



CARYATID, 1913-1914, AMADEO MODIGLIANI

# breakfast

Նախաճաշ

Egg dishes / Ձվով ուտեստներ

<b>Omelette, sunny-side-up, boiled eggs</b> <i>Ձվածեղ, ակնիկ, խաշած ձու</i> 2 eggs / 2 ձու	<b>1400</b>
+ <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

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

perle

# breakfast combos

Նախաճաշի առաջարկներ

<b>Cheese &amp; cold cuts platter + bread</b> <i>Պանրի և երշիկների տեսականի + հաց</i>	<b>2.800</b>
<b>2 Boiled eggs + butter + bread</b> <i>2 խաշած ձու + կարագ + հաց</i>	<b>2.000</b>
<b>Heavy cream or butter + honey, or jam/muraba + bread</b> <i>Կարագ + մեղր կամ ջելև/մուրաբա + հաց</i>	<b>2.200</b>
<b>Strained matsoun with müsli &amp; honey</b> <i>Քամած մածուն մյուսլիով և մեղրով</i>	<b>2.800</b>
<b>Bagel with butter or cream cheese</b> <i>Բեյգլ կարագով կամ սերուցքային պանրով</i>	<b>1.800</b>

perle

# brunch

բրանչ



 vegetarian / բուսական  vegan / վեգան

	<b>Asakusa omelette</b> / silky omelette over savory fried rice, topped with a delicious Japanese sauce <i>Ասակուսա օմլետ</i> / Նուրբ ձվածեղ տապակած բրինձով և ճապոնական սոուսով	<b>3.400</b>
	<b>Shakshuka</b> / poached eggs in a spiced tomato, chili pepper, and onion sauce <i>Շակշուկա</i> / ձու՝ տապակած լոլիկի, չիլի պղպեղի և սոխի պիկանտ սոուսի մեջ	<b>3.000</b>
	<b>Austrian pancake</b> / Viennas royal light, caramelized pancake with almonds, seasonal fruits and berries <i>Ավստրիական փենքեյք</i> / Վիեննայի թագավորական կարամելացված նրբաբլիթ՝ նուշով, սեզոնային մրգերով և հատապտուղներով	<b>3.400</b>
	<b>French toast</b> / brioche toasted with eggs and cinnamon, served with home-made mura-ba and cream <i>Ֆրենչ տոստ</i> / ձվով ու դարչինով տապակած բրիոշ, մատուցվում է տնական մուրաբայով ու ռեժանով	<b>3.400</b>
	<b>Toast Caprese</b> / brioche toasted with Parmesan and served with cherry tomatoes, mozzarella, pesto and balsamic cream <i>Տոստ կապրեզե</i> / Պարմեզանով տապակած բրիոշ, մատուցվում է չերի լոլիկով, մոցարելա պանիրով, պեստոյով և բալզամիկ կրեմով	<b>3.400</b>
	<b>Tarte Flambée</b> / Alsace white "pizza": puff pastry baked with sour cream, onions, and bacon <i>Տարտ ֆլամբե</i> / Էլզասյան սպիտակ «պիցցա». շերտավոր խմոր՝ թթվասերով, սոխով և բեկոնով	<b>3.400</b>
	<b>Grilled cheese</b> / Grilled pepper, olives and farmers cheese backed in oven with herbs in olive oil <i>Խորոված պանիր</i> / համեմուններով ջեոտոցում տապակած խորոված պղպեղ, ձիթապտուղ և գյուղական պանիր	<b>4.400</b>
	<b>Grilled Camembert</b> / Creamy cheese with thyme, seasonal fruits, honey, and balsamic cream for a perfect balance of creamy, sweet, and tangy flavors in every bite <i>Խորոված կամամբեր</i> / Պանրի նուրբ սերուցքային համը՝ ներդաշնակորեն համակցված ուրցի, սեզոնային մրգերի, մեղրի և բալզամիկ կրեմի բազմերանգ համերի հետ	<b>5.000</b>
	<b>Rösti with cured trout</b> / Swiss potato pancake with delicious dill-horseradish cream and cured trout <i>Ռյոստի աղադրված իշխանով</i> / Շվեյցարական կարտոֆիլի նրբաբլիթ՝ ախորժեղի սամիթի և ծովաբողկի կրեմով և աղադրված իշխանով	<b>4.400</b>
	<b>Roasted veggies w. chickpeas</b> / Roasted carrots, beets and chickpeas served atop a smooth feta cheese cream, offering sweet and savory sensation <i>Տապակած բանջարեղեն սիսեռով</i> / Տապակած գազար, բազրուկ ու սիսեռ ֆետա պանրի կրեմի վրա՝ քաղցր և պիկանտ համերի հիասքանչ զուգակցում	<b>3.200</b>

