

**KEPINIAI**  
**PASTRY/ ВЫПЕЧКА**

**Chačapuri su sūriu** 4 €

**Chačapuri su mėsa** 5 €

Naminės sluoksniuotos tešlos bandelė su sūriu arba mėsa. Porcijoje 2 vnt.  
Homemade phyllo dough bun with cheese or meat. Portion of 2 pieces.  
Слоеная булочка с сыром или мясной начинкой. В порции 2 штуки.

**Megrelijos chačapuri** 7,50 €

Gruziniška „pica“ su dvigubai sūrio.  
Georgian “pizza” with double cheese.  
Грузинская «пицца» с двойным сыром.

**Lavašas** 1,50 €

Armėniška duona.  
Armenian bread.  
Армянский хлеб.

**SRIUBOS**  
**SOUPS/ СУПЫ**

**Dienos sriuba** 2 €

Tik darbo dienomis.  
Soup of the day. On working days.  
Суп дня. В рабочие дни.

**Charčio sriuba** 4 €

Avienos sriuba su ryžiais.  
Lamb soup with rice.  
Суп из баранины с рисом.

**Aštri jautienos sriuba** 4 €

Spicy beef soup.  
Острый суп из говядины.

**Chašlama** 7 €

Rinktinės avienos sriuba su tradicinėmis daržovėmis ir prieskoninėmis žolelėmis.  
A soup of selected mutton and traditional vegetables spiced with traditional herbs.  
Суп из отборной баранины с традиционными овощами, приправленный высокогорными ароматными травами.

**ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI**  
**COLD SNACKS/ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**Marinuotų alyvuogių miškas** 5 €

Marinated olives mix

Микс из маринованных оливок

**Basturma** 5 €

Vytinta jautiena su ožragės sėklomis.

Piquant air-dried beef with fenugreek seeds.

Пикантная вяленая говядина с семенами шамбалы.

**Sudžiuk** 5 €

Vytintos jautienos dešra.

Home made air-dried beef sausvage.

Домашняя вяленая говяжья колбаса.

**Armėniškai marinuotos daržovės** 6 €

Vegetables marinated armenian – style.

Овощи, маринованные по – армянски.

**Armėniškas sūrio ir žolelių rinkinys** 8 €

Naminis sūris ir prieskoninės žolelės, patiekama su armėniška uogiene.

Home made cheese & herbs served with Armenian jam.

Домашний сыр и ассорти трав, подается с армянским вареньем.

**Armėniškos užtepėlės** 8 €

Armenian bruschetta.

Армянские намазки.

**Sūrio lėkštė prie vynu** 9 €

Cheese plate for wine.

Сырная тарелка к вину.

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

**Krevetės „Butterfly“** 7,20 €

Shrimps “Butterfly” with sauce.

Креветки «Баттерфляй» с соусом.

**Kalmarų žiedai tešloje** 5,50 €

Squid rings in dough with sauce.

Кольца кальмаров в тесте с соусом.

**Karštos sūrio spurgytės** 4 €

Hot cheese donuts.

Горячие сырные пончики.

**SALOTOS**  
**SALADS/ САЛАТЫ**

**Šviežių daržovių salotos „Jerevan“**

**5 €**

Agurkai, paprikos, pomidorai, kvapnios žolelės, alyvuogės, pagardinti alyvuogių aliejumi ir sūriu.  
Fresh vegetable salad. Cucumber, paprika, tomatoes, spices, olives, flavoured with olive oil and cheese.  
Салат из свежих овощей. Огурцы, паприка, помидоры, оливки, заправленные маслом и сыром.

**Salotos „Kapan“**

**5 €**

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 грудка, чернослив, паприка, яйцо, грецкие орехи, сметана.

**Salotos „Masis“**

**5 €**

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

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

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

**Salotos „Van“**

**5 €**

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.

**Baklažanų suktinukai**

**6 €**

Keptų baklažanų suktinukai su varškės, paprikų, česnakų įdaru.

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

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

**Salotos „CEZARIO“ su vištiena**

**7 €**

Salad “Ceaser” with chicken.

Салат «Цезарь» с курицей.

**Salotos „CEZARIO“ su krevetėmis**

**8 €**

Salad “Ceaser” with shrimps.

Салат «Цезарь» с креветками.

**SALOTŲ RINKINYS (4/ 6 asmenims)**

**4 asm. / 20 €**

**6 asm. / 25 €**

Masis, Van, Baklažanų suktinukai, Kapan, Jerevan su sūriu.

