Основное меню

Авторская кухня, армянские блюда, стейки и морепродукты.

Обновлено: 2026-11-15

Наличие и условия обслуживания уточняйте у ресторана.

Перед заказом уточните состав блюд и аллергены у команды ресторана.

Закуски

Брускетта с артишоками и пармезаном

Брускетта с рикоттой и вялеными томатами

Брускетта со сливочным сыром и оливками

Брускетта классическая с помидорами

Говяжий костный мозг

Эдамаме

Мясной хлеб

Холодец

Паштет

Хумус с чипсами из лаваша

Хлеб "Старый Дилижан"

К вину

Приправленные оливки

Ассорти сыров

Мясное ассорти

Салаты

«Прелюдия вкусов»

Gioioso (с говядиной ангус)

Accento (со свеклой)

Arietta (с курицей)

Сезонный салат

Салат “Дилижан”

Табуле

Греческий салат

Салат Цезарь

Салат с артишоками и пармезаном

Панцанелла

Салат с креветками
250 г
Отварные креветки с хрустящими свежими овощами, зеленью и лимонно-горчичной заправкой. Подаётся на свежих листьях салата.

Салат «Цезарь» с креветками

Имам баялды

Супы

Тыквенный крем-суп

Грибной крем-суп

Танапур

Томатный крем-суп

Крем-суп из брокколи

Тыквенный крем-суп с морепродуктами

Томатный крем-суп с морепродуктами

Основные блюда

Говядина

Блэк Ангус Стейк

Стейк ти-бон

Томагавк 1.7-2 кг

Стейк шорт-лойн

Портерхауз

Стейк Рибай

Стриплойн (стейк New York)

Стейк скёрт

Стейк клаб
450–550 г

Стейк Филе Миньон

Голяшка с азиатским соусом
1 кг

Классический антрекот

Говяжья голяшка су-вид

Говяжья голяшка су-вид

Говяжий антрекот с перечным соусом

Короткие говяжьи рёбра с овощным пюре

Говядина в винном соусе

Говяжья голяшка по-милански
до 6 гостей

Оссобуко
450–650 г

Тартар из говядины
180 г

Свинина

Стейк из свинины

Стейк из свиной шеи

«Дилижанс»

Бекон с грибами, сливками, чесноком и пармезаном

Жареный рис с беконом

Брокколи с беконом в сливочном соусе

Свиная рулька
1,1 кг

Свиные рёбра

Свинина с охотничьим соусом

Свинина в сливочном соусе с чесноком и грибами

Свиная вырезка

Ягнятина

Корейка ягнёнка по-гречески

Голень ягнёнка

Ягнёнок с соусом песто

Баранья голяшка породы дорпер с частью бедра

Птица

Куриный стейк

Стейк из индейки

Утиная ножка

Куриная грудка, фаршированная спаржей

Курица с соусом карри

Курица кунг-пао
Нежные кусочки курицы, обжаренные на сильном огне, с жареным арахисом и зелёным луком в кисло-сладком соусе с лёгкой остротой. Подаётся с отварным рисом.

Курица по-строгановски

Утиная грудка магре

Куриная грудка в сливочном соусе с горчицей и белым вином

Курица с пармезаном

Пикката из курицы

Курица су-вид со сливочно-грибным соусом

Белый чили с индейкой

Курица с соусом терияки

Рыба

Целый сиг на гриле

Целая форель

Филе форели на гриле

Камбала на гриле или в духовке

Филе трески

Стейк из норвежского лосося

Стейк из стерляди

Жареная дорадо с чесночным соусом

Жареный сибас

Филе тилапии

Стейк из тунца

Морепродукты

Креветки на гриле

Классические мидии
Мидии на пару с чесноком и свежей зеленью. Подаются горячими с ломтиками лимона.

Отварные креветки на льду
Креветки, отваренные с пряностями, подаются на льду с ломтиками лимона и соусом.
Хорошо сочетаются с холодным пивом или сухим белым вином.

Фаршированный кальмар

Мидии в сливочном соусе
Сочные мидии в нежном сливочном соусе со свежей зеленью. Подаются горячими с ломтиками лимона.
Хорошо сочетаются с хрустящим багетом, картофелем фри и белым вином.

Запечённые мидии

Морские гребешки с лимоном, чесноком и сливочным маслом

Морские гребешки в сливочно-чесночном соусе

Кольца кальмара

Тартар из лосося
180 г

Армянские блюда

Долма из индейки с ягодным соусом

Хариса

Хашлама из телятины

Хашлама из говяжьего хвоста

Хашлама из баранины

Хашлама из кролика

Долма в виноградных листьях

Долма из баранины

Блюда на компанию

Ассорти стейков
для 4 человек

Ассорти стейков
для 6 человек

Ассорти стейков
для 8 человек

Другие основные блюда

Испанская паэлья

Гарниры и хлеб

Гарниры

Картофель по-деревенски

Овощи на гриле

Спаржа

Картофель фри

Картофельное пюре с трюфелем

Хлеб

Лаваш

Хлеб матнакаш

Хлеб и лаваш

Десерты и выпечка

Морковный торт

Гата

Классический круассан

Торт «Захер»

Эскимо

Австрийский яблочный штрудель

Бельгийская вафля с Nutella и бананом

Французский креп с Nutella и бананом

Круассан с шоколадом и фундуком