



perle

food & arts

Welcome to Perle,

where each dish is more than just a meal—
it's a story, a memory, a journey. Tatevik, the creative mind in the kitchen, has woven her experiences from across the world into every plate. You'll taste the essence of faraway places, but always reinterpreted with local Armenian flavors. Sourced from local farmers and our own garden, every ingredient tells its own part of the tale. This is food with roots, tradition, and a touch of adventure, inviting you to savor both the familiar and the new.

Բարի գալուստ Պերլե

Այստեղ յուրաքանչյուր ուտեստ ոչ միայն կերակուր է, այլև պատմություն, հիշողություն, ճանապարհորդություն: Տաթևիկը՝ մեր խոհանոցի ստեղծագործող միտքը, յուրաքանչյուր ուտեստի մեջ հյուսել է աշխարհի տարբեր ծայրերից բերած իր փորձառությունները: Դուք կճաշակեք հեռավոր վայրերի համերը, որոնք թերևս նորովի մեկնաբանվել են հայկական համերով: Բաղադրիչներն ընտրված են տեղական ֆերմերներից և մեր այգուց՝ ունենալով յուրաքանչյուրն իր պատմությունը: Մեր ուտեստները իրենց արմատներով և ավանդույթներով հրավիրում են Ձեզ վայելելու հին ու ծանոթ, ինչպես նաև նոր ու չբացահայտված համեր:

breakfast

Նախաճաշ

Egg dishes / Ձվով ուտեստներ

Omelette, sunny-side-up, boiled eggs Ձվածեղ, ակնիկ, խաշած ձու <i>2 eggs / 2 ձու</i>	1400
+ <i>additional egg</i> / հավելյալ ձու	+ 400
+ <i>seasonal herbs</i> / սեզոնային կանաչիներ	+ 400
+ <i>cheese</i> / պանիր	+ 400
+ <i>bacon</i> / բեկոն	+ 800
+ <i>basturma</i> / բաստուրմա	+ 800
+ <i>tomatoes</i> / լոլիկ	+ 500
+ <i>fresh mushrooms</i> / թարմ սունկ	+ 800

Breakfast extras / Նախաճաշի հավելումներ

Cheese Platter / Պանրի տեսականի	2.400
Cold cuts / Մսի տեսականի	2.800
Butter / Կարագ	800
Strained matsoun / Քամած մածոն	600
Sour cream / Թթվասեր	400
Cream cheese / Սերուցքային պանիր	800
Milk / Կաթ 0.15l	300
Heavy cream / Ռեժան	1.200
Honey / Մեղր	1.200
Home made jams & muraba / Տնական ջեմ և մուրաբա	900
Home-made müsli / Տնական մյուսլի	900
Seasonal fruits, berries or lemon <i>Սեզոնային միրգ, հատապտուղ կամ կիտրոն</i>	600
Artisan bread basket <i>Ձեռագործ հացի զամբյուղ</i>	800

perle

breakfast combos

Նախաճաշի առաջարկներ

Debed Life breakfast / Any egg dish + bread basket + coffee or tea + biscuits	4.000
Դեբեդ Լայֆ Նախաճաշ / Ցանկացած ձվով ուտեստտ (առանձ հավելումների) + հացի զամբյուղ + սուրճ կամ թեյ + թխվածքաբլիթներ	
Cheese & cold cuts platter + bread	2.400
Պանրի և երշիկների տեսականի + հաց	
2 Boiled eggs + butter + bread	2.000
2 խաշած ձու + կարագ + հաց	
Butter + honey + jam or muraba +bread	2.000
Կարագ + մեղր + ջեմ կամ մուրաբա + հաց	
Heavy cream + honey, or jam/muraba + bread	2.200
Կարագ + մեղր կամ ջեմ կամ մուրաբա + հաց	
Strained matsoun with müsli & honey	2.800
Քամած մածոն մյուսլիով և մեղրով	
Müsli with milk & honey + seasonal fruits	1.800
Մյուսլի կաթով, մեղրով ու սեզոնային մրգերով	
Bagel with butter or cream cheese	1.800
Բեյգլ կարագով կամ սերուցքային պանրով	

