

## ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI COLD SNACKS/ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ARMĖNIŠKAI MARINUOTOS DARŽOVĖS</b> <b>VEGETABLES MARINATED ARMENIAN - STYLE</b> <b>ОВОЩИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО - АРМЯНСКИ</b>	<b>6 €</b>
<b>MARINUOTŲ ALYVUOGIŲ MIKSAS</b> <b>MARINATED OLIVES MIX</b> <b>МИКС ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОЛИВОК</b>	<b>5 €</b>
<b>ARMĖNIŠKOS UŽTERĖLĖS</b> <b>ARMENIAN BRUSCHETTA</b> <b>АРМЯНСКАЯ БРУСКЕТТА</b>	<b>8 €</b>
<b>BASTURMA/ BASTURMA/ БАСТУРМА</b> <i>Pikantiška, vytinta jautiena su ožragės sėklomis.</i> <i>Piquant air-dried beef with fenugreek seeds.</i> <i>Пикантная вяленая говядина с семенами шамбалы.</i>	<b>5 €</b>
<b>SUDŽUK/ SUDZHUKH/ СУДЖУК</b> <i>Naminė vytinta jautienos dešra.</i> <i>Home made air-dried beef sausvage.</i> <i>Домашняя вяленая говяжья колбаса.</i>	<b>5 €</b>
<b>SERANO KUMPIS/ SPANISH HAMON/ ИСПАНСКИЙ ХАМОН</b>	<b>7 €</b>
<b>JAUTIENOS KARPAČIO/ BEEF CARPACCIO/ КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	<b>8,70 €</b>
<b>MĖSOS ASORTI (3-jų rūšių mėsa)</b> <b>ASSORTED MEAT (3 kinds of meat)</b> <b>МЯСНОЕ АССОРТИ (3 вида мяса)</b> <i>Kalakutienos filė, vištienos filė, kiaulienos sprandinė.</i> <i>Turkey fillet, chicken fillet, pork neck.</i> <i>Филе индюшатины, куриное филе, свиная шейка.</i>	<b>9,50 €</b>
<b>ARMĖNIŠKAS NAMINIO SŪRIO IR ŽOLELIŲ RINKINYS</b> <b>ARMENIAN HOME MADE CHEESE WITH HERBS</b> <b>АРМЯНСКИЙ ДОМАШНИЙ СЫР И АССОРТИ АРОМАТНЫХ ТРАВ</b> <i>Naminis sūris ir prieskoninės žolelės, patiekama su armėniška uogiene.</i> <i>Home made cheese &amp; herbs served with Armenian jam.</i> <i>Домашний сыр и ассорти трав, подается с армянским вареньем.</i>	<b>8 €</b>
<b>SŪRIO LĖKŠTĖ PRIE VYNO</b> <b>CHEESE PLATE AS THE WINE</b> <b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА К ВИНУ</b>	<b>9 €</b>

## SALOTOS SALADS/ САЛАТЫ

<b>ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS „JEREVAN“</b> <b>FRESH VEGETABLES SALAD "YEREVAN"</b> <b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ «ЕРЕВАН»</b> <i>Agurkai, paprikos, pomidorai, kvapnios žolelės, alyvuogės, pagardinti alyvuogių aliejumi. Galite pasirinkti: su sūriu, su krevetėmis, su lašiša, su jautiena, su kiauliena ar vištiena.</i> <i>Cucumber, paprika, tomatoe, spices, olives, flavoured with olive oil. For Your choice: with cheese, with shrimp, with salmon, with beef, with pork, with chicken.</i> <i>Огурцы, паприка, помидоры, оливки, заправленные оливковым маслом. На Ваш выбор: с сыром,</i>	<b>5 €</b>
---	------------

с креветкой, с лососем, с говядиной, со свиной, с курицей.

