

– աղցաններ –

# САЛАТЫ

Salads



Наш фирменный салат, без которого не обходится ни одна армянская трапеза!

## Кинза и Базилик

Спелые томаты, хрустящие огурцы, сладкий красный лук и душистые травы  
«Cilantro and basil» salad with fresh vegetables and herbs

200g / 430.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

### «Цезарь»

сочные листья салата романо, томаты черри, пармезан и хрустящие гренки

#### С ЦЫПЛЁНКОМ

*Caesar salad with chicken*

230g / **580.-**

#### С КРЕВЕТКАМИ

*Caesar salad with prawns*

210g / **720.-**

Чаша

Чаша

### Канач

зелёный салат с телячьим языком, маринованными огурцами и редисом

*Green salad Kanach with veal tongue*

200g / **470.-**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**

## Табуле

Старинный армянский салат из мелко порубленной зелени с кус-кусом, спелыми томатами и огурцами

*Ancient Armenian salad Tabule with greens, tomatoes, cucumber and couscous*

230g / 420.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



## Базркани

с оливками и спелыми томатами, сладким луком, душистыми травами и гранатовой заправкой

*Bazrkani salad with tomatoes and olives, herbs and pomegranate sauce*

220g / 630.-





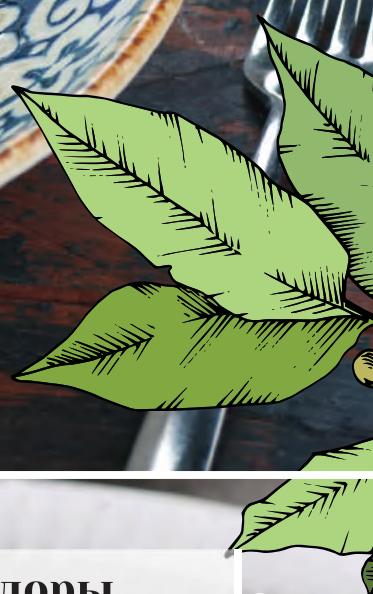
## Зеленый салат со страчателлой,

спелым авокадо и томатами черри

*Green salad with stracciatella, avocado and cherry tomatoes*

170g / **480.-**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ!**

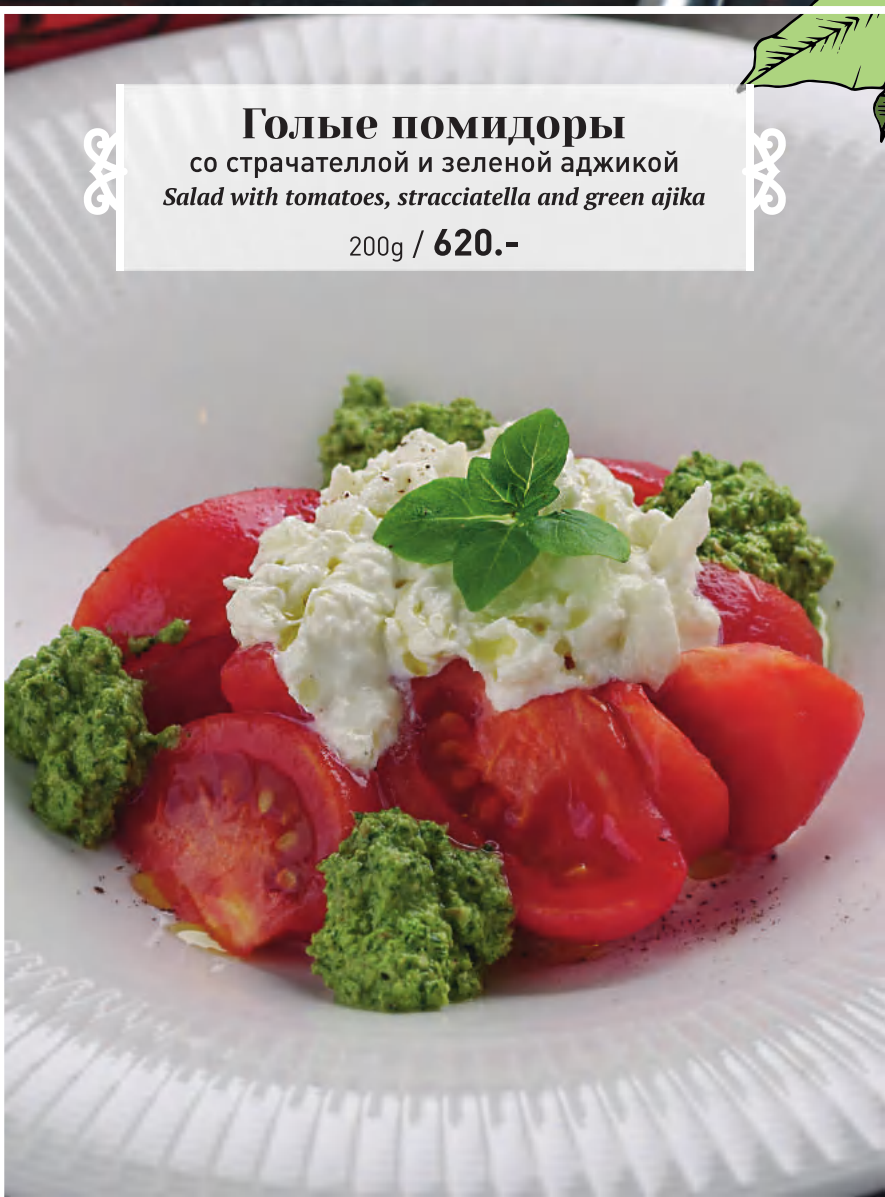


## Хрустящие баклажаны

со спелыми томатами, орехами и зеленью

*Crispy eggplants with tomatoes, nut and greens*

200г / **530.-**



## Голые помидоры

со страчателлой и зеленой аджикой

*Salad with tomatoes, stracciatella and green ajika*

200g / **620.-**



## Фирменный салат НАЗАНИ,

с говяжьим языком, куриной грудкой, грецкими орехами и чесноком. Подается в запеченной сырной розетке

*Nazani salad with veal tongue, chicken breast, cheese, walnut and garlic, served in a baked cheese basket*

210г / 720.-



# ЛЮБИМЫЙ САЛАТ НАШИХ ГОСТЕЙ



## Наш Оливье

с отварной телятиной, перепелиными яйцами и маринованными огурчиками

