

МИР ШАШЛЫКОВ АРМЕНИЯ

ԽՈՐՈՎԱԾԻ ԱԶԽԱՐԴ ԳԱՅԱՍՏԱՆ



**БАРАНИНА
ԳՇԲ**

59 700 ₺

**СВИНИНА
ԽՍԳ**

59 700 ₺



Սպիտակուս 10% Обслуживание

КИЛИКИО СЕТ ԿԻԼԻԿԻՈ ՍԵՏ



БАРАНИНА
ԳՇԸ

39 800 ₺



СВИНИНА
ԽՍԻ

39 600 ₺

АССОРТИ КЕБАБОВ ЭРЕБУНИ ԵՐԵՐՈՒՆԻ ԲԱՐԲԵՐԻ ՏԵՍԱԿԱՆԻ



29 800 ₺



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА
ԱՐԱՅԱՐԿ ԶԵՖ-ԽՈՐԱՐԱՐԻՃ

ДИКИЙ КАВКАЗ
ՉԱՅՐԻ ԿՈՇԱՍ

20 000 ₺

Սպիտակուրով 10% Обслуживание

МЕТР СЧАСТЬЯ
ՄԵԿ ՄԵՏՐ ԵՐԱՇՆԿՈՒԹՅՈՒՆ
22 000 ₺





ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЛЕСНОГО КРОЛИКА
ՄԱՆՈՒԲԻԼԻ ԲԱԳՇՐՈՎ
20 000 ₺

Մաշարկում 10% Обслуживание

ШЕЙКА ЯГНЕНКА
ԳՄՈՇ ԴՄՐՈՇՆԻ

7500 ₺



ЯГНЕНОК ГЕМРИЕЛИ
ԳՄ ԳԵՄՐԻԵԼԻ

6000 ₺

**РУЛЬКА
ПІЛЧЦ**

7500 ₴



Уцішарліні 10% Обслуживание

АРМЯНСКИЙ ТОМАГАВК
ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՏՈՄԱԳԱՎԿ

17 000 ₺



**МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
ԱՄՇՅՆ ԴԵԼԻԿԱՏԵՍՆԵՐ
ՍԵՊԱԿԱՆ ԴԱՏՐԱՅՍԱՆ

**КУРИНЫЙ РУЛЕТ
ԳՍԿԻ ՈՍԻԼԵՏ
2300 ₺**

**БУЖЕНИНА
ԲՈՒԹԵՆԻՆԱ
2700 ₺**

**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
ՏԱԿԱՐԻ ԼԵԳՈՒ
2000 ₺**

**ГОВЯЖИЙ РУЛЕТ
ՏԱԿԱՐԻ ՈՍԻԼԵՏ
3200 ₺**

Սպառարկում 10% Обслуживание

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

შპს ლიპრსიკლეტ

КАВУРМА
ჩაქირუა
4300 ₾

МЯСНОЕ АССОРТИ
შპს სტუაყაღა
4900 ₾

САЦИВИ
შაბიჩი
2700 ₾

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
ՀԱՆԻ ԴՍԻՐՔՈՂ
600 ₺

ЗЕЛЕНЫЙ БУКЕТ
ԿԱԼՇ ՓՈՂԷ
1200 ₺

АРМЯНСКОЕ СЫРНОЕ АССОРТИ
ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՊԱՆԴԻ ՏԵՍԿԱԿԱՆԻ
2600 ₺

Սպասարկում 10% Обслуживание

АССОРТИ ДОМАШНИХ АРМЯНСКИХ ЗАКУСОК
ԵՆՎԿԱՆ ԳՍՅԿԱԿԱՆ ՊԱՅՍԵՍՆԵՐԻ ԵԵՎԿԱՆԻ
3100 ₺



ДЗАДЗИКИ
ԾՍԳԻԿԻ
1200 ₺



БАБУШКИНЫ СОЛЕНЬЯ
ԵՎԵԻԿԻ ԴՈՂՈՒ
1500 ₺



**МУТАБАЛ
ԿՈՒՅՐՇԱԼ
1400 ₺**



**ХУМУС СВЕКОЛЬНЫЙ
ՀՈՒՄՈՍ ԲԱՅՈՒՆԻՉ
1300 ₺**



**ХУМУС
ՀՈՒՄՈՍ
1300 ₺**



Սպասարկում 10% Обслуживание

**ХУМУС СЕТ
ҚОҢИШ ҮС
2500 ₸**



**ПАШТЕТ СЕТ
ҒАҒСЫҒЫ ҮС
2800 ₸**



ОВОЩНОЙ БУКЕТ
ԲՆԴԱՐԵԴԵԼԻ ՓՈՒԼ
3000 ₺

СЦЕЖЕННЫЙ МАЦОНИ
ԲՇԾԾ ԼՇՁՈՒ
1000 ₺

РЯЖЕНКА
ԲԵԺՇ
1000 ₺

ОЛИВКИ
ԶԻԲԱՄԱՆՈՒ
1300 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ԾԱՐ ԽԱՐՑԻՎՆԵՐ

ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ
ԾՈՒՇԱԾԵՂ ԲՇԼՅԱՄԵՂՆԵՆՈՎ
1700 ₺