**SALOTOS „VAN“** **4,50 €**  
**SALAD "VAN"**

**САЛАТ «ВАН»**

*Kepti baklažanai su graikiniais riešutais, aromatinėmis žolelėmis, česnakais ir grietine.*

*Baked aubergine with walnuts, garlic, spices and sour-cream.*

*Печеные баклажаны с грецкими орехами, чесноком, ароматными травами и сметаной.*

**SALOTOS „MASIS“** **5 €**

**SALAD "MASIS"**

**САЛАТ «МАСИС»**

*Kepti baklažanai, svogūnai, paprikos ir pomidorai, prieskoninės žolelės, česnakai ir sezamo sėklos.*

*Roasted aubergine, onion, paprika and tomato flavoured with spices, garlic and sesame (til) seeds.*

*Жареные баклажаны, лук, паприка и помидоры с ароматными травами, чесноком и семенами сезама.*

**SALOTOS „DILIŽAN“** **3,50 €**

**SALAD "DILIZHAN"**

**САЛАТ «ДИЛИЖАН»**

*Kepti špinatai, svogūnai ir ankštinės pupelės, pagardinti česnaku ir armėnišku macunu - tikras energijos šaltinis.*

*Roasted spinach, onions and green beans, flavoured with garlic and Armenian matsun - an amazing source of energy.*

*Жареный шпинат, лук и стручковая фасоль, заправленные чесноком и армянским мацуном - настоящий источник энергии.*

**BAKLAŽANŲ SUKTINUKAI „ANA“** **5,80 €**

**AUBERGINE ROLLS "ANA"**

**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ «АННА»**

*Keptų baklažanų suktinukai su varškės, paprikų, česnakų ir graikinių riešutų įdaru arba su daržovių įdaru.*

*Roasted aubergine rolls stuffed with cottage cheese, paprika, garlic, and walnuts or vegetables.*

*Рулетики из жаренных баклажанов с начинкой из творога, паприки, чеснока и грецких орехов или с начинкой из овощей.*

**SALOTOS „KAPAN“** **5 €**

**SALAD "KAPAN"**

**САЛАТ «КАПАН»**

*Virta švelni vištienos krūtinėlė su džiovintomis slyvomis, kiaušiniu, graikiniais riešutais, grietine ir česnakais.*

*Tender chicken breast, prunes, paprika, garlic, egg, walnuts and sour cream.*

*Нежная вареная куриная грудинка, чернослив, паприка, яйцо, грецкие орехи, сметана.*

**SALOTOS „CEZARIO“** **6 €**

**SALAD "CAESAR"**

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»**

*Pagal Jūsų pageidavimą: su vištienos krūtinėle, su jautienos išpjova, su lašiša, su krevetėmis.*

*Of Your choice: with chicken breast, with beef tenderloin, with salmon, with shrimp.*

*На Ваш выбор: с куриной грудкой, с говяжьей вырезкой, с лососем, с креветкой.*

**SALOTŲ RINKINYS (4/ 6 asmenims)**

**ASSORTED SALADS (for 4/ 6 persons)**

**САЛАТ-НАБОР** (для 4/ 6 персон)

Masis, Van, Diližan, Ana, Kapran, Jerevan su sūriu (6 asmenims)

**4 asm.**

Masis, Van, Diližan, Ana, Jerevan su sūriu (4 asmenims)

**20 €**

Masis, Van, Dilizhan, Ana, Kapran, Yerevan with cheese (6 persons)

Masis, Van, Dilizhan, Ana, Yerevan with cheese (4 persons)

**6 asm.**

Масис, Ван, Дилижан, Анна, Капан, Ереван с сыром (6 персон)

**25 €**

Масис, Ван, Дилижан, Анна, Ереван с сыром (4 персоны)

**KEPSNIAI ŽARIJŲ KAITROJE**

**DISHES GRILLED ON COALS/ БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ**

**CHOROVACAI (ŠAŠLYKAI)**

**HOROVATS (SHASHLIKS)/ ХОРОВАЦЫ (ШАШЛЫКИ)**

*Armėnijoje kepsniai, kepti ant žarijų, vadinami „chorovacais“. Garnyrą prie chorovaco Jūs galite pasirinkti savo nuožiūra – ryžiai arba apkeptos bulvės. Padažas, daržovės ir garnyras įeina į kainą. In Armenia steaks, grilled on open fire, are called “khorovats“. Garnish to khorovats is up to Your choice – rice or baked potato. Sauce, vegetables and garnish are included in the price.*

*Хоровацами называют армянское жаркое, которое готовится на углях. Гарнир к хоровацу Вы можете выбрать на свое усмотрение-рис или запеченный картофель. Соус, овощи и гарнир входят в стоимость блюда.*

