

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти из свежих овощей	390 г	490р.
<i>Помидоры, огурцы, болгарский, острый перец, редис и зелень</i>		
Зеленая тарелка	100 г/30 г/20 г	300р.
<i>Сезонная зелень с редисом и острым перцем</i>		
Овощная закуска Ануш	250 г	490р
<i>обжаренные баклажаны, перец светофор в соусе из помидоров с луком, чесноком и специями</i>		
Гавурма по-карски	200 г	850 р.
<i>Кусочки нежной отварной говядины в топленом масле с репчатым луком</i>		
Мясные деликатесы	250 г	850 р.
<i>Буженина, куриный рулет собственного приготовления, язык отварной с горчицей</i>		
Мясные деликатесы (Армения)	200 г	750 р.
<i>Бастурма, суджук</i>		
Сочная буженина из домашней свинины	200 г	590 р.
Домашнее сало с хреном и чесноком	70 г/30 г	350 р.
Рыбное ассорти	180 г	990 р.
<i>Малосольная семга, масляная рыба, копченый угорь, икра красная, масло, лимон</i>		
Осетр по-Черноморски в томатном соусе	200г	790р
Селедочка с луком	150 г	390 р.
Ассорти из кавказских сыров	270 г	550 р.
<i>Сыр овечий, чечил, лори, чанах</i>		
Пасуц долма (сезонное блюдо)	350 г	550 р.
<i>Маринованные капустные листья с начинкой из нута, чечевицы, красной фасоли и булгура</i>		
Соленья ассорти собственного приготовления	400 г	450 р.
Греческие оливки, маслины с лимоном	100 г/30 г	250 р.
Мацони из свежего домашнего молока	200 г	200 р.

САЛАТЫ



Салат Старый Эривань	250 г	590 р.
<i>Отварная говяжья вырезка с болгарским перцем светофор, луком и кинзой</i>		



starii_erivan_sochi

САЛАТЫ



Салат Ван <i>Обжаренные баклажаны с помидорами и зеленью</i>	300 г	650 р.
Салат Армения <i>Обжаренные баклажаны с грецкими орехами, зеленью и специями</i>	250 г	580 р.
Салат Деревенский <i>Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, лук и зелень</i>	350 г	450 р.
Салат Греческий <i>Свежие помидоры, огурцы, маслины, сыр фета и зелень</i>	320 г	530 р.
Салат Черноморский <i>Обжаренные королевские креветки, филе семги, манго, помидоры черри с зеленью и манговым соусом</i>	250 г	790 р.
Салат Цезарь с креветками	300 г	590 р.
Салат Цезарь с малосольной семгой	300 г	590 р.
Салат Цезарь с обжаренной мякотью домашнего цыпленка	300 г	550 р.
Салат Гюмри <i>Красная фасоль, авокадо, нежная горячая телятина и помидоры</i>	290 г	550 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Пирог по Еревански с домашним сыром и ароматными специями	500 г	650 р.
Хачапури	500 г	550 р.
Жареный сулугуни в панировке по-сочински	200 г	480 р.
Аппетитный пирог с домашним сыром <i>Завернутые в тонкий лаваш куриное филе, сыр, помидоры и зелень</i>	350 г	590 р.
Блинчики с мясом и сметаной 2 шт	100 г/90 г/20 г	350 р.
Жульен Джан	200г	450 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Красная отварная фасоль с луком и специями по Еревански	200 г	380 р.
Хрустящие креветки Темпура	150г/50г	690 р.
Нагетсы куриные	200г	350 р.
Овощи гриль <i>Баклажан, помидоры черри, перец болгарский, шампиньоны</i>	300 г	480 р.
Глазунья из домашних яиц	150 г	250 р.
Яичница с помидорами	300 г	420 р.
Аппетитная яичница с бастурмой по-еревански	240 г	450 р.
Обжаренные шампиньоны на сливочном масле <i>Подаются с соусом цахтон</i>	150 г/50 г	390 р.
Фасоль зеленая с яйцом (сезонная)	220 г	420 р.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Суп-лапша из домашнего цыпленка	350 г	420 р.
Борщ <i>Подается с салом, чесноком и домашней сметаной</i>	350 г	450 р.
Хашлама <i>Традиционное армянское блюдо с бараниной / говядиной</i>	250 г/350 г	790/750 р.
Хаш <i>Подается с рюмкой водки, редисом и перцем цицак</i>	450 г/550 г	850 р.
Спас <i>Армянский кисломолочный суп из мацони с дзаваром</i>	300 г	380 р.
Окрошка кавказская на мацони <i>Огурец, зелень, мацони</i>	300 г	250 р.
Суп авелух <i>С горным шавелем, чечевицей, булгуром и картофелем</i>	300 г	390 р.
Суп деревенский с красной фасолью	350 г	350 р.
Суп по-Апарански с говядиной и нутом	350 г	430 р.
Суп по рецепту бабушки <i>Национальный Армянский суп с мясными фрикадельками</i>	350 г	450 р.



