

Հիմնական մենյու

Հեղինակային ուտեստներ, հայկական ընտրանի, սթեյքեր և ծովամթերք:

Թարմացված է: 2026-10-17

Առկայությունն ու սպասարկման պայմանները ճշտեք ռեստորանից:

Նախքան պատվիրելը ռեստորանի աշխատակիցների հետ ճշտեք բաղադրությունն ու ավերգեցները:

Նախուտեստներ

Ավանդական թթուների տեսականի

Արտիշոկով և պարմեզանով բրուսկետա

Էդամամե՝ ծովի աղով

Լոլիկով և պանրային կրեմով բրուսկետա

Համեմված ձիթապտուղներ

Հայկական պանիրների տեսականի

Հումուս՝ լավաշի չիփսերով

Մսային դելիկատեսների տեսականի

120 գ

Պանիրների տեսականի

160 գ

Ջեռոցում պատրաստված տավարի ոսկրածուծ

Ռիկոտայով և արևաչոր լոլիկով բրուսկետա

Մերուցքային պանրով և ձիթապտուղով բրուսկետա

Տավարի թարթար

180 գ

Կաղամարի օղակներ

150 գ

Մաղմունի թարթար

180 գ

Աղցաններ

Accento՝ բազուկով աղցան

Arietta՝ հավի մսով աղցան

Gioioso՝ տավարի մսով աղցան

«Դիլիջան» աղցան

«Համերի նախերգանք» աղցան

Ամառային աղցան

Թաքուլե

Իտալական աղցան՝ արտիշոկով և պարմեզանով

Կեսար աղցան

Հունական աղցան

Ծովախեցգետնով աղցան

Ծովախեցգետնով Կեսար աղցան

Ապուրներ

Բրոկոլիով կրեմ-ապուր

Դդմով կրեմ-ապուր

Թանապուր

Լոլիկով կրեմ-ապուր

Մսկով կրեմ-ապուր

Դդմով և ծովամթերքով կրեմ-ապուր

Ծովամթերքով լոլիկի կրեմ-ապուր

Ավելուկով ապուր

Չորացրած ավելուկով հայկական ապուր՝ բնորոշ թթվաշ համով և արտահայտիչ բուսական բույրով:

Հիմնական ուտեստներ

Տավարի միս

Black Angus տավարի սթեյք

T-Bone սթեյք

Հնեցված տոմահավկ սթեյք

1,5 կգ

Շորթ-լոյն սթեյք

Պորտերհաուս սթեյք

Ռիբայ սթեյք

Սթրիփլոյն սթեյք (Նյու Յորք)

Սքերթ սթեյք

Քլաբ սթեյք

450–550 գ

Ֆիլե-մինյոն սթեյք

Ասիական սոուսով սրունք

1 կգ

Դասական անտրեկոտ

Սու-վիդ տավարի սրունք

Սու-վիդ տավարի սրունք

Տավարի անտրեկոտ պղպեղի սոուսով

Տավարի կարճ կողեր՝ բանջարեղենի խյուսով

Տավարի միս՝ զինու սոուսով

Տավարի սրունք՝ միլանյան ձևով

մինչև 6 անձի համար

Օստրոկո

450–650 գ

Խոզի միս

«Դելիկատես» խոզի սթեյք

Խոզի պարանոցի սթեյք

«Դիլիժանս»

Բեկոն և սունկ՝ սերուցքով, սխտորով ու պարմեզանով

Բեկոնով տապակած բրինձ

Բրոկոլի և բեկոն՝ սերուցքային սոուսով

Խոզի ծունկ

1,1 կգ

Խոզի կողեր

Խոզի միս որսորդական սոուսով

Խոզի միս՝ սնկի, սխտորի և սերուցքի սոուսով

Խոզի փափկամիս

Գառան միս

Գառան չալադա՝ հունական ձևով

Գառան սրունք

Պեստո սոուսով զառան միս

Թռչնամիս

Հավի սթեյք

Հնդկահավի կրծքամսի սթեյք

Բադի բուդ

Ծնեբեկով լցոնած հավի կրծքամիս

Կարրի սոուսով հավ

Կունգ պաո հավ

Հավի ստրոգանով

Մագրե բադի կրծքամիս

Մանանեխով, սերուցքով և սպիտակ գինով հավի կրծքամիս

Պարմեզանով հավ

Պիկատա՝ հավով

Սու-վիդ հավ՝ սնկի սերուցքային սոուսով

Սպիտակ չիլի՝ հնդկահավով

Տերիյակի սոուսով հավ

Հնդկահավի տոլմա՝ հատապտղային սոուսով

Ձուկ

Գրիլի վրա պատրաստված ամբողջական սիգ

Ամբողջական իշխան

Իշխանի ֆիլե՝ գրիլ

Կամբալա՝ գրիլ կամ ջեոռոցում

Ձողաձուկ՝ պիլ-պիլ սոուսով

Նորվեգական սաղմոնի սթեյք

Ստերլետի սթեյք

Տապակած դորադո՝ սխտորի սոուսով

Տապակած սիբաս

Տիլապիայի ֆիլե

Ծովամթերք

Գրիլ ծովախեցգետին

Դասական միդիաներ

Եփած ծովախեցգետին՝ սառույցի վրա

Լցոնած կաղամար

Միդիաներ՝ սերուցքային սոուսով

Ջեռոցում պատրաստված միդիաներ

Սկալոպներ՝ կիտրոնով, սխտորով և կարագով

Սկալոպներ՝ սերուցքային սխտորի սոուսով

Համատեղ մատուցման համար

Սթեյքերի տեսականի

4 անձի համար

Սթեյքերի տեսականի

6 անձի համար

Սթեյքերի տեսականի

8 անձի համար

Այլ հիմնական ուտեստներ

Իսպանական պաելլա

Խավարտներ և հաց

Խավարտներ

Գյուղական կարտոֆիլ

Գրիլ բանջարեղեն

Ծնեբեկ

Կարտոֆիլ ֆրի

Կարտոֆիլի խյուս՝ տրյուֆելով

Հաց

Լավաշ

Հաց (մատնաքաշ)

Հաց-լավաշ

«Հին Դիլիջան» հաց

Աղանդեր և թխվածքներ

Գազարով տորթ

Գաթա

Դասական կրուասան

Զախեր տորթ

Էսկիմո

Խնձորով ավստրիական շտրուտել

Նուտելլայով և բանանով բելգիական վաֆլի

Նուտելլայով և բանանով ֆրանսիական կրեպ

Շոկոլադով և պնդուկով կրուասան