**CHOROVACAS „GAVAR“  
KHOROVATS "GHAVAR"**

**11 €**

**ХОРОВАЦ «ГАВАР»**

*Gardi, žarijų kaitroje kepta lašišos filė.*

*Delicious salmon steak grilled on coals.*

*Филе лосося, приготовленное на углях.*

**CHOROVACAS „SEVAN“**

**10,50 €**

**CHOROVACAS „SEVAN“ VYNUOGIŲ LAPUOSE**

**11 €**

**KHOROVATS "SEVAN"**

**KHOROVATS "SEVAN" IN GRAPE LEAVES**

**ХОРОВАЦ «СЕВАН»**

**ХОРОВАЦ «СЕВАН» В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ**

*Delikatesinis upėtakis.*

*Delicacy trout steak.*

*Деликатесная форель.*

**CHOROVACAS „DORADO“**

**12 €**

**KHOROVATS „DORADO“**

**ХОРОВАЦ «ДОРАДО»**

*Dorado žuvis. Pateikiama su šviežiomis daržovėmis*

*Roasted Dorado fish. Served with fresh vegetables*

*Деликатесная дорадо. Подается с свежими овощами*

**CHOROVACAS „VAGR“**

**12 €**

**KHOROVATS “VAGR“**

**ХОРОВАЦ «ВАГР»**

*Didžiosios tigrinės krevetės, keptos žarijų kaitroje, patiekiamos su „baba ghanoush“*

*Big tiger prawn khorovats served with “baba ghanoush”.*

*Хоровац из большой тигровой креветки с „баба гануш“.*

**ŽUVIES ŠEFO RINKINYS** 55 €  
**THE CHEF FISH MIX**  
**НАБОР ОТ ШЕФА РЫБНЫЙ**  
*Lašiša, upėtakis, dorado, rožinis tunas, krevetės.*  
*Salmon, trout, dorado, pink tuna, shrimps.*  
*Лосось, форель, дорадо, розовый тунец, креветки.*

**CHOROVACAS "ABARAN"** 14 €  
**KHOROVATS "ABARAN"**  
**ХОРОВАЦ «АБАРАН»**  
*Rinktinės avienos šonkauliukai.*  
*Rack of selected lamb.*  
*Каре отборного барашка.*

**CHOROVACAS „ARARAT”** 20 €  
**KHOROVATS "ARARAT"**  
**ХОРОВАЦ «АРАРАТ»**  
*ARARAT firminis patiekalas - gardi avienos filė, kepta žarijų kaitroje.*  
*ARARAT special dish - delicious lamb fillet steak.*  
*АРАРАТ фирменное блюдо - необыкновенно вкусное филе ягненка.*

**CHOROVACAS „VANADZOR“** 17 €  
**KHOROVATS "VANADZOR“**  
**ХОРОВАЦ «ВАНАДЗОР»**  
*Sultingas ir minkštas pieninio ėriuko filė steikas su pipiriniu padažu. Patiekama su apkeptomis bulvėmis ir karštomis daržovėmis „Hayastan“.*  
*Soft and juicy roast lamb fillet steak with pepper sauce served with baked potato and grilled vegetables “Hayastan”.*  
*Стейк из мягкого и сочного филе молочного ягненка с перцовым соусом, подается с запеченым картофелем и жареными на гриле овощами «Хаястан».*

**CHOROVACAS „AŠTARAK“ (STEIKAS) 200 g** 20 €  
**KHOROVATS "ASHTARAK" (STEAK) 200 g**  
**ХОРОВАЦ « АШТАРАК» (СТЕЙК) 200 g**  
*Sultingas ir minkštas jautienos steikas su pipiriniu padažu. Patiekama su apkeptomis bulvėmis ir karštomis daržovėmis „Hayastan“.*  
*Soft and juicy beef steak with pepper sauce served with baked potato and grilled vegetables “Hayastan”.*  
*Стейк из говядины с перцовым соусом, подается с запеченым картофелем и жареными на гриле овощами «Хаястан».*

**TRADICINIS JAUTIENOS-KIAULIENOS LIULIA - KEBABAS** 7 €  
**TRADITIONAL BEEF&PORK LYULYA - KEBAB**  
**ТРАДИЦИОННЫЙ ГОВЯЖЬЕ-СВИНОЙ ЛЮЛЯ - КЕБАБ**  
*Tradicinis armėniškas patiekalas - maltos mėsos kepsnys.*  
*Classical Armenian dish - mashed meat steak.*  
*Классическое армянское блюдо из молотого мяса.*