ЯИЧНИЦА С СЫРОМ И ГРИБАМИ
ԾՈՒՇԱԾԵՂ ՊՇԼՆՈՎ ԵՎ ՍԵՂՈՎ
1400 ₺



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ
ՏԱՊՇԿՇԵ ՍՈՒՆԻԳՈՒՆԻ
2200 ₺

ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ
ԳՎՇԵՂ ԽՈՐԱՊՈՒԽՏՈՎ

1400 ₺

ЯИЧНИЦА С БАСТУРМОЙ
ԳՎՇԵՂ ԲՇԱՏՈՐՄԱՅՈՎ

1900 ₺

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ
ԳՎՇԵՂ ԼՈՒԻՎՈՎ

1400 ₺

Միջինը 10% Обслуживание





БУТЕНЬ
УЩІЩІ
2400 ₴

ШПИНАТ
УЩІЩІ
2200 ₴

РЕЗАК
УЩІЩІ
2400 ₴

ՍԱԼԱԾԻ ՄԵՆՈՒ

Ս ՕՎՈՇԱՄԻ ԴՐԻԼ
ԳՐԻԼ ԲԱԼԱՍԽԵԴԵԼՈՎ

2400 ₺

ՇԵԶԱՐԻ
ՄԵՍԻՐ
2800 ₺

ՐԻՋԻԿ
ՍԻՇԻԿ
1900 ₺

Սպասարկում 10% Օբսլуживание



**ЦЕРЕВЕНСКИ
ШЧУЛ ЖЕЧОЧ**



**АВЕЛУК
ЦАԵԼՈՒԿ
1900 ₴**