☎ staril_erivan_sochi

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Сочинская припущенная форель	за 100 г	250 р.
Форель по-Севански	за 350 г	950 р.
<i>Очищенная от кости рыба, запеченная в лаваше</i>		
Черноморская камбала	100 г	900 р.
Лосось от шеф-повара	200 г/50 г	1450 р.
<i>Лосось под сливочным соусом с грецким орехом, зеленью и специями</i>		

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



Шашлык из свиной шейки	100 г	250 р.
Шашлык из свиных ребер	100 г	250 р.
Куриные крылышки на мангале	100 г	250 р.
Домашний цыпленок на мангале	1 шт	750 р.
Сочинская форель, запеченная на мангале	100 г	250 р.
Шашлык из стерляди	100 г	520 р.
<i>Рыба готовится и подается целиком, время приготовления 1 час</i>		
Шашлык из семги	100 г	550 р.
Шашлык из говяжьей вырезки	100 г	550 р.
Шашлык из бараньей корейки	100 г	580 р.
Шашлык из бараньих ребрышек	100 г	420 р.
Язык барашка на мангале	200 г	790 р.
Ики-бир из баранины	150 г	690 р.
<i>Кусочки баранины и курдюка на шампуре</i>		
Люля-кебаб из курицы	100 г	250 р.
Люля-кебаб из говядины	100 г	280 р.
Люля-кебаб из баранины	100 г	300 р.
Люля-кебаб из раков	100 г	690 р.
Шашлык из шампиньонов	100 г	200 р.
Картофель, запеченный по-деревенски	150 г	200 р.
Овощи, запеченные целиком на мангале	100 г	180 р.
Говяжья печень в парде	200 г	750 р.

ГАРНИРЫ



Плов ачар	200 г	390 р.
<i>Ачар с обжаренным луком и шампиньонами</i>		
Аришта	200 г	390 р.
<i>Лепешка из пшеничной муки, приготовленная на сливочном масле</i>		
Картофель, жаренный по-домашнему	200 г	350 р.
Картофель отварной	150 г	220 р.
Картофель фри	150 г	250 р.
Картофельное пюре	150 г	220 р.
Рис с овощами	150 г	390 р.
Дикий рис в сливочном соусе	200 г	550 р.
Брокколи	150 г	380 р.
Шпинат обжаренный	250 г	420 р.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Лаваш армянский	80 р.
Матнакаш	100 р.
Хлебная корзинка ассорти	120 р.

СОУСЫ

Соус наршараб	50 г	130р.
Соусы в ассортименте	50 г	90р.
<i>Ткемали, цахтон, соус по-грузински, хрен, аджика, горчица, сметана, соевый соус</i>		

БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

Петух по-домашнему	1200 г/750 г	3300р.
<i>с шила-плов на 3-4 человека</i>		
Фаршированная курица	1,5 кг	3200р.
<i>от шеф-повара Старый Эривань</i>		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Фирменное блюдо «Старый Эривань»	380 г	950 р.
<i>Запеченный баклажан, фаршированный говядиной с помидором</i>		
Кюфта	100 г	490 р.
<i>Гордость армянской кухни - отбитые специальным деревянным молотком куски говядины. Готовится 40-45 минут</i>		
Тава кюфта с соусом ткемали	100 г	550 р.
<i>Кюфта, приготовленная на сковороде</i>		
Давид Бек	500 г	1250 р.
<i>Томленое говяжье ребро с гладным соусом</i>		
Медальоны из нежной телятины со шпинатом	150 г/100 г	1300 р.
Телячьи щечки по-ленинакански	200 г/150 г/50 г	1150 р.
<i>Нежные щечки теленка под винным соусом с картофельным пюре</i>		
Толма в виноградных листьях	330 г	550 р.
Толма летняя сезонная	350 г	750 р.
Бохча	950 г	1200 р.
<i>Говядина с помидорами, болгарским перцем, луком и зеленью, запеченная в лаваше</i>		
Арцахская тапака	150 г/200 г	1250 р.
<i>Сочная баранья корейка с картофелем, овощами гриль и соусом</i>		
Бараньи язычки в луковом соусе	300 г	990 р.
Кулак Тиграна Великого	100 г	300 р.
<i>Тушеная голяшка ягненка с картофелем и царским соусом</i>		
Сковородка	400 г	850/750 р.
<i>Говядина или свинина, картофель, сладкий перец, помидоры и лук</i>		
Котлеты домашние по-еревански	200 г	550 р.
Куриная грудка под соусом Аштарак	200 г	850 р.
Ариса	300 г	550 р.
<i>Традиционное блюдо армянской кухни с домашней курицей и крупой дзавар</i>		
Цыпленок тапака	300 г	750 р.
<i>Домашний цыпленок с аджикой и чесноком</i>		
Тжвжик	300 г	680 р.
<i>Жареные бараньи печень, почки, сердце с луком и болгарским перцем</i>		
Хинкали с соусом цахтон	5 шт.	550 р.
<i>Готовятся 40-45 минут</i>		