brunch

բրանչ

	Asakusa omelette / silky omelette over savory fried rice, topped with a delicious Japanese sauce	3.200
	Ասակուսա օմլետ / Նուրբ ձվածեղ տապակած բրինձով և ճափնական սոուսով	
	Shakshuka / poached eggs in a spiced tomato, chili pepper, and onion sauce	2.800
	Շակշուկա / ձու՝ տապակած լոլիկի, չիլի պղպեղի և սոխի պիկանտ սոուսի մեջ	
	Austrian pancake / Viennas royal light, caramelized pancake with almonds, seasonal fruits and berries	3.200
	Ավստրիական փենքեյք / Վիեննայի թագավորական կարամելացված նրբաբլիթ՝ նուշով, սեզոնային մրգերով և հատապտուղներով	
	French toast / brioche toasted with eggs and cinnamon, served with home-made muraba and cream	3.200
	Ֆրենչ տոստ / ձվով ու դարչինով տապակած բրիոշ, մատուցվում է տնական մուրաբայով ու ռեժանով	

perle

brunch

բրանչ

	Toast Caprese / brioche toasted with Parmesan and served with cherry tomatoes, mozzarella, pesto and balsamic cream	3.200
	Տոստ կապրեզե / Պարմեզանով տապակած բրիոշ, մատուցվում է չերի լոլիկով, մոցարելա պանիրով, պեստոյով և բալզամիկ կրեմով	
	Tarte Flambée / Alsace white “pizza”: puff pastry baked with sour cream, onions, and bacon	3.200
	Տարտ ֆլամբե / Էլզասյան սպիտակ «պիցցա». շերտավոր խմոր՝ թթվասերով, սոխով և բեկոնով	
	Grilled cheese / Grilled pepper, olives and farmers cheese backed in oven with herbs in olive oil	4.000
	Խորոված պանիր / համեմուններով ջեոռոցում տապակած խորոված պղպեղ, ձիթապտուղ և տեղական պանիր	
	Grilled Camembert / Creamy cheese with thyme, seasonal fruits, honey, and balsamic cream for a perfect balance of creamy, sweet, and tangy flavors in every bite	4.800
	Խորոված կամամբեր / Պանրի նուրբ սերուցքային համը՝ ներդաշնակորեն համակցված ուրցի, սեզոնային մրգերի, մեղրի և բալզամիկ կրեմի բազմերանգ համերի հետ	
	Ful Medames / A traditional Middle Eastern dish of slow-cooked fava beans, topped with olive oil, tomatoes, fresh coriander, and lemon.	3.000
	Ֆուլ մեդամես / Ավանդական մերձարևելյան ճաշատեսակ դանդաղ եփված լոբով, ձիթայուղով, լոլիկով, թարմ համեմով և կիտրոնով	
	Tabbouleh & mezze bowl / Middle Eastern classics with in one bowl: grain tabbouleh, mutabbal, hummus and muhammara	4.000
	Թաբուլե և արևելյան նախուտեստներ / Մերձարևելյան դասական նախուտեստների ափսե՝ բլդդուրի թաբուլե, մութաբալ, հումուս և մուհամմարա	
	Chili con Carne / A traditional Mexican dish: a spicy combination of red beans, peppers, chili, and ground meat	4.000
	Չիլի կոն կառնե / Ավանդական մեքսիկական ուտեստ՝ կարմիր լոբու, տաքդեղի, չիլիի ու աղացած մսի պիկանտ համադրություն	
	Rösti with cured trout / Swiss potato pancake with delicious dill-horseradish cream and cured trout	4.200
	Ռյոստի աղադրված իշխանով / Շվեյցարական կարտոֆիլի նրբաբլիթ՝ ախորժելի սամիթի և ծովաբողկի կրեմով և աղադրված իշխանով	
	Roasted veggies w. chickpeas / Roasted carrots, beets and chickpeas served atop a smooth feta cheese cream, offering sweet and savory sensation.	3.200
	Տապակած բանջարեղեն սիսեռով / Տապակած գազար, բազուկ ու սիսեռ ֆետա պանրի կրեմի վրա՝ քաղցր և պիկանտ համերի հիաքանչ զուգակցում:	

