



Уважаемые Гости!

Мы рады приветствовать Вас в ресторане армянской кухни «Менуа».

Основная концепция ресторана - смешение старого и нового, древних традиций и современности.

Основой для всех блюд являются национальные армянские рецепты, представленные в современном исполнении командой поваров.

* * *

Истинно южное гостеприимство и превосходный сервис - это то, на что могут рассчитывать все гости ресторана «Менуа».



Ассорти сыров из Армении

Мясное ассорти по-Гюмрийски

Домашние соленья из бочки

Холодные закуски

Ассорти благородных рыб

Сиг и форель слабой соли, палтус холодного копчения
100/100/100 гр. / **1500 р.-**

Мясное ассорти по-Гюмрийски

Бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет
50/50/50/50 гр. / **690 р.-**

Ассорти сыров из Армении

Лори, чанах, чечил и овечий сыр подаются с вареньем из инжира
50/50/50/50 гр. / **620 р.-**

Фермерские овощи

Южные томаты, огурец, редис, зелёный лук, острый перец,
ароматная зелень
350 гр. / **450 р.-**

Харэ Каначи

Красный базилик, тархун, кинза, петрушка, укроп, перья лука,
острый зелёный перец
100 гр. / **390 р.-**

Домашние соленья из бочки

Бамия, цветная капуста, огурец, шушан, красная капуста
500 гр. / **420 р.-**

Каурма

Телятина, томлёная в масле со специями
220 гр. / **690 р.-**

Баклажанная паста

Печёные баклажаны, взбитые с мацуном и чесноком
150 гр. / **320 р.-**

Камац Мацун

Кисломолочный продукт, приготовленный по старинной
армянской рецептуре
100 гр. / **150 р.-**

Шамирам

Печёные баклажаны с добавлением болгарского перца и томатов,
выдержанные в растительном масле с ароматными специями
200 гр. / **280 р.-**

Салаты

Урарту

Сытный салат из говядины, жареных баклажанов и грецких орехов,
заправленный сметанно-чесночным соусом
300 гр. / **590 р.-**

Эребуни

Печёные баклажаны, спелые томаты, болгарский перец, говяжий язык и орехи
кешью
270 гр. / **490 р.-**

Табуле

Ароматная, мелко порубленная зелень с крупой булгур и спелыми томатами,
заправленная лимонным соком и оливковым маслом
260 гр. / **320 р.-**

Бабушкин салат

Очищенные от кожицы спелые томаты, свежий огурец, красный лук и
зелень, заправленные на Ваш выбор: душистым подсолнечным или
оливковым маслом холодного отжима
300 гр. / **560 р.-**

Назели

Листья салатов, картофельные чипсы, маслины и Севанская форель,
маринованная в свекольном соке с медово-горчичной заправкой
260 гр. / **620 р.-**

Зангезур

Печёная паприка, листья салатов, лесной орех, чернослив
с ростбифом из оленины и пикантной заправкой
290 гр. / **640 р.-**

Арцах

Копчёная кура, томаты черри, свежий огурец, овечий сыр,
чесночные гренки, листья салатов, медово-горчичная заправка
270 гр. / **510 р.-**

Амп

Тёплый салат из цуккини, моркови, редиса, ароматной кинзы,
кунжута и соевого соуса
250 гр. / **340 р.-**

Салат из печёной тыквы

С вялеными томатами, овечьим сыром, сезонными фруктами
и цитрусовым дрессингом
270 гр. / **390 р.-**

Арагац

Салат с куриной грудкой на пару, томатами, свежим огурцом, листьями салатов
со сметанной заправкой и жареным беконом
350 гр. / **490 р.-**

Арцах

Салат из печёной тыквы

Зангезур



Долма

Горячие закуски

Долма

Нежный говяжий фарш с рисом и специями в листьях молодого винограда

Подаётся с соусом мацун с чесноком /мацун без чеснока

200/100 гр. / **480 р.-**

Долма по-Раздански

Рубленая утиная грудка с рисом и дольками айвы в листьях молодого винограда

Подаётся с соусом мацун с чесноком /мацун без чеснока

250/100 гр. / **550 р.-**

Пища богов

Спелые томаты, тушёные со сладким перцем, луком и взбитыми яйцами

270 гр. / **460 р.-**

Арташат

Рулет из лаваша, фаршированный куриным филе, картофелем, морковью и зелёным горошком