Assorted-salads. Includes all salads from menu. For 4 or 6 persons.

Набор всех салатов из меню. На 4 или 6 персон.

**KEPSNIAI ŽARIJŲ KAITROJE**  
**DISHES GRILLED ON COALS/ БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ**

-  **Lašišos kepsnys „GAVAR“** **12 €**  
Lašišos kepsnys keptas ant žarijų.  
Salmon steak grilled on coals.  
Филе лосося, приготовленное на углях.
-  **Karališkas erškėtas** **15 €**  
Sturgeon fish  
Королевский осетр
-  **Didžiosios tigrinės krevetės „VAGR“** **12 €**  
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** **70 €**  
**The Chef fish mix**  
**Рыбный набор от шефа**  
Tik pagal išankstinį užsakymą. Available only for pre-orders. Только по пред заказу.
-  **Avienos šašlykas „ABARAN“** **18 €**  
Avienos nugarinė su kaulu.  
Rack of selected lamb.  
Каре отборного барашка.
-  **Ėriuko steikas „VANADZOR“** **17 €**  
ARARAT firminis patiekalas - sultingas ir minkštas pieninio ėriuko filė steikas su pipiriniu padažu.  
Pateikiama su apkeptomis bulvėmis ir karštomis daržovėmis.  
ARARAT special dish - soft and juicy roast lamb fiilet steak with pepper sauce served with baked potato and grilled vegetables.  
APARAT фирменное блюдо - стейк из мягкого и сочного филе молочного ягненка с перцовым соусом, подается с запеченым картофелем и жареными на гриле овощами «Хаястан».
-  **Jautienos – kiaulienos liulia kebabas** **8 €**  
 Tradicinis armėniškas patiekalas - maltos mėsos kepsnys.  
Classical Armenian dish - mashed meat steak.  
Классическое армянское блюдо из молотого мяса.
-  **Kiaulienos sprandinės šašlykas „ARMAVIR“** **8,50 €**  
Kiaulienos sprandinė, pateikta gabalėliais.  
Roast pork neck pieces.  
Кусочки свиной шейки.
-  **Kiaulienos sprandinės kepsnys „ŠIRAK“** **10 €**  
Kiaulienos sprandinės kepsnys.  
Pork neck steak.  
Свиная шейка.



### **Kiaulienos filė kepsnys „GIUMRI”**

**10 €**

Nepaprastai gardi kiaulienos filė.

Delicious pork fillet steak.

Необыкновенно вкусное свиное филе.



### **Vištienos šašlykas „LORI”**

**8,50 €**

Vištienos šlaunelės keptos ant žarijų.

Grilled chicken thighs.

Куриный шашлык из бедрашек.



### **Vištienos liulia kebabas**

**8 €**

Sultingas ir minkštas maltos vištienos kepsnys.

Soft and juicy mashed chicken steak.

Мягкий и сочный куриный люля-кебаб.



### **Kalakutienos kepsnys „GARNI”**

**10,50 €**

Kalakutienos filė kepsnys, patiekiamas su bulguru.

Turkey fillet steak served with bulgur

Филе индюшатины, подается с булгуром.



### **Burum liulia kebabas**

**9 €**

Maltos vištienos arba jautienos - kiaulienos liulia - kebabas su aromatiniais 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.



### **ŠEFO RINKINYS/ THE CHEF MIX / НАБОР ОТ ШЕФА**

Avienos, kiaulienos, vištienos šašlykas, jautienos-kiaulienos liulia kebabas (4 asm.)

Avienos, kiaulienos, vištienos šašlykas, jautienos-kiaulienos ir vištienos liulia kebabai (6 asm.)

Grilled lamb, pork, chicken, and beef-pork liulia kebab (for 4 persons)

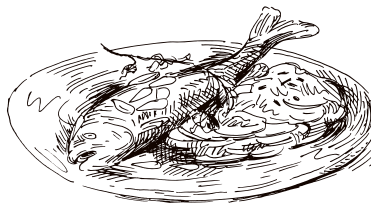
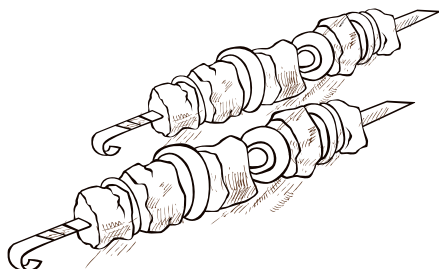
Grilled lamb, pork, chicken, and beef-pork and chicken liulia kebabs (for 6 persons)

Шашлыки из свинины, баранины, купицы, говяжий-свиной люля кебаб (для 4 персон)

Шашлыки из свинины, баранины, купицы, говяжий-свиной и куриный люля кебаб (для 6 персон)

**4 asm. 45 €**

**6 asm. 70 €**



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

**Avienos plovas** 7 €

Lamb pilaf  
Плов с бараниной

**Dolma** 7 €

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.

