

# ИСТОРИЯ ЦАРЯ МЕНУА

Великий царь МЕНУА-период правления 810-786 до н.э. Мало кто из правителей края вина, гостеприимства и древних монастырей сумел сделать для своей родной земли столько же, сколько один из самых могущественных царей древнеармянского государства Урарту по имени Менуа.

Военные и дипломатические таланты Менуа сделали Урарту самым могущественным государством Передней Азии. Ради благополучия своих подданных Менуа прорубал ирригационные каналы в скалах, что было критически необходимо для земледелия. Один из каналов названный в его честь, бесперебойно функционирует уже на протяжении 2800 лет и по-прежнему снабжает пресной водой районы г.Ван. На время его правления приходится подъем армянской архитектуры и строительства по всей стране возводились многочисленные дворцы, оборонительные сооружения.

Так же активно развивается письменность. Несколько надписей были посвящены гордости тогдашнего Урарту - виноделию. Благодаря клинописи доподлинно известно о двух царских виноградниках: о принадлежавшем Менуа и о подаренном им же своей дочери Таририи.

Некоторые сорта винограда, выведенные во времена правления Менуа (воскеаз и мсхали), выращивают и по сей день в Араратской долине.

Изготовленное из них по старым традициям армянское вино вы можете попробовать в нашем уютном ресторане.

**Добро пожаловать в ресторан**

*Менуа*

# Նախուտեստներ

## ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажанов  
традиционные с сыром и орехами 390 ₺

Рулетики из баклажанов  
грузинские с ореховой начинкой 450 ₺

Лобио из красной фасоли, специи,  
лук, чеснок, кинза, грецкий орех 375 ₺

Ассорти из свежих овощей: помидоры,  
огурцы, зелень, острый перец 650 ₺

### Мясное ассорти:

традиционные закуски - Бастурма суджух -  
Сало (Армения) - Закуски собственного приготовления  
- язык говяжий, рулет куриный, буженина 850 ₺

### Рыбное ассорти:

слабосоленая семга, масляная рыба, копченая форель,  
марлин 950 ₺

### Ассорти Кавказских сыров

чанах, чечил, лори, домашний мягкий сыр 650 ₺

### Ассорти Европейских сыров

1 250 ₺

### Домашние соленья

помидоры, огурцы, капуста, острый перец, бамиа 650 ₺

### Маслины

оливки 380 ₺



# Շրճաններ

## САЛАТЫ



### Салат теплый

с филе цыпленка и карамелизированной печенью, апельсин, виноград, тыквенные семечки, заправка на основе апельсинового сока и масла

450 ₺

### Салат Тбилисо

Говядина, сладкий перец, красный лук, красная фасоль, чеснок, зелень и специи, оливковое масло, винный уксус, заправка

695 ₺

### Салат Карский

Говядина, яблоки, маринованные огурцы, гранат, соус йогуртовый

495 ₺

### Салат Ани

Ростбиф, хрустящие баклажаны, домашний творожный сыр, лист салата, помидоры, тыквенные семечки, вяленые томаты, заправка на основе бальзамического крема и зелени

655 ₺

### Салат Ванадзор

Нежное куриное филе, орехи, чеснок, фирменный соус на основе мацуна

495 ₺

### Салат Грузинский из хрустящих баклажанов

Баклажаны, помидоры, мягкий домашний творожный сыр, кинза, кисло-сладкий соус

655 ₺

### Салат Деревенский Им Гюх

помидоры, огурцы, лук, сладкий перец, брынза, зелень, заправляется оливковым маслом

450 ₺

### Салат Киликия

Говяжий язык, грибы, грецкие орехи, лук репчатый, маринованные огурцы, сыр Моцарела, соус на основе мацуна

550 ₺

### Салат из авокадо

Лист салата, авокадо, креветки, грейпфрут, огурец, черри, винный уксус, оливковое масло, крев-ая соя, фирменный соус

695 ₺

### Салат Хоровац

Печенные овощи на мангале, лук, растительное масло

480 ₺

# ՇՈՒՐՆԵՐ

## СУПЫ

### Харчо

Грузинский пряный суп с говяжьей грудинкой, рисом, чесноком и зеленью

425 ₺

### Суп из морепродуктов

Семга, креветка, мидии, томатная основа, имбирь, лемонграсс

550 ₺

### Суп куриный

с домашней лапшой ариштой и нежной куриной грудкой

420 ₺

### Спас

Традиционный армянский суп на основе мацуна и дзавара (пшеница), кинзы и мяты

350 ₺

### Армянская солянка

Говяжья вырезка, говяжий язык, бастурма, булгур, помидоры, приправы, маринованные огурцы, зелень