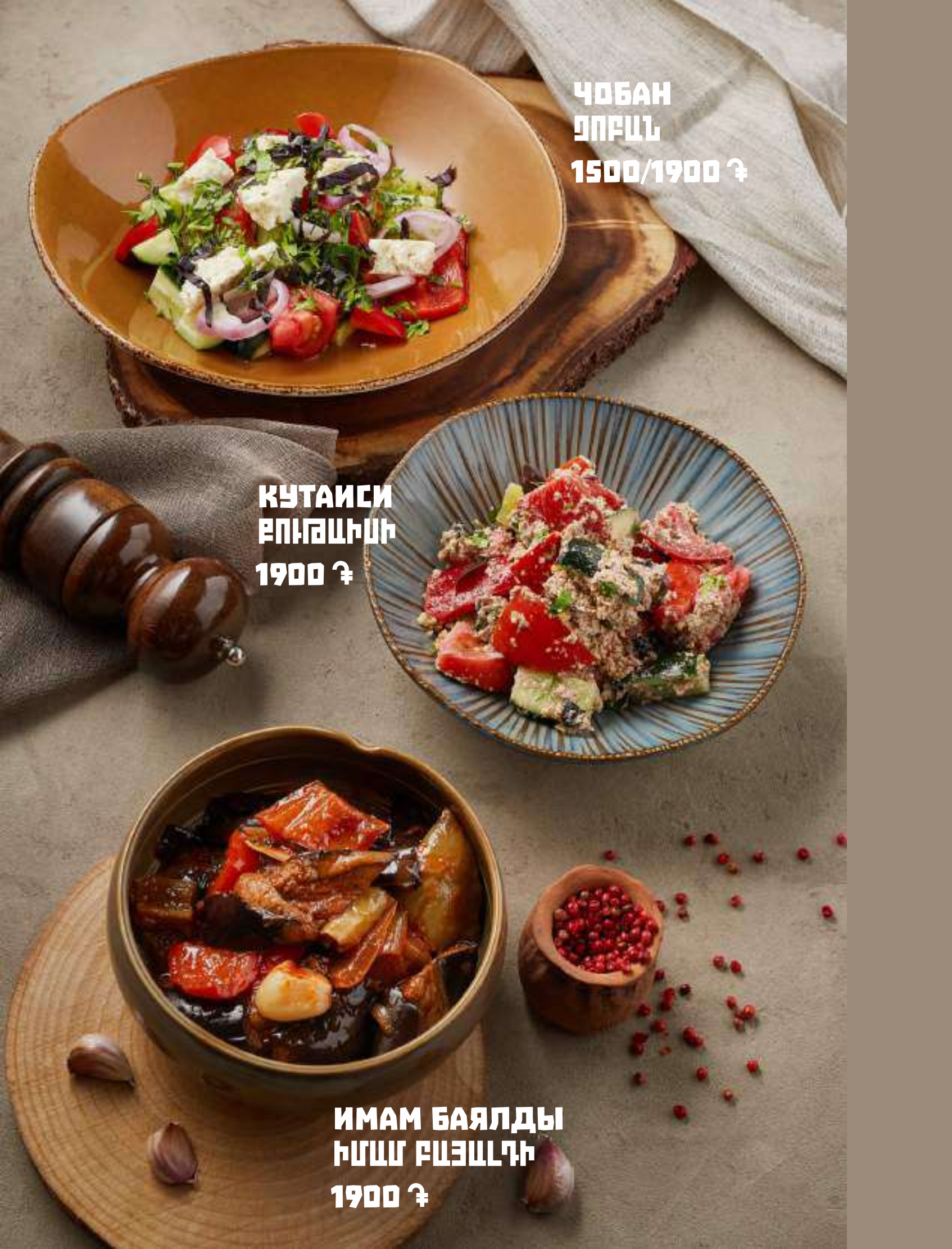


ТАБУЛЕ
ԲԱՐՈՒԼԵ
1900 ₺

ՏԱԿԱՐՏՎԵԼՈ
ՍՇԿԱՐԿԵԼՈ
3300 ₺

ГРЕЧЕСКИЙ
ՇՈՒՆԿԱՆ
2800 ₺

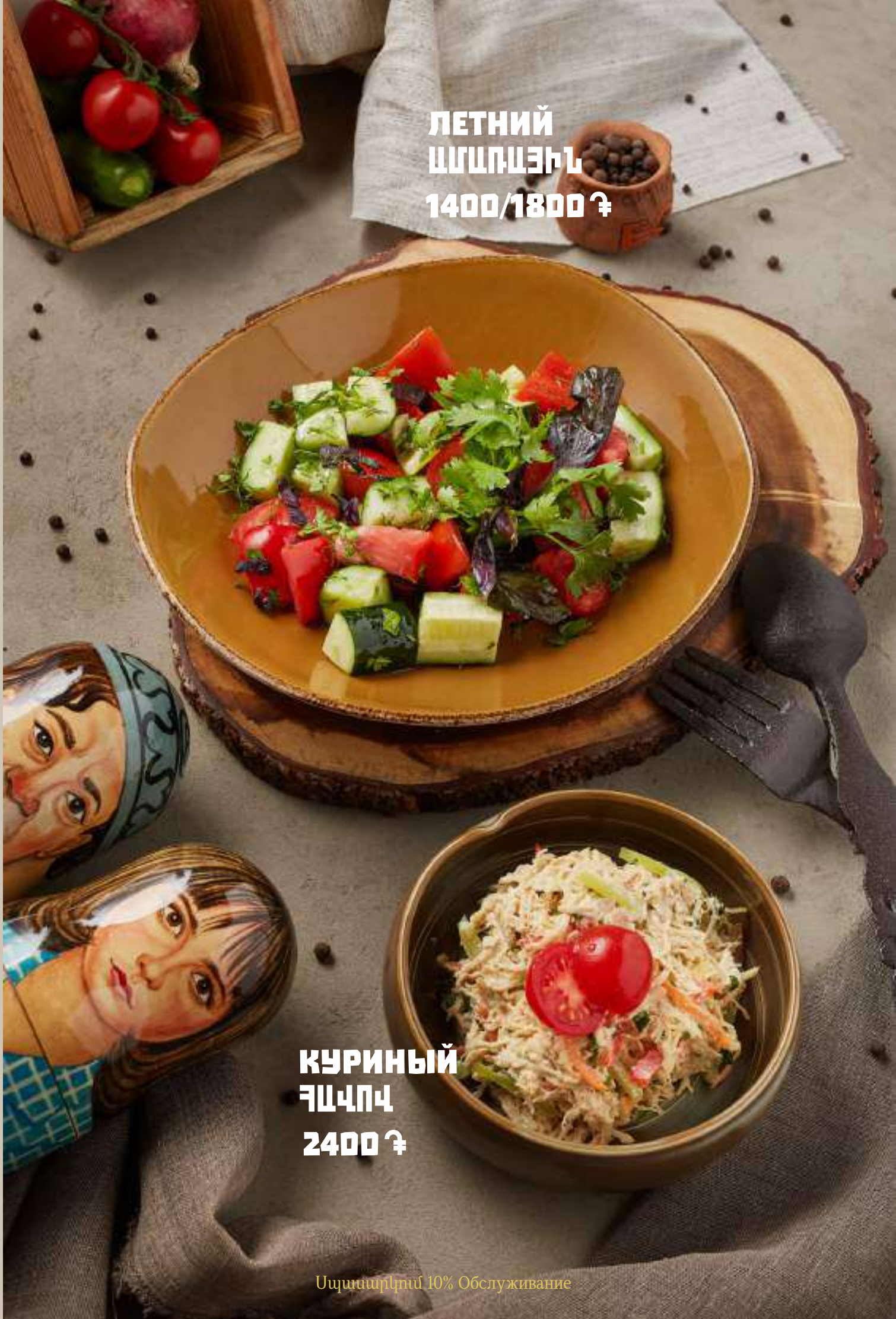
Սպասարկում 10% Обслуживание



**ЧОБАН
ЎПҒУЛ
1500/1900 ₺**

**КУТАИСИ
ЕПЫҒАШҒЫ
1900 ₺**

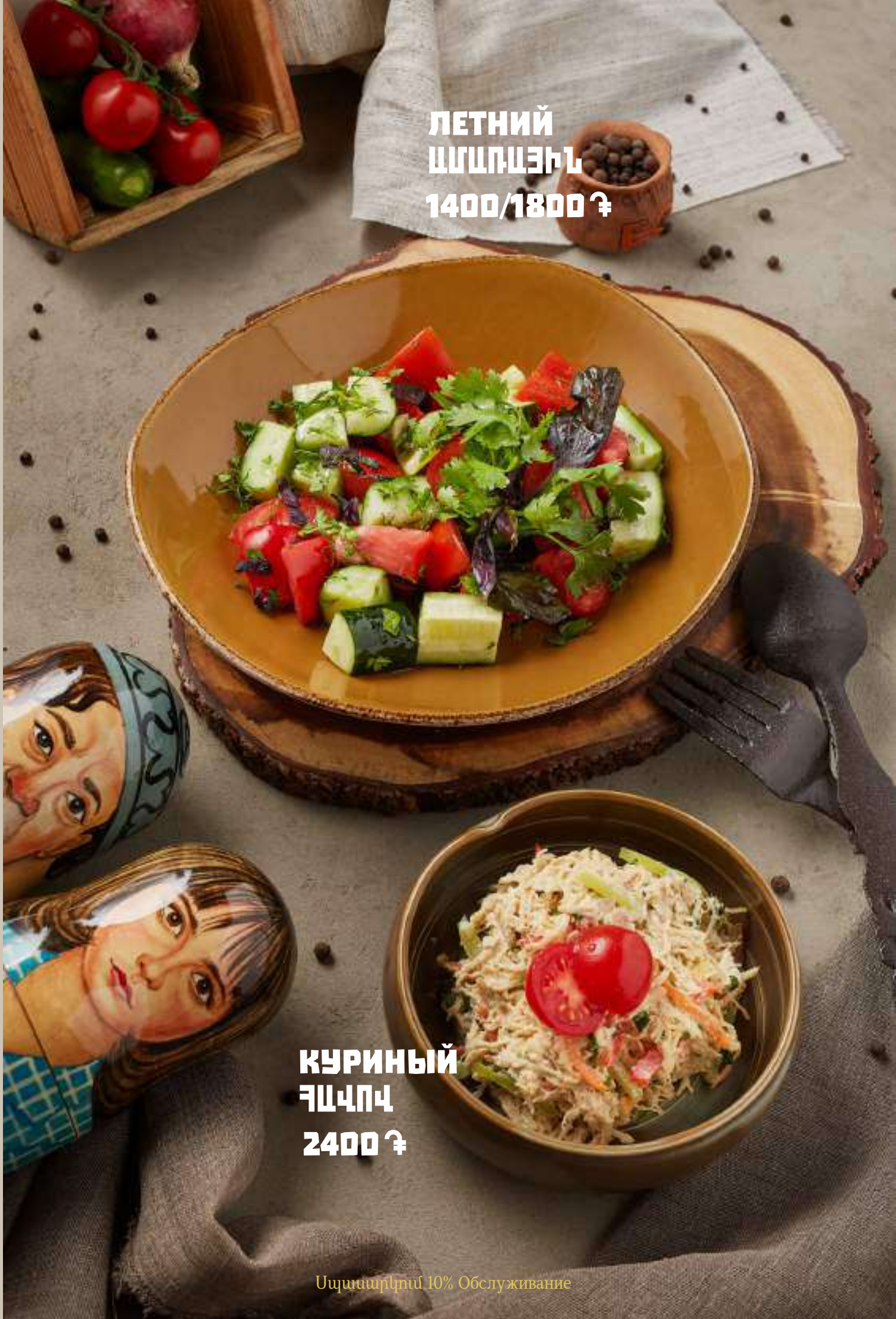
**ИМАМ БАЯЛДЫ
ҒУШҒ ҒУЗУЛҒЫ
1900 ₺**



**ЛЕТНИЙ
ЩИЩ
1400/1800 ₺**

**КУРИНЫЙ
ЩИЩ
2400 ₺**

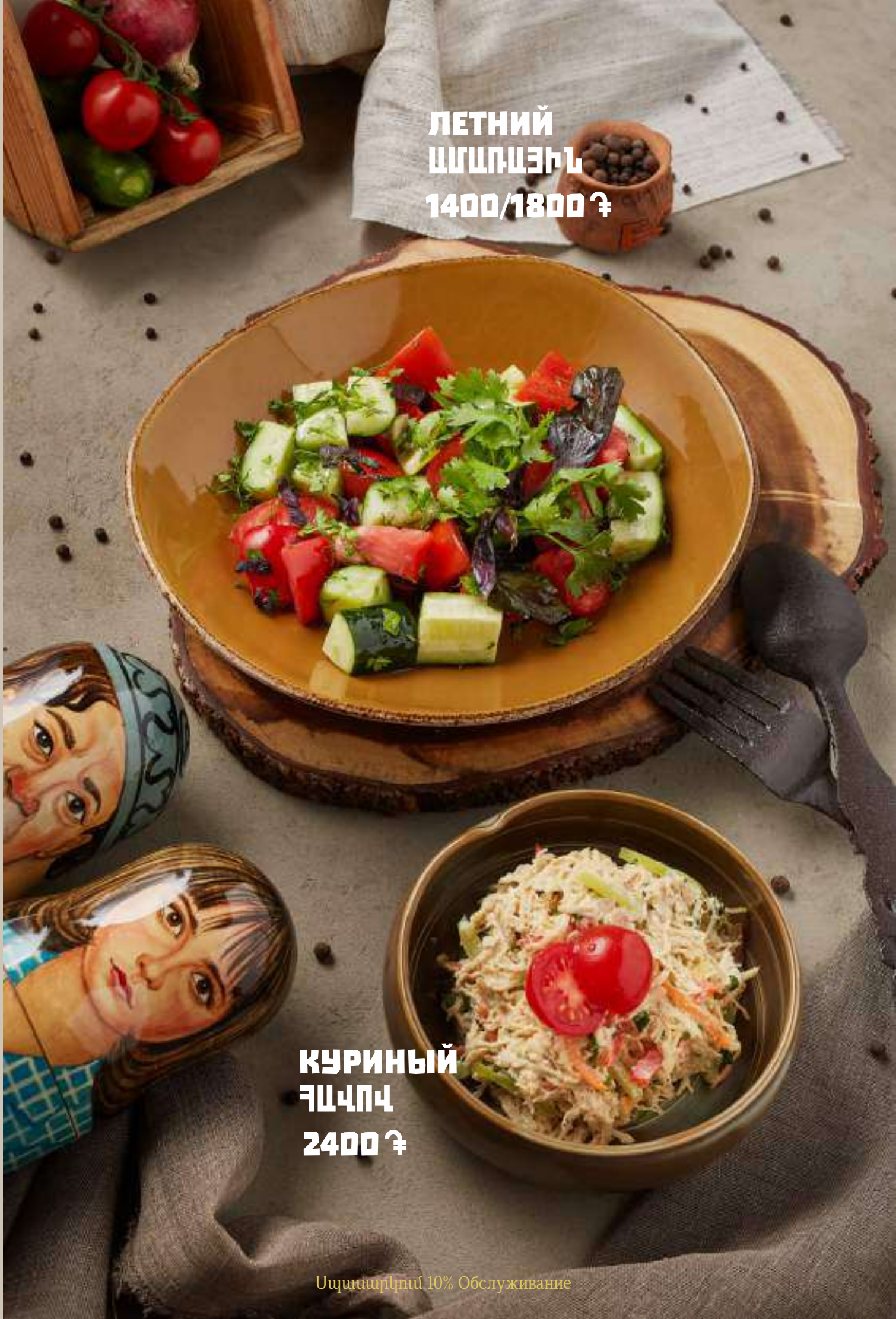
Ущипирлиги 10% Обслуживание



**ЛЕТНИЙ
ЩИЩЕЗЫ
1400/1800 ₺**

**КУРИНЫЙ
ЩИЩЕ
2400 ₺**

Ущичирлнл 10% Обслуживание



**ЛЕТНИЙ
ЩИЩЭНЬ
1400/1800 ₺**

**КУРИНЫЙ
ЩИЩЭНЬ
2400 ₺**

Ущичирлнл 10% Обслуживание



**СВЕЖОСТЬ
ԲԱՇՐԱՊԱՅՈՒՆ