perle

appetizers

նախուտեստներ

	 vegetarian / բուսական	 vegan / վեգան
	Olive mix with sun-dried tomatoes Ձիթապտուղ և համեմված չորալուլիկ	1.800
	Aubergine slices marinated in red wine vinegar Գինու քացախով մարինացված սմբուկ	1.800
	Fruit & wild garlic pickles մրգի և վայրի սխտորի թթու	1.200
	Cheese balls marinated in olive oil Պանրի գնդիկներ ձիթայուղի մեջ	1.800
	Mezze trio - mutabbal, hummus, muhammara Մերձարևելյան նախուտեստներ. մութաբալ, հումուս, մուհամմարա	1.800
	Dates with blue cheese baked with bacon Արմավ կապույտ պանիրով՝ խորոված բեկոնի մեջ	1.800
	Artichokes in lemon-honey sauce Արտիճուկ մեղրի ու կիտրոնի թանձրուկով	1.800

Crostini 3 pieces / կրոստինի 3 հատ

	Olive tapenade Ձիթապտղի տապենադայով	2.100
	Mushrooms & onions Մսկով և սոխով	2.400
	Butter & anchovy Կարագով և անչոուսով	2.700
	Roasted shrimp Տապակած ծովախեցգետինով	2.700
	Trout lever Իշխանի լյարդով	2.700
	Cured Trout Թույլ աղադրված իշխանոով	2.700

perle

3-4 persons / 3-4 անձի համար

mediterranean trio

միջերկրածովյան եռյակ

Marinated cheese balls, aubergine slices in vinegar, olive mix paired with sun-dried tomatoes.

Մարինացված պանրի գնդիկներ և սմբուկի կտորներ, ձիթապտուղ՝ արևահամ չորալուլիկով:

4.800 AMD

5-6 persons / 5-6 անձի համար

deli platter

նախուտեստների հավաքածու

choose any four of our delicious appetizers
ընտրեք մեր համեղ նախուտեստներից ցանկացած չորսը

6.200 AMD

Մեկ գավաթ գինի:

Our recommendation: Malahi White or Red by Maran Winery

Մեր առաջարկությունը՝ Մառան գինետան սպիտակ կամ կարմիր Մալաահի

+2.500 AMD 150ml

3-4 persons / 3-4 անձի համար

cheese platter

Պանրի տեսականի

hard, soft and blue cheese with condiments and nuts
չոր, փափուկ և կապույտ պանիր՝ մեղրով և ընկույզով

5.500 AMD

3-4 persons / 3-4 անձի համար

meat platter

Մսի տեսականի

coppa, prosciutto, salame
կոպա, հում ապխտած խոզապուխտ, սալամի

5.500 AMD

5-6 persons / 5-6 անձի համար

cheese & meat platter

Պանրի և մսի տեսականի

coppa, prosciutto, salame, soft and blue cheese with condiments and nuts
կոպա, հում ապխտած խոզապուխտ, սալամի, փափուկ և կապույտ պանիր՝ մեղրով և ընկույզով

