75°
(Ароматный африканский чай, с легким вкусом, без кофеина)

Древесный чай "Медовое Дерево"500/250"/150/75°
(Чай из листьев медового куста, чай ройбуш, какао-бобы, базилик, ромашка, апельсиновая корка, имбирь, ваниль)





Кофейная карта

Кофе "Ристретто"	15"/100°
Кофе "Эспрессо"	30"/100°
Кофе "Двойной Эспрессо"	60"/150°
Кофе "Американо"	120"/100°
Кофе "Макиато"	45"/100°
Кофе "Капучино"	120"/150°
Кофе "Латте"	200"/170°
Кофе "Эспрессо со сливками"	100"/150°
Кофе "по-Мексикански"	200"/290°
Кофе "по-Ирландски"	200"/270°
Кофе "Эспрессо айс крем"	170"/170°
Горячий "Шоколад"	170"/210°
"Молоко"	250"/50°
Горячий шоколад со сливками	150/20/2"/220°
"Шоколад"	100/150°
Raffaello	150/1"/500°





Основной принцип изысканной кухни-это простота.

Угомон Георг Хезенкиль 1872 г.

К Вашим услугам:

- 3 уютных зала от 10 до 60 персон
- Проведение банкетов, свадеб, корпоративов и тематических вечеринок
- Для Вас готовят европейскую, русскую, японскую, восточную, армянскую и итальянские кухни, так же доставляем Вам блюда домой и в офис
- Сочные, приготовленные на углях шашлыки
- Детское меню и игровой уголок для самых юных гостей
- Бизнес-ланч с 12:00–16:00
- Благородная японская кухня «Ин-Ян» (доставка)
- Трансляция спортивных мероприятий на большом экране
- Wi-Fi
- Живая музыка каждый день
- Кальян
- Парковка на 30 машин