Подаётся со сметанно-чесночным соусом

300/100 гр./ **430 р.-**

Лори

Сырная лепёшка

Подаётся с апельсиновым конфитюром

200/50 гр. / **350 р.-**

Лори на чугунной сковороде

Классический - 200 гр. / **350 р.-**

С зеленью - 200 гр. / **370 р.-**

С томатом - 200 гр. / **400 р.-**

С курой и грибами - 200 гр. / **400 р.-**

С олениной - 200 гр. / **420 р.-**

Авелук

Горный шавель из Армении с добавлением обжаренного лука, чеснока и грецкого ореха

250 гр. / **390 р.-**

Супы

Севанский

Наваристый рыбный бульон из Севанской форели, томатов и картофеля
300 гр. / **430 р.-**

Кукурузный крем-суп с раковыми шейками

300 гр. / **450 р.-**

Хашлама

Традиционное армянское блюдо из говядины с томлёными овощами
350 гр. / **530 р.-**

Спас

Суп на основе мацуна с крупой дзавар и свежей кинзой
330 гр. / **290 р.-**

Авелуковый суп

Горный шавель, крупа дзавар, красная фасоль, картофель
300 гр. / **310 р.-**

Чечевичный суп с говядиной

300 гр. / **340 р.-**

Грибной суп с крупой ачар

300 гр. / **300 р.-**

Тыквенный крем-суп

300 гр. / **300 р.-**



Спас

Медальоны из оленины

Основные блюда

Форель/Сиг в лаваше

Филе форели или сига, запекается в лаваше с ароматными специями
220 гр. / **980 р.-**

Ишли кюфта

Старинное армянское блюдо, приготовленное из взбитой телятины с булгуром, начинённое ароматным фаршем из говядины, грецкого ореха, специй и зелени
260 гр. / **750 р.-**

Кюфта

Суфле из взбитой телятины с добавлением лука и коньяка
300 гр. / **890 р.-**

Поч

Жаркое из бычьих хвостов с картофелем, цуккини, томатами и болгарским перцем
300 гр. / **480 р.-**

Телячьи щёки

Томлёные с чечевицей, черносливом и курагой
300 гр. / **750 р.-**

Бараньи языки

Приготовленные по старинному рецепту с пюре из корня сельдерея
150/150 гр. / **720 р.-**

Наири

Баранья голяшка, запечённая в кофейном соусе
100 гр. / **290 р.- (на вес)**

Чанах

Баранина, томлёная с овощами
350 гр. / **750 р.-**

Медальоны из оленины

С пюре из нута и гранатовым соусом
200/100 гр. / **860 р.-**

Ариса

Томлёная каша из крупы дзавар и куриного филе
250 гр. / **320 р.-**

Аришта

Обжаренная домашняя лапша
Подаётся с соусом мацун с чесноком
250 гр. / **320 р.-**