perle

# sourdough open sandwich

թթխմորի հացով սենդվիչ

	<b>black olive tapenade, ricotta &amp; grilled pepper</b> <i>սև ձիթապտղի տապենադա, ռիկոտա և խորոված պղպեղ</i>	<b>2.400</b>
	<b>mushrooms, ricotta &amp; balsamic onions</b> <i>սունկ, ռիկոտա և բալզամիկով տապակած սոխ</i>	<b>2.600</b>
	<b>cured trout and horseradish cream</b> <i>թույլ աղադրված իշխան և ծովաբողկի կրեմ</i>	<b>3.000</b>
	<b>with butter, shallotes and trout lever</b> <i>սոխ շալոտ, կարագ և իշխանի ցարդ</i>	<b>3.000</b>
	<b>brioche, butter, apple &amp; anchovy</b> <i>բրիոշ, կարագ, խնձոր և անչոուս</i>	<b>3.000</b>



salad on side  
մատուցվում է աղջանով

## toscana salad

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

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

**800 AMD**

perle

# appetizers

նախուտեստներ

 vegetarian / բուսական  vegan / վեգան

	Olive mix with sun-dried tomatoes Ձիթապտուղ և չորալոլիկ	2.000
	Aubergine slices marinated in red wine vinegar Գինուլ քացախով մարինացված սմբուկ	2.000
	Fruit & wild garlic pickles մրգի և վայրի սխտորի թթու	1.400
	Cheese balls marinated in olive oil Պանրի գնդիկներ ձիթալոլի մեջ	2.000
	Dates with blue cheese baked with bacon Արմավ կապույտ պանրով՝ խորոված բեկոնի մեջ	2.000
	Artichokes in lemon-honey sauce Արտիճուկ մեղրի ու կիտրոնի թանձրուկով	2.000

3-4 persons / 3-4 անձի համար

## mediterranean trio

միջերկրական եռյակ

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

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

5.200 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

6.500 AMD

perle

# traditional appetizers

ավանդական նախուտեստներ

	Fresh herbs & summer vegetables Թարմ կանաչի և բանջարեղեն	3.200
	Home-made pickled vegetables Տնական թթու	1.800
	Farm cheese platter Գյուղական պանրի տեսականի	3.200
	T'hal or beef ghavourma / salt cured beef cooked then poured with clarified butter Տհալ կամ տավարի դավուրմա	1.600 100g.
	Traditional platter / Fresh herbs, vegetables, home-made pickles & farm cheeses Ավանդական հավաքածու / Թարմ կանաչի, բանջարեղեն, տնական թթու, գյուղական պանիրներ	5.000

## aged cheese platter

հասունացած պանրի տեսականի

a selection of specialty aged cheeses, honey, home-made condiments and nuts.


պանիրների տեսականի, տնական սոուս, մեղր և ընդեղեն


7.000 AMD

perle

# salads


աղցաններ

 vegetarian / բուսական


 vegan / վեգան

 **Val de Loire** / Apple, walnut, and cranberry salad with red onion and blue cheese dressing, a fond memory of French countryside flavours **3.600**


**Վալ դը 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 **3.600**

**Մերիդա** / Քինոա, կաղամբ, սոխ, պղպեղ ու համեմ պարուրված մեղրի ու կիտրոի սոուսով՝ Մեքսիկայի շուկաների համերը

 **Jordan** / Sumac-marinated onion salad with croutons, lettuce, and dates - a fond memory of Jordan's Wadi Rum desert **3.200**


**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 **3.200**

**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 **3.600**


**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. **3.600**

**Հունական աղցան** / Հորիատիկին կամ հունարեն «գյուղական աղցանը» ապացույցն է, որ համեղ ուտեստ կարելի է պատրաստել ընդամենը մի քանի պարզ բաղադրիչներով

**Shiraz** / Sweet watermelon with cucumber, fresh herbs, and mint, balanced by salty cheese, with smoky bacon for a deeper, savory note. **3.600**

