

The background of the entire image is a dark, rich brown wood with prominent horizontal grain patterns and some circular knots. The lighting is slightly uneven, giving it a natural, textured appearance.

MENU

Sevan Cafe

НОВИНКИ NEW

САЛАТЫ

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И СОУСОМ МАЦУН

печеная индейка, груша, чернослив, перец болгарский, грецкий орех, микс салатов, мацун

TURKEY AND MATSUNA SAUCE

baked turkey, pear, prunes, bell pepper, walnut, salad mix, matsun

1/250 гр

650 p.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ЧУГУНЕ

СКОБЛЯНКА

свинина, кукумария, бекон, овощи, чеснок, томатный соус

SKOBYANKA

pork, cucumaria, bacon, vegetables, garlic, tomato sauce

1/300 гр

650 p.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КАЛЬМАР – ГРИЛЬ

маринованный кальмар в устричном соусе, соус тар-тар

GRILLED SQUID

marinated squid in oyster sauce, tartar sauce

1/300 гр

780 p.

РЫБА НА ПАРУ

дуэт красной и белой рыбы на пару с соусом «лимон»

STEAMED FISH

duet of red and white fish steamed with lemon sauce

1/150/100/10 гр

1350 p.

НОВИНКИ NEW



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАЛТУС С ГРУШЕЙ

томленое филе палтуса в сливочном соусе, на подушке из хлебного салата с грушей

HALIBUT WITH PEAR

stewed halibut fillet in a creamy sauce, on a bed of bread salad with pear

1/350 гр

850 p.

КРЕВЕТКА БАРБЕКЮ НА ШПАЖКЕ

креветка тигровая, картофель фри, соус шашлычный

BBQ SHRIMP ON SKETCH

tiger shrimp, french fries, kebab sauce

1/150/150/50 гр

850 p.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF STEAK

1/320/30 гр

1 550 p.

ФИЛЕ КУРИНОЕ НА ГРИЛЕ

с белым соусом, помидорами чери, лук зеленый, лист салата

GRILLED CHICKEN FILLET

with white sauce, cherry tomatoes, green onions, lettuce

1/170/30/30 гр

550 p.

ЗАВТРАКИ BREAKFASTS



ЯИЧНИЦА С БАСТУРМОЙ

яичница по-армянски с добавлением пикантной бастурмы или бекона

SCRAMBLED EGGS WITH BASTURMA

Armenian style scrambled eggs with the addition of spicy basturma or bacon

170/5 гр

450 p.

ЯИЧНИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ

полезный завтрак со вкусом востока! необычное сочетание томатов и специй. Такая яичница сочная, сытная и невероятно вкусная

ORIENTAL STYLE SCRAMBLED EGGS

healthy breakfast with oriental flavor! unusual combination of tomatoes and spices. Such scrambled eggs are juicy, filling and incredibly tasty

330 гр

550 p.

ТРУБОЧКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

PANCAKES WITH RED CAVIAR

100/30 гр

750 p.

ТРУБОЧКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С СЕМГОЙ

TUBES WITH SALMON

100/50 гр

600 p.

ЗАВТРАКИ BREAKFASTS



БЛИНЧИКИ

с вареньем или сметаной, медом, сгущенкой

PANCAKES

with jam or sour cream, honey, condensed milk

150/50 гр

350 р.



БЛИНЫ С МЯСОМ

нежный фарш из говядины и свинины, подается с помидорами чери

PANCAKES WITH MEAT

tender minced beef and pork, served with cherry tomatoes

330 гр

390 р.



СЫРНИКИ С КУРАГОЙ

из нежного домашнего творога с добавлением кураги, подаются со сметаной

SYRNIKI WITH DRIED APRICOTS

from delicate homemade cottage cheese with the addition of dried apricots, served with sour cream

100/30 гр

450 р.



ФИРМЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

SIGNATURE DUMPLINGS AND HAND-MADE VARENIKI

ПЕЛЬМЕНИ **СО ШПИНАТОМ**

нежнейшие пельмени подаются
с мацуном и сметаной

DUMPLINGS **WITH SPINACH**

the most delicate dumplings are served
with matsun and sour cream

170/30/10 гр

450 p.