7.500 AMD

salads

աղցաններ

	 vegetarian / բուսական	 vegan / վեգան
	for sharing / կիսվելու համար	
	Val de Loire / Apple, walnut, and cranberry salad with red onion and blue cheese dressing, a fond memory of French countryside flavours	3.400
	Վալ դո Լուար / Խնձորի, ընկույզի և լոռամրգի աղցան կապույտ պանրի սոուսով, ֆրանսիայի գյուղերի ջերմ հիշողություն	
	Merida / Quinoa, cabbage, onions, pepper and coriander with honey-lemon dressing – flavours of the markets in Mexico	3.400
	Մերիդա / Քինոա, կաղամբ, սոխ, պղպեղ ու համեմ՝ պարուրված մեղրի ու կիտրոի սոուսով՝ Մեքսիկայի շուկաների հաամերն են	
	Jordan / Sumac-marinated onion salad with croutons, lettuce, and dates - a fond memory of Jordan's Wadi Rum desert	3.000
	Հորդանան / Սումախով մարինացված սոխով, խրթխրթան կրուտոններով, հազարով և արմավով աղցան՝ սիրված հուշ Հորդանանի անապատից	
	Toscana / Fresh, crisp greens and seasonal veggies, gracefully coated in tangy balsamic dressing as a reminder of Tuscan landscapes	3.000
	Տոսկանա / Թարմ կանաչեղեն և սեզոնային բանջարեղեն՝ նրբորեն պարուրված բալզամիկի թանձր սոուսով՝ հուշ Տոսկանայի բնապատկերներից	
	Caesar Salad / A variation of the classical salad with anchovy dressing and deep-fried eggplant – inspired from China Town street food	3.200
	Ցեզար աղցան / Դասական աղցանի տարբերակ անչոուսի թանձրուկով և տապակած սմբուկով՝ ոգեշնչված Չայնա Թաունի փողոցային սննդից	
	Greek Salad / Horiatiki, or in Greek “village salad” is a proof that a delicious dish can be made with just a few humble ingredients.	3.000
	Հունական աղցան / Հորիատիկին կամ հունարեն «գյուղական աղցանը» ապացույցն է, որ համեղ ուտեստ կարելի է պատրաստել ընդամենը մի քանի պարզ բաղադրիչներով	
	Armenian Summer Salad / Sun-kissed, ripe vegetables with rich, aromatic herbs, all in one bite – this should be definitely branded in your memories of Armenia	2.800
	Հայկական ամառային աղցան / Արևահամ, թարմ բանջարեղեն առատ, անուշաբույր կանաչիներով – այն անպայման պետք է պահպանվի Հայաստանի մասին ձեր հիշողություններում	
	Hong Kong / This cucumber salad with peanuts is an example of all Asian cuisines fusing in Hong Hong.	3.600
	Հոնգ Կոնգ / Այս գետնանուշով վարունգի աղցանը խորհրդանշում է Ասիական խոհանոցների միաձուլումը Հոնկոնգում:	

perle

pasta & noodles

պաստա

		
Spaghetti Bolognese / Pasta meets a classical slow-cooked beef sauce		3.600
Սպագետտի Բոլոնեզե / Պաստա դասական աղացած տավարի մսի սոուսով		
Penne Carbonara / Penne with creamy eggs, bacon, and freshly grated Parmesan cheese		3.400
Պաստա Կարբոնարա / Պեննե ձվով, բեկոնով և թարմ քերած պարմեզան պանիրով		
	Penne with lemon & almonds / A vibrant Sicilian memory on a plate, capturing the island's sun-kissed flavors	3.400
Կիտրոնով և նուշով պեննե / Սիցիլիայի արևահամ համերի վառ հիշողություն		
	Blue cheese & walnut penne / Creamy blue cheese sauce & toasted walnuts create a flavorful and bold combination	3.600
Կապույտ պանիրով և ընկույզով Պեննե / Կապույտ պանիրը և բոված ըկույզը պարզևում են համային շքեղ համադրություն		
	Spaghetti with pesto of the day / Let our chef surprise you with a seasonal, freshly prepared pesto	3.400
Օրվա պեստոյով Սպագետի / Մեր խոհարարը կգարմացնի Ձեզ սեզոնային, թարմ պատրաստված պեստոյով		
	Swiss Alpine Pasta / A rustic Swiss dish featuring pasta cooked with cream, cheese, potatoes, bacon, and onions	3.600
Շվեյցարական Ալպիական մակարոն / Գյուղական մակարոնով ուտեստ՝ սերուցքով, պանիրով, կարտոֆիլով, բեկոնով և սոխով		
	Udon noodles with miso glazed aubergine / Tender, sweet and salty miso aubergines topping a simple bowl of noodles make a simple but delicious Japanese-inspired meal.	3.600
Ուդոն նուդլ և միզոյով խորոված սմբուկով / Քաղցր և աղի միսո թանձրուկով խորոված սմբուկը ցորենի լապշայով, պարզ և չափազանց համեղ ճապոնական ուտեստ:		
	Arishta with mushrooms / Traditional Armenian noodles with buttery roasted mushrooms, glazed onions and cinnamon matsoun.	3.200
Արիշտա սունկով / Հայկական ավանդական արիշտա՝ կարագով տապակած սնկով, սոխով և դարչինով մածոնով:		

