

APAGA RESORT



by 45th Meridian

Նախուտեստներ

Հացի զամբյուղ 800 ₺

Տնական պանիր 2 100 ₺

Ոչխարի պանիր 2 500 ₺

Հայկական պանրային ասորտի 2 900 ₺

Լոռի, չանախ, չեչիլ, հորած

Մսի տեսականի 4 500 ₺

Բաստուրմա, սուջուկ, սալամի, խոզապուխտ

Թարմ կանաչու տեսականի 1 300 ₺

Բանջարեղենի զամբյուղ 1 900 ₺

Թթվի տեսականի 1 900 ₺

Տնական թթվի միքս

Մածուն 1 100 ₺

Քամած մածուն 1 400 ₺

Ռեժան 2 000 ₺

Հումուս 2 100 ₺

Հումուս՝ տավուշյան երանգներով

Մուրաբալ 1 800 ₺

Սմբուկի մածուկ՝ անուշաբույր համեմունքներով

Հավի պատե 3 200 ₺

Նրբագույն պաշտետ՝ պիստակի հավելվամբ: Մատուցվում է խորթորթան բազետով, սոխի կոնֆիտյուրով և նարնջի ջեմով

Ենոքավան 1 900 ₺

Թարմեցնող նախուտեստ՝ տնական մածունի հիմքով և տեղական կանաչեղենով

Տաք նախուտեստներ

Տաք ալյուրի պանրով և ավելուկով..... 2 800 ₺

Համատեղում է ավելուկի և ալյուրի պանրի համերը՝
իրենց համի և ներդաշնակության համադրություն

Տավուշյան կախասունկ..... 2 300 ₺

Խրթիթի տավուշյան կախասունկ՝ թթվասեր
ընկուզային սոուսով

Ենոթավանյան սմբուկ 3 700 ₺

Մոցարելա պանրով լցնած խրթիթի սմբուկ, մատուցվում է
նեպոլիտանա սոուսով և տեղական խոտաբույսերից պատրաստ
սոուսով

Տապակած հումուս 1 900 ₺

Նուրբ՝ սիսեռի, վառ համեմունքների և սերուցքային
չիմի չուրիի հաճելի համադրություն

Աղցաններ

Ամառային աղցան..... 1 900 ₺

Թարուկ 2 300 ₺

Շոգեխաշած բլուր և քինոա՝ մանր կտրտած կանաչիով և
լոլիկով, համեմված ձիթայուղով և կիտրոնի հյութով

Սպանախով աղցան 3 300 ₺

Սպանախի տերևներ՝ տանձով, խրթիթի բեկոնով, գորգոնզոլա
պանրով, ելակով ցիտրուսաբեկոնային վիներետ սոուսով

Գյուղական աղցան բանջարեղենով 2 800 ₺

Պայ մանրեցված կարտոֆիլ, տապակած հավի
ֆիլե՝ բանջարեղենով և հազարով

Իշխանով և ցիտրուսներով աղցան 3 500 ₺

Թեթև աղցան՝ իշխանով, ցիտրուսների և
թարմ բանջարեղենի կտորներով

Տավարի մսով և բանջարեղենով աղցան 3 900 ₺

Նուրբ տապակած տավարի միս՝ համեմված
օրիգանալ սոուսով և պաքսիմատապատ ձվով

Ապուրներ

Հավապուր 2 100 ₺

Հավի արգանակ և տնական արիշտայով և գազարով

Բորշ 4 000 ₺

Սպաս 1 600 ₺

Ավանդական ապուր մածուկի հիմքով և ձավարով,
մատուցվում է չորահացով և չորացրած նանայով

Սիսեռով և ցլի պոչով ապուր 3 600 ₺

Ապուր՝ մսի, բանջարեղենի և սիսեռի կտորներով, յուղալի
արգանակ՝ վառ լոլիկի սալսայի հավելումով

