

Холодные закуски

Мясное ассорти 250г	1610
<i>традиционные закуски: бастурма, суджук, закуски собственного приготовления: буженина и куриный рулет, говяжий язык</i>	
Кавурма 150/10г	1050
<i>зимнее блюдо, распространенное в горных регионах Армении — говядина, приготовленная в топленом сливочном масле</i>	
Овощной букет 300г	1550
<i>помидоры, огурцы, болгарский перец, редис</i>	
Цицак 1шт	510
<i>острый перец</i>	
Ассорти из зелени 100г	870
<i>кинза, укроп, базилик (реган), тархун, котем, лук зеленый</i>	
Ассорти армянских сыров 250/50г	1400
<i>чечил, чанах, лори, домашний мягкий сыр в мешочке, овечий сыр, виноград</i>	
Рулетики из баклажанов 150г	790
<i>обжаренные баклажаны с начинкой из грецких орехов, чеснока и зелени</i>	
Хумус из нута с чипсами из бастурмы 150г	590
Лоби 150г	510
<i>отборная красная фасоль с грецкими орехами, репчатым луком, чесноком и гранатом</i>	
Авелук 130г	550
<i>подается с камац мацуном и зернами граната</i>	
Камац мацун 150г	410
<i>традиционный армянский кисломолочный продукт, приготовленный по старинному армянскому рецепту</i>	
Мацун традиционный 150г	330
Ассорти солений 250г	950
<i>бамия, шушан, синдрик, огурцы, помидоры, цветная и гурийская капуста, цицак (острый перец)</i>	
Можож 1шт	440
Маслины 100г	380
Оливки 100г	380

Салаты

Салат из нута с булгуром и миксом армянской зелени 200г	690
<i>заправляется соусом на основе горчицы</i>	
Салат «Ани» 200г	1200
<i>запеченное филе телятины, жареные баклажаны, листья салата, помидоры, сыр лори. Заправляется домашним соусом из петрушки и горчицы</i>	
Салат тетушки Афиян 200г	850
<i>фирменный салат семьи Афиян из говяжьего языка и куриного филе с шампиньонами, хрустящим стеблем сельдерея и свежей зеленью. Заправляется сметанным соусом</i>	
Салат «Им Гюх» 200г	840
<i>в переводе с армянского «им гюх» — «моя деревня». Только в настоящей армянской деревне можно насытиться свежим овощным салатом из ароматных помидоров, огурцов, сладкого перца с зеленью и красным луком. Заправляется домашней сметаной или оливковым маслом</i>	
Салат с маринованным лососем 200г	1540
<i>миксом армянской зелени, листьев салата и помидорами. Заправляется соусом из тунца</i>	
Салат из запеченной груши на мангале 200г	790
<i>с миксом салатов, армянским овечьим сыром, лепестками миндаля и горчично-медовым соусом</i>	
Салат из обжаренных баклажанов с помидорами 200г	790
<i>заправляется чили соусом, тархуном и тыквенными семечками</i>	

Супы

Путук 300г	720
<i>традиционный армянский суп из нута и баранины</i>	
Спас 300г	490
<i>армянский суп с многовековой историей на основе мацуна, пшеницы и кинзы</i>	
Суп из авелука с чечевицей 300г	490
Суп из красной фасоли 300г	490
Легендарный суп-герой «Хаш» 1000г	1550
<i>одно из древнейших армянских блюд. «Хашель» — в переводе с армянского «варить». Бульон (600г) из говяжьих ножек и требухи (400г). Подается с лавашом, чесноком, редисом и маринованным острым перцем. По желанию подается с требухой. Хашу приписывается огромное количество чудесных качеств, самое главное из которых - так называемый эффект отрезвления. Поговаривают, что армянский хаш настолько хорош, что даже мертвецки пьяный человек, съев тарелочку этого супа, становится трезвым, здоровым и веселым. «Чудо» хаш очень полезен для организма, является «бальзамом» для суставов и костей</i>	

