



## ՆԱԽՈՒՏԵՍՆԵՐ APPETIZERS

**Բրուսկետտա**  
լոլիկ, պրոշուտո, սնկի միքս, պարմեզան, ռուկոլա, պեստո սոուս

**Bruschetta**  
tomato, prosciutto, mixed mushroom, parmesan, arugula, pesto sauce

**Ֆետա կրեմ**  
ֆետա, ռիկոտտա, սերուցք, պեստո սոուս, չորահաց, ձիթապտղի ձեթ

**Feta crème**  
feta, ricotta, cream, pesto sauce, croutons, olive oil

**Մսի տեսականի մեծ/փոքր**  
անգուսի բրեզաոլա, լոմո, բեկոն, բրեզաոլա, չորիզո

**Meat platter large/small**  
angus brezaola, lomo, bacon, brezaola, chorizo

**Պանրի տեսականի**  
պարմեզան, ռոքֆոր, պեկորինո, կամամբեր, եղամ, մեղր, արքայախնձորի չիպս, կարամելիզացված ընդեղեն, միրգ

**Cheese platter**  
parmesan, roquefort, pecorino, camambert, edam, honey, pineapple chips, caramelized nuts, fruits

**Տավարի թարթար**  
տավարի սուկի, կապերս, կորնիշոն, կանաչ սոխ, պարմեզան, ռուկոլա, չերրի լոլիկի չիր

**Beef tartare**  
veal tenderloin, capers, gherkins, green onion, parmesan, arugula, dried cherry tomato

**Տավարի կարպաչչո**  
տավարի սուկի, չերրի լոլիկ, կապերս, պարմեզան, տրյուֆելի սոուս

**Beef carpaccio**  
veal tenderloin, cherry tomato, capers, parmesan, truffle sauce

**Վիտելլո տոննատո**  
հորթի միս, չերրի լոլիկի չիր, կապերս, ռուկոլա, թունայի սոուս

**Vitello tonnato**  
veal, dried cherry tomato, capers, arugula, tuna sauce

**Թունայի թարթար**  
թունա, գուակամոլե, մանգո

**Tuna Tartare**  
tuna, guacamole, mango

**Թարթար դի մարե**  
սաղմոն խնձորով, սիբաս ավոկադոյով, թունա ցուկիևիով, սխտոր, ցիտրոնետ սոուս

**Tartare di mare**  
salmon with apple, sea bass with avocado, tuna with zucchini, garlic, citronette sauce

**Ծխեցված սաղմոնի ռոլեր**  
ծովախեցգետնի միս, ոստրեի սոուս, կարմիր ձկնկիթ

**Smoked salmon rolls**  
crab meat, oyster sauce, red caviar

**Սաղմոն կրեմետե պանրով**  
սաղմոն գրավաքս, կրեմետե պանիր, վարունգ, լայմ, բազիլիկ

**Salmon with cremette cheese**  
salmon gravlax, cremette cheese, cucumber, lime, basil

**Կարպաչչո առոմա**  
սիբաս, մանգո, ռուկոլա, ցիտրոնետ սոուս, կրեմ բալզամիկ

**Carpaccio aroma**  
sea bass, mango, arugula, citronette sauce, balsamic cream

**Մարինացված բանջարեղենի ափսե**  
կարմիր և կանաչ ձիթապտուղ, լոլիկի չիր, կապերս, ժարդիներա

**Marinated vegetable platter**  
red and green olives, dried tomato, capers, giardiniera

## ԱՂՑԱՆՆԵՐ SALADS

**Գրին Սիզզես**  
բրոկոլի, ավոկադո, կանաչ լոբի, ոլոռ, վարունգ, հազար, թարխունի սոուս

**Green Seasons**  
broccoli, avocado, green beans, peas, cucumber, lettuce, tarragon sauce

**Կեսար մանրածովախեցգետնով**  
հազարի միքս, մանրածովախեցգետին, չերրի լոլիկ, կապերս, պարմեզան, սպիտակ սոուս

**Shrimp caesar**  
mixed lettuce, shrimp, cherry tomato, capers, parmesan, white sauce

**Կեսար հավով**  
գրիլ արված հազար, հավի կրծքամիս, չերրի լոլիկ, կապերս, պարմեզան, սպիտակ սոուս