*Our Olivier salad (russian salad) with boiled veal, quail eggs and cucumber*

240/70g / 480.-



ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

Тёплый салат  
с говядиной  
и армянским  
сыром

с подпечённым  
сладким перцем,  
стручковой фасолью  
и сухой аджикой

*Warm salad with beef, cheese,  
grilled vegetables and  
dry ajika*

230g / 630.-



Салат  
с медовой  
свеклой,  
апельсинами  
и творожным  
сыром надуги  
200г / 430.-

սառը նախուտեստներ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

❧ Cold appetizers ❧



Карпаччо из обжаренных баклажанов

с соусом сациви и грецкими орехами  
*Fried eggplant carpaccio with satsivi sauce*

260g / 420.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



### Армянские намазки на всех

имам баялди из баклажанов,  
аджика, икра из баклажанов,  
запечённые маринованные  
перцы, острая закуска Ахвржак

900г / 870.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



### Рулетики из баклажанов

с пряной ореховой  
заправкой и сыром

*Grilled eggplant rolls  
with walnut and cheese  
stuffing*

120g / 430.-



— մասշին նրբութուններ —

# МЯСНАЯ ТАРЕЛКА



**Домашняя буженина, ветчина, суджук, бастурма и куриный рулет с омлетом, зеленью и бастурмой. Подаем с клюквенным соусом и профитролями**  
*Meat platter – cold boiled pork, ham, sujuk, basturma and chicken roll with omelet and basturma. Served with cranberry sauce*

250g / **960.-**

*Идеально с армянским тутовым дистиллятом «Иджеван»!*



**Свежие южные овощи, зелень и сыр к столу**

*Fresh vegetables, greens and cheese*

350g / **620.-**



**Армянские домашние маринады:**

капуста цветная и белокачанная, томаты черри и зеленые томаты, огурчики, чеснок, черемша, бамя и острый перец

*Armenian homemade pickled vegetables*

370g / **720.-**



**Соленые грузди со сметаной и луком**

*Pickled milk mushrooms with onion and sour cream*

120/50g / **710.-**



# АРМЯНСКИЕ СЫРЫ

Не одним хлебом, но также сыром живет армянин.  
Именно сыром в Армении начинают  
и заканчивают обед.

