

# Aperitif \* Digestif

## **Vodka**

<i>Absolut (swedish)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.20</i>
	<i>4 cl</i>	<i>4.20</i>
	<i>0.5 l Fl.</i>	<i>34.00</i>

<i>Moskovskaja (russian)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2.20</i>
	<i>4 cl</i>	<i>4.00</i>
	<i>0.5 l Fl.</i>	<i>32.00</i>

## **Armenian Brandy**

<i>Ararat (5 Years)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.50</i>
	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>

<i>Ani (6 Years)</i>	<i>2 cl</i>	<i>5.50</i>
	<i>4 cl</i>	<i>10.00</i>

<i>Achtamar (10 Years)</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
	<i>4 cl</i>	<i>11.00</i>

<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>
---------------	-------------	-------------

<i>Johnnie Walker</i> <i>(Red Label )</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.00</i>
	<i>4 cl</i>	<i>5.50</i>

<i>Johnnie Walker</i> <i>(Black Label 12 Jahre)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.00</i>
	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>

# Starters

1.	<i>Feta Cheese</i>	5.00
3.	<i>Aubergine puree</i> <i>(made with grilled aubergine, tomato &amp; herbs)</i>	6.50
4.	<i>Zaziki</i>	4.00
5.	<i>Lubia (red Beans)</i>	4.00
6.	<i>Mixed platter</i> <i>(a mixture of different starters)</i>	9.50
8k.	<i>Marinated garlic</i>	3.50
8o.	<i>Marinated olives</i>	3.50
8s.	<i>Marinated cucumber</i>	3.50
9.	<i>Baked aubergine with Zaziki</i>	6.00

# Salad

10.	<i>Tomato salad</i>	4.00
11.	<i>Cucumber salad</i>	4.00
12.	<i>mixed Salad</i>	4.50
12a.	<i>small mixed Salad</i>	3.50
15.	<i>mixed Salad with Feta cheese &amp; olives</i>	6.50
15a.	<i>small mixed Salad with Feta cheese &amp; olives</i>	4.50

# Soup

18.	<i>Tomato soup</i>	4.00
-----	--------------------	------

# Specials

2.	<i>Aubergine &amp; shrimp casserole</i>	7.50
14.	<i>mixed salad with grilled chicken filet</i>	7.50
39RS.	<i>Chicken filet with basmati-rice &amp; salad</i>	8.50
39KS.	<i>Chicken filet with potato gratin &amp; salad</i>	8.50
40RS.	<i>Lamb with basmati-rice &amp; salad</i>	9.50
40KS.	<i>Lamb with potato gratin &amp; salad</i>	9.50

## **"Rollo"**

*This oven baked speciality consists of Armenian flat bread rolled around a choice of delicious fillings*

21.	<b>Rollo vegetarian</b> <i>Feta cheese, aubergine, tomato, salad, yoghurt dressing</i>	7,50
24.	<b>Rollo chicken</b> <i>Chicken filet, cheese, yoghurt dressing, tomato sauce</i>	8,00

# Lavastone-Grill

46.	<b>Lulee,</b> <i>grilled beef and lamb kebab (minced meat)</i> <i>with a side-dish of your choice*</i>	9.50 11.50
47.	<b>marinated Lamb</b> <i>with a side-dish of your choice*</i>	12.00 14.00
48.	<b>Yerevan platter</b> (saddle of lamb, chicken, Lulee) <i>with a side-dish of your choice*</i>	13.00 15.00
49.	<b>marinated chicken</b> <i>with a side-dish of your choice*</i>	10.00 12.00

*\*as side-dish you can choose from basmati-rice, salad or potato gratin !*

# Lavastone-Grill

50.	<b>Mixed Grill</b> (saddle of lamb, chicken, Lulee, lambchops) <i>with a side-dish of your choice*</i>	19.00 21.00
51.	<b>Special platter</b> (saddle of lamb & Lulee) <i>with a side-dish of your choice*</i>	13.00 15.00
52.	<b>marinated lambchops</b> <i>with a side-dish of your choice*</i>	18.50 10.50
53.	<b>marinated lambchops &amp; Lulee</b> <i>with a side-dish of your choice*</i>	20.00 22.00
54.	<b>marinated chicken filet</b> <i>with a side-dish of your choice*</i>	10.50 12.50

