

---

---

# Барбекю и национальные блюда

---

---

## Холодные закуски

Армянские мясные деликатесы ( <i>бастурма, суджук</i> )
Ассорти свежих овощей и зелени ( <i>бакинские помидоры, огурцы, цицак, кинза, базилик, котем, укроп, петрушка, лук зеленый, тархун</i> )
Ассорти армянских сыров ( <i>чанах, чечил, лори, овечий</i> )
Камац мацун ( <i>национальный армянский кисломолочный продукт; мацони сцеженный</i> )
Авелук ( <i>авелук, грецкие орехи, лук репчатый, кинза</i> )
Имам баялды ( <i>восточная закуска из баклажанов</i> )
Ассорти армянских солений ( <i>бамиа, шушан, синдрик, огурцы, цветная капуста, помидоры, капуста</i> )
Рулетики из баклажан ( <i>баклажаны, грецкие орехи, изюм, укроп, соус</i> )

## Салаты

Табуле ( <i>булеур, помидоры бакинские, огурцы, зелень, лук красный, салат ромен</i> )
Салат "Армения" ( <i>помидоры, огурцы, лаваш, кинза, базилик, мацони, перец черный, чеснок, лук красный</i> )
Салат из индейки ( <i>филе индейки, чернослив, грецкий орех, чечил, шампиньоны, цацики</i> )
Салат из козьего сыра с бакинскими помидорами и базиликом
Салат "Кавказ" ( <i>ростбиф говяжий, огурцы, кинза, гранат, цицак</i> )
Салат из свежих сезонных овощей с базиликовым маслом ( <i>огурец, помидор, перец болгарский, редис, фасоль стручковая, горошек зеленый, зелень, масло базиликовое</i> )
Ачик-чучук ( <i>бакинские помидоры с красным крымским луком</i> )
Острая корейская капуста кимчи ( <i>китайская капуста, перец чили, соус рыбный, лук, чеснок</i> )

## Горячие закуски

Хачапури по-имеретински с сулгуни
Дурум с лавашом <i>(филе говядины, шампиньоны, шпинат, гауда, кинза, петрушка, лаваш)</i>
Кюфта с аджаром и шампиньонами
Гарни Ярах <i>(баклажаны, помидоры, фарш говяжий, кинза, базилик, цитрон, лук репчатый, перец черный, томатная паста)</i>

## Блюда с мангала

Сибасс, запеченный на углях с лемонграссом <i>(сибас, лемонграсс, кинза, зеленый лук, лайм, соус тартар)</i>
Креветки и кальмары с соусом тартар
Цыпленок корнишон со стручковой фасолью <i>(цыпленок <sup>М</sup>, стручковая зеленая фасоль, лук репчатый, кинза, яйцо, перец черный)</i>
Купаты из телятины с хреном
Бараньи колбаски «Наканек» с соусом сацебели
Свинные ребра BBQ с корейской капустой кимчи и соусом из печеных персиков
Люля-кебаб из телятины <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Люля-кебаб из говядины <i>(говядина, петрушка, зелень, укроп, лук зеленый, орегано, чабатта, соус, масло оливковое, украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Люля-кебаб из баранины <i>(баранина, паприка, лук репчатый, украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Люля-кебаб из курицы <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>

## Шашлыки

Шашлык из кармрахайта <i>(горная форель, готовится в целом виде; минимальный заказ - 10 кг; украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Шашлык из телятины <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Шашлык из каре ягненка <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>

Шашлык из свиных ребер <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Шашлык из свиной шеи <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Шашлык из курицы <i>(украшение - маринованный лук, зелень)</i>
Лосось со спагетти из зеленого яблока
Шашлык из мякоти баранины

### Гарниры

Овощи на мангале <i>(баклажаны, перец болгарский, помидоры)</i>
Сибех с яйцом
Мандак с яйцом
Картофель запеченный «Паризьен»