## Եղեգնածոր

**Ехегнадзор**  
мягкий творожный сыр  
с пряными травами.

## Չանախ

**Чанах**  
Его отличительной  
чертой является  
отсутствие корочки,  
высокая жирность  
и податливая на излом  
консистенция.

## Շեշիլ

**Чечил**  
Настоящий пастуший  
сыр, который сначала  
вытягивается в нить,  
а потом скручивается.

## Լորի

**Лори**  
Сыр именуется так,  
благодаря местности,  
в которой был впервые  
приготовлен. У этого  
рассольного сыра  
очень нежная текстура,  
слегка острый вкус  
с некоторой кислинкой.

**ТРАДИЦИОННЫЕ АРМЯНСКИЕ СЫРЫ:**  
чечил, чанах, лори и ехегнадзор (мягкий  
творожный сыр с зеленью)

*Armenian cheese: Chechil, Chanakh, Loree and soft cheese*

270g / 670.-





## Телячий язык с горчицей

*Beef tongue  
with mustard*

70g / 290.-



## Спинка пряной сельди с картофелем и луком

*Slightly salted  
herring with  
potatoes  
and onion*

220g / 300.-



## Сёмга слабой соли с каперсами и лаймом

*Slightly salted  
salmon*

80/15g / 570.-



– Խինկալի –

# ХИНКАЛИ



ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

**Хинкали по-домашнему с пряной говядиной**  
*Khinkali (caucasian dumplings) with beef and greens*

3шт. (pc) 300g / **300.-**

6шт. (pc) 600g / **600.-**

11шт. (pc) 1000g / **1000.-**

**Жареные хинкали с хрустящей корочкой**

*Fried khinkali*

3шт. (pc)  
280g / **300.-**





Аджарский  
с яичным желтком  
и сулгуни

*Ajarian style khachapuri with  
yolk and sulguni cheese*

230g / 390.-

խաչապուրի

# ХАЧАПУРИ

*Армяне любят и пекут эти вкуснейшие сырные лепешки  
не меньше, чем в Грузии. Но чаще всего делают  
это с рассольным армянским сыром Лори или Чанах.*



Имеретинский  
хачапури

с армянским сыром  
внутри и снаружи

*Imeretian style khachapuri  
with double cheese*

380g / 470.-

790g / 830.- **на всех!**



## ХОРОВАЦ

с домашним сыром  
в слоёном тесте

### С ТОМАТАМИ

*Puff pastry Khorovats with  
cheese and ripe tomatoes*

290/150g / **730.-**

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

### С ЛОСОСЕМ

*Puff pastry Khorovats with  
cheese and salmon*

280/30/30g / **860.-**



## ЖЕНГЯЛОВ ХАЦ

Традиционные  
армянские лепешки  
с душистыми травами  
и специями

*Traditional pastry with  
herbs and spices*

180г / **350.-**

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

с пряным  
барашком

*Boraki (armenian  
open dumplings)  
with lamb*

110/30g / 280.-

– բորակի –

# БОРАКИ

Бораки - армянские пельмени-лодочки. Фарш для них предварительно обжаривают, но сами бораки не отваривают, а припускают и затем обжаривают. Это очень вкусно!

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

со  
шпинатом  
и сыром

*Boraki (armenian  
open dumplings)  
with spinach and  
cheese*

110/30g / 260.-



— шшпг —

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

☘ HOT APPETIZERS ☘

## БАЯЛЬДИ

Баклажан, запечённый с обжаренными овощами,  
ароматной зеленью и специями

*Bayaldi - baked eggplant with vegetables, greens and spices*

250g / 590.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

Книга  
Базилек



Шампиньоны  
с сулугуни  
на кеци

*Champignons with cheese*

200g / 360.-



Ариса с курицей

*Narisa - Armenian rich porridge  
with chicken*

300g / 430.-

Ариса – очень сытное армянское блюдо. Это нечто среднее между супом-пюре и кашей. Готовят арису из разваренной крупы дзавар с курицей. Перед подачей в блюдо обычно добавляют щедрый кусок сливочного масла. Ариса будто согревает изнутри, а ее нежный вкус очень приятен.