Филе форели



Кебабы: баранина, курица, говядина

Шашлык из каре ягнёнка

Перепел

Блюда на мангале

Кебаб из говядины

200 гр. / **480 р.-**

Кебаб из баранины

200 гр. / **510 р.-**

Кебаб из оленины

200 гр. / **550 р.-**

Кебаб из курицы

200 гр. / **380 р.-**

Овоши

Томаты, баклажан, перец болгарский, грибы

450 гр. / **490 р.-**

Все блюда с мангала подаются с соусом

Гарниры

Хоровац

Приготовленные на углях овоши

Подаются мелко нарезанными с добавлением свежей зелени и лука

350 гр. / **410 р.-**

Жареный картофель с грибами и луком

250 гр. / **250 р.-**

Запечённый на мангале картофель Беби

250 гр. / **200 р.-**

Крупа Аджар с грибами

200 гр. / **220 р.-**

Дикий рис в сливочном соусе

200 гр. / **200 р.-**

Блюда на мангале

Филе форели

220 гр. / 750 р.-

Целиковый сиг

100 гр. / **290 р.- (на вес)**

Шашлык из каре ягнёнка

200 гр. / **780 р.-**

Шашлык из рёбрышек ягнёнка

250 гр. / **540 р.-**

Шашлык из свиной шеи

200 гр. / **510 р.-**

Свинные рёбра

300 гр. / **510 р.-**

Чобшиш из баранины

200 гр. / **580 р.-**

Цыплёнок корнишон

400 гр. / **790 р.-**

Перепел

120 гр. / **490 р.-**

Панраблит

Румяная лепёшка с домашним сыром на шампуре

250 гр. / **350 р.-**

Все блюда с мангала подаются с соусом

Десерты

Пахлава

Слоёное тесто с начинкой из грецких орехов и мёда
150 гр. / **330 р.-**

Гата

Рассыпчатое тесто с сахарной начинкой
150 гр. / **260 р.-**

Яблочный пирог

С шариком домашнего мороженого
250/50 гр. / **330 р.-**

Штрудель

С начинкой из яблок, кизила и сливочного сыра
Подаётся с шариком домашнего мороженого
200/50 гр. / **360 р.-**

Творожно-абрикосовый пирог

250 гр. / **350 р.-**

Муравейник

200 гр. / **280 р.-**

Ассорти халвы

С миндальным, кедровым и грецким орехами
100 гр. / **300 р.-**

Домашнее мороженое

60 гр. / **180 р.-**

Варенье в ассортименте

Кизиловое, инжирное, тутовое, ореховое, из лепестков роз
100 гр. / **180 р.-**



Яблочный пирог

Пахлава

Гата



Дорогие Гости!

Все заявки на банкеты мы принимаем
по телефону: +7(812)595-40-42
или по эл.почте: banquet@menua.spb.ru

* * *

Дополнительная информация:

- Банкетные предложения от 2 000 руб. за персону;
- Меню конструктор;
- Для бронирования нужной даты необходима предоплата в размере 50%;
- Сервисный сбор составляет 10% от стоимости счета;
- Стоимость аренды после 24:00 составляет 10 000 руб. за каждый час;
- Особые условия по алкоголю обсуждаются индивидуально с каждым заказчиком;
- В ресторане есть музыкальное оборудование:
колонки, микшерский пульт, микрофоны.
- Живая музыка - обсуждается индивидуально.

Акции и скидки

ДНИ РОЖДЕНИЯ

- Всем именинникам мы дарим скидку 10% в день рождения и неделю после;
 - Сладкий комплемент от ресторана для виновника торжества.
-

СКИДКА ЖЕНСКИМ КОМПАНИЯМ

Специально для вас, дорогие дамы, всем женским компаниям мы дарим скидку 30% на все алкогольные напитки.
По понедельникам и вторникам с 18:00 до 23:00

СЕМЕЙНЫЕ ВОСКРЕСЕНЬЯ

Ресторан «Менуа» объявляет воскресенье — семейным днём!
В течение всего дня всем семьям мы дарим скидку 15% на все блюда и напитки и приятное музыкальное сопровождение от наших музыкантов с 15:00 до 18:00 часов.

СКИДКА ПРИ ПОКУПKE НА ВЫНОС

Мы любим радовать своих гостей!
При покупке любого блюда и напитка из меню или продукта из нашей Продуктовой лавки на вынос, дарим скидку 20%.
Заберите частичку солнечной Армении с собой!

СОГРЕВАЮЩИЙ НАПИТОК В ПОДАРОК

В нашем ресторане при предъявлении любого билета из музея, театра, цирка или другой достопримечательности дарим согревающий кизилловый глинтвейн в подарок!
Акция распространяется в день покупки билета.
1 билет=1 напиток.

ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНА

Теперь вы можете насладиться нашими блюдами в любое время сидя у себя дома.
Доставку по городу осуществляют наши партнеры FastEda и Яндекс Еда.

Внимательно изучите условия доставки:
Яндекс Еда осуществляет доставку только в Центральном районе,
а FastEda работает по всему городу.
Подобную информацию вы можете найти на их сайтах.



Уважаемые Гости!

Пожалуйста, обратите внимание!

Если у Вас аллергия на определённые продукты,
сообщите об этом заранее официанту.

Данное меню является рекламным материалом.

Подробный прейскурант с составом, калорийностью и выходом
интересующих Вас блюд находится в уголке
потребителя и выдаётся по первому требованию.

Для компаний от 8 человек в счёт
включается 10% от суммы заказа за обслуживание.

Все цены указаны в рублях.

ул. Инженерная, 6
595-40-42

www.menua.spb.ru
[@manua.restaurant](https://www.instagram.com/manua.restaurant)