ПЕЛЬМЕНИ **СО МЯСОМ**

фарш собственного производства

DUMPLINGS **WITH MEAT**

minced meat of our own production

180/30/10 гр

470 p.

ПЕЛЬМЕНИ **РЫБНЫЕ**

из фарша нерки и сазана

FISH DUMPLINGS

from minced sockeye salmon and carp

180/30/10 гр

550 p.

ВАРЕНИКИ **С КАРТОФЕЛЕМ**

DUMPLINGS **WITH POTATOES**

180/30/10 гр

350 p.

ВАРЕНИКИ **С КАПУСТОЙ**

DUMPLINGS **WITH CABBAGE**

180/30/10 гр

350 p.

ВАРЕНИКИ **С ТВОРОГОМ**

DUMPLINGS WITH COTTAGE **CHEESE**

180/30/10 гр

370 p.

ВАРЕНИКИ **С ВИШНЕЙ**

DUMPLINGS **WITH CHERRY**

180/30/10 гр

450 p.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

из рыбы и морепродуктов

from fish and seafood

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

великолепное сочетание приморских морепродуктов: краба, креветки, гребешка, кальмара, семги, украшено красной икрой.

ASSORTMENT OF SEAFOOD

a magnificent combination of seaside seafood: crab, shrimp, scallop, squid, salmon, decorated with red caviar.

100/100/100/80/100/10 гр

5 500 p.



СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

нежное филе рыбы маринуется с апельсином и лимоном, по эксклюзивному рецепту от нашего шеф-повара

LIGHTLY SALTED SALMON

tender fish fillet marinated with orange and lemon, according to an exclusive recipe from our chef

100/30 гр

850 p.

ФОРЕЛЬ МАЛОСОЛЬНАЯ

нежное филе рыбы маринуется с с апельсином и лимоном, по эксклюзивному рецепту от нашего шеф-повара

TROUT LIGHTLY SALTED

tender fish fillet marinated with orange and lemon, according to an exclusive recipe from our chef

100/30 гр

800 p.



СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

подается с луком, лимончиком и брусникой

HERRING

served with onion, lemon and lingonberries

100/50 гр

450 p.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

из рыбы и морепродуктов

from fish and seafood

ГРЕБЕШОК

по желанию гостя обжарим на сливочном масле, или подадим холодным под майонезом

SQUASH

at the guest's request, we fry it in butter, or serve it cold with mayonnaise

100/20 гр

1 350 p.



КАЛЬМАР

по желанию гостя обжарим на сливочном масле, или подадим холодным под майонезом

SQUID

at the guest's request, we will fry it in butter, or serve it cold with mayonnaise

80/20 гр

600 p.

МЯСО КРАБА КАМЧАТСКОГО

по желанию гостя приготовим фаланги краба обжаренные на сливочном масле, или подадим холодным под майонезом

КАМЧАТКА CRAB MEAT

at the guest's request, we will prepare crab phalanges fried in butter, or serve cold with mayonnaise

100/20 гр

1 650 p.



ИКРА КРАСНАЯ

подается с обжаренными тостами и слив. маслом

CAVIR RED

served with toasted toast and butter

30/40/10 гр

750 p.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

из овощей, грибов и сыра

COLD APPETIZERS

made of vegetables, mushrooms and cheese

ОВОЩНОЙ БУКЕТ

свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, дайкон

VEGETABLE BOUQUET

fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, daikon

250 гр

450 р.



АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ

свежий укроп, петрушка, кинза, зел.лук

ASSORTED GREENS

fresh dill, parsley, coriander, green onion

50 гр

350 р.

АССОРТИ СОЛЕНИЙ «ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК»

маринованная капуста, болгарский перец, огурцы, помидоры
приправленные чесноком, цветная капуста, острый перец Цицак

ASSORTED PICKLES "HOME CELLAR"

pickled cabbage, bell pepper, cucumbers, tomatoes seasoned with
garlic, cauliflower, hot pepper Tsitsak

400 гр

650 р.



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

ассорти сыров: мраморный, пармезан, дор блю, ореховый, подается
с медом, грецким орехом, виноградом и соусом бальзамик .