**CHOROVACAS „ARMAVIR”** 6,50 €  
**KHOROVATS "ARMAVIR"**  
**ХОРОВАЦ «АРМАВИР»**  
*Kiaulienos sprandinė, pateikta gabalėliais.*  
*Roast pork neck pieces.*  
*Кусочки свиной шейки.*

**CHOROVACAS „ŠIRAK”** 7 €  
**KHOROVATS "SHIRAK"**

**ХОРОВАЦ „ШИРАК”***Kiaulienos sprandinės kepsnys.**Pork neck steak.**Свиная шейка.***CHOROVACAS „AZATAN“ 7 €****KHOROVATS "AZATAN"****ХОРОВАЦ «АЗАТАН»***Kiaulienos šonkauliukai.**Tasty pork ribs.**Свиные ребрышки.***CHOROVACAS „GIUMRI” 9 €****KHOROVATS "GYUMRI"****ХОРОВАЦ «ГИУМРИ»***Nepaprastai gardi kiaulienos filė.**Delicious pork fillet steak.**Необыкновенно вкусное свиное филе.***CHOROVACAS „LORI” 7,50 €****KHOROVATS "LORI"****ХОРОВАЦ «ЛОРИ»***Vištienos filė su paprikomis.**Chicken fillet steak with paprika.**Куриное филе с паприкой.***VIŠTIENOS LIULIA - КЕБАВАС 7,50 €****CHICKEN LYULYA - КЕБАВ****КУРИНЫЙ ЛЮЛЯ - КЕБАБ***Sultingas ir minkštas maltos vištienos kepsnys.**Soft and juicy mashed chicken steak.**Мягкий и сочный куриный люля-кебаб.***VIŠČIUKAS GRIL/ GRILLED CHICKEN/ ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ 13 €****CHOROVACAS „GARNI” 9 €****KHOROVATS "GHARNI"****ХОРОВАЦ «ГАРНИ»***Nepaprastas kalakutienos filė kepsnys, patiekiamas su bulguru.**Exceptional turkey fillet steak served with bulgur**Необыкновенное филе индюшатины, подается с булгуром.***BURUM LIULIA-КЕБАВАС 8,50 €****BURUM LYULYA-КЕБАВ****БУРУМ ЛЮЛЯ-КЕБАБ***Maltos vištienos arba jautienos - kiaulienos liulia - kebabas su aromatiniiais prieskoniais ir svogūnais, suvyniotas į lavašą.**Mashed chicken or beef - pork lyulya - kebab with aromatic herbs and onions, rolled - up in a lavash.**Люля - кебаб из молотой курятины или из говядины-свинины с ароматными травами и луком, завернутый в лаваш.*

<b>ŠEFO RINKINYS/ THE CHEF MIX НАБОР/ ОТ ШЕФА</b>	<b>4 asm.</b>
<i>Avienos, kiaulienos, kalakutienos chorovacai, liulia-kebabas (4 asm.)</i>	<b>36,50 €</b>
<i>Avienos, kiaulienos, kalakutienos chorovacai, šonkauliukai ir liulia-kebabai (6 asm.)</i>	
<i>Khorovats of lamb, pork, turkey, and a lyulya-kebab (for 4 persons)</i>	<b>6 asm.</b>
<i>Khorovats of lamb, pork, turkey, pork ribs and lyulya-kebab (for 6 persons)</i>	<b>64 €</b>
<i>Хоровацы из свинины, баранины, индюшатины, люля-кебаб (для 4 персон)</i>	
<i>Хоровацы из свинины, баранины, индюшатины, ребрышки и люля-кебабы (для 6 персон)</i>	