**Շիրազ** / քաղցր ձմերուկ՝ վարունգով, թարմ կանաչիներով և անանուխով, համադրված աղի պանրով և բեկոնով՝ ավելի արտահայտիչ համ ստանալու համար

 **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 **3.200**

**Հայկական ամառային աղցան** / Արևահամ, թարմ բանջարեղեն առատ, անուշաբույր կանաչիներով. այն անպայման պետք է պահպանվի Հայաստանի մասին ձեր հիշողություններում

**Garni** / Tender beef strips, wine-infused plums, grapes, garden chard, and fresh tarragon, dressed in a fruit molasses vinaigrette. **4.000**

**Գառնի** / փափուկ տավարի մսի շերտերով, գինու մեջ թրմված սալորով, խաղողով, պարտեզի մանգոլով և թարմ թարխունով՝ համեմված մրգային օշարակի վինեգրետ սոուսով

perle

# pasta


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 պարզևուժ 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

**Lemon pasta with salmon** / Fettuccine tossed through with a light cream parmesan sauce and chunks of salmon **3.600**





**Պաստա սաղմոնով** / Ֆետուչինի՝ պարուրված նուրբ սերուցքային թանձրուկով, պարմեզանով և սաղմոնի կտորներով

perle

# soups



ապուրներ

 vegetarian / բուսական  vegan / վեգան

	<b>Pumpkin cream soup</b> <i>Դդումով կրեմ ապուր</i>	<b>2.800</b>
	<b>Broccoli &amp; blue cheese soup</b> <i>Բրոկոլիով ու կապույտ պանրով ապուր</i>	<b>2.800</b>
	<b>Wild mushroom soup</b> <i>Վայրի սնկով ապուր</i>	<b>2.800</b>
	<b>Chicken &amp; estragon soup</b> <i>Հավով և թարխունով ապուր</i>	<b>2.800</b>
	<b>Aveluk / wild sorrel soup</b> <i>Ավելուկով ապուր</i>	<b>2.800</b>
	<b>Salmon cream soup</b> <i>Սաղմոնով կրեմ ապուր</i>	<b>3.600</b>

# bagel menu

բեյգլներով մենյու

	<b>Bacon-Lettuce-Tomato with anchovy mayonnaise</b> <i>Բեկոն, հազար ու լոլիկ անչոուսի մայոնեզով</i>	<b>3.600</b>
	<b>Arugula, tomato &amp; parmesan with walnut cream</b> <i>Ռուկոլա, լոլիկ ու պարմեզան՝ ընկույզի կրեմով</i>	<b>3.800</b>
	<b>Honey-mustard turkey</b> <i>Հնդկահավի կրծքամիս, մեղրի ու մանանեխի սոուսով</i>	<b>3.800</b>
	<b>Mushroom &amp; caramelized onions</b> <i>Սունկ և կարամելիզացված սոխ</i>	<b>3.400</b>
	<b>Grilled pepper, ham &amp; cheese</b> <i>Խորոված պղպեղ, խոզապուխտ և պանիր</i>	<b>3.600</b>
	<b>Cream cheese &amp; cured trout</b> <i>Սերուցքային պանիր և աղադրված իշխան</i>	<b>4.400</b>



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:

# Կարմիր միս

հիմնական ուտեստներ

# red meat

main courses

## տավարի միս բուրգունդյան ձևով

7.500

Տավարի նրբահամ միսը եփված նոսն գինու հարուստ սոուսով, մատուցվում է հազրեվարդով խորոված կարտոֆիլի և դդումի հետ

## օստրոկո

7.500 / 9.500

կիսվելու համար

Հորթի սրունք՝ դանդաղ եփված սպիտակ գինու մեջ, մատուցվում է կարտոֆիլի խյուսով

## սթեյք չիմիչուրի սոուսով

1.800

100 գ.