Рекомендуем белое сухое вино «Kara» с пряными и цветочными нотами

CHEESE PLATE

assorted cheeses: marbled, parmesan, dor blue, nutty, served with
honey, walnuts, grapes and balsamic sauce. We recommend the
dry white wine "Kara" with spicy and floral notes

275/30/40/5 гр

1750 р.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

из овощей, грибов и сыра

COLD APPETIZERS

made of vegetables, mushrooms and cheese

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

обжаренные баклажаны с начинкой из грецких орехов, чеснока и зелени

EGGPLANT ROLLS

fried eggplant stuffed with walnuts, garlic and herbs

150 гр

450 р.



ГРИБОЧКИ МАРИНОВАННЫЕ

закуска из маслят, опят, груздей с луком репчатым и зеленью

PICKLED MUSHROOMS

appetizer of butter, honeydew, pears with onions and herbs

180 гр

450 р.

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ

заправленные луком, чесноком и зеленью

THE GRAPES ARE SALTY

seasoned with onions, garlic and herbs

200 гр

700 р.



МАСЛИНЫ

OLIVES

100 гр

350 р.



КОРНИШОНЫ

GHERKINS

100 гр

250 р.



БРЫНЗА

CHEESE

100 гр

500 р.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

из мяса и птицы

COLD APPETIZERS

meat and poultry

МЯСНОЕ АССОРТИ

традиционные закуски: бастурма, суджух, закуски собственного приготовления буженина, куриный рулет, телячий язык. Ягодные ноты красного сухого вина «Karas» в этом ансамбле будут кстати

ASSORTED MEAT

traditional snacks: basturma, sujukh, homemade pork snacks, chicken roll, veal tongue. Berry notes of dry red wine "Karas" in this ensemble will be very useful

70/40/80/100/80 гр

2 500 р.



БУЖЕНИНА

запеченная парная свинина

BUZHENINA

baked steamed pork

100 гр

450 р.

РУЛАДА

куриное филе с нежной радужной прослойкой

ROULADE

chicken fillet with a delicate rainbow layer

100 гр

450 р.



БАСТУРМА

вяленое мясо говядины

BASTURMA

beef jerky

60 гр

450 р.



СУДЖУХ

молотая вяленая телятина

SUJUH

ground dried veal

50 гр

450 р.

ЯЗЫК

язык молодого теленка отварной с хреном

TONGUE

the tongue of a young calf boiled with horseradish

100/20 гр

750 р.



САЛО

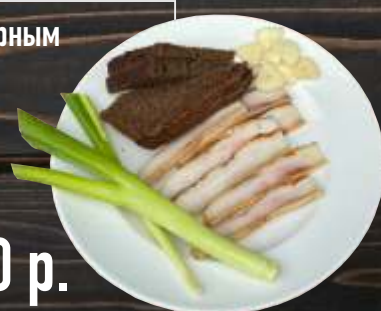
подается с черным хлебом и чесноком

LARD

bread and garlic served with black

50/40 гр

350 р.



САЛАТЫ SALADS

САЛАТ ОВОЩНОЙ

сочетание ароматных помидоров, огурцов, сладкого перца с зеленью и красным луком. Заправляется оливковым маслом или домашней сметаной

VEGETABLE SALAD

a combination of fragrant tomatoes, cucumbers, sweet peppers with herbs and red onions. It is seasoned with olive oil or homemade sour cream

200 гр

400 р.



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

красочный и вкусный салат из свежих овощей с сыром Фета под пряной заправкой бальзамик

GREEK SALAD

colorful and delicious salad of fresh vegetables with Feta cheese with spicy balsamic dressing

220 гр

450 р.



САЛАТ КАВКАЗКИЙ

традиционная армянская овощная закуска из печеных овощей с добавлением соуса из кураги

CAUCASIAN SALAD

traditional Armenian vegetable snack made of baked vegetables with dried apricot sauce

200 гр

550 р.



САЛАТ ОХОТНИЧИЙ

сочетание нежного отварного языка, ростбифа и ассорти из овощей с пикантной заправкой из соевого соуса и горчицы

HUNTING SALAD

a combination of tender boiled tongue, roast beef and assorted vegetables with a spicy dressing of soy sauce and mustard

170 гр

650 р.



САЛАТЫ SALADS

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДНОЙ И ГРИБАМИ

запеченная утка с жареными шампиньонами, помидорами черри, болгарским перцем под оригинальным соусом

SALAD WITH DUCK BREAST AND MUSHROOMS

baked duck with fried mushrooms, cherry tomatoes, bell pepper with original sauce

250 гр

750 р.