perle

soups

ապուրներ



vegetarian / բուսական



vegan / վեգան

	Pumpkin cream soup <i>Դդումով կրեմ ապուր</i>	2.800
	Broccoli & blue cheese soup <i>Բրոկոլիով ու կապույտ պանիրով ապուր</i>	2.800
	Wild mushroom soup <i>Վայրի սունկով ապուր</i>	2.800
	Chicken & estragon soup <i>Հավով և թարխունով ապուր</i>	2.800
	Aveluk / wild sorrel soup <i>Ավելուկով ապուր</i>	2.200

bagel menu

բեյգլներով մենյու

	Bacon-Lettuce-Tomato with anchovy mayonnaise <i>Բեկոն, հազար ու լոլիկ անչոուսի մայոնեզով</i>	3.400
	Arugula, Tomato & Parmesan with walnut cream <i>Ռուկոլա, լոլիկ ու պարմեզան՝ ընկույզի կրեմով</i>	3.600
	Honey-Mustard Turkey <i>Հնդկահավի կրծքամսով, մեղրի ու մանանեխի սոուսով</i>	3.600
	Mushroom & Caramelized Onions <i>Սունկ և կարամելիզացված սոխ</i>	3.200
	Tuna baked with extra melted cheese <i>Թունա աղցանով բեյգլ՝ թխած հալվող պանրի շերտով</i>	3.600
	Grilled Pepper, Ham & Cheese <i>Խորոված պղպեղով, խոզապուխտով և պանիրով</i>	3.400
	Cream cheese & cured trout <i>Սերուցքային պանիրով և աղադրված իշխաանով</i>	4.200



salad on side
մատուցվում է աղցանով

toscana salad

Fresh, crisp greens and seasonal veggies, gracefully coated in tangy balsamic dressing.

Թարմ կանաչեղեն և սեզոնային բանջարեղեն՝ նրբորեն պարուրված բալզամիկի թանձր սոուսով:



optional
ըստ ցանկության

sunny-side-up egg

ձու ակնիկ

+600 AMD

perle

perle

հիմնական ուտեստներ

կարմիր միս

տավարի միս բուրգունդյան ձևով	6.500
Տավարի նրբահամ միսը եփված՝նուան գինու հարուստ սոուսով, մատուցվում է հազրեվարդով խորոված կարտոֆիլի և դդումի հետ	
օստրոկո	6.500 / 8.000 կիսվելու համար
Հորթի սրունք՝ դանդաղ եփված սպիտակ գինու մեջ, մատուցվում է կարտոֆիլի խյուսով	
տամազավկ սթեյք	1.200 100 գ.
Տավարի նուրբ կողեր պատրաստված ջեոդում, մատուցվում են տապական կարտոֆիլով և պրաս սոխով՝ համեմված չիմիչուրիով	
խոզի չալադաջ ուրցով	6.000
Հյութալի խոզի չալադաջ բուրավետ ուրցի սոուսով՝ պատրաստված ջեոդում, մատուցված գերմանական տապական կարտոֆիլով	
ասիական խոզի կողեր	6.000
Ջեոդում պատրաստված, նուրբ խոզի կողիկներ քաղցր-կծու թանձրուկով, մատուցվում են շոգեխաշած բանջարեղենով	
խոզի խորոված	12.000 2 անձի համար
Ջեոդում խորոված խոզի կտորներ՝ սոխով, թարմ կանաչիով և խորոված սեզոնային բանջարեղենով	
այծ կամ գառ հունական ոճով	1.800 100 գ. Առնվազն 2 անձի համար
Այծի կամ գառի ամբողջական բուդը, թիակը կամ կողերը՝ պատրաստված ձիթայուղով, սխտորով, կիտրոնով և միջերկրածովյան կանաչիներով: Մատուցվում է գյուղական կարտոֆիլով, խորոված պղպեղով և կանաչ լոբու աղցանով	