**Chicken Caesar**  
grilled lettuce, chicken breast, cherry tomato, capers, parmesan, white sauce

**Ութոտնուկով աղան**  
ութոտնուկ, հազարի միքս, թուրինջ, ֆիրմային սոուս

**Octopus salad**  
octopus, mixed lettuce, grapefruit, special sauce

**Նիսուազ**  
թունա, վարունգ, լոլիկ, թարմ կարտոֆիլ, այսբերգ կաղամբ, լորի ձու, կանաչ լոբի, սոուս, սոխ

**Nicoise**  
tuna, cucumber, tomato, fresh potato, iceberg cabbage, quail egg, green beans, sauce, onion

**Բուրրատա լոլիկով**  
բուրրատա, չերրի լոլիկ, մարինացված լոլիկ, ռուկոլա, պեստո սոուս

**Burrata with tomato**  
burrata, cherry tomato, marinated tomatoes, arugula, pesto sauce

**Ռոստրիֆ աղան**  
հազարի միքս, ռոստրիֆ, ցուկիևի, վարունգ, ձու պաշոտ, բուլղարական պղպեղ, ֆիրմային սոուս

**Roastbeef salad**  
mixed lettuce, roastbeef, zucchini, cucumber, poached egg, bell pepper, special sauce

**Կաղամարով աղան**  
կաղամար, լոլիկ, վարունգ, պղպեղ, ունազի սոուս

**Calamari Salad**  
squid, tomato, cucumber, pepper, unagi sauce

**Աղցան բազուկով և մանգոյով**  
բազուկ, միրգ, այծի պանիր, մանգոլոլի տերևներ, մանգոյի սոուս

**Beet and mango salad**  
beet, fruits, goat cheese, chard leaves, mango sauce

**Հունական աղան**  
լոլիկ, ֆետա պանիր, վարունգ, բուլղարական պղպեղ, ձիթապտուղ, սոխ, կապերս

**Greek salad**  
tomato, feta cheese, cucumber, bell pepper, olives, onion, capers

**Բազուկ տոֆու կրեմով**  
բազուկ, տոֆու, պնդուկ, հատապտղային սոուս, սամիթ, թարխուն

**Beet with tofu cream**  
beet, tofu, hazelnut, berry sauce, dill, tarragon

**Լոլիկով և ավոկադոյով աղցան**  
լոլիկ, ավոկադո, ռուկոլա, խաղող, ընկույզ, մեղրային սոուս

**Tomato & Avocado salad**  
tomato, avocado, arugula, grape, walnuts, honey sauce

## ԱՂՈՒՐՆԵՐ SOUPS

**Դդումով կրեմ-ապուր ֆուս-գրայով**  
դդում, կարտոֆիլ, ֆուս-գրա, չերրի լոլիկի չիր, սոխ-պրաս, կարագ

**Pumpkin cream soup with foie gras**  
pumpkin, potato, foie gras, dried cherry tomato, leek, butter

**Ծնեբեկով կրեմ-ապուր**  
ծնեբեկ, ռիկոտտա, սպանախ, սոխ, սխտոր, շալֆեյ, ձիթապտղի ձեթ

**Asparagus cream soup**  
asparagus, ricotta, spinach, onion, garlic, sage, olive oil

**Հավով ապուր**  
հավի կրծքամիս, կարտոֆիլ, բուլղարական պղպեղ, գազար, նեխուր, սամիթ, կարագ

**Chicken soup**  
chicken breast, potato, bell pepper, carrot, celery, dill, butter

**Կանաչ ոլոռով կրեմ-ապուր**  
կանաչ ոլոռ, չորիզո, սպանախ, պարմեզան, սերուցք, սոխ, կարագ, ձիթապտղի ձեթ

**Green pea cream soup**  
green peas, chorizo, spinach, parmesan, cream, onion, butter, olive oil

**Գասպաչո**  
լոլիկ, վարունգ, տոմատի հյուբ, սոխ, սխտոր, բազիլիկ

**Gazpacho**  
tomato, cucumber, tomato juice, onion, garlic, basil

**Ծովամթերքով ապուր**  
սաղմոն, մանրածովախեցգետին, բրոկկոլի, պարմեզան, չերրի լոլիկ, սոխ-պրաս, կանաչ սոխ, բազիլիկ, ձկան սոուս, սերուցք