2800 ₺**



**ՇՆՆԱԳՐՈՒԿ
ՍՈՒՆԻՔՈՒՆԻ ՄԱՇՈՒՆԻ
ԲԱՇՐԱՊԱՅՈՒՆ
1500 ₺**



**ՇՆՆԱԳՐՈՒԿ
ՄԻՔՏ ՅԵԼԵՆԻՅՈՒ
ՍՈՒՆԻՔՈՒՆԻ ՄԻՔՏ
ԿԱՆԱԾԻՆԵՐՈՒ
2200 ₺**

**ПЖАЛИ
შუშლი
1900/2200 ₾**



**БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ
შერქი ყრავაყაღი
2000 ₾**



**СЦЕЖАННЫМ МАЦОНИ
СОУСОМ ПЕСТО И ПЕРЧИКАМИ
ქაღალა მაცონი ზედასი
გაღებოქიანი ხა მოჭედილი
1500 ₾**



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

ՌԻՏԵՍՆԵՐ ԽԱՍՈՐԻՃ

**ХРУСТЯЩИЕ ХИНКАЛИ
С КАРТОШЕЧКОЙ И С
СОУСОМ ПЕСТО**
ԽՐԹԽՐԹԱՆ ԽԻՆԿԱԼԻ
ԿԱՐՏՈՇԵԽԼՈՎ ԵՎ ՊԵՍՏՈ
ԲԱՆԶՐՈՒԿՈՎ 1400 ₺

ХИНКАЛИ ЖАРЕННЫЕ
с мясом, грибами, сыром (1 шт.)
ԽԻՆԿԱԼԻ ՏԱՊԱԿԱԾ
մսով, սնկով, պանրով (1 հատ)
350 ₺