Ջերմ հիշողություն Մենդոսայից. հյութալի թի-բոն սթեյք, մատուցվում է տապակած կարտոֆիլով և սոխով, ճիթապտղի տապենադով և չիմիչուրի սոուսով

## խոզի չալադաջ ուրցով

6.500

Հյութեղ խոզի չալադաջ բուրավետ ուրցի սոուսով՝ պատրաստված ջեռոցում, մատուցված գերմանական տապակած կարտոֆիլով

## խոզի սրունք բավարական ձևով

9.500

մեծ չափաբաժին

Նախ. ամրագրումով

Ջեռոցում պատրաստված՝ խրթխրթան կեղևով, հյութեղ մսով և հարուստ գարեջրի թանձրուկով, մատուցվում է ավանդական թթու կաղամբով, տարեկանի հացով և օբազդա՝ կամամբերի խորտիկով

## ասիական խոզի կողեր

6.500

Ջեռոցում պատրաստված, նուրբ խոզի կողիկներ քաղցր-կծու թանձրուկով, մատուցվում են շոգեխաշած բանջարեղենով

## այծ կամ գառ հունական ձևով

2.000

100 գ.

առնվ. 2 անձի համար

Նախ. ամրագրումով

Այծի կամ գառի ամբողջական բուրդ, թիակը կամ կողերը՝ պատրաստված ճիթապտղով, սխտորով, կիտրոնով և միջերկրածովյան կանաչիներով: Մատուցվում է գյուղական կարտոֆիլով և սեզոնային բանջարեղենով:

## bœuf bourguignon

7.500

Tender beef simmered in a rich pomegranate wine sauce, served with rosemary roasted potatoes and vegetables

## ossobuco milanese

7.500 / 9.500

for sharing

Veal shanks that are slowly cooked in white wine, served with mashed potatoes

## steak with chimichurri

1.800

100g.

Fond memory of Mendoza: Tender T-bone steak, served with roasted potatoes and onions, olive tapenade and chimichurri

## pork chops with thyme

6.500

Juicy pork chops seared to perfection, drizzled with a fragrant thyme sauce, and served with German roasted potatoes

## bavarian pork knuckle

9.500

large portion

preorder required

Roasted pork hock with crispy skin, succulent meat, and rich beer gravy, served with traditional sauerkraut, rye bread & obazda - camembert dip

## asian pork ribs

6.500

Prepared in oven with a sweet-savory glaze, served with steamed vegetables

## goat or lamb roast greek style

2.000

100g.

min. for 2 persons

preorder required

Whole leg, shoulder, or rack of goat or lamb, roasted to perfection in olive oil, garlic, lemon, and Mediterranean herbs, served with village potatoes and seasonal vegetables

# սպիտակ միս

հիմնական ուտեստներ

# white meat

main courses

## Նապաստակի կաշատորե

6.000

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 քաղափի բույնի վրա

## անուշաբույր հավով փլավ

6.500  
2 անձի համար

Տապակած հավի ազդրերը նրբորեն եփված կարամելացված սոխով ու հիլով համեմված բրնձի մեջ

## հնդկահավի ոուլետ

11.000  
2 անձի համար

Հնդկահավի հյութեղ ոուլետ՝ փաթաթված խրթխրթան բեկնով և լոռամրգի միջուկով, մատուցվում է պիկանտ մրգային խյուսով

Նախ. ամրագրումով

## իշխան՝ միջերկրածովյան ոճով

1.400  
100գ.  
առնվ. 2 անձի համար

Ամբողջական ձուկ ջեռոցում՝ ձիթայուղով, կիտրոնով, սխտորով և միջերկրածովյան կանաչիներով, մատուցվում է չերի լոլիկներով

Նախ. ամրագրումով

## դորադո՝ կիտրոնի կարտոֆիլով

6.500

Ձիթայուղով, սխտորով և այգու կանաչիներով պատրաստված ձուկը մատուցվում է կիտրոնի հյութով և օրեգանոյով տապակած կարտոֆիլի հետ

## սաղմոն՝ կանաչ սոուսով

7.200

Սաղմոնի ֆիլե՝ տապակած կարտոֆիլի չիպսերով և հայտնի Ֆրանկֆուրտի կանաչ սոուսով, որը Յոհան Վոլֆգանգ ֆոն Գյոթեի սիրելի ուտեստն էր

## rabbit cacciatore

6.000

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

6.500  
for 2 persons

Roasted chicken thighs gently cooked with caramelized onions in cardamom rice

## turkey roll in bacon coat

11.000  
for 2 persons

Succulent turkey roll with a cranberry filling, wrapped in crispy bacon, and served with a smooth and tangy fruit purée

preorder required

## trout mediterranean style

1.400  
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

preorder required

## dorado with lemon potatoes

6.500

tender fish infused with olive oil, garlic, and garden herbs, served alongside potatoes roasted in lemon juice and oregano