Ուտեստներ փայտի վառարանից

Մարգարիտա 2 800 ₺

Պեպերոնի 3 300 ₺

Որսորդական 3 600 ₺

Դիարլո 3 600 ₺

Կարբոնարա 4 200 ₺

Կուադրո Ֆորմաջի 3 600 ₺

Սենդվիչ՝ տավարի մսով 2 900 ₺

Սենդվիչ՝ լոլիկով և մոցարելա պանրով 2 400 ₺

Հիմնական ուտեստներ

Տոլմա 2 800 ₺

Համեմված տավարի միս՝ տավուշյան խաղողի տերևներով

Արիշտա՝ գառան ռազույով 3 400 ₺

Ջեռոցում շոգեխաշված գառ՝ նուրբ սերուցքային սոուսով, համեմունքներով և արիշտայով

Արիշտա՝ իշխանով և ռեժանով 3 900 ₺

Իշխան՝ թարմ տոմատի սոուսով, տնական արիշտայով և թարխունի հավելմամբ ռեժանով

Գառան խաշլամա 4 600 ₺

Գառան միս բանջարեղենով և խոտաբույսերով

Իշխան՝ սպանախով, գլազուրի մեջ 4 800 ₺

Իշխանի ֆիլե՝ ջնարակված տնական սոուսով, գազար-նարինջ գելով, սպանախով և հոլանդեզ սոուսով

Ձավար՝ ջնարակապատ պարկետայով 3 800 ₺

Ձավար՝ սերուցքապանրային սոուսով, նուրբ խոզի մսի անուշաբույր կտորներով

Ջուտ՝ կարտոֆիլի խյուսով 3 200 ₺

Խրթխրթան ճուտ, կարտոֆիլի այուրե հատիկավոր մանանեխով, կանաչ սոխով և պարմեզանով

Մսով կարկանդակ՝ բիրարի սոուսով 3 800 ₺

Մուգ գարեջրի մեջ եփված տավարի և խոզի մսի կտորներ՝ փաթաթված խրթխրթան շերտավոր խմորով

Խմբային ճաշատեսակներ

Խոզի ազդր՝ բիգուսով 2 300 ₺
Խոզի ազդր կաղամբով և տոմատներով /100 գ

Գառան բուդ՝ բրնձով 4 500 ₺
Ջեռոցում շոգեխաշած գառան բուդ՝ անուշաբույր
բրնձով և չրերով /100 գ

Հոսիեր սեթ 13 500 ₺
Խոզի փափկամիս, հավի և տավարի քյաբաբ, հավի
խորոված, բանջարեղեն և սոուս

Խավարտներ

Կարտոֆիլ ֆրի 1 300 ₺

Գյուղական կարտոֆիլ 1 500 ₺

Կարտոֆիլի խյուս 1 200 ₺

Սպագետի՝ կարագով 1 400 ₺

Բրինձ 1 000 ₺

Հնդկաձավարի շիլա 1 000 ₺

Սոուսներ

Կետչուպ 500 ₺

Կծու 500 ₺

Մայոնեզ 500 ₺

Պանրային 500 ₺

Սխտորի սոուս 700 ₺

BBQ 700 ₺

Խորոված բանջարեղեն

Կարտոֆիլ.....	1 300 ₺
Բանջարեղենի միքս	2 000 ₺
Սունկ	1 950 ₺
Եգիպտացորեն	1 000 ₺

Հիմնական ուտեստներ

Հավի խորոված	2 900 ₺
Հավի թնիկներ BBQ	2 900 ₺
Գառան խորոված (փափուկ)	4 600 ₺
Խոզի խորոված՝ ոսկրով	4 200 ₺
Խոզի խորոված (փափուկ)	4 000 ₺
Գառան քյաբար	2 500 ₺
Հավի քյաբար	1 800 ₺
Տավարի քյաբար	2 400 ₺
Իշխան գրիլ	4 450 ₺

Աղանդեր

Կրեմ բրյուլե..... 2 300 ₺

Նուրբ վանիլային կրեմ պատված խրթխրթան կարամելացված
եղեգնաշաքարի կեղևի բարակ շերտով

Բրաունի՝ աղի կարամելով..... 1 800 ₺

Նուրբ շոկոլադի և աղի կարամելի հարուստ համով
աղանդ

Փախլավա..... 1 600 ₺

Հայկական ավանդական փախլավա

Միլֆեյ՝ ելակով..... 2 500 ₺

Բարակ շերտավոր խմոր՝ նուրբ սերուցքով,
ազնվամորու սոուսով և թարմ ելակով

Սեզոնային մրգեր..... 3 800 ₺

Մուրաբա..... 1 300 ₺
/50 գ

Մեղր..... 1 200 ₺
/50 գ

