

ГОРЯЧЕЕ:

Судак по-польски	1050 руб.
(Нежный отварной судак под яичным соусом с картофельным пюре)	
Стейк из лосося	1700 руб.
(Запеченный стейк из лосося. Подается с булгуром, шпинатом и овощами)	
Сковорода Киликия с курой	490 руб.
(Кусочки курицы, обжаренные с овощами в томатном соусе на сковороде)	
Куриная грудка фаршированная	550 руб.
(Нежное куриное филе, обжаренное с фаршем из шампиньонов.)	
Буженина по-домашнему	850 руб.
(Ломтики золотистой буженины с картофельным пюре и сливочным соусом)	
Медальоны из свинины	720 руб.
(Нежные медальоны из свинины с соусом демиглясс и салатом коулслоу)	
Медальоны из говядины	1700 руб.
(Нежные медальоны из вырезки говядины с соусом демиглясс и салатом коулслоу)	

БЛЮДА НА УГЛЯХ: (180гр)

Кебаб из баранины.....	780 руб.	Шашлык из баранины филе...	850 руб.
Кебаб из говядины.....	740 руб.	Шашлык из баранины	
Кебаб из кури.....	460 руб.	на косточке.....	950 руб.
Шашлык из кури.....	520 руб.	Шашлык из судака.....	850 руб.
Шашлык из телятины филе ..	810 руб.	Шашлык из лосося.....	1700 руб.
Шашлык из свинины (шея) ..	700 руб.	Овощи на углях.....	520 руб.

ГАРНИРЫ:

Картофель «Айдахо».....	205 руб.
Картофель по-домашнему.....	160 руб.
Картофель Фри.....	205 руб.

ДЕСЕРТ:

Мороженое с вареньем	225 руб.
Фруктовая тарелка	495 руб.
Эклеры.....	360 руб.
(Нежные эклеры с заварным кремом и шоколадной помадкой,2 шт.)	
Варенье.....	150 руб.
(Армянское варенье в ассортименте)	
Малиновая корзиночка	395 руб.
(Корзиночка из песочного теста, наполненная легким сливочным кремом, украшенная ягодами свежей малины)	
Чизкейк	310 руб.
(Классический чизкейк Нью Йорк из сливочного сыра)	
Вишневый штрудель	435 руб.
(Классический баварский вишневый штрудель. Подается теплым с шариком мороженого)	
Тирамиссу	570 руб.
(Пропитанный кофе с ликером бисквит и нежный крем из свежего сыра маскарпоне)	



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

САЛАТЫ:

Киликия	660 руб.
(Сытный салат из молодой отварной говядины, молочного сыра, лука и обжаренных грибов, и перетертым грецким орехом)	
Греческий	460 руб.
(Классический салат из свежих овощей с нежным сыром Фета и красным луком)	
Туна	530 руб.
(Легкий салат из нежного тунца, микса листьев салата, паприки и томата)	
Салат с бужениной	525 руб.
(Листья салата, заправленные сырным соусом с кусочками буженины, томатами и пармезаном)	
Лосось с рукколой	950 руб.
(Сочные креветки на подушке из мелко рубленых томатов, огурцов, паприки, листьев салата, заправленных домашним майонезом	
Столичный	370 руб.
(Традиционный домашний салат с куриным филе, отварными овощами, яйцом и майонезом)	
Цезарь с курицей	660 руб.
(Всемирно известный салат из листьев ромейн, заправленный анчоусным соусом, с ломтиками золотистой кури, сыром пармезан и гренками)	
Авелук	780 руб.
(Дикорастущая отварная горная трава, приправленная грецким орехом, чесноком и оливковым маслом. Подается с соусом мацун)	
Салат с языком и грибами	550 руб.
(Домашний салат из свежих овощей с нежным отварным языком и шампиньонами, приправленный майонезом и листьями рукколы)	
Шеф салат с ростбифом	960 руб.
(Теплый салат из свежих овощей и нежных ломтиков говядины, приправленный чесночным соусом. Подается с кольцами сладкого лука, обжаренного в масле)	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Мясное ассорти	660 руб.
(Буженина, язык и куриный рулет. Подаются с розовым соусом)	
Армянское мясное ассорти	770 руб.
(Суджук, балык, бастурма)	
Рыбное ассорти	890 руб.
(Лосось слабой соли, масляная рыба. Подаются с розовым соусом)	
Камац-мацун	360 руб.
(Нежные биточки из сливочного мацони с чесноком, грецким орехом и зеленью)	
Европейская сырная тарелка	750 руб.
(Благородный Дор-Блю, мягкий сливочный камамбер и сулугуни)	
Армянская сырная тарелка	575 руб.
(Овечий, нежный домашний и рассыпчатый сыры с душистой зеленью)	
Рулетики из баклажанов с орехами	700 руб.
(Нежная творожно-ореховая паста с чесноком и гранатовыми зернами в тонких ломтиках обжаренного баклажана)	
Соленья	420 руб.
(Соленые томаты, огурцы, цветная капуста, белокачанная капуста, морковь)	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Толстый помидор	350 руб.
(Сочные томаты с биточками из свежего домашнего творога с чесноком и зеленью)	
Лоби	300 руб.
(Отварная красная фасоль с армянскими специями, луком, чесноком и зеленью)	
Грибы маринованные	330 руб.
(Ассорти грибов с ароматным красным луком)	
Аджаб-Сандал	350 руб.
(Баклажан, томат и болгарский перец, запеченные на углях и тушеные с ароматными армянскими специями и зеленью)	
Селедочка под водочку	390 руб.
(Ломтики селедки со сладким красным луком, розовым соусом соусом и отварным картофелем)	
Овощное ассорти	350 руб.
(Сезонные овощи с зеленью: огурец, томат, паприка, лук, маслины)	
Сочные овощи	780 руб.
(Спелые грунтовые томаты, хрустящие молодые огурцы и острый стручковый перец с пучком душистой зелени)	
Ассорти из сала	400 руб.
(Копченое, соленое и перченое сало, подаются с хрустящими гренками, чесноком и пряными горчицей и хреном)	
Зелень	305 руб.
Икра красная (20 грамм).	750 руб.
Лимон	95 руб.
Маслины	330 руб.

ХЛЕБ:

Матнакаш	200 руб.
Лаваш	200 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Пельмени Киликия	580 руб.
(Пельмени из печи с говядиной, немного свинины и двумя соусами)	
Толма в виноградных листьях	710 руб.
(Кулинарное блюдо из завернутого в виноградные листья мясного фарша со специями. Подается с соусом мацун)	
Мидии гигантские с сыром Дор-Блю	985 руб.
(Мидии, запеченные под соусом на основе белого вина с добавлением сливок, специй и сыра Дор Блю)	
Хачапури по-Мегрельски	730 руб.
(Пирог из тонкого теста с двумя слоями домашнего сыра сулугуни, запеченного до золотистой корочки)	
Жингалов ХАЦ	750 руб.
(Лепешка из тонкого теста с начинкой из разных видов зелени)	