460 ₺

### Борщ домашний из говядины

подается с салом собственного приготовления, со сметаной

550 ₺





## Տաք ուտեստներ

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

#### Оджахури из свинины

Картофель, лук, болгарский перец, специи, чеснок, кинза

580 ₺

#### Шкмерули

Курица в сливочно-чесночном соусе с приправами

650 ₺

#### Кюфта-шар из взбитой отбор. говядины

подается с ачар плов (полба), грибами, луком и топленным слив. маслом

750 ₺

#### Бохча от шеф повара

Обжаренная мякоть баранины с луком, печеными овощами и картофелем

650 ₺

#### Чашушули

Говядина тушеная в томатах, лук, острый перец, грузинские специи, зелень

550 ₺

Хинкали свинина, говядина

75 ₺

Хинкали баранина, говядина

110 ₺

Хинкали грибы

85 ₺

Хинкали с грузинским сыром

90 ₺

Хинкали с вишней

75 ₺

Хинкали мама

Говядина-свинина, баранина-говядина, грузинские сыры, вишня

1 200 ₺



# Տաք և խմիչիկեր

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Ариса

Армянское пшеничное ризотто с нежным куриным мясом и сливочным маслом

450 ₺

### Кер у сус в пер. с армянского “Ешь и молчи”

Обжаренная говяжья вырезка с луком, сладким перцем, помидорами, маринованными огурцами, зеленым горошком и жареным румяным картофелем

570 ₺

### Тжвжик

Нежная говяжья печень обжаренная с помидорами и луком в топленом масле подается с картофельными дольками

550 ₺

### Жаркое по-армянски

Мягкая свинина, обжаренная с картофелем, сладким перцем, луком и чесноком, гранат, кинза

495 ₺

### Толма из виноградных листьев

Фарш говяжий, рис, виноградные листья, подается с соусом на основе мацуна

495 ₺

### Гарни Ярах

Обжаренные баклажаны, фаршированные нежным говяжьим фаршем с добавлением помидоров, лука и зелени, подается с пловом из полбы

695 ₺

### Форель отварная по старинному армянскому рецепту

Форель, картофель, болгарский перец, томаты

685 ₺

### Семга по царски

Филе семги, запеченное со шпинатом, картофелем в сливочно-грибном соусе под сыром, подается с лимоном

895 ₺

### Хашлама из баранины

нежная баранина, тушеная со сладким перцем, помидорами, картофелем, луком и зеленью

650 ₺

### Хашлама из говядины

нежная говядина, тушеная со сладким перцем, помидорами, картофелем, луком и зеленью

550 ₺

# Ծաշտեցական ածուխի վրա

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

### Ассорти рыбное "Меню" на 5-6 персон

Семга, форель, дорада, креветки, кальмары, скумбрия, грибы, запеченный картофель, лимон, шашлычный соус

6 900 ₺

### Ассорти на 4 персоны "Люля"

Люля-кебаб из баранины, из курицы, из говядины, запеченный картофель, шашлычный соус

1 750 ₺

### Ассорти на 6 персон "Эривань"

Шашлык из курицы 0,5 кг, шашлык из свиной шейки 0,5 кг, люля-кебаб из говядины 0,25 кг, люля-кебаб из курицы 0,25 кг, запеченный картофель 0,5 кг, шашлычный соус

3 750 ₺

### Ассорти на 8-10 персон "Армения"

Шашлык из курицы 1 кг, шашлык из свиной шейки 1 кг, люля-кебаб из говядины 0,5 кг, куриные крылышки 0,5 кг, запеченный картофель на углях 0,5 кг, фирменный соус

5 900 ₺



Кальмар на углях	770 ₺	Шашлык из курицы	455 ₺
Форель на углях	950 ₺	Шашлык из свинины	495 ₺
Скумбрия на углях	770 ₺	Кебаб из баранины	650 ₺
Дорадо на углях	975 ₺	Кебаб из курицы	495 ₺
Семга на углях	1 250 ₺	Шашлык из бараньей печени в жировой сеточке	550 ₺
Ребро свиное	490 ₺	Кебаб из говядины	550 ₺
Крылышки куриные	395 ₺	Каре из ягненка	1 250 ₺