## salmon with green sauce

7.200

Salmon fillet served with fried potato crisps and Frankfurt green sauce— a favorite of Johann Wolfgang von Goethe

# տատիկի խոհանոցից

հիմնական ուտեստներ



## տատիկի տավարի խաշլամա 6.000

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

## ճուտ՝ վրացական ձևով 5.000

Տապակած ճուտ՝ սխտորով սերուցքային թանձրուկով, մատուցվում է ընկույզով սմբուկի աղցանով

## տժվժիկ 4.500

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

## իշխան թարխունով լավաշի մեջ 1.400

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

նախ. ամրագրումով

## պասուլց տոլմա 6.000

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

կիսավեղու համար

## վանախաշ տհալով 5.000

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

## ղափամա 4.200

Բրնձի, ոսպի և սիսեդի փլավ՝ մատուցվում է խորոված դոմի վրա, սոխի օղակներով և թահինիի համեղ թանձրուկով

## արիշտա սնկով 3.400

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

# grandma's kitchen

main courses

## grandma's beef khashlama 6.000

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

## baby chicken georgian style 5.000

Roasted baby chicken in a creamy garlic sauce, served with an eggplant and walnut salad on the side.

## 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 1.400

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

preorder required

## pasuts tolma 6.000

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

for sharing

## vanakhash with beef t'hal 5.000

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 4.200

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

## arishta with mushrooms 3.400

Traditional Armenian noodles with buttery roasted mushrooms, garden greens and cinnamon matsoun.



# kids menu

մանկական մենյու

Pancakes with nutella Նուտտելլայով փենքեյք	2.000
French fries Կարտոֆիլ ֆրի	1.500
Pasta with butter or matsoun Պաստա կարագով կամ մածոնով	1.200
Arishta with butter Արիշտա կարագով	1.400
Chicken soup Հավով ապուր	1.600
Chicken wings with village potatoes Հավի թևիկներ գյուղական կարտոֆիլով	2.000
Potato mash Կարտոֆիլի խյուս	900
Rice or buckwheat pilaf Բրնձով կամ հնդկաձավարով փլավ	900

# side dishes

խավարս

Potato and/or pumpkin roasted with Parmesan խորոված կարտոֆիլ և/կամ դդում Պարմեզանով	2.000
Potato mash with Parmesan Կարտոֆիլի խյուս Պարմեզանով	2.000
Oven grilled mushrooms Չեռոցում խորոված սունկ	2.400
Oven grilled vegetables Չեռոցում խորոված բանջարեղեն	2.400

perle

# cold beverages

սառը ըմպելիքներ

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

1500 / 2800 AMD 0,51 / 1,01

fruit juice or home made compote Մրգային հյութ կամ տնական կոմպոտ	600/1.600 0,33 / 1,01
sparkling water հանքային ջուր	500
still water աղբյուրի ջուր	450
tea թան	800/1.600 0,51 / 1,01

perle

# coffee & tea

սուրճ և թեյ

## Coffee / Սուրճ

espresso or americano Հսպրետո կամ ամերիկական	1.000
cappuccino or latte կապուչինո կամ լատե	1.400
coffee latte masala սուրճ լատե մասալա	1.600
flat white ֆլեթ ուայթ	1.600
espresso tonic Հսպրետո տոնիկ	2.000
bumblebee coffee բամբլ սուրճ	2.000
irish coffee սուրճ իռլանդական ձևով	3.000
armenian coffee հայկական սուրճ	800
hot chocolate տաք շոկոլադ	1.400

## Tea / Թեյ

black, green or earl grey թեյ՝ սև, կանաչ կամ էրլ գրեյ	800
Lori region herbs Լոռվա խոտաբույսերով	1.200
arabian tea / black tea, mint, cinnamon, honey արաբական թեյ / սև թեյ, նանա, դարչին, մեղր	1.600
persian poem / mint, rose, dried limes պարսկական պոեմ / նանա, վարդ, չորացրած լայմ	1.600
immunity tea / ginger, lemon, turmeric, cinnamon, honey իմունիտետի թեյ / կոճապղպեղ, կիտրոն, քրքում, դարչին, մեղր	1.600

perle

# Միրելի ծնողներ,

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:

Dear parents,

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



WWW.DEBED.LIFE



perle.debed