ХИНКАЛИ ВАРЕННЫЕ
с мясом, грибами, сыром (1 шт.)
ԽԻՆԿԱԼԻ ԵԾԱԾ
մսով, սնկով, պանրով (1 հատ)
300 ₺

ХАЧАПУРИ ЛОБИАНИ
ԽԱՇԱԴՊՈՒՐԻ ԼՈՔԻԱՆԻ
1800 ₴



ХАЧАПУРИ ЦАРСКИЕ
ԽԱՇԱԴՊՈՒՐԻ ԽԱԳԱՎՈՐԱԿԱՆ
3200 ₴

Սպասարկում 10% Обслуживание



ИМЕРЕТИНСКИЕ ЖАЧАПУРИ
ԻՄԵՐԵՏԱԿԱՆ ԽԱՇԱՊՈՒՐԻ
2200 ₺

МЕГРЕЛЬСКИЕ ЖАЧАПУРИ
ՄԵԳՐԵՆԱԿԱՆ ԽԱՇԱՊՈՒՐԻ
2600 ₺

**БОРАКИ
ԲՈՐՇԻ
3100 ₺**



**АДЖАРСКИЕ ХАЧАПУРИ
ԱԶԱՐՇԱՆ ԽԱՇԱՊՈՒՐԻ
1500/1700 ₺**



**ХАЧАПУРИ НА ВЕРТЕЛЕ
ԽԱՇԱՊՈՒՐԻ ՇԱՄՈՒՐԻ ԿՐԱ
2000 ₺**

Սպասարկում 10% Обслуживание

СУПЫ ԱՊՈՒՐՆԵՐ

ГОВЯЖИЙ ЖАРЧО С ОРЕХАМИ
ՀՈՐԹԻ ԽՄՐՈՒ ԸՆԿՈՅՁՈՎ

2800 ₺



ГОРОХОВЫЙ СУП ЧИ-ЧО
ՈԼՈՒՈՎ ԱՊՈՒՐ ՓԻ-ՓԻ

1800 ₺

ЧХРТМА
ՓԽՐՏՄԱ

1800 ₺





**СПАС
УТШУ
1000 ₾**

**ЧЕЧЕВИЧНЫЙ
ПУТНЧ
1000 ₾**

**ПОЧОВ АПУР
ТНПНЧ АТНН
1500 ₾**

Սպասարկում 10% Обслуживание



СОЛЯНКА
შპლჰლჰლ
2000 ₾



ГРУЗИНСКИЙ СУП С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ
ჩრჰჰლჰლ ჟჰჰჰრ ჰჰრჰჰრ ლჰრჰ
1100 ₾



ХОЛОДНЫЙ СУП АРАРАТ
შჰრჰ ჟჰჰჰრ ჰრჰრჰ
1300 ₾



**ГРИБНОЙ
УЛЬПЧ
1700 ₺**

**АВЕЛУК
ЦЧЕЛПЧ
1000 ₺**

**ПУТУК
ҖПЧПЧ
1800 ₺**

Учашарлһн 10% Обслуживание



**БОРЩ
ҒҢҖҖ
1800 ₸**



**КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ
ҖҮҢҢ ҮҢҢҢҢ ҮҢҢҖҮҢҢ
1200 ₸**



**БОЗБАШ
ҒҢҖҖҮҢ
2500 ₸**



АРМЯНСКАЯ ТОЛМА

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՏՈԼՄԱ



ТОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ
ՏՈԼՄԱ ԳՈՐԾԻ ՄԱՍԻ
2800 ₺



ПАСУЦ ТОЛМА
ԴՇՈՒՆ ՏՈԼՄԱ
1300 ₺



ТОЛМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
ՏՈԼՄԱ ԴՈՐԴԻ ՄԱՍԻ
2600 ₺