# Շոդմակի ճաշատեսակներ

## ГАРНИРЫ

Картофель запеченный на углях	200 ₺
Рис, подается с топленым маслом	220 ₺
Картофель, жаренный по домашнему с луком	250 ₺
Шампиньоны на углях	250 ₺
Овощи на углях (баклажан, перец, помидор)	550 ₺
<b>Аришта</b> Армянская домашняя лапша, подается с чесночным соусом из мацуна	380 ₺
<b>Ачаров плав</b> Ароматный армянский плов из ачара (полбы) с обжаренными грибами и луком	350 ₺

## СОУСЫ

Мацун	75 ₺
Мацун с чесноком	75 ₺
Ткемали зеленый	75 ₺
Ткемали красный	75 ₺
Гранатовый	75 ₺
Домашняя аджика	75 ₺
Шашлычный	75 ₺

## ХЛЕБ

Лаваш	100 ₺
Матнакаш	100 ₺
Хлебная корзина	300 ₺





# ԻճՎԱԶԿԵՐԱՐԹ ՈՒՄԵՆԱՄԵՐ

## БЛЮДА БАНКЕТНЫЕ

От шеф повара по предварительному заказу

### Баранья нога, топленая в тандыре

Подается с запеченными овощами и ачар плав (полба) с грибами  
(рекомендуем на 6 персон)

3 кг / 6 750 ₺

### Свиной окорок запеченный

Подается с запеченными овощами и ачар плов (полба) с грибами

1 кг / 1 750 ₺

### Курица запеченная

на маленькую компанию, лист салата, овощи

2 кг / 2 450 ₺

### Осетр (Армения)

Запеченный в печи с кавказскими травами на сливочном масле

3 кг / 14 500 ₺

### Судак фаршированный

подается с овощами

2 кг / 3 950 ₺

# Հացաբրուկեղեն

## ВЫПЕЧКА

- 
- |  |         |
|--|---------|
| <b>Хачапури по-аджарски</b>  | 430 ₺   |
| <b>Хачапури по-мегрельски</b>  | 690 ₺   |
| <b>Хачапури XXL по-аджарски</b>  | 2 500 ₺ |
| <b>Армянский домашний пирог</b><br>со шпинатом на тонком тесте   | 390 ₺   |
| <b>Армянский домашний пирог</b><br>с сыром на тонком тесте   | 450 ₺   |
| <b>Лахмаджо</b><br>тонкая лепешка с пикантным фаршем, луком<br>и зеленью (2шт)                             | 450 ₺   |
| <b>Женгялов Ац</b><br>пшеничная лепешка с ароматными травами,<br>зеленый лук, щавель, шпинат, горная кинза | 350 ₺   |



# Շրժանդեր

## ДЕСЕРТЫ

Наполеон	350 ₺
Микадо	350 ₺
Птичье молоко	320 ₺
Медовик	300 ₺
Пахлава	380 ₺
Фруктовая ваза	1 200 ₺
Гата армянская	250 ₺
Чизкейк классический	350 ₺
Мороженое в ассортименте	100 ₺
Варенье, Армения, в ассортименте	150 ₺



# Մանկական ճաշացանկ

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ



### Овощной салатик с кукурузкой

Свежий огурчик, помидорчик, салат Айсберг, кукуруза, яйцо

189 ₺

### Салат оливье

Курочка, отварной картофель, морковь, яйцо, консервированный зеленый горошек, соленый огурчик, заправка сметана

189 ₺

### Куриный супчик

Куриный бульон, курочка, домашняя лапшичка и яйцо

195 ₺

### Суп с пельмешками

Куриные мини пельмени в бульоне. Подаются со сметанкой.

250 ₺

### Борщ с нежной говядиной

Подаётся со сметаной

275 ₺

### Пицца Маргарита

Классическая пицца на томатном соусе с помидоркой и сыром Моцарелла (25 см)

250 ₺

### Королевский Мини чизбургер Мену

Фирменный мини чизбургер с котлеткой из курицы со свежими томатами, свежим огурчиком, салатом Айсберг, сыром Чеддер и кетчупом. Подается с картофелем фри

390 ₺

### Наггетсы с фри

Наггетсы с картофелем фри и кетчупом

350 ₺

### Мини хинкали (говядина, свинина, лук)

200 ₺

### Мини хачапури по мегрельски

300 ₺

### Мини хачапури по аджарски

260 ₺

### Пирожное Детское

Нежный ванильный мусс и ягодное кремю

250 ₺