Горячие блюда

Дорадо 1шт	1400
Стейк из говядины с персиком на гриле 170/80г	2100
«Кер-у-сус» 250г	1100
<i>в переводе с армянского языка означает «ешь-и-молчи». Нежная телячья вырезка, обжаренная со сладким перцем, зеленый горошек, хрустящие маринованные корнишоны, жареный картофель</i>	
Кусочки сочного куриного филе с болгарским перцем, помидорами, шампиньонами и сыром лори 230г	910
<i>Заправляется соевым соусом с аджикой. Подается с чипсами из лаваша</i>	
«Мамина Толма» в виноградных листьях 200/50г	750
<i>одно из самых популярных блюд в армянской кулинарии. Нежный фарш из говядины и свинины с рисом, луком и специями в виноградных листьях. Подается с мацуном</i>	
Ариса 300г	670
<i>армянское пшеничное «ризотто» с нежным куриным мясом и сливочным маслом</i>	
Ачаров плав 250г	530
<i>ароматный армянский плов из ачара (полбы) с обжаренными шампиньонами и луком</i>	
Тжвжик 200г	710
<i>легенда гласит, что Тжвжик – блюдо бедняков, которое отведали и полюбили богачи. Это нежная говяжья печень, обжаренная с луком на топленом масле</i>	
Кюфта 200г	1150
<i>шар из взбитой отборной говядины. Подается со сливочным маслом и острым маринованным перцем «цицак»</i>	
Ишли кюфта 2шт	1100
<i>взбитое мясо говядины с крупной булгур и начинкой из пикантного говяжьего фарша с грецкими орехами и пряностями. Приготовлено по старинному армянскому рецепту</i>	
Хашлама бабушки Афиян 400г	1870
<i>нежная, ароматная баранина на кости, тушеная с помидорами, сладким перцем, картофелем и луком. Подается на ваш выбор: с бульоном или без</i>	

* Спросите вашего официанта  Блюдо подходит для вегетарианцев



Яичница

с бастурмой 140г	630
с помидорами и зеленью 400г.	770

Блюда на углях

Люля-кебаб с шашлычным соусом

из говядины 150/50/20г	820
из курицы 150/50/20г	710
из баранины 150/50/20г	970

Сочные шашлыки на мангале

Ассорти шашлыков (люля из телятины и курицы, шашлык из свиной шейки, свиных ребрышек, куриной грудки, бараньей корейки и телячьей вырезки) 1200г	7500
подаётся с картофелем черри и шашлычным соусом	
из свиной шейки 170/50/20г	850
из свиных ребрышек 170/50/20г	830
из мякоти баранины 170/50/20г.	1320
из бараньей корейки 170/50/20г	1950
из бараньих ребрышек 170/50/20г.	1400
из говяжьей вырезки 170/50/20г	1980
из куриной грудки 170/50/20г	720
из лосося 150/40/10г	1950
из стерляди 150/40/10г	2350

Гарниры, овощи на углях

Баклажан 1шт	470
Перец болгарский 1шт.	350
Помидор 1шт.	350
Цицак (острый перец) 1шт	450
Картофель «Черри» 150г	350
Шампиньоны на углях 120г	420
Овощи «Хоровац» 200г.	790
запеченные на углях и мелко нарезанные овощи: баклажаны, перец, помидоры, слегка обжаренные на топленом масле с репчатым луком	
Овощи-гриль 200г	790
баклажаны, цукини, болгарский перец, помидор, початки кукурузы	
Картофель жареный по-домашнему 150г.	350
Рис басмати 180г	290
Стручковая фасоль, жареная с яйцом 180г.	650
Запеченный картофель в мундире 180г	350
Подается с кусочком сливочного масла	

Соусы

Шашлычный 50г	150
Аджика 50г	150
Мацун с чесноком 50г	150
Ткемали 50г	150
Наршараб 50г	150
Дошаб 50г	250

Выпечка

«Жингалов Хац» — подарок региона Арцах 150/100г	690
аппетитная тонкая пшеничная лепешка с пряными травами: горной кинзой, укропом, зеленым луком, щавелем, шпинатом. Подается с мацуном	
Ламаджо 150г.	550
тонкая лепешка с пикантным фаршем, луком и зеленью. В Армении рецепт лепешки популярен с конца VII века.	
Хачапури по-аджарски 350г	740
горячая пшеничная лепешка с сыром сулугуни и яйцом	
Хачапури по-имеретински 450г	850
горячая пшеничная лепешка с сыром сулугуни	

Хлеб

Лаваш 150г	150
Хлеб «Матнакаш» 220г.	150

Десерты

Горячая пахлава с грецкими орехами и медом 100г.	490
Гата 90г.	380
выпечка из слоеного теста с топленым маслом и сахаром	
Птичье молоко 100г	570
нежнейшее медово-песочное тесто со сливочным кремом и шоколадной глазурью	
Эклер с заварным кремом 100г	450
Фирменный торт «Gayane's» 150г	650
воздушный шоколадный бисквит с кремом из взбитых сливок, грецкими орехами и шоколадной глазурью	
Торт «Микадо» 100г	630
Варенье в ассортименте.	350
инжир, айва, кизил, грецкий орех, вишня, белая черешня	

* Спросите вашего официанта

Блюдо подходит для вегетарианцев

Дорогие гости. Приносить свою еду, алкогольные и безалкогольные напитки в ресторан запрещено!