## **KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI** HOT SNACKS/ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>KREKETĖS „BUTTERFLY“ SU AŠTRIU PADAŽU</b>	<b>7,20 €</b>
<b>SHRIMPS "BUTTERFLY" WITH HOT SAUCE</b>	
<b>КРЕВЕТКИ «БАТТЕРФЛЯЙ» С ОСТРЫМ СОУСОМ</b>	
<b>KALMARŲ ŽIEDAI TEŠLOJE SU PIKANTIŠKU PADAŽU</b>	<b>5,50 €</b>
<b>SQUID RINGS IN DOUGH WITH SAVOURY SAUCE</b>	
<b>КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ В ТЕСТЕ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ</b>	
<b>ĮDARYTA PAPRIKA</b>	<b>6 €</b>
<b>STUFFED PAPRIKA</b>	
<b>ФАРШИРОВАННАЯ ПАПРИКА</b>	
<i>Virš žarijų kepta, armėnišku sūriu ir čiobreliais įdaryta paprika.</i>	
<i>Armenian cheese-stuffed paprika with thyme, grilled on open fire.</i>	
<i>Запеченная на углях паприка с начинкой из армянского сыра и чабреца.</i>	
<b>KARŠTOS SŪRIO SPURGYTĖS</b>	<b>4 €</b>
<b>ГОРЯЧИЕ СЫРНЫЕ ПОНЧИКИ</b>	
<b>HOT CHEESE DONUTS</b>	

## **KARŠTIEJI PATIEKALAI** HOT DISHES/ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ANT GROTELIŲ KEPTOS DARŽOVĖS „HAJASTAN“</b>	<b>5,50 €</b>
<b>GRILLED VEGETABLES "HAYASTAN"</b>	
<b>НА УГЛЯХ ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ «ХАЯСТАН»</b>	
<i>Ant žarijų keptos, smulkintos ir pagardintos armėniškais prieskoniais daržovės – tai tradicinis garnyras prie chorovaco, tačiau jis puikiai tiks ir kaip atskiras patiekalas.</i>	
<i>Roasted over the coals chopped vegetables is a traditional garnish for khorovats, but even without meat it is a perfect main course.</i>	
<i>На углях жаренные порубленные овощи, приправленные армянскими травами, – это традиционный гарнир к хоровацу.</i>	
<i>Вкусно и как самостоятельное блюдо.</i>	
<b>ARMĖNIŠKAS OMLETAS SU BASTURMA IR POMIDORAIS</b>	<b>6,50 €</b>
<b>ARMENIAN OMELETTE WITH BASTURMA AND TOMATOES</b>	
<b>АРМЯНСКИЙ ОМЛЕТ С БАСТУРМОЙ И ПОМИДОРАМИ</b>	
<b>VIRTINIAI „CHINKALI“ (4 vnt.)</b>	<b>7 €</b>
<b>DUMPLINGS "KHINKALI" (4 piece)</b>	
<b>ВАРЕНИКИ «ХИНКАЛИ» (4 шт.)</b>	
<i>Dideli naminiai virtiniai su avienos, jautienos, kiaulienos ir aromatinių žolelių įdaru ir macuno padažu. Pagaminimo trukmė iki 20min.</i>	
<i>Big home-made dumplings with spiced mutton, beef, and pork filling and matsuno sauce. Waiting time – 20min.</i>	
<i>Большие домашние вареники с ароматной приправленной начинкой из баранины, говядины и свинины с соусом мацуно.</i>	
<i>Время ожидания 20мин.</i>	

**DOLMA „MUŠ“/ DHOLMA "MOOSH"/ ДОЛМА «МУШ»** **6,50 €**  
*Troškintas baklažanas, paprika ir pomidoras, įdaryti mėsos faršu.*  
*Steamed aubergine, paprika and tomatoe stuffed with mashed meat.*  
*Тушеные баклажан, паприка и помидор с начинкой из молотого мяса*

**DOLMA/ DHOLMA/ ДОЛМА** **5,50 €**  
*Vynuogių lapai, įdaryti malta mėsa su macuno ir česnakų užpilu.*  
*Minced meat and grape leaves rolls with matsuno and garlic sauce.*  
*Фарш в виноградных листьях с мацуно-чесночным соусом.*

**IŠLIK KIUFТА (2 vnt.)** **6,50 €**

**ISHLYK KYUFТА (2 pieces )**

**ИШЛИК КЮФТА (2 шт.)**

*Mėsos kukuliai, įdaryti graikiškais riešutais – pikantiška ir nepaprastai gardu! Pagaminimo trukmė iki 20min.*

*Meatballs with walnut filling – delicate and very tasty! Waiting time – 20min.*

*Мясные клецки с начинкой из грецких орехов – пикантно и необыкновенно вкусно!Время ожидания – 20мин.*