**Seafood soup**  
salmon, shrimp, broccoli, parmesan, cherry tomato, leek, green onion, basil, fish sauce, cream

## ՏԱՔ ՈՒՏԵՍՆԵՐ HOT DISHES

**Ֆիլե միսյոն տրյուֆելի սոուսով**  
տավարի սուկի, կարտոֆիլի խյուս, սերուցքային սոուս՝ կախասնկով և տրյուֆելի պաստայով

**Fillet mignon with truffle sauce**  
veal tenderloin, mashed potato, cream sauce with oyster mushroom and truffle paste

**Տավարի այտ միլանական ռիզոտոյով**  
տավարի այտ, բրինձ արբորիո, կանաչ ոլոռ, պարմեզան, կուրկումա

**Beef cheek with risotto a la milanese**  
beef cheek, arborio rice, green peas, parmesan, turmeric

**Բադի կոնֆի բանջարեղենի ռազույով**  
բադի ազդր, բուլղարական պղպեղ, պորչիևի, շամպինյոն, կախասուսկ, մարինացված լոլիկ, տրյուֆելի պաստա, սխտոր, ռոզմարին

**Duck confit with vegetable ragout**  
duck drumstick, bell pepper, porcini, champignon, oyster mashroom, marinated tomato, truffle paste, garlic, rosemary

**Բադի կրծքամիս վայրի բրնձով**  
բադի կրծքամիս, վայրի բրինձ, կանաչ ոլոռ, կանաչ լոբի, պարմեզան, համեմունքներ

**Duck breast with wild rice**  
duck breast, wild rice, green peas, green beans, parmesan, spices

**Գառան չալադաչ ֆրենչ գարդեն խյուսով**  
Նորգելանդական գառի չալադաչ, կարտոֆիլի խյուս, ֆրենչ գարդեն սոուս, սերուցք

**Lamb entrecote with french garden puree**  
New Zealand lamb entrecote, mashed potato, french garden sauce, cream

**Գառան մաչա ռիզոտո պեստոյով**  
գառան մաչա /կուրնջ/, բրինձ արբորիո, պեստո սոուս, պարմեզան, համեմունքներ

**Lamb shank with risotto pesto**  
lamb shank, rice arborio, pesto sauce, parmesan, spices

**Իշխանի ֆիլե թարխունի սոուսով**  
իշխանի ֆիլե, բրինձ արբորիո թանաքածկան ներկով, կարագ, թարխունի սոուս

**Trout fillet with tarragon sauce**  
trout fillet, rice arborio with cuttlefish ink, butter, tarragon sauce

**Սաղմոն ցուկիևիով**  
սաղմոնի ֆիլե, ցուկիևի, կանաչ ոլոռ, սերուցք, կարագ, կիտրոնի սոուս

**Salmon with zucchini**  
salmon fillet, zucchini, green peas, cream, butter, lemon sauce

## ԽԱՎԱՐՏՆԵՐ SIDE DISHES

**Կարտոֆիլի խյուս տրյուֆելի պաստայով**

**Mashed potato with truffle paste**

**Ծնեբեկ**

**Asparagus**

**Վայրի բրինձ**

**Wild rice**

**Թարմ կարտոֆիլ**

**Fresh potato**

## HOUSE SPECIALTY COCKTAILS

<b>Grapefruit Drop</b> rum, grapefruit syrup, elderflower liqueur	5800
<b>Eldoris</b> gin, bergamot liqueur, melon liqueur, lemon juice	5500
<b>Jam Session</b> rum, basil syrup, melon liqueur, lemon juice	4500
<b>Limited Love</b> tequila, triple sec, cranberry juice, lemon juice	3800
<b>White Spritz</b> white bitter, homemade exotic syrup, prosecco	3800
<b>Citrus Bucket</b> gin, mandarine liqueur, blue curacao, orange juice	3800
<b>Jazz Time</b> apricot brandy, porto, maple syrup	3600
<b>Ararat Tiki</b> Ararat apricot, lemon juice, orgeat syrup, homemade tiki syrup	3500
<b>Jägermorder</b> Jägermeister, orange juice, lemon juice, cherry liqueur	3500
<b>Cosmic Girl</b> gin, lychee liqueur, cranberry juice, lemon juice	3300
<b>Citrus Blossom</b> homemade citrus syrup, gin, aperol, elderflower liqueur	3200
<b>Inspiration</b> gin, orange liqueur, violet infused lemon juice	2700