## ТОЛМА

Маринованные виноградные листья, фаршированные рубленой говядиной с рисом и зеленью. Подаем с соусом из мацуна с чесноком и зеленью

*Tolma - pickled grape leaves stuffed minced beef, rice and greens.*

250/50g / **520.-**



# Снудш

Хортик – грибы, тушенные в сметане и сливках. Подаются в корзине из лаваша

*Khortyk - mushrooms stewed in sour cream*

280g / **280.-**



– шыр –

# СУПЫ

❧ SOUPS ❧



## Харчо с бараньей ножкой

Острый кавказский суп на густом мясном бульоне

*Caucasian spicy soup Kharcho with lamb leg, tomatoes, rice and cilantro*

450/200g / 1100.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

Уха  
с лососем

*Ukha - rich fish soup  
with salmon*

350g / **790.-**



Грибной  
крем-суп  
с творожным  
сыром

*Mushrooms  
cream soup  
with cottage cheese*

300g / **470.-**





**Дутум**  
крем-суп  
из тыквы  
и баранины

*Pumpkins cream  
soup Dutum  
with lamb*

300g / **320.-**



**Чанахи**  
на баранине  
с овощами  
и кинзой

*Chanahi -  
lamb soup with  
vegetables*

300g / **470.-**

# ТРАДИЦИОННЫЕ АРМЯНСКИЕ СУПЫ



**Путук**  
на говядине  
с овощами  
и нутом

*Putuk - rich soup with  
beef and chickpea*

300g / **370.-**



**Хаш**

*Khash*

400/150g / **850.-**

– մանդալ –

# МАНГАЛ

☘ B r a z i e r ☘

*Шашлык по-армянски - это хоровац. Хоть из барашка, хоть из овощей.  
Кулинары утверждают, что хоровац— это больше искусство, технология приготовления, нежели блюдо. Может быть, поэтому это блюдо у армян стало почти ритуальным.*



## Барашек на косточке

Самый знаменитый армянский хоровац!

Подаём с томатами, зеленью, луком и нашим фирменным томатным соусом

*Lamb on the bone. Served with ripe tomatoes, greens, onion and original tomato sauce*

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**

250/100/50g / **1200.-**



ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

## Золотистый цыплёнок на косточке

с томатами  
и фирменным  
соусом

*Chicken on the bone*

320/100/50g / **760.-**



## Хоровац из свиной шеи

с томатами  
и фирменным  
соусом

*Pork shish-kebab*

230/100/50g / **790.-**

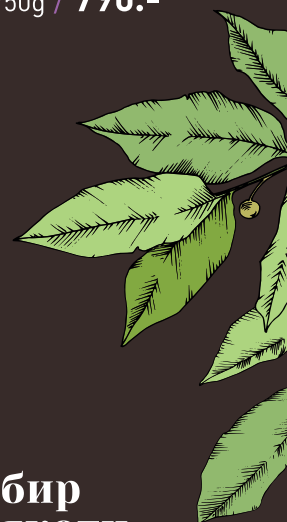


## Ики бир из мякоти барашка

с курдюком.  
Подаём с томатами  
и фирменным соусом

*Lamb shish-kebab  
Iki Bir with lamb fat tail*

230/100/50g / **1050.-**





## Хоровац из нежной телячьей вырезки

Подаём с томатами  
и фирменным соусом

*Beef tenderloin  
shish-kebab. Served  
with tomatoes  
and original tomato  
sauce*

180/100/50g / **1300.-**



## Барашек на косточке

*Lamb on the bone.  
Served with tomatoes  
and original sauce*

250/100/50g / **1200.-**



## Овощи на гриле:

баклажан,  
цукини,  
сладкий перец,  
томат и грибы

*Grilled vegetables:  
eggplant, zucchini,  
bell pepper, tomato  
and mushrooms*

200g / **300.-**



— كينزابازيليك —

# КЕБАБЫ



ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



**Кебаб  
из телятины**

*Beef kebab*

180/100/50g / **650.-**

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



**Кебаб  
из барашка**

*Lamb kebab*

180/100/50g / **750.-**

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



**Кебаб  
из цыпленка**

*Chicken kebab*

180/100/50g / **590.-**

А еще **вы всегда можете купить нашу заготовку для кебаба или шашлыка** и приготовить его у себя на даче или на пикнике. Более подробную информацию можно уточнить у вашего официанта или на нашем сайте [kinzabazilik.ru](http://kinzabazilik.ru)