**VIŠČIUKAS „ТАРАКА“/ "ТАРАКА" CHICKEN/ ЦЫПЛЕНОК «ТАПАКА»** **15 €**

*Pasakiško skonio viščiukas, gaminamas pagal autentišką receptą, patiekiamas su apkeptomis bulvėmis ir užkeptu obuoliu, įdarytu džiovintomis slyvomis, razinomis, riešutais ir medumi. Pagaminimo trukmė iki 30min.*

*Especially tasty chicken made according to an authentic recipe served with baked potato and baked apple stuffed with prunes, raisins, nuts and honey. Waiting time – 20min.*

*Особенно вкусный цыпленок, приготовленный по традиционному рецепту. Подается с печеным картофелем и запеченым яблоком, фаршированным черносливом, изюмом, орехами и медом. Время ожидания 20мин.*

**ISPANACH/ ISPANAKH/ ИСПАНАХ** **6,50 €**

*Špinatai, kepti su kiaušiniiais ir armėniškais prieskoniais.*

*Spinach, fried with eggs and Armenian spices.*

*Шпинат, жаренный с яйцами и армянскими специями.*

**PLOVAS „ANUŠ“/ PILAF "ANUSH"/ ПЛОВ «АНУШ»** **5 €**

*Troškinti ryžiai su džiovintais vaisiais ir medumi – tradicinis armėniškos virtuvės patiekalas.*

*Steamed rice with dried fruits and honey is a sweet and delicious Armenian course.*

*Рис, тушеный с сушеными фруктами и медом – традиционное блюдо армянской кухни.*

## VEGETARŲ MENIU

### VEGETARIAN MENU/ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

**ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS „YEREVAN“** **5 €**

**FRESH VEGETABLES SALAD "YEREVAN"**

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ «YEREVAN»**

*Agurkai, paprikos, pomidorai, kvapnios žolelės, alyvuogės, pagardinti alyvuogių aliejumi.*

*Cucumber, paprika, tomatoe, spices, olives, flavoured with olive oil.*

*Огурцы, паприка, помидоры, оливки, заправленные оливковым маслом.*

**SALOTOS „MASIS“** **5 €**

**SALAD "MASIS"**

**САЛАТ «МАСИС»**

*Kepti baklažanai, svogūnai, paprikos ir pomidorai su prieskoninėmis žolelėmis, česnakais ir sezamo sėklomis.*

*Roasted aubergine, onion, paprika and tomato flavoured with spices, garlic and sesame seeds.*

*Жареные баклажаны, лук, паприка и помидоры с ароматными травами, чесноком и семенами сезама.*

**LOBI/ LOBI/ ЛОБИ** **7 €**

*Virtų raudonųjų pupelių patiekalas, pagardintas žalumynais ir granatų sėklomis.*

*Cooked red beans with herbs and pomegranate seeds.*

*Блюдо из отварной фасоли, приправленное зеленью и зернами граната.*

**ANT GROTELIŲ KEPTOS DARŽOVĖS „HAJASTAN“** **5,50 €**

**GRILLED VEGETABLES "HAYASTAN"**

## НА УГЛЯХ ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ «ХАЯСТАН»

*Ant žarijų keptos, smulkintos ir pagardintos armėniškais prieskoniais daržovės - tai tradicinis garnyras prie chorovaco, tačiau jis puikiai tiks ir kaip atskiras patiekalas.*

*Roasted over the coals chopped vegetables is a traditional garnish for khorovats, but even without meat it is a perfect main course.*

*На углях жаренные порубленные овощи, приправленные армянскими травами - это традиционный гарнир к хороваци. Вкусно и как самостоятельное блюдо.*

## VAIKIŠKAS MENU CHILD MENU / ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### ARMBURGER/ ARMBURGER/ АРМБУРГЕР 5 €

*Sumuštinis su keptos vištienos arba keptos jautienos ir kiaulienos įdaru, patiekiamas su daržovėmis ir bulvytėmis fri.*

*A sandwich with grilled chicken or grilled pork and beef, served with fresh vegetables and French fries.*

*Бутерброд с жаренной на углях куриной или говяжьей и свиной, подается с овощами и картофелем фри.*