perle

main courses

red meat

bœuf bourguignon	6.500
Tender beef simmered in a rich pomegranate wine sauce, served with rosemary roasted potatoes and vegetables	
ossobuco milanese	6.500 / 8.000 for sharing
Veal shanks that are slowly cooked in white wine, served with mashed potatoes	
tomahawk steak	1.200 100g.
Tender steak roasted in oven, served with roasted potatoes and leeks, olilve tapenade and chimichurri	
pork chops with thyme sauce	6.000
Juicy pork chops seared to perfection, drizzled with a fragrant thyme sauce, and served with German roasted potatoes	
asian pork ribs	6.000
Prepared in oven with a sweet-savory glaze, served with steamed vegetables	
grilled pork platter	12.000 for 2 persons
Perfectly grilled cuts of pork, served with onion and fresh herbs and grilled seasonal vegetables, add gramms	
goat or lamb roast greek style	1.800 100g. minimum for 2 persons
Whole leg, shoulder, or rack of goat or lamb, roasted to perfection in olive oil, garlic, lemon, and Mediterranean herbs, served with village potatoes, grilled peppers and green bean salad	

perle

հիմնական ուտեստներ

սպիտակ միս

նապաստակի կաշատորե	5.500
Նապաստակի շոգեխաշու՝ պատրաստված սերկևիլի գինու մեջ, որպես խավարտ մատուցվում է հագեցնող ոսպ՝ պարմեզանով:	
ճուտ տանձով	5.500
Նրբահամ ճուտ զուգորդված կարամելացված տանձով և ընկուզով, մատուցվում է փխրուն քաղափֆի բույնի վրա:	
անուշաբույր հավով փլավ	6.000 2 անձի համար
Տապակած հավի ազդրերը՝ նրբորեն եփված կարամելացված սոխով ու հիլով համեմված բրնձի մեջ:	
հնդկահավի ոռլետ	10.000 2 անձի համար
Հնդկահավի հյութեղ ոռլետ՝ փաթաթված խրթխրթան բեկոնով և լոռամրգի միջուկով, մատուցվում է պիկանտ մրգային խյուսով:	
հշխան միջերկրածովյան ոճով	1.300 100գ. Սոնվազն 2 անձի համար
Ամբողջական ձուկ ջեռոցում՝ ձիթայուղով, կիտրոնով, սխտորով և միջերկրածովյան կանաչիներով, մատուցվում է չերի լոլիկներով:	

խավարտ

խորոված կարտոֆիլ և/կամ դդում Պարմեզանով	1.800
Կարտոֆիլի խյուս Պարմեզանով	1.400
Ջեռոցում խորոված սունկ	2.200
Ջեռոցում խորոված բանջարեղեն	2.000

perle

main courses

white meat

rabbit cacciatore	5.500
Rabbit stew in quince wine, served with a hearty rustic lentil and Parmesan side dish.	
baby chicken with pear	5.500
Tender baby chicken roasted to perfection, paired with caramelized pear and walnuts, served on a delicate nest of crispy kadaifi pastry.	
fragrant chicken pilaf	6.000 for 2 persons
Roasted chicken thighs gently cooked with caramelized onions in cardamom rice.	
turkey roll in bacon coat	10.000 for 2 persons
Succulent turkey roll with a cranberry filling, wrapped in crispy bacon, and served with a smooth and tangy fruit purée.	
trout mediterranean style	1.300 100g. min. for 2 persons
A whole fish grilled in oven to perfection and seasoned with olive oil, lemon, garlic, and fresh herbs, served with a side of cherry tomatoes. Ask for size.	

side dishes

Potato and/or pumpkin roasted with Parmesan	1.800
Potato mash with Parmesan	1.400
Oven grilled mushrooms	2.200
Oven grilled vegetables	2.000

perle

հիմնական ուտեստներ

հայկական խոհանոց



vegetarian / բուսական



vegan / վեգան

տատիկի տավարի խաշլամա

5.500

Տավարի Նուրբ միս ոսկորի վրա, ամառային բանջարեղենների շերտերում դանդաղ եփված, հարուստ սեփական հյութով՝ համեղ և հոգեհարազատ ճաշատեսակ

տժվժիկ

4.500

Ավանդական հայկական ուտեստ գերմանական երանգով. հորթի լյարդը տապակած սոխով, խնձորով և թարխունով, մատուցվում է լավաշով

իշխան թարխունով լավաշի մեջ

1.100

Նուրբ իշխան՝ համեմված կարագով և թարմ թարխունով, լավաշով փաթաթված և խորոված՝ կատարելապես