# РЫБА НА МАНГАЛЕ



**СЕВАНСКАЯ ФОРЕЛЬ**  
с подпеченным картофелем и лимоном  
*Grilled Sevan lake trout*

260g / 1200.-

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**



Хоровац  
из осетра  
с томатами  
и фирменным  
соусом

*Sturgeon  
shish-kebab*

200/50/30g / **1600.-**

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!



Сибас  
на мангале  
с запеченным  
картофелем

*Grilled sea bass  
with baked potatoes*

320/100/30g / **1200.-**

# на маленькую компанию

2-3 человека

## Мясной садж:

хоровац из мякоти барашка, хоровац из свиной шеи, баклажаны, цукини, грибы, томаты, картофель и сладкий перец на мангале

*Grilled meat medium saj tava: lamb shish-kebab, pork shish-kebab, grilled eggplant, zucchini, mushrooms, tomatoes and potatoes*

2000g / 3600.-

с соусом  
вкуснее!



## Рыбный садж:

хоровац из осетра, лосось на мангале, форель на мангале, креветки, мидии, баклажан, цукини и сладкий перец на мангале

*Grilled fish medium saj tava: sturgeon, salmon, trout, prawns, mussels, eggplant, zucchini and bell peppers on the grill*

2000g / 6400.-



# на большую компанию

## Рыбный стол

с мангала: осетр,  
севанская форель,  
сибас, креветки,  
мидии в створках,  
лимон, овощи гриль,  
картофель печёный

*Grilled fish big table:  
sturgeon, Sevan trout,  
sea bass, shrimps,  
mussels in the shells,  
grilled vegetables,  
baked potatoes*

3600g / **9900.-**

## Мясной стол:

барашек на косточке,  
цыплёнок на косточке,  
хоровац из свинины  
кебабы: из курицы,  
телятины и баранины;  
печёный картофель,  
овощи гриль, зелень,  
аджика, фирменный соус

*Grilled meat big table: shish-kebab -  
lamb, chicken, pork; kebab: minced  
chicken, minced beef, minced lamb;  
grilled vegetables and potatoes*

3100g / **4900.-**

– տաք ուտեստներ –

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot main dishes



## Մեր Գար

Томлённая баранья ножка в густом мясном соусе  
с зернами граната и картофельным пюре

*Mer Gar - steamed lamb leg in rich sauce, served with mashed potato and pomegranate seeds*

200/120/80g / 1200.-

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

## МШО ЧУТАП

с кусочками цыплёнка, нутом, булгуром, сладким перцем, аджикой и пряностями

*Msho Chutap with chicken, cheapeaks, bell pepper, ajika and spices*

390g / **550.-**

ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!

# Снццш

## Солянка

по-кавказски

с говядиной, бастурмой, сладким перцем, маринованными огурцами, чесноком и кинзой

*Caucasian style Solyanka with beef, basturma, bell pepper, pickled cucumber, garlic and cilantro*

350g / **750.-**





### КЕРУСУС\*

традиционное армянское  
блюдо с говяжьей вырезкой  
и овощами

*Kerusus - beef tenderloin  
with vegetables*

300g / **980.-**

\* в переводе с армянского -  
«ешь и молчи»

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**



### Филе цыпленка с грибами

в нежном сливочном  
соусе

*Chicken and champignons  
with cream sauce*

300g / **660.-**



## Тава Хорови со свинойной

Шашлык из свинины, томленный с овощами, грибами и сыром под крышкой из теста

*Tava Khorovi with pork: pork kebab baked with vegetables, mushroom and cheese under pastry*

400g / 780.-



## Тава Хорови с ягненком

Шашлык из барашка, томленный с овощами и сыром под крышкой из теста

*Tava Khorovi with lamb: lamb kebab baked with vegetables and cheese under pastry*