### AREVIK (kotletas) 4 €

**AREVIK (cutlet)**

**АРЕВИК (котлета)**

*Ant žarijų keptas vištienos arba jautienos ir kiaulienos kotletas, patiekiamas su šviežiomis daržovėmis ir bulvėmis fri.*

*A grilled chicken or pork and beef cutlet, served with fresh vegetables and French fries.*

*Жаренная на углях куриная котлета или котлета из говяжьего и свиного мяса, подается со свежими овощами и картофелем фри.*

## GARNYRAI GARNISH/ ГАРНИРЫ

### ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS, PAGARDINTOS PRIESKONINIŲ ŽOLELIŲ UŽPILU 2 € FRESH VEGETABLES FLAVORED WITH HERB DRESSING СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ ИЗ АРОМАТНЫХ ТРАВ

### ANT GROTELIŲ KEPTOS DARŽOVĖS „HAJASTAN“ 2,50 € GRILLED VEGETABLES "HAJASTAN" ЖАРЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ОВОЩИ «ХАЯСТАН»

### VIRTI RYZIAI/ COOKED RICE/ ВАРЕННЫЙ РИС 1,50 €

### ARKEPTOS BULVĖS/ BAKED POTATOES/ ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 1,20 €

### FRI BULVĖS/ FRENCH FRIES/ КАРТОФЕЛЬ ФРИ 1,80 €

### BULGUR/ BULGUR/ БУЛГУР 1,45 €

### ARKEPTAS BAKLAŽANAS (1 vnt.) 4 € BAKED AUBERGINE (1 piece) ПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН (1 шт.)

### ARKEPTAS POMIDORAS (1 vnt.) 1,65 € BAKED TOMATO (1 piece) ПЕЧЕННЫЙ ПОМИДОР (1 шт.)

### ARKEPTA PAPRIKA (1 vnt.) 3,50 € BAKED PAPRIKA (1 piece)



**ПЕЧЕНАЯ ПАПРИКА** (1 шт.)

## **PADAŽAI** SAUCES/ СОУСЫ

**KLASIKINIS POMIDORŲ PADAŽAS** 1,45 €  
**CLASSIC TOMATO SAUCE**

**КЛАССИЧЕСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС**

*Trinti pomidorai su ypatingai kvapniais prieskoniais.  
Mashed tomatoes with special aromatic herbs and spices.  
Тертые помидоры с особыми ароматными специями.*

**ADŽIKA** (vidutiniškai aštri) 2 €

**ADŽHIKA** (medium hot)

**АДЖИКА** (средней остроты)

*Aitriųjų paprikų, česnakų ir prieskoninių žolelių padažas.  
Chili pepper, garlic and special herbs sauce.  
Соус из острого перца, чеснока и приправ.*

**TCHÉMALI/ TKHÉMALI/ ТХЕМАЛИ** 1,20 €

*Autentiškas kaukaziųjų slyvaičių saldžiarūgštis padažas.  
Authentic Caucasian sweet&sour plum sauce.  
Традиционный кавказский кисло-сладкий соус из слив.*

**NARŠARAB/ NARSHARAB/ НАРШАРАБ** 2,30 €

*Saldžiarūgštis granatų padažas.  
Sweet-and-sour pomegranate sauce.  
Кисло-сладкий гранатовый соус.*

**HAVIAR/ HAVIAR/ ХАВИАР** 1,40 €

*Gardus baklažanų ir saldžiųjų paprikų padažas.  
Tasty aubergine and sweet paprika sauce.  
Вкуснейший соус из баклажан и сладкой паприки.*

**BABA GANUŠ/ BABA GANOUSH/ БАБА ГАНУШ** 2,10 €

*Keptų baklažanų humusas su Tahini padažu.  
Tasty aubergine humus with Tahini sauce.  
Вкуснейший хумус из баклажанов с соусом Тахини.*

## **KEPINIAI** PASTRY/ ВЫПЕЧКА

**LAVAŠAS/ LAVASH/ ЛАВАШ** 1,50 €

*„Tonyriuje iškeptas lavašas toks permatomas, kad praleidžia saulės spindulius“ - Armėniška patarlė.  
"Lavash, baked in toniri, is so thin that the sun's rays go right through it" - Armenian proverb.  
«Испеченный в тонире лаваш так тонок, что лучи солнца проходят сквозь него» - Армянская поговорка.*