САЛАТ С ТУНЦОМ

тунец в собственном соку, свежие листья салата, с перепелиным яйцом, черри и сыром пармезан. Подается с соусом Песто

TUNA SALAD

tuna in its own juice, fresh lettuce leaves, with quail egg, cherry and parmesan cheese. Served with Pesto sauce

200 гр

600 р.

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ЯЗЫКОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

авторский салат с обезжиренным говяжьим языком со свежими шампиньонами, белыми грибами, топлеными в сливочном соусе с миксом салатов и черри

WARM SALAD WITH TONGUE AND PORCINI MUSHROOMS

author's salad with low-fat beef tongue with fresh champignons, porcini mushrooms, melted in a creamy sauce with mozzarella and cherry

250 гр

750 р.



САЛАТ ЛАГУНА

малосоленая семга в сочетании зелени и листьев салата, сладким перцем, сочного помидора с лимонной заправкой и красной икрой

LAGUNA SALAD

lightly salted salmon combined with greens and lettuce leaves, sweet pepper, juicy tomato with lemon dressing and red caviar

170 гр

650 р.

САЛАТЫ SALADS

САЛАТ ИСКУШЕНИЕ

язык, курица, свежий гурец, консервированный огурец, майонезно – горчиная заправка

SALAD TEMPTATION

tongue, chicken, fresh cucumber, canned cucumber, mayonnaise and mustard dressing

170 гр

450 р.



САЛАТ ПИКАНТНЫЙ

курица, ветчина, помидор, яйцо, сыр, майонез

THE SALAD IS RACY

chicken, ham, tomato, egg, cheese, mayonnaise

170 гр

450 р.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С БРЫНЗОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

свекла, брынза, микс салатов, томаты, грецкий орех, оливковое масло

BAKED BEETROOT SALAD WITH CHEESE AND WALNUT

beetroot, cheese, salad mix, tomatoes, walnuts, olive oil

250 гр

600 р.



САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

куриная печень, микс салатов, соус горчино-медовый

SALAD WITH CHICKEN LIVER

chicken liver, salad mix, mustard-honey sauce

250 гр

550 р.



САЛАТЫ SALADS

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И АНАНАСОВЫМ СОУСОМ

авторский салат с куриным филе, ананасом, салатом айсберг, шампиньонами, болгарским перцем, и ананасовым соусом

WARM SALAD WITH CHICKEN FILLET AND PINEAPPLE SAUCE

author's salad with chicken fillet, pineapple, iceberg lettuce, champignons, bell pepper, and pineapple sauce

250 гр

550 р.



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

листья салата, соус цезарь, пармезан, помидоры черри, курица

CAESAR WITH CHICKEN

lettuce leaves, caesar sauce, parmesan, cherry tomatoes, chicken

250 гр

650 р.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

листья салата, соус цезарь, пармезан, помидоры черри, креветка тигровая, белое вино

CAESAR WITH SHRIMP

lettuce leaves, caesar sauce, parmesan, cherry tomatoes, tiger shrimp, white wine

250 гр

890 р.



САЛАТ МОРСКОЙ С АВОКАДО

гребешок, кальмар, мидии, осьминог, креветка, авокадо, салатный микс, и горчишно-медовый соус

SEA SALAD WITH AVOCADO

scallop, squid, mussels, octopus, shrimp, avocado, salad mix, and mustard honey sauce

300 гр

1 650 р.

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ WARM SALADS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ

микс салат с теплой грудкой в сливочном соусе, кедровыми орешками, черри и сыром пармезан

WARM CHICKEN SALAD

mixed salad with warm breast in cream sauce, pine nuts, cherry and parmesan cheese

200 гр

600 р.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

микс салатов с кусочками теплой телятины в сливочном соусе, лепестками миндаля, бастурмой и сухариками

WARM VEAL SALAD

salad mix with slices of warm veal in creamy sauce, almond petals, basturma and crackers

200 гр

950 р.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ СЕМГИ

микс салат с кусочками семги с рисом в сливочном соусе, тигровой креветкой, тертым миндалем и пармезаном

WARM SALMON SALAD

mixed salad with salmon slices with rice in cream sauce, tiger shrimp, grated almonds and parmesan

250 гр

990 р.



САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

болгарский перец, морковь, цуккини, сельдерей, нежная телятина с заправкой от шефа

SALAD WITH VEAL AND VEGETABLES

bell peppers, carrots, zucchini, celery, tender veal with dressing from the chef

220 гр

950 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

БУРУМ ЧОБАНИ

трубочки из традиционного армянского лаваша, фаршированные шпинатом и яйцом, запеченные в духовке, подаются с чесночным соусом «Мацун»

BURUM CHOBANI

tubes of traditional Armenian lavash stuffed with spinach and egg, baked in the oven, served with garlic sauce "Matsun"

150/30 гр

400 p.



ЖАРЕНАЯ БРЫНЗА ЛЧАП

сочные ломтики сыра в лаваше, обжаренные на сливочном масле

GRILLED CHEESE LCHAP

juicy slices of cheese in pita bread, fried in butter

150 гр

480 p.

ЛОДОЧКА ИЗ БАКЛАЖАНА

фаршированная королевскими креветками и запеченная под сыром

EGGPLANT BOAT

stuffed with king prawns and baked with cheese

200/50 гр

700 p.



ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИньОНОВ

обжаренные шампиньоны под нежным соусом и сырной корочкой

JULIENNE OF CHAMPIGNONS

fried mushrooms with a delicate sauce and cheese crust

120 гр

480 p.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

ГРЕБЕШОК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

сочные медальоны гребешка, обжаренные на сливочном масле, подаются со сливочным соусом и красной икрой

SCALLOP IN CREAM SAUCE

juicy scallop medallions fried in butter, served with cream sauce and red caviar

100/100 гр

1 600 р.



ТОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

одно из самых популярных блюд в армянской кулинарии. Нежный фарш из говядины и свинины с рисом, луком и специями в виноградных листьях. Подается с чесночным соусом «Мацун».

TOLMA IN GRAPE LEAVES

one of the most popular dishes in Armenian cuisine. Tender minced beef and pork with rice, onions and spices in grape leaves. Served with garlic sauce "Matsun".

200/50 гр

650 р.

РОЛЛЫ СЕВАН С ПАЛТУСОМ

с сыром, с помидорами черри, соусом терияки, с добавлением меда и чили

SEVAN ROLLS WITH HALIBUT

with cheese, cherry tomatoes, teriyaki sauce, honey and chili

200/30 гр

780 р.



СУПЫ SOUPS

БОРЩ

домашний суп, приготовленный на говядине, с капустой, картофелем и обилием свеклы. Подается со сметаной и зеленью

BORSCH

homemade beef soup with cabbage, potatoes and an abundance of beets. Served with sour cream and herbs

300/20/5 гр

490 р.



СОЛЯНКА АРМЯНСКАЯ

особая солянка приготовленная с обжаренной бастурмой, языком, охотничьей колбасой, маринованными огурчиками и каперсами

SOLYANKA ARMENIAN

a special hodgepodge cooked with fried basturma, tongue, hunting sausage, pickled cucumbers and capers

300/20 гр

620 р.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ И КУСОЧКАМИ КУРИЦЫ

по желанию гостя подается с лапшой (+ 20 руб.)

CHICKEN BROTH WITH EGG AND CHICKEN PIECES

at the request of the guest, it is served with noodles (+20 rub)

300/5 гр

380 р.



УХА ЦАРСКАЯ

прозрачный рыбный суп с семгой, палтусом и морепродуктами

ROYAL EAR

transparent fish soup with salmon, halibut and seafood

300/5 гр

850 р.



ПИТИ В ГОРШОЧКЕ

Густой суп из телятины с картофелем, овощами и крупой «Сисер» подается в горшочке с «шапкой» из теста

PITI IN A POT

Thick veal soup with potato, vegetables and Siser cereals served in a pot with a "cap" of dough

450/50 гр

850 р.

СУПЫ SOUPS

КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА И ЦУККИНИ

со сливками и сыром пармезан с чесночными тостами

SPINACH AND ZUCCHINI CREAM SOUP

with cream and parmesan cheese with garlic toasts

300/10/5 гр

550 p.