Обеды

ПО БУДНЯМ
☉ с 12:00 до 16:00

10% СКИДКА НА ОСНОВНОЕ МЕНЮ
с 12:00 до 16:00 *

* при наличной оплате

2-й Смоленский пер., 1/4
+7 499 795-11-60
www.gayanes.ru

СЕТ №1
490 Р

Хачапури
Кофе / Чай / Компот

СЕТ №2
790 Р

Салат / Холодная закуска
Суп / Горячее блюдо / Блюдо на углях и гарнир
Кофе / Чай / Компот

СЕТ №3
890 Р

Салат / Холодная закуска
Суп
Горячее блюдо / Блюдо на углях и гарнир
Кофе / Чай / Компот

ЗАКУСКИ

Лоби 80г

Хумус из нута 80г

Авелук 80г

Рулетики из баклажанов 2шт
обжаренные баклажаны с начинкой из грецких орехов, чеснока и зелени

САЛАТЫ

Салат «Им гюх» 120г
в переводе с армянского «им гюх» — «моя деревня». Только в настоящей армянской деревне можно насытиться свежим овощным салатом из ароматных помидоров, огурцов, сладкого перца с зеленью и красным луком. Заправляется оливковым маслом или сметаной

Салат из нута с булгуром и миксом армянской зелени 120г
Заправляется соусом на основе горчицы

Салат из обжаренных баклажанов с помидорами 120г
заправляется чили соусом, тархуном и тыквенными семечками

Салат тетушки Афиян 120г
фирменный салат семьи Афиян из говяжьего языка и куриного филе с шампиньонами, хрустящим стеблем сельдерея и свежей зелены. Заправляется сметанным соусом

Салат из запеченной груши на мангале 120г
с миксом салатов, армянским овечьим сыром, лепестками минадаля и тыквенными семечками

СУПЫ

Путук 200г + 70Р
традиционный армянский суп из нута и баранины

Спас 200г
армянский суп с многовековой историей на основе мацуна, пшеницы и кинзы

Бульон куриный 200г

Суп из авелука с чечевицей 200г

Суп из красной фасоли 200г

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Люля-кебаб с шашлычным соусом 100г
из телятины / из курицы / из баранины + 150Р

Сочные шашлыки на мангале 120г
из свиной мякоти / из куриной грудки / из баранины + 150Р
из форели + 200Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Хачапури по-аджарски 180г
горячая пшеничная лепешка с сыром сулгуни и яйцом

Хачапури по-имеретински 180г
горячая пшеничная лепешка с сыром сулгуни

«Кер-у-сус» 150г + 150Р
в переводе с армянского языка означает «ешь-и-молчи». Нежная телячья вырезка, обжаренная со сладким перцем, зеленым горошком, хрустящими маринованными огурцами и жареным картофелем

Кусочки сочного куриного филе 150г
с болгарским перцем, помидорами, шампиньонами и сыром лори

Тжвжик 120г
легенда гласит, что тжвжик – блюдо бедняков, которое отведали и полюбили богачи. Это нежная говяжья печень, обжаренная с луком на топленом масле

Ачаров плав 120г
ароматный армянский плов из ачара (полбы) с обжаренными шампиньонами и луком

«Мамина Толма» в виноградных листьях 4шт
одно из самых популярных блюд в армянской кулинарии. Нежный фарш из говядины и свинины с рисом, луком и специями в виноградных листьях. Подается с мацуном

Ишли-кюфта 1шт

Ариса 150г
армянское пшеничное «ризотто» с нежным куриным мясом и сливочным маслом

ГАРНИРЫ

Овощи «Хоровац» 150г
запеченные на углях и мелко нарезанные овощи: баклажаны, перец, помидоры, слегка обжаренные на топленом масле с репчатым луком

Картофель жареный по-домашнему 150г

Запеченный картофель в мундире. Подается с кусочком сливочного масла 150г

Рис 150г

Стручковая фасоль, жареная с яйцом 150г

Десерт дня + 150Р

Дополнительный напиток + 100Р
Чай (черный, зеленый) / Кофе (американо, эспрессо) / Компот

Блюдо подходит для вегетарианцев

#gayanes