100գ.
Սոնվազն
2 անձի համար



պասուլց տոլմա

Խաղողի տերևներ՝ լցոնված ոսպի, լոբիի և ձավարեղենի առատ խառնուրդով՝ անուշահամ և հագեցնող վեգան կերակուր

6.000

կիսվելու համար

վանախաշ տհալով

4.500

Հին հայկական ուտեստ՝ պատրաստված մածոնով, ոսպով, լավաշով, սոխով, կարագով և անանուխով: Յուրաքանչյուր բաղադրիչ ջերմացնում է, իսկ տավարի տհալը (ղավրերմա) այն դարձնում է լիարժեք



դափամա

4.000

Վայրի բրնձի սիսեռի փլավ՝ մատուցվում է խորոված դոմի վրա, սոխի օղակներով և թահինիի համեղ թանձրուկով



արիշտա սունկով

3.200

Հայկական ավանդական արիշտա՝ կարագով տապակած սունկով, սոխով և դարչինով մածոնով

ավանդական խորտիկներ

Թարմ կանաչի և բանջարեղեն

3.200

Տնական թթու

1.800

Գյուղական պանիրի տեսականի

3.200

Խորտիկների հավաքածու / Թարմ կանաչի, բանջարեղեն, տնական թթու, գյուղական պանիրներ

5.000

perle

main courses

Armenian cuisine

grandma’s beef khashlama

5.500

Tender beef on the bone, slow-cooked and layered with summer vegetables, simmering in its own rich juices for a hearty, comforting meal

tjvjik

4.500

A traditional Armenian dish with a German twist: sautéed liver cooked with onions, apples, and estragon, served with lavash

trout with tarragon in lavash

1.100

Delicate trout seasoned with butter and fresh tarragon, wrapped in lavash and grilled to perfection

100g.
min. for
2 persons



pasuts tolma

Grape leaves stuffed with a hearty mixture of lentils, beans, and grains, offering a flavorful and satisfying vegan meal.

6.000

for sharing

vanakhash with beef t’hal

4.500

An ancient Armenian dish made with yogurt, lentils, lavash, onions, butter, and mint. Each ingredient offers comfort, while the beef t’hal (ghavourma) elevates it to a true soul food.



ghapama style pumpkin

4.000

Chickpea wild rice pilaf served on a grilled pumpkin wedge with onion rings, and drizzled with a delectable and nutty tahini sauce.



arishta with mushrooms

3.200

Traditional Armenian noodles with buttery roasted mushrooms, glazed onions and cinnamon matsoun.

traditional appetizers

Fresh herbs & vegetables

3.200

Home-made pickled vegetables

1.800

Farm cheese platter

3.200

Mixed platter / Fresh herbs, vegetables, home-made pickles & farm cheeses

5.000

perle

beverages

ըմպելիքներ

Coffee / Սուրճ

espresso or americano էսպրեսո կամ ամերիկանո	900
cappuccino or latte կապուչինո կամ լատե	1.400
cardamom latte հիլով լատե	1.600
coffee chai latte սուրճ չայ լատե	1.900
armenian coffee հայկական սուրճ	600

Tea / Թեյ

tea - black, green or Lori region herbs թեյ՝ սև, կանաչ կամ Լոռվա խոտաբույսերով	800
arabian tea / black tea, mint, cinnamon, honey արաբական թեյ / սև թեյ, նանա, դարչին, մեղր	1.200
persian poem / mint, rose, dried limes պարսկական պոեմ / նանա, վարդ, չորացրած լայս	1.200
immunity tea / ginger, lemon, turmeric, cinnamon իմունիտետի թեյ / կոճապղպեղ, կիտրոն, քրքուժ, դարչին	1.200

Cold beverages / Սառը ըմպելիքներ

Fruit juice or home made compote Մրգային հյուլթ կամ տնական կոմպոտ	600/1.600 0,33l / 1,0l
sparkling water հանքային ջուր	500
still water աղբյուրի ջուր	400

ice tea & lemonades

սառը թեյ և լիմոնադ

karkadeh & orange

կարկադե և նարինջ

basil & lemon

ռեհան և կիտրոն

linden & ginger

լորենի և կոճապղպեղ

lemon & mint

կիտրոն և նանա

safron & rose

շաֆրան և վարդ

pomegranate & sumac

նուռ և սումախ

1500 / 2800 AMD 0,5l / 1,0l

Add some sparkle to
your meal!