**ТОЛМА СЕТ
5ПЛУЩ УЇЇЇ
5000 ₾**



**ТОЛМА С КАПУСТОЙ
5ПЛУЩ 4ЩЩЩЩЩЩ
2400 ₾**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

ՏԱՐ ՈՒՏԵՍՆԵՐ ՀՈՐԴԻ ՄԱՌՅ

БЕФСТРОГАНОВ
ԲԵՖՍՏՐՈՂԱՆՈՎ

4300 ₺



МАКАРОНЫ ПО ФЛОТСКИ
ՄԱԿԱՐՈՆԷ ՖԼՈՏՍԿԻ ՉԵԿՈՎ
2400 ₺

БАКЛАЖАН С СЫРОМ СУЛУГУНИ
ԲԱԿԼԱՅԱՆ ՍՄԻԼՆԻՔՈՒՆԻ ՊՇԵՐՈՎ
2400 ₺

Սպասարկում 10% Обслуживание



**ЖАРКОЕ АРМАВИР
ՏԱՊԱԿԱ ՍՐՍԿԻՐ
6900 ₺**

**КАЛАГЕШ
ԲՅԱԿՎՅՈՂ
3300 ₺**



**АРАРАТСКИЙ АГАНИ
ՍՐՍԿԱՅԱԿԱ ԴԱԿԱԿԻ
4700 ₺**



**ЧАШУШУЛИ
ДУЗЛУЗЛУК
2900 ₺**

**ЦЫГАНЧКА
ҚЫЛЫҢ
4500 ₺**

**ГАРНИ ЯРАХ
ҚЫЛЫҢ ЭШІЛІ
2500 ₺**

Ушашарлық 10% Обслуживание

ЛЕТНЯЯ ХАШЛАМА ПО-АРМЯНСКИ
ԴԱՅԿԱԿԱՆ ԱՄԱՌԱՅԻՆ ԽԱՇԼԱՄԱ
3800 ₺

ТЕЛЯТИНА В
СМЕТАННО-ОРЕХОВОМ СОУСЕ
ԴՈՐԴԻ ՄԻՍ ԲԱԶԱՍԵՐԻ
ԵՎ ԸՆԿՈՒՅՁԻ ԲԱՆԶՐՈՒԿՈՎ
4000 ₺

МЦАРЕ
ՄԾԱՐԵ
3000 ₺



ТҶВҶИК
5040T4
1900 ₺

ЧАКАПУЛИ
ЎЦЦҶҶИЛҶ
3000 ₺

ДЖИГЯРИ
ЯҶЭЦҶҶ
2100 ₺

Ўқашарлини 10% Обслуживание

ДОМАШНЯЯ КОТЛЕТА
56Ш4Ш 4П5L65
3500 ₴



КЕР У СУС
46Р ПІ УПІУ
3900 ₴



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ՏԱՐ ՈՒՏԵՍՆԵՐ ԹԱԳՆԱՄԱՐՆԵՐ

ХОХОБ ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ
ԼՈՐԻ ԽՈՒԽՈՐ
4000 ₺

КУРИНАЯ ГРУДКА
В СМЕТАННОМ СОУСЕ
ՀԱՎԻ ԿՐԾԵՄԻՍ
ԹԹՎԱՍԵՐԻ ԹԱՆՁՐՈՒԿՈՎ
2200 ₺

ЧКМЕРУЛИ
ԾՎԱԵՐՈՒԼԻ
2400 ₺

Սպասարկում 10% Обслуживание

ХРУСТЯЩАЯ ЦИЦИЛА
ԽՐԹԽՐԹՈՍ ԶԻԶԻԼ
2800 ₺



АРИСА
ՀԱՐԻՍ
1200 ₺



НАЗЕЛИ
ՆՇՐԵԼԻ
3400 ₺



**КИЕВСКАЯ КОТЛЕТА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
ԿԻԵՎՅԱՆ ԿՈՏԼԵՏ
ԿԱՐՏՈՓԵԼԻԼԻ ԽՅՈՒՍՈՎ
3000 ₺**

**КОТЛЕТЫ С ИНДЕЙКОЙ
И ОВОЩАМИ
ԳՆԴԿԱԳԱՎԻ ԿՈՏԼԵՏՆԵՐ
ԲՇԼՅԱՐԵՂԵՆՈՎ
3900 ₺**



**ИНДЕЙКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С РИСОМ
ԳՆԴԿԱԳԱՎ ՍԵՐՈՒՅԵԱՅԻՆ ԲՇԼՅՈՐՈՒՎՈՎ
ԵՎ ԲՐԵՂՈՎ
4800 ₺**

Սպիտակ 10% Обслуживание

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ЯГНЯТИНЫ

ՏԱՐ ԱՅԵՐԱՅԵՐ ԳՈՐԾԻ ՍՈՒՋ

БУМ-БАРАШКА
ԲՈՒՄ-ԲԱՐԱՇԿԱ

10000 ₺



ХАШЛАМА ИЗ ЯГНЕНКА
ԳՈՐԾԻ ԽԱՇԼԱՄԱ

4400 ₺

КАРАВАН ХУРДЖИНОВ
ԽՈՐՀԱՆԴԱՆԻ ԲԱՐԱՇԿԱ

2800 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

ՏԱՐ ՈՒՅԵՍՆԵՐ ԽՈՐԻ ՄԱՐԻՆ



КЕЦ-КЕЦ
ԿԵՃ-ԿԵՃ
9100 ₺



ТАБАКА ЕГЕГНАДЗОР
ՏԱՊԱԿԱ ԵՂԵԳՆԱԶՈՐ
6200 ₺

Ապահովում 10% Обслуживание

**ТАВУШ
ՏԱՎՈՒՇ
11300 ₺**

**ТАБАКА МАРЗПАН
ՏԱՊԱԿԱ ՄԱՐԶՊԱՆ
3800 ₺**

**ОДЖАХУРИ
ОҶАҲУРИ
2500 ₺**



РЫБА ЭПИЧ

СТЕРЛЯДЬ 1КГ
ԱՏԵՐԼԵԴ 144
10000 ₺

ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ
ԻՇԽԱՆԻ ԽՈՐՈՎԱԾ
4300 ₺

Սպասարկում 10% Обслуживание

**ФОРЕЛЬ
ԻՇԽԱՆ
4300 ₺**

**КАРМРАХАЙТ
ՎՇՐՄՐԱՆԱՅԵ
4500 ₺**

**СЕВАНСКАЯ ФОРЕЛЬ
ՍԵՎԱՆԻ ԻՇԽԱՆ
7500 ₺**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ՏԱՐ ԱՆՏՆԱՆԵՐ ԲԱՆԱԾԵԼԵԼԻՑ

ГРИБНОЙ ЧАШУШУЛИ
ԱՆԿՈՎ ՇԱՇՈՒՅՈՒԼԻ
2000 ₺

ГРИБНОЙ ОДЖАХУРИ
ԱՆԿՈՎ ՕՅՇԽՈՒՐԻ
2000 ₺

ГРИБНОЙ ЧАКАПУЛИ
ԱՆԿՈՎ ՇԱՇՇՈՒՅՈՒԼԻ
2500 ₺



Այսպիսով 10% Обслуживание



**ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ
ԿՇԿՉ ԼՈՐԻ
1800 ₴**

**ШАМПИНЬОНЫ С СУЛУГУНИ
ՇԳՇԴԻԿՈՆ ՍՈՒԼՈՒԳՈՒՆԻՈՎ
1800 ₴**

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ЭЧМИАДЗИНСКИ
ԵՅՄԻԱԾԵՆՇ ԿՇԴՏՈՋԻԼ
1400 ₴**