## VERMOUTH AMARO/BITTER

<b>Carpano Antica Formula 75ml</b>	3900
<b>Absenta Xenta 50ml</b>	2700
<b>Carpano Classico / Bianco / Dry 75ml</b>	2500
<b>Amaro Montenegro 50ml</b>	2500
<b>Amaro Di Angostura 50ml</b>	2300
<b>Branca Menta 50ml</b>	2500
<b>Fernet Branca 50ml</b>	2300
<b>Campari 50ml</b>	2200
<b>Lillet Blanc 75ml</b>	1500

## RUM 50ML

<b>Zacapa X.O</b>	14000
<b>Mount Gay 1703</b>	9900
<b>Angostura 1824</b>	5900

<b>Angostura 1919</b>	4300
<b>Angostura 5</b>	3000
<b>Bacardi 8</b>	5100
<b>Havana Club Seleccion de Maestros</b>	4700
<b>Havana Club Anejo 7</b>	3800
<b>Santiago de Cuba Carta Blanca</b>	2800
<b>Cachaca Aguacana</b>	2500
<b>Captain Morgan Gold</b>	2200

## GIN 50ML

<b>Stin Classic Proof</b>	6300
<b>Monkey 47</b>	6200
<b>Gin Mare</b>	5100
<b>Half Hitch</b>	5000
<b>Knut Hansen</b>	4500
<b>Hendrick's</b>	3900
<b>The London N1</b>	3700
<b>The Botanist</b>	3500
<b>MOM</b>	2500
<b>MOM Love</b>	2500

## WHISKY 50ML

### BLENDED

<b>Chivas Regal 25 Y.O</b>	40000
<b>Chivas Royal 21 Y.O</b>	14500
<b>Chivas Regal 18 Y.O</b>	7300
<b>Chivas Regal 12 Y.O</b>	3400
<b>Monkey Shoulder Smokey</b>	5300
<b>Monkey Shoulder</b>	4300
<b>J.W. Double Black</b>	4300
<b>J.W. Black Label</b>	3700

### SINGLE MALT

<b>Maccallan 18 Y.O</b>	24200
<b>Maccallan 12 Y.O</b>	9900
<b>Aberlour A'bunadh</b>	8800
<b>Aberlour 12 Y.O</b>	4400

<b>Glenfiddich 18</b>	8700
<b>Glenfiddich XX</b>	6700
<b>Glenfiddich IPA</b>	6700
<b>Glenfiddich 15 Y.O</b>	6700
<b>Glenfiddich 12 Y.O</b>	5300
<b>Bruichladdich The Classic Laddie</b>	7200
<b>Ballvenie 12 Y.O</b>	7100
<b>Ledaig 1798 10 Y.O</b>	7000
<b>Glenmorangie Nectar D'or 12 Y.O</b>	6600
<b>Glenmorangie The Quinta Ruban 14 Y.O</b>	5600
<b>Glenmorangie Lasanta 12 Y.O</b>	5300
<b>Glenlivet 12 Y.O</b>	4200
<b>Glenlivet Founder's Reserve</b>	3700

## OTHERS

<b>Hibiki</b>	18000
<b>Nikka Miyagikyo</b>	10300
<b>Nikka From The Barrel</b>	6500
<b>Hatozaki Pure Malt</b>	5600
<b>Hatozaki Blended</b>	4000
<b>Knob Creek Small Batch</b>	5300
<b>Four Roses Single Barrel</b>	3700
<b>Teeling</b>	4600
<b>Tullamore D.E.W. X.O</b>	3500
<b>Jameson Crested</b>	3400
<b>Jameson</b>	2500
<b>Elijah Craig</b>	3100
<b>Jack Daniel's</b>	3000