ПЕЛЬМЕНИ С БУЛЬОНОМ

по желанию гостя подается с лапшой

DUMPLINGS WITH BROTH

at the request of the guest, it is served with noodles

300/5 гр

490 p.

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С СУХАРИКАМИ

шелковистый, нежнейший крем-суп с белыми грибами, очень сытный и питательный. Зарядит вас энергией на целый день!

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP WITH CRACKERS

silky, delicate cream soup with porcini mushrooms, very satisfying and nutritious. It will charge you with energy for the whole day!

300/10 гр

590 p.



БАРАНИНА В ГОРШОЧКЕ

густой суп из баранины
с овощами для истинных
гурманов,

SHEEPMEAT IN A POT

thick lamb soup with vegetables
for true gourmets

450/50 гр

850 p.



ОКРОШКА НА МАЦУНЕ

с добавлением огурца,
редиса, яйца, языка и
зелени

OKROSHKA ON MATSUN

with the addition of cucumber, radish, egg,
tongue and herbs

300 гр

490 p.

ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSES

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ

свежие шампиньоны с лучком подается на лаваше

FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

fresh champignons with onion served on pita bread

250 гр

520 p.



КЕР - У - СУС

в переводе с армянского языка означает «еш и молчи»
Поджарка из свинины со сладким болгарским перцем,
картофелем, томатами и чили.

KER - U - SUS

Translated from Armenian, it means "eat and be silent"
"Roast pork with sweet bell peppers, potatoes,
tomatoes and chili.

250 гр

550 p.

НЕЖНАЯ ТЕЛЯТИНА НА ГРИЛЕ

на гарнир картофельные дольки, цуккини и соус из кураги

TENDER GRILLED VEAL

to garnish, potato slices, zucchini and dried apricot sauce

200/150/30 гр

1850 p.



СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

стейк обжаренный на гриле. Подается с фирменным
шашлычным соусом

MARBLED BEEF STEAK

grilled steak. Served with a signature barbecue sauce

1/320/30 гр

3300 p.

ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSES

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ

подаются с овощами гриль

GRILLED LAMB RIBS

served with grilled vegetables

260/100 гр

1 950 p.



СТЕЙК ГРИЛЬ СВИНОЙ НА КОСТОЧКЕ

подается с овощами гриль

GRILLED PORK STEAK ON A BONE

served with grilled vegetables

200/100 гр

950 p.

УТИНАЯ ГРУДКА В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ

утиная грудка с грушей, припущенной в карамельном соусе из белого вина

DUCK BREAST IN CARAMEL SAUCE

duck breast with pear stewed in white wine caramel sauce

250 гр

1100 p.



КОТЛЕТА МОРСКАЯ

из нежного фарша семги и палтуса с овощами гриль

SEA CUTLET

tender minced salmon and halibut with grilled vegetables

200/100/30 гр

1100 p.

ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSES

ПАЛТУС ЗАПЕЧЕННЫЙ В ЛАВАШЕ

нежное филе палтуса с гребешком, помидорами и сладким перцем
запеченные со сливочным маслом в конверте из лаваша

HALIBUT BAKED IN PITA BREAD

tender halibut fillet with scallop, tomatoes and sweet
pepper baked with butter in a pita bread envelope

250/10 гр

1350 р.



СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

подается с соусом тар-тар

HALIBUT STEAK

served with tartar sauce

200/30 гр

1300 р.

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

подается с соусом из помидоров

SALMON STEAK

served with tomato sauce

200/50 гр

1750 р.



КОЛБАСКИ БАРБЕКЮ

подается с картофельными дольками и соусом

BARBECUE SAUSAGES

served with potato slices and sauce

170/30 гр

750 р.

ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSES

ЦЫПЛЕНОК **ТАБАКА**

подается с цветной капустой и брокколи

CHAR-GRILLED CHICKEN

served with cauliflower and broccoli

360/40 гр

990 p.



КРЕВЕТКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

креветка, обжаренная в винном соусе, черри, зелень, кунжут

SHRIMP IN SWEET AND SOUR SAUCE

shrimp fried in wine sauce, cherry, herbs, sesame seeds

350 гр

1650 p.

ДРАННИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МС КР.РЫБОЙ

картофель, сыр, малосоленая красная рыба

POTATO SHINGLES WITH LIGHTLY SALTED RED FISH

potatoes, cheese, lightly salted red fish

100/50/20/10 гр

820 p.