**ЛОБИО С ОРЕХАМИ
ԼՈՐԻՈ ԸՆԿՈՒՅՁՈՎ
1500 ₴**

МАНГАЛ УШЪШ

ШАШЛЫК КАВКАЗСКАЯ ПЛЕННИЦА
В 6-И ЭКЗЕМПЛЯРАХ
ЧЕБЪШЧЫ ЫПРПЧШӘ
21800 ₺



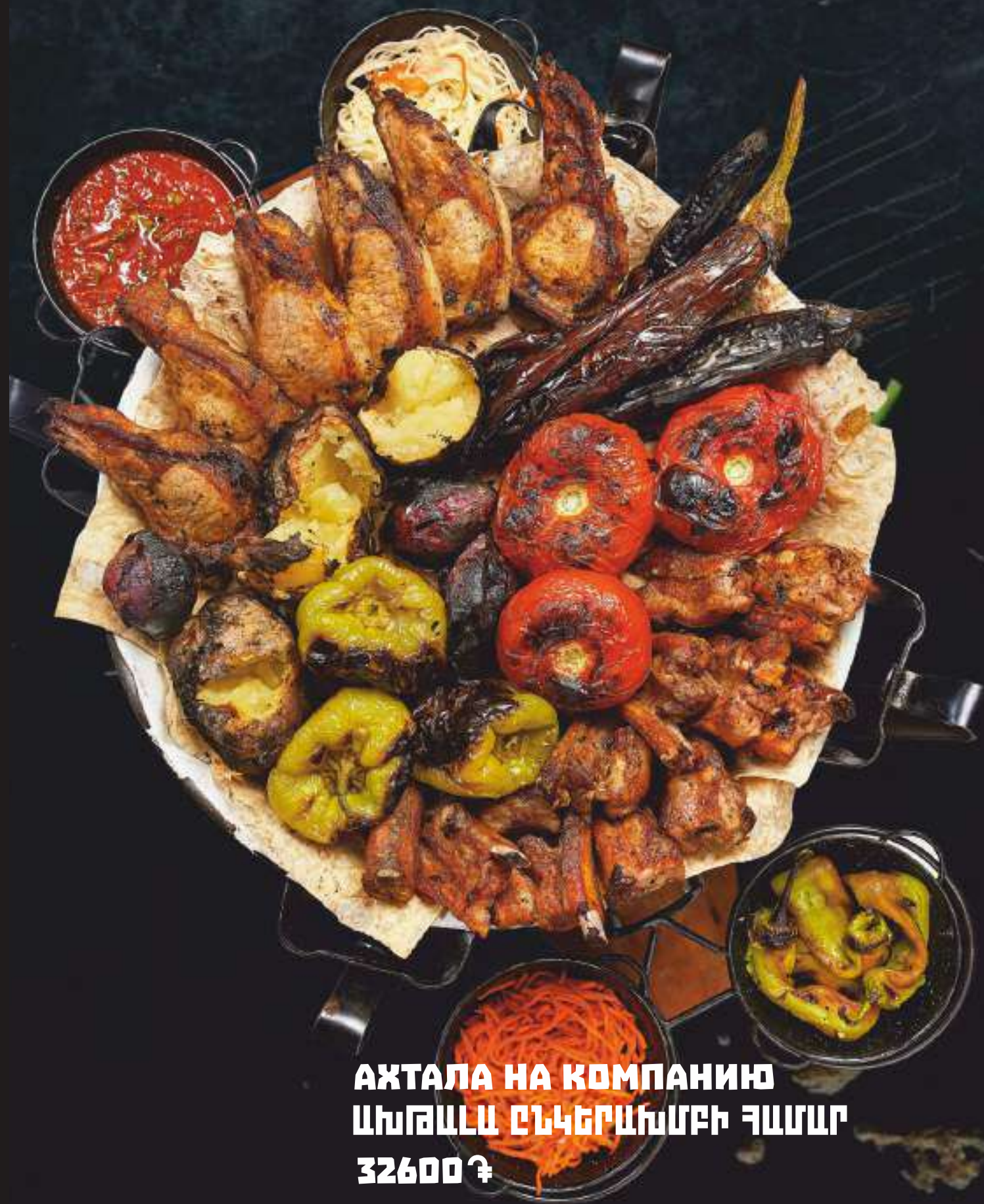
Уфашаарлһиһ 10% Обслуживание

КАВКАЗСКАЯ ТРОИЦА

ჩაქაშული ბრეშტი

14700 ₾





**АЖТАЛА НА КОМПАНИЮ
ЦЫГАНЦЫ СЪЧЕРЩЫУРЪІ ҖУШУШ
32600 ₮**

Уңышларһун 10% Обслуживание

СВИНИНА

шпа

РЕБРЫШКИ
шцаьг
4000₺

КОРЕЙКА
шцацця
4000₺

**ШЕЙКА
ՊՇՐՇԼՈՒ
3600 ₺**

**МЯКОТЬ
ՓՇՓՇՄԻ
3500 ₺**

**КУПАТЫ
ՔՈ-ԻՄԵՐԵՏԻՆՏԻ
ԻՄԵՐԵՏԻՆՏԻ
ԿՈՒՄԱՆԻ
2800 ₺**

Սպասարկում 10% Обслуживание

БАРАНИНА ҶШҶ

КОРЕЙКА
ҶШҶҶҶ
4400 ₺

МЯКОТЬ
ШШШШШШ
3800 ₺

РЕБРЫШКИ
ШШШШШ
4000 ₺

A top-down view of two skewers of grilled meat, likely kebab, resting on a dark, textured surface. The skewer on the left is made of metal and has a wooden handle at the top. The skewer on the right is made of wood and has a metal handle at the bottom. Both skewers are filled with pieces of meat that are well-grilled and slightly charred. Surrounding the skewers are various fresh ingredients: a bunch of red cherry tomatoes on the left, a single green chili pepper at the top right, a pile of sliced red onions at the bottom right, and some fresh cilantro leaves at the bottom right. There are also some scattered spices, including red and black peppercorns and salt, on the surface.