Try our Sparkling Wines starting from

9000 AMD

Փայլուն լրացում
Ձեր եռաշին

Համոտեսե՛ք մեր փրփրուն գինիները սկսած 9000 դրամից:

perle

perle

artisan bakery

At Perle, we bake delicious sourdough bread, with each piece in your bread basket handcrafted and carefully fermented over time. Our pastries are baked just like at home, reflecting family traditions and our chef’s personal touch.

Our baked creations change regularly to showcase seasonal ingredients, all sourced locally. Be sure to check out our daily selection of cakes and pastries, and enjoy our divine cinnabons and freshly baked biscuits with your coffee.

Cake of the day Օրվա խմորեղեն	1.200
Crumble with vanilla sauce Քրամբլ վանիլային սոուսով	1.200
Cinnabon Սինաբոն	700
Biscuits & Co. Չորի խմորեղեն	700

չեռագործ հացաբուլկեղեն

Պեղելում մենք պատրաստում ենք թթխմորով հաց: Ձեր հացի զամբյուղում ամեն մի կտոր ձեռագործ է և զգուշորեն ֆերմենտացվել է տևական ժամանակ: Մեր թխվածքները պատրաստվում են ինչպես տանը՝ արտացոլելով ընտանեկան ավանդույթները և մեր շեֆ-խոհարարի անձնական մոտեցումը:

Մեր տեսականին հաճախ փոփոխվում է՝ սեզոնային բաղադրիչներին համընթաց, ի դեպ՝ մենք դրանք գնում են միմիայն տեղական աղբյուրներից: Անպայման հարցրեք մեր խմորեղենի տեսականու մասին կամ փորձեք մեր հրաշալի քրամբլը, կամ սուրճի հետ վայելեք թարմ պատրաստված թխվածքաբլիթները:

perle

kids menu

մանկական մենյու

Pancakes with nutella Նուտտելլայով փենքեյք	1.200
French fries Կարտոֆիլ ֆրի	1.200
Pasta with butter or matsoun Պաստա կարագով կամ մածունով	1.000
Arishta with butter Արիշտա կարագով	1.400
Chicken soup Հավով ապուր	1.200
Chicken wings with village potatoes Հավի թևիկներ գյուղական կարտոֆիլով	1.600
Potato mash Կարտոֆիլի խյուս	800
Rice or buckwheat pilaf Բրնձով կամ հնդկաձավարով փլավ	800

Մեր ուտեստներից շատերը կարող եք պատվիրել փոքր չափաբաժիններով երեխաների համար: Մեր անձնակազմը սիրով կօգնի կողմնորոշվել:

Many of our dishes are available in smaller portions for children. Please ask our staff for details.

perle

Միտելի ծնողներ,

Dear parents,

Մենք ուրախ ենք ողջունել բոլոր տարիքի հյուրերի՝ վայելելու մեր յուրահատուկ ճաշացանկը, արվեստով և ներդաշնակ մթնոլորտով շրջապատված: Մեր բոլոր հյուրերին հանգիստ միջավայրն ապահովելու համար խնդրում ենք, որ երեխաները գտնվեն իրենց ծնողների անմիջական հսկողության տակ, պահպանելով խաղաղ մթնոլորտ և նվազագույնի հասցնելով աղմուկը:

Խնդրում ենք նկատի ունենալ, որ հյուրատան տարածքն ու այգին նախատեսված են միայն մեր բնակիչների համար: Եթե ցանկանում եք ծանոթանալ հյուրատան տարածքին, մեր անձնակազմը սիրով կուղեկցի ձեզ:

Շնորհակալ ենք ըմբռնման և համագործակցության համար:

We are delighted to welcome guests of all ages to enjoy our unique dining experience, surrounded by art and a tranquil atmosphere. To ensure all our guests have a relaxing time, we kindly ask that children remain under the direct supervision of their parents, maintaining a calm presence and keeping noise to a minimum.

Please note that the grounds and garden of the guesthouse are reserved for our tenants. If you would like a tour of the guesthouse, our staff will be happy to guide you.

Thank you for your understanding and cooperation.

perle