Հիմնական մենյու

Հեղինակային ուտեստներ, հայկական ընտրանի, սթեյքեր և ծովամթերք։

Թարմացված է՝ 2026-11-15

Առկայությունն ու սպասարկման պայմանները ճշտեք ռեստորանից։

Նախքան պատվիրելը ռեստորանի աշխատակիցների հետ ճշտեք բաղադրությունն ու ալերգենները։

Նախուտեստներ

Արտիշոկով եւ պարմեզանով բրուսկետա

Բրուսկետա րիկոտտա պանրով եւ լոլիկով

Բրուսկետա կրեմ պանրով եւ ձիթապտղով

Բրուսկետա դասական լոլիկով

Տավարի ոսկրածուծ

Էդամամե ծովի աղով

Մսային հաց՝ դիժոնյան մանանեխով

Մսային դոնդող

Պաշտետ

Հումուս՝ լավաշի չիփսերով

Հաց «Հին Դիլիջան»

Գինու հետ

Համեմված ձիթապտուղներ

Պանիրների տեսականի 120g

Մսի տեսականի 60g

Աղցաններ

Աղցան «Համերի նախերգանք»

Gioioso Խնդուն համերի մեղեդի անգուսի մսով

Accento «Շեշտադրված համ» (բազուկով)

Arietta փոքրիկ արիա (հավի մսով)

Ամառային աղցան

Աղցան «Դիլիջան»

Թաբուլե

Հունական աղցան

Կեսար

Աղցան արտիշոկով եւ պարմեզանով

Պանցանելլա

Ծովախեցգետնով աղցան
250 գ
Խաշած ծովախեցգետիններ՝ թարմ, խրթխրթան բանջարեղենով, կանաչիներով և կիտրոնի ու մանանեխի սոուսով։ Մատուցվում է հազարի թարմ տերևների վրա։

Կեսար աղցան՝ ծովախեցգետնով

Իմամ բայալդի

Ապուրներ

Դդումով կրեմ-ապուր

Սնկով կրեմ-ապուր

Թան ապուր

Տոմատով կրեմ-ապուր

Բրոկկոլիով կրեմ ապուր

Ծովամթերքով դդմի կրեմ-ապուր

Ծովամթերքով լոլիկի կրեմ-ապուր

Հիմնական ուտեստներ

Տավարի միս

Black Angus սթեյք

Թի-Բոն սթեյք

Տամագաֆկ 1.7-2 կգ հնեցված

Շորթլին Սթեյք

Պորտերհաուս սթեյք

Սթեյք Ռիբայ

Սթեյք Ստրիպլոին

Սքըրթ սթեյք

Քլաբ սթեյք 450-550գ

Սթեյք Ֆիլե Մինյոն

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՝ գինու սոուսով

Տավարի սրունք՝ միլանյան ձևով
մինչև 6 անձի համար

Օսոբուկո
450–650 գ

Տավարի թարթար
180 գ

Խոզի միս

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 չալաղաջ՝ հունական ձևով

Գառան սրունք

Պեստո սոուսով գառան միս

Դորպեր ցեղատեսակի գառան սրունք՝ ազդրի հատվածով

Թռչնամիս

Հավի Սթեյք

Հնդկահավի կրծքամսով սթեյք

Բադի բուդ

Ծնեբեկով լցոնած հավի կրծքամիս

Կարրի սոուսով հավ

Կունգ պաո հավ
Ուժեղ կրակի վրա տապակած հավի նուրբ կտորներ՝ բոված գետնանուշով, կանաչ սոխով և թեթև կծու քաղցրաթթու սոուսով։ Մատուցվում է խաշած բրնձով։

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

Ձուկ

Գրիլի վրա պատրաստված ամբողջական սիգ

Ամբողջական իշխան

Իշխանի ֆիլե՝ գրիլ

Կամբալա՝ գրիլ կամ ջեռոցում

Ձողաձկան ֆիլե

Նորվեգական սաղմոնի սթեյք

Ստերլետի սթեյք

Տապակած դորադո՝ սխտորի սոուսով

Տապակած սիբաս

Տիլապիայի ֆիլե

Թունա ձկան սթեյք

Ծովամթերք

Գրիլ ծովախեցգետին

Դասական միդիաներ
Սխտորով և թարմ կանաչիներով շոգեխաշած միդիաներ: Մատուցվում են տաք՝ կիտրոնի շերտերով:

Եփած ծովախեցգետին՝ սառույցի վրա
Անուշաբույր համեմունքներով եփած ծովախեցգետիններ: Մատուցվում են սառույցի վրա՝ կիտրոնի շերտերով և սոուսով:
Համադրեք սառը գարեջրի կամ չոր սպիտակ գինու հետ:

Լցոնած կաղամար

Միդիաներ՝ սերուցքային սոուսով
Հյութեղ միդիաներ՝ թավշյա սերուցքային սոուսով և թարմ կանաչիներով: Մատուցվում են տաք՝ կիտրոնի շերտերով:
Համադրվում են խրթխրթան բագետի, կարտոֆիլ ֆրիի և սպիտակ գինու հետ:

Ջեռոցում պատրաստված միդիաներ

Սկալոպներ՝ կիտրոնով, սխտորով և կարագով

Սկալոպներ՝ սերուցքային սխտորի սոուսով

Կաղամարի օղակներ

Սաղմոնի թարթար
180 գ

Հայկական ուտեստներ

Հնդկահավի տոլմա՝ հատապտղային սոուսով

Հարիսա

Հորթի խաշլամա

Տավարի պոչի խաշլամա

Գառան խաշլամա

Ճագարի մսով խաշլամա

Խաղողի թփով տոլմա

Գառան մսով տոլմա

Համատեղ մատուցման համար

Սթեյքերի հավաքածու
4 անձի համար

Սթեյքերի հավաքածու
6 անձի համար

Սթեյքերի հավաքածու
8 անձի համար

Այլ հիմնական ուտեստներ

Իսպանական պաելյա

Խավարտներ և հաց

Խավարտներ

Գյուղական կարտոֆիլ

Գրիլ բանջարեղեն

Ծնեբեկ

Կարտոֆիլ ֆրի

Կարտոֆիլի խյուս՝ տրյուֆելով

Հաց

Լավաշ

Հաց (մատնաքաշ)

Հաց-լավաշ

Աղանդեր և թխվածքներ

Գազարով տորթ

Գաթա

Դասական կրուասան

Ջախեր տորթ

Էսկիմո

Խնձորով ավստրիական շտրուդել

Նուտելլայով և բանանով բելգիական վաֆլի

Նուտելլայով և բանանով ֆրանսիական կրեպ

Շոկոլադով և պնդուկով կրուասան