400g / 880.-



## Иштар кебаб

Кебаб из телятины, томленный с овощами и сыром под крышкой из теста

*Ishtar kebab - minced beef kebab baked with vegetables and cheese under pastry*

400g / 680.-

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**

## Цыплёнок тапака

с обжаренным молодым картофелем и фирменным соусом

*Taraka chicken with fried baby potatoes*

250/50/120g / 860.-

Снудш

## Свинина с картофелем по-деревенски

с беконом, грибами и овощами в сливочном соусе

*Country style pork with potatoes, vegetables, bacon and mushrooms in cream sauce*

320g / 630.-



**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**

**Дикая  
речная форель  
из региона  
Джермук,  
томлённая  
с овощами**  
260/150г / 1200.-

Әнiлi

# РЫБА



**Лосось,  
запеченный  
в конверте  
с овощами и  
апельсином**

*Salmon baked with  
vegetables and orange  
in parchment*

280g / 1300.-



# СОУСЫ, ГАРНИРЫ, ХЛЕБ

## СОУСЫ *Sauces*

Фирменный соус из томатов с кинзой и базиликом

*Original tomato sauce with cilantro and basil*

50g / **60.-**

Армянский мацун

*Matsun (like sour cream)*

50g / **60.-**

Мацун с чесноком

*Matsun with garlic*

50g / **60.-**

Аджика *Ajika* 50g / **60.-**

Наршараб (гранатовый соус)

*Pomegranate sauce*

50g / **170.-**

Сметана (с зеленью / без)

*Sour cream with / without greens*

50g / **60.-**

## ГАРНИРЫ

*Side dishes*

Жареный картофель с грибами

*Fried potatoes with mushrooms*

200g / **200.-**

Картофель фри

*French fried*

200g / **270.-**

Ассорти овощей на гриле

*Grilled vegetables*

200g / **300.-**

Шампиньоны с сулугуни на кеци

*Grilled vegetables*

200g / **360.-**

## ХЛЕБ

*Bread*

Тонкий армянский лаваш

*Lavash - Armenian thin bread*

100g / **40.-**

Пышная лепёшка Матнакаш

*Matnakash - lush bread*

300g / **80.-**

Хлебная корзина: пышный матнакаш, армянский тонкий лаваш и домашний хлеб

*Bread basket*

300g / **120.-**

– աղանդեր –

# ДЕСЕРТЫ

☼ Desserts ☼



**Хачапури из слоеного теста на вертеле  
с сыром, запеченной грушей, мятой и шариком мороженого**

*Sweet khachapuri with cheese. baked pear. served with ice-cream*

170/50g / **550.-**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**



**Армянская  
пахлава**

с шариком ванильного  
мороженого

*Armenian baklava  
with ice cream*

120/60g / **410.-**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**

շաշինդեր



**Морковно-  
ореховый торт**

Бисквит с морковью,  
фундуком и корицей,  
с сырным кремом  
с лимоном

*Carrot and nut cake*

140g / **350.-**



Торт  
**ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ**  
Мусс из свежего  
творога с лесными  
ягодами и прослойкой  
из вишневого конфи  
*Forest berries cake*

140g / **350.-**



Трюфельный  
торт  
Шоколадный бисквит,  
крем из молочного и  
темного шоколада  
с прослойкой  
из хрустящего печенья  
*Truffle cake*

140g / **420.-**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**



## Торт РАФАЭЛЛО

Воздушный бисквит  
с прослойками  
из кокосового пралине  
и кокосового  
крем-ганаша

*Rafaello cake*

140g / **350.-**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО  
ПОПРОБУЙТЕ!**



ապահանդիս

## Профитроли АРАРАТ

со сливочным кремом  
с добавлением коньяка  
и брусничным соусом

*Ararat profiteroles*

120g / **260.-**



# ФРУКТЫ НА ВСЕХ



## СВЕЖИЕ ФРУКТЫ:

виноград, банан, киви, апельсин, груша, яблоко, мята

*Fresh fruits: grape, banana, orange, pear, apple and mint*

700g / 550.-    1300g / 980.-

## МОРОЖЕНОЕ

ванильное  
шоколадное  
клубничное  
фисташковое

*Ice cream*

1 шарик (60g) / 160.-



## Армянское варенье

тутовое / из кизила /  
из белой черешни /  
из грецкого ореха /  
из инжира

*Armenian jam in assortment*

100g / 160.-