## TEQUILA/MEZCAL 50ML

<b>Don Julio 1942</b>	17800
<b>Padre Azul Anejo</b>	14500
<b>Padre Azul Blanco</b>	9500
<b>Patron Anejo</b>	7200
<b>Patron Reposado</b>	6800
<b>Patron Silver</b>	4700

<b>Montelobos Mezcal</b>	4800
<b>Milagro Reposado</b>	4200
<b>Milagro Silver</b>	2800

## VODKA/GRAPPA/EAU DE VIE 50ML

<b>Beluga Gold</b>	8400
<b>Beluga Transatlantic</b>	2200
<b>Beluga Export</b>	2000
<b>Nalbandyan 888</b>	4700
<b>Nalbandyan 88</b>	2300
<b>Nonino Grappa</b>	3900
<b>Grey Goose</b>	3500
<b>Ketel One</b>	2500
<b>Onegin</b>	2500
<b>Mamont</b>	2450
<b>Artsakh Mulberry Gold 3 Y.O</b>	2300
<b>Artsakh Mulberry Silver 1 Y.O</b>	2100
<b>Artsakh Cornel</b>	2100
<b>Artsakh Apricot</b>	1700
<b>Chistie Rosi</b>	2100
<b>Kremlin Award Grand Premium</b>	2000
<b>Kremlin Classic</b>	1500
<b>Siberian Express</b>	1950
<b>Aralez Wild Pear</b>	1900
<b>Aralez Quince</b>	1900
<b>Absolut</b>	1350
<b>Finlandia</b>	1300
<b>Tchaikovsky</b>	1200
<b>Russian Standard</b>	1100
<b>Smirnoff</b>	1050

## PISCO/COGNAC/BRANDY

<b>Ararat Erebuni 50 Y.O</b>	115000
<b>Ararat Charles Aznavour Signature Blend</b>	17500
<b>Ararat Nairi 20 Y.O</b>	8500
<b>Ararat Vaspurakan 15 Y.O</b>	5300
<b>Ararat Dvin Collection</b>	5000
<b>Ararat Akhtamar 10 Y.O</b>	3000

<b>Hennessy X.O</b>	19500
<b>Hennessy V.S.O.P</b>	5800
<b>Hennessy V.S</b>	3400
<b>Rémy Martin 1738 Accord Royal</b>	5800
<b>Rémy Martin V.S.O.P</b>	5200
<b>Saint-Vivant Napoléon</b>	5000
<b>Pisco Capel Reservado</b>	3500
<b>Calvados Busnel D'Auge 12 Y.O</b>	2500

## PORTO/SHERRY 75ML

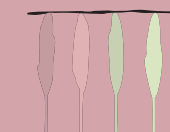
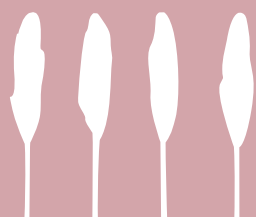
<b>Gonzalez Byass Alfonso Oloroso Seco</b>	2300
<b>Gonzalez Byass Nectar</b>	2300
<b>Tio Pepe Palomino Fino Jerez</b>	2000
<b>Burmester Ruby</b>	1400

## LIQUEUR 50ML

<b>St-Germain</b>	5300
<b>Italicus Rosolio di Bergamotto</b>	4900
<b>Kristall Kummel</b>	3200
<b>D.O.M Benedictine</b>	2900
<b>Drambuie</b>	2800
<b>Mandarine Napoléon</b>	2800
<b>Amaretto Disaronno</b>	2600
<b>Grand Marnier</b>	2600
<b>Cointreau</b>	2500
<b>Frangelico</b>	2200
<b>Cherry Brandy</b>	2200
<b>Jägermeister</b>	2000
<b>Sambuca Ramazzotti</b>	1700
<b>Baileys Irish Cream</b>	1700
<b>Luxardo Limoncello</b>	1700
<b>Kahlua</b>	1600
<b>Becherovka</b>	1500

## BEER

<b>Ayinger 0.5l lager / urweisse / dunkel</b>	2900
<b>Schneider 0.33l</b>	1800
<b>Corona extra 0.33l</b>	1800
<b>Dargett 0.33l pilsner / stout / apricot</b>	1400
<b>Heineken 0.33l</b>	1300



SEASONS