КУРИНАЯ ГРУДКА **СУ-ВИД**

филе куриное, белое вино, бекон, сыр голландский, гарнир на выбор со шпинатом в сливочном соусе или со спаржей на гриле

CHICKEN BREAST SOUS-VIDE

chicken fillet, white wine, bacon, Dutch cheese, side dish of your choice with spinach in cream sauce or grilled asparagus

230 гр

680 p.

ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSES

ГРЕБЕШОК В БЕКОНЕ

гребешок, бекон, перец болгарский, лимон, базилик,
подается в сливочном соусе

SCALLOP IN BACON

scallop, bacon, bell pepper, lemon, basil, served in a creamy sauce

280 гр

1850 р.

МОРСКОЙ БРИЗ

креветка, краб, гребешок, кальмар, мидии, зелень,
подается в сливочном соусе

SEA BREEZE

shrimp, crab, scallop, squid, mussels, greens, served in a creamy sauce

380 гр

1750 р.

СИБАС

сibas с начинкой из нежного шпината в сливочном соусе

SEA BASS

sea bass stuffed with tender spinach in creamy sauce

250/150/70 гр

1200 р.

ДОРАДО

подается
со спаржей

DORADO

served with asparagus

300 гр

1200 р.



ФРИКАСЕ

телятина в сливочном соусе
с шампиньонами

FRICASSEE

veal in cream sauce with champignons

250 гр

950 р.

ПАСТЫ PASTES

ФЕТТУЧИНИ КЛАССИЧЕСКИЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

гребешок, кальмар, креветка, мидии, пармезан

FETTUCCINE CLASSIC WITH SEAFOOD IN A CREAMY SAUCE

scallop, squid, shrimp, mussels, parmesan

350 гр

1150 p.



ФЕТТУЧИНИ КЛАССИЧЕСКИЕ С СЕМГОЙ В ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

семга, томаты в собственном соку, пармезан

FETTUCCINE CLASSIC WITH SALMON IN TOMATO AND CREAM SAUCE

salmon, tomatoes in their own juice, parmesan

350 гр

1250 p.



ФЕТТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

курица, шампиньоны

FETTUCCINE WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

chicken, mushrooms

350 гр

750 p.



ПАСТА КАРБОНАРА

бекон, ветчина, черри, базилик, пармезан и белое вино

CARBONARA PASTE

bacon, ham, cherry, basil, parmesan and white wine

330 гр

850 p.



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ **В ТУНДЫРЕ**

POTATOES BAKED **IN THE TUNDRA**

150 гр

350 р.



ОВОЩИ «ХОРОВАЦ»

запеченные в тундуре и мелко нарезанные овощи: баклажаны, перец болгарский, помидоры, слегка обжаренные на топленом масле с репчатым луком

KHOROVAC VEGETABLES

baked in tundra and finely chopped vegetables: eggplant, bell pepper, tomatoes, lightly fried in melted butter with onions

200 гр

550 р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ **ДОЛЬКИ**

с шашлычным соусом или кетчупом на выбор

POTATO **SLICES**

with kebab sauce or ketchup to choose from

150/50 гр

450 р.



КАРТОФЕЛЬ **ФРИ**

FRENCH FRIES



100/50 гр

350 р.

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

болгарский перец, кабачок, баклажан



GRILLED **VEGETABLES**

bell pepper, zucchini, eggplant

150 гр

420 р.

ГАРНИРЫ И СОУСЫ SIDE DISHES AND SAUCES

ОВОЩИ – ГРИЛЬ С ГРИБАМИ

болгарский перец, кабачок, баклажан, шампиньоны и помидорки черри

GRILLED VEGETABLES WITH MUSHROOMS

bell pepper, zucchini, eggplant, champignons and cherry tomatoes

210 гр

450 р.



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

MASHED POTATOES

150 гр

250 р.

РИС ОТВАРНОЙ

BOILED RICE

150 гр

270 р.



ГРЕЧКА

BUCKWHEAT

150 гр

270 р.