**Dolma „Muš“** 7 €

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.

**Įdaryta paprika** 6 €

Virš žarijų kepta, sūriu ir čiobreliais įdaryta paprika.  
Armenian cheese-stuffed paprika with thyme, grilled on open fire.  
Запеченная на углях паприка с начинкой из армянского сыра и чабреца.

**Ant žarijų keptos daržovės „Hajastan“** 6 €

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

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

На углях жаренные порубленные овощи, приправленные армянскими травами, – это традиционный гарнир к шашлыку. Вкусно и как самостоятельное блюдо.

**Viščiukas „Tapaka“** 15 €

Patiekiamas su apkeptomis bulvėmis ir užkeptu obuoliu, įdarytu džiovintomis slyvomis, razinomis, riešutais ir medumi.

Chicken “Tapaka” made according to an authentic recipe served with baked potato and baked apple stuffed with prunes, raisins, nuts and honey.

Цыплєно «Тапака», приготєвленный по традиционному рецепту. Подается с печеным картофелем и запеченым блоком, фаршированным черносливом, изюмом, орехами и медом.

**VEGETARŲ MENIU**  
**VEGETARIAN MENU/ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ**

**Šviežių daržovių salotos „Jerevan“ 5 €**

Agurkai, paprikos, pomidorai, kvapnios žolelės, alyvuogės, pagardinti alyvuogių aliejumi ir sūriu.  
Fresh vegetable salad. Cucumber, paprika, tomato, spices, olives, flavoured with olive oil and cheese.  
Салат из свежих овощей. Огурцы, паприка, помидоры, оливки, заправленные маслом и сыром.

**Salotos „Masis“ 5 €**

Kepti baklažanai, svogūnai, paprikos ir pomidorai, prieskoninės žolelės, česnakai ir sezamo sėklos.  
Roasted aubergine, onion, paprika and tomato flavoured with spices, garlic and sesame (oil) seeds.  
Жареные баклажаны, лук, паприка и помидоры с ароматными травами, чесноком и семенами сезама.

**Lobi 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 žarijų keptos daržovės „Hajastan“ 6 €**

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

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

На углях жаренные порубленные овощи, приправленные армянскими травами, – это традиционный гарнир к шашлыку. Вкусно и как самостоятельное блюдо.

**Įdaryta paprika 6 €**

Virš žarijų kepta, sūriu ir čiobreliais įdaryta paprika.

Armenian cheese-stuffed paprika with thyme, grilled on open fire.

Запеченная на углях паприка с начинкой из армянского сыра и чабреца.

**VAIKIŠKAS MENIU**  
**CHILD MENU/ ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

**ARMBURGER 5 €**

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

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

Бургер с жаренной на углях курятиной или говядиной и свиной, подается с овощами и картофелем фри.

**AREVIK (kotletas) 4 €**

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.

**SALDUMYNAI**  
**SWEETS/ СЛАДОСТИ**

<b>Napoleonas</b>	<b>3,50 €</b>
Napoleon cake Торт «Наполеон»	
<b>Pachlava</b>	<b>2,50 €</b>
Graikinių riešutų ir medaus pyragaitis. Ypatingai 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.	
<b>Šokoladinis suflė su ledais</b>	<b>4,50 €</b>
Chocolate soufflé with ice cream Шоколадное суфле с мороженым	
<b>Armėniška uogienė</b>	<b>1,50 €</b>
Armenian jam Армянское варенье	
<b>Ledai (50 g.)</b>	<b>1,50 €</b>
Šokoladiniai, kepintų pistacijų skonio, klasikinis plombyras Ice cream: chocolate, roasted pistachio, classic. Мороженое: шоколадное, со вкусом жареных фисташек, классический пломбир.	
<b>Šerbetas (50 g.)</b>	<b>1,50 €</b>
Teiraukitės padavėjo. Sorbet. Ask Your waiter. Щербет. Спрашиваете у официанта.	
<b>Kiti desertai</b>	
Teiraukitės padavėjo. Other deserts. Ask Your waiter. Другие десерты. Спрашиваете у официанта.	