**ИКИ-БИР
ԻՔԻ-ԲԻՐ
2100 ₺**

**ПАРДА
ՓՇԴՄ
1900 ₺**

Սպասարկում 10% Օբսլуживание

ТЕЛЯТИНА ЧПРБ

ЛЕГКИЕ
ПАР
2000 ₺

МЯКОТЬ
ШШЧШШ
4700 ₺

СЕРДЦЕ
ШРГ
2500 ₺

ПТИЦА ԲԱԲՅՆՇԱԽՒ

МЯКОТЬ
ՓԱՓՓՇԱԽՒ
2400 ₺

КРЫЛЫШКИ
ԲԵՎԻՆԵՐ
2200 ₺

Սպասարկում 10% Обслуживание

КЕБАБ

ЩЩЩЩ

ГОВЯЖИЙ
ЩЩЩЩ
1500 ₴

КУРИНЫЙ
ЩЩЩЩ
1400 ₴

БАРАНИЙ
ЩЩЩЩ
1900 ₴

ГРУЗИНСКИЙ
ЩЩЩЩЩЩЩЩ
2000 ₴

**КЕБАБ В АССОРТИМЕНТЕ
ԲՇԲՇԻ ՏԵՍԿԱՆԻ
7000 ₺**



Սպասարկում 10% Обслуживание

ԾՎՈՇԻ ԲԱՆՅԱՐԵՂԵՆ

ՕՏՐՅՈՒՆ ԲԵՐԵՇ 1 ՄԻ.
ԿՈՒՄՈՒՆ 1 ԴԱՏ
400 ֆ

ԲԵՐԵՇ 1 ՄԻ.
ԿՈՒՄՈՒՆ 1 ԴԱՏ
600 ֆ

ՄԱՆԴԱԼ ԵԱԼԱԹ
ՄԱՆԴԱԼ ԱՂՆԱՆ
2000 ֆ

ԲԱԿԼԱՅԱՆ 1 ՄԻ.
ՍԱԲՈՒԿ 1 ԴԱՏ
600 ֆ

ՍՈՄԻԴՐ 1 ՄԻ.
ԼՈՒԿ 1 ԴԱՏ
600 ֆ



**ЛУК
УПН
600 ₺**



**ГРИБЫ
УПН
1200 ₺**



**КАРТОФЕЛЬ ПЛЕЧ
ЧАРСНУН ТУЛГ
600 ₺**



ДАСТАРХАН ԴՇԱՏԴԻՄ



ԿՐԵՄԻՆԱ
ԳՇԻՄ ԼԻՍ
18 000 ₺

ՍՈՐՈՒՄ
ԽՈՐԶԻ ԼԻՍ
16 000 ₺

ԿՐԵՄԻՆԱ
ԳՇԻՄ ԼԻՍ
14 000 ₺

КАЗАН ЧУЩУ

ЯГНЯТИНА
ЧУЩУ ШУ
7500 ₺

СВИНИНА
ЧУЩУ ШУ
6500 ₺

КУРЯТИНА
ЧУЩУ ШУ
5500 ₺

Սպասարկում 10% ծախսերով

СОУСЫ սոսիսներ

ЖГУЧЕ-ОСТРЫЙ
ՇՅՐՈՂ ԿՅՈՒ
500 ₺

ШАШЛЫЧНЫЙ
ԲԱՐԲԵՅՈՒ
500 ₺

ТКЕМАЛИ
ՏՂԵՄԱԼԻ
500 ₺

САЦЕБЕЛИ
ՍԱՅԵԲԵԼԻ
500 ₺

НАРШАРАБ
ՆԱՐՇԱՐԱԲ
500 ₺

ЧКМЕРУЛИ
ՉԿՄԵՐՈՒԼԻ
500 ₺

ГАРНИРЫ

ПОЛБА С ГРИБАМИ
ԳԱԾԱՐ ԱՆԿՈՎ
1200 ₺

ГРЕЧКА
ԳՆԴԱՅՈՐԵՆ
700 ₺

РИС
ԲՐԻՆԶ
700 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ
ԿԱՐՏՈՓԻԼ ՏՆԱԿԱՆ
1200 ₺

АРИШТА
ԱՐԻՇՏԱ
1000 ₺

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
ԿԱՆԱԶ ՈԼՈՐ
1200 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
ԿԱՐՏՈՓԻԼԻ ՊՅՈՐԵ
700 ₺

Մաշկաբլիճով 10% Обслуживание

ДЕСЕРТ ԲԱԴՅԱՎԱԾՆԻՔ



АССОРТИ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ
ԱԵԶՈՆԱԼՆԻ ՄՐԳԻ ՏԵՍԱԿԱՆԻ
7500 ₴



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
ՄԴՈՒՆՆ ԼՈՍԵ
4000 ₺



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ՄՈՐՇԲԵՐՆԻ ՏԵՍԿԱՆԻ
700 ₺



МОРОЖЕНОЕ
ՊՇՂՊՇՂՇ
1200 ₺



КЛУБНИКА
ԵԼՇ
2000 ₺



ЧЕРЕШНЯ
ԿԵՐՇ
2000 ₺



АРБУЗ, ДЫНЯ
ԶՄԵՐՈՒԿԱՆԻ
3000 ₺

Սպասարկում 10% Обслуживание



**КАВКАЗСКАЯ
ПЛЕННИЦА**



Ресторан Кавказская Пленница-
это именно тот Ресторан, где Вас
ждут с букетом тостов! Уютная
атмосфера, тематический интерьер
и гостеприимный персонал, рады
приветствовать нашего дорогого гостя!

Мы работаем, чтобы сказку
сделать былью!

А наши шеф-повара владеют секретами
остро-жгучей кавказской кухни,
готовят с душой, с дополнением
тепла, приправленные чувством
юмора и подачей от сердца!

Ресторан Кавказская Пленница
всегда рада видеть Вас!

Жить хорошо, а хорошо жить
еще лучше!