СОУСЫ

SAUCES

- * шашлычный 50 гр
- * горчица 30 гр
- * соевый 20 гр
- * майонез 20 гр

- * kebab 50 g
- * mustard 30 g
- * soy 20 g
- * mayonnaise 20 g

120 р.

ХРЕН

HORSERADISH

50 гр

180 р.



БЛЮДА В ТУНДЫРЕ DISHES IN THE TUNDRA

ШАШЛЫК «СЕВАН»

свинина на косточке с печеным картофелем

SEVAN KEBAB

pork on a bone with baked potatoes

320/100/50 гр

1350 р.



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

из парной вырезки телятины с соусом из кураги

VEAL KEBAB

steamed veal tenderloin with dried apricots sauce

200/50/30 гр

1750 р.

БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ

поясничная часть каре молодого барашка

LAMB ON A BONE

the lumbar part of a young lamb's square

300/30/30 гр

1550 р.



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

свиная шея в маринаде
от нашего шеф-повара

SHISH KEBAB FROM PORK

pork neck in marinade from our chef

250/30/30 гр

690 р.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

для любителей жирного
мяса

SHISH KEBAB FROM PORK RIBS

for fans of fatty meat

230/30/30 гр

850 р.

БЛЮДА В ТУНДЫРЕ DISHES IN THE TUNDRA

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

золотистые куриные крылышки

CHICKEN WING KEBAB

golden chicken wings

250/30/30 гр

600 р.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

курица, лук, зелень, подается с шашлычным соусом

LULA-CHICKEN KEBAB

chicken, onion, herbs, served with barbecue sauce

170/30/30 гр

550 р.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

парная говядина, лук, зелень, подается с шашлычным соусом

LULA-BEEF KEBAB

steamed beef, onions, herbs, served with barbecue sauce

180/30/30 гр

720 р.



ФИРМЕННЫЙ СЕВАН

из парной телятины и курицы с добавлением шампиньонов, подается с печеным картофелем и шашлычным соусом

BRANDED SEVAN

steamed veal and chicken with mushrooms, served with baked potatoes and barbecue sauce

180/100/30 гр

750 р.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ FERMENTED MILK PRODUCTS

МАЦУН

густой кисломолочный напиток из натурального молока по особому рецепту

MATSUN

thick fermented milk drink made from natural milk according to a special recipe

200 мл

320 p.

ТАН

мацун с минеральной газированной водой

200 мл

220 p.

TAN

matsun with sparkling mineral water

1000 мл

650 p.

ТАН-ОКРОШКА

подается со свежим огурцом и зеленью

200 мл

250 p.

TAN-OKROSHKA

served with fresh cucumber and herbs

1000 мл

750 p.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ NATIONAL BREAD

ЛЕПЕШКА ИЗ ЛАВАША «Ека»

бесподобная закуска с сырным омлетом

PITA BREAD "Esa"

an incomparable snack with a cheese omelet

200 гр

480 p.

ЛАВАШ

LAVASH

100 гр

120 p.

ТРЕУГОЛЬНИК ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЫРОМ

TRIANGLE OF PUFF PASTRY WITH CHEESE

140 гр

450 p.

ГРЕНКИ

CROUTONS

180 гр

350 p.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ЗАКАЗ *

*** блюдо заказывается за 3–4 дня, рассчитано на 4–5 человек**
цена указана за 100 гр

ХАШ

настоящий армянский хаш – это жирный, густоватый, вязкий бульон, приготовленный из тщательно очищенных и многократно вымоченных говяжьих ножек. В переводе с армянского «хашел» означает «варить» – отсюда и происходит название блюда, весь хаш готовится на протяжении длительного времени, примерно 6–8 часов. По технологии приготовления и основным ингредиентам такой национальный армянский суп напоминает русский студень

500/200 г

1500 р.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ *

100 г

550 р.

ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ *

100 г

450 р.

ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ *

100 г

350 р.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ*

100 г

250 р.

ХАШЛАМА

одно из самых популярных блюд в армянской кухне – наваристый густой суп, в котором сочетаются баранина и овощи

700 г

1250 р.

ХАШЛАМА

без бульона

500 г

1200 р.

КЮФТА

одно из самых старинных блюд в армянской кухне, готовится из нежной части телятины

700 г

2300 р.

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

подается с отварным картофелем, болгарский перец, лук репчатый

500/300/120/120 г

3500 р.