**MATNAKAŠ/ MATNAKASH/ МАТНАКАШ** 0,80 €

*Gardi ir šviežia armėniška duona.  
Tasty and fresh Armenian bread.  
Вкусный и свежий армянский хлеб.*

**DUONOS ASORTI**(lavašas ir duona) 2,80 €

**ASSORTED BREAD** (lavash and bread)

**ХЛЕБНОЕ АССОРТИ** (лаваш и хлеб)

**CHAČIAPŪRI/ KHACHAPURI/ ХАЧАПУРИ** 1,80 €

*Naminės sluoksniuotos tešlos bandelė su sūriu arba mėsos įdaru. Minimalus užsakymas – 2vnt.  
Homemade phyllo dough bun with cheese or meat. Minimum order 2 units.  
Слоеная булочка с сыром или мясной начинкой. Минимальный заказ – 2 штуки.*

**MINI CHAČAPŪRIKI/ MINI KHACHAPURI/ МИНИ ХАЧАПУРИКИ** **2,20 €**

*Naminės sluoksniuotos tešlos bandelės su špinatais arba sūriu (3vnt.)  
Homemade phyllo dough bun with spinach or cheese (3 pieces)  
Слоеные булочки со шпинатом или сыром (3 шт.)*

**MEGRELIJOS CHAČAPŪRI** **7,10 €**  
**MEGRELIAN KHACHAPURI**  
**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

## **SALDUMYNAI** **SWEETS/ СЛАДОСТИ**

**PACHLAVA ARMĖNIŠKAI** **2,50 €**  
**ARMENIAN PACHLAVA**  
**ПАХЛАВА ПО-АРМЯНСКИ**

*Graikinių riešutų ir medaus pyragaitis. Ypačiai skanu su čiobrelių arbata.  
Traditional honey and walnut cake. Goes great with the thyme tea.  
Пирожок с грецкими орехами и медом. Особенно вкусно с чаем из чабреца.*

**ŠOKOLADINIS SUFLE SU LEDAIS** **4,35 €**  
**CHOCOLATE SOUFFLE WITH ICE CREAM**  
**ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ С МОРОЖЕННЫМ**

**SUDŽUCHAS/ SUDZHUKH/ СУДЖУХ** **4,70 €**  
*Tradicionis Kaukazo saldumynas – graikinių riešutų lazdelės.  
Traditional Caucasian sweets – the walnut stick.  
Традиционная сладость Кавказа – палочки из грецких орехов.*

**SALDUMYNŲ ASORTI** **14,50 €**  
**SWEETS MIX**  
**АСОРТИ СЛАДОСТЕЙ**

**ŠVIEŽŪS VAISIAI/ FRESH FRUITS/ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ** **7 €**  
*Teirautis padavėjo/ Ask Your waiter/ Спрашивать у официанта*

**ARMĖNIŠKA UOGIENĖ/ DŽEMAS** **1,30 €**  
*(baklažanų, arbūzų, moliūgų, baltųjų trešnių, figų, abrikosų, graikinių riešutų, svarainių, persikų)  
ARMENIAN JAM .  
(aubergine, watermelon, pumpkin, white cherry, fig, apricot, walnut, quince, peach)  
АРМЯНСКОЕ ВАРЕНЬЕ/ КОНФИТЮР  
(баклажан, арбуз, тыква, белая черешня, абрикос, инжир, грецкий орех, айва, персик)*

**LEDAI/ ICE-CREAM/ МОРОЖЕНОЕ (50 g.)** **1,50 €**  
*Teirautis padavėjo/ Ask Your waiter/ Спрашивать у официанта*

- šokoladiniai/ chocolate / шоколадное
- keptųjų pistacijų skonio/ roasted pistachio ice-cream/ со вкусом жареных фисташек
- klasikinis plombyras/ classic ice-cream/ классический пломбир

**ŠERBETAS/ SORBET/ ЩЕРБЕТ (50 g.)** **1,50 €**

*Teirautis padavėjo/ Ask Your waiter/ Спрашивать у официанта*

- *limetų šerbetas su limetų gabaliukas/ key lime sorbet with pieces of key lime/ лиметтовый сорбет с кусочками лиметт*
- *juodųjų serbentų šerbetas/ blackcurrant sorbet/ щербет из черной смородины*