*\*as side-dish you can choose from basmati-rice, salad or potato gratin !*

# Non alcoholic

<i>Vöslauer with CO<sub>2</sub></i>		
<i>(mild sparkling water)</i>	<i>0.25 l bottle</i>	<i>1.90</i>
	<i>0.75 l bottle</i>	<i>4.50</i>
<i>Vöslauer without CO<sub>2</sub></i>		
<i>(flat/still water)</i>	<i>0.25 l bottle</i>	<i>1.90</i>
	<i>0.75 l bottle</i>	<i>4.50</i>
<i>Cola *, ***, Fanta *, Sprite</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.00</i>
<i>Cola light, *, ***</i>	<i>0.33 l bottle</i>	<i>2.50</i>
<i>Apple / Orange juice</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.20</i>
<i>Tomato juice</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.40</i>
<i>Peach nectar</i>	<i>0.2 l</i>	<i>2.40</i>
<i>Bitter Lemon **</i>	<i>0.2 l bottle</i>	<i>2.20</i>
<i>Ginger Ale *</i>	<i>0.2 l bottle</i>	<i>2.20</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0.2 l bottle</i>	<i>2.20</i>

*\* Farbstoff, \*\* Chinin, \*\*\* Koffein*

# *coffee & desserts*

*Armenian coffee "surdch" (mocha) 2.00*

*Finely ground coffee, brewed with sugar & water*

*Glass of Tea 2.00*

*please ask your server about our daily dessert specials !*

# Red wine

**St. Estèphe, Château Phélan Segur, AOC,**  
Bordeaux, France, (please ask for the year (vintage))      0.75 l bottle      87.00

*Dunkles rubinrot. Die inexistenten Nase des Weines, der es nicht nötig hat zu gefallen; dann aber superb Tannin im Mund, schokoladig und doch nicht schwer, raffinierte Textur, beeindruckende Länge; perfekt gemacht, eigenständig, großer Wein*

**St. Emilion Grand Cru, Château Jean Voisin, AOC,**  
Bordeaux, France, (Jahrgang bitte erfragen!)      0.75 l bottle      65.00

*Dunkles purpurrot. Sein bereits komplexes Bouquet bietet Noten von eingemachten Brombeeren, die mit blumigen und holzigen Nuancen verbunden sind. Sein ausgewogener, harmonischer Geschmack, der Fleisch, Stoff und Länge besitzt, stützt sich auf dichte, verschmolzene Tannine. Ein Idealer Wein zu unserem Gegrilltem.  
Begrenzte Menge, alle Flaschen sind nummeriert !*

**Château Mylord Cuvée Milady, AOC,**  
Bordeaux, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!)      0.75 l Fl.      34.00

*körperreich, mit tiefer kräftiger Kirschenfarbe, die Nase ist intensiv, herrliche Aromen von Kakao und kleinen schwarzen Früchten.  
Das Ansprechen ist würzig und rund,  
ein idealer Wein zu unserem gegrilltem Lamm.  
Verschiedene Auszeichnungen im Guide Hachette für den 2002er Jahrgang*

# Red wine

**Chianti Classico, Clemente VII, DOCG,**  
Italien / Chianti, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l bottle 26.00

*intensives Bukett mit leichter Vanillenote, harmonisch, samtig & rund,  
ein idealer Wein zu unserem gegrilltem Fleisch*

**Château La Gravière, AOC, Côtes de Bourg**  
Bordeaux , Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l Flasche 26.00

*Aromen von schwarzen Früchten und grünem Pfeffer. Im Geschmack  
vollmundig und gut strukturiert. Silbermedaille Concours Général de  
Pairs 2001 und ein Stern im Guide Hachette.*

**Château Pessan Saint-Hilaire, AOC,**  
Bordeaux Supérieur, Frankreich, (Jahrgang bitte erfragen!) 0.75 l bottle 26.00

*Ein tiefroter Wein mit braunen Reflexen der ein herb-fruchtiges Bouquet  
nach dunklen Beeren und Pfingstrosen entwickelt. Er hat einen weichen,  
fruchtigen Geschmack nach Schlehe und Holunder, wobei sich die  
abgerundeten Tannine und die angenehme Säure schön ergänzen.  
Ein idealer Wein zu unserem Lammkarree.*

# Champagner

## **Champagner Baron-Fuenté, Grande Reserve Brut,**

*Nase nach Apfel, Pfirsich und Birne, harmonischer Geschmack, gehaltvolle & fruchtige Aromen, gestützt durch einen exzellenten Aufbau,*

*Medaille d`Or au Concours Mondial des Effervescents-dijon 2003,  
Medaille d`Argent Concours de Vins Bordeaux 2003,*

0.75 l bottle 65.00

## **Champagner Baron-Fuenté, Rosé Dolores Brut,**

*reiche Nase nach roten und schwarzen Beeren, erinnert an Biscuit & Brioche, voll & fruchtig am Gaumen*

*Medaille d`Or London Wine Challenge,  
Medaille d`Or Mondial de Bruxelles,  
Medaille d`Or Concour Macon,*

0.75 l bottle 67.00

## **Champagner Baron-Fuenté, Esprit de Baron-Fuenté Brut,**

*goldene Farbe, mit einer feinen, komplexen Nase, wo sich trockene Früchte & delikate Aromen zeigen, zeichnet sich aus durch Finesse & Eleganz*

*Medaille d`Or Concours de Paris 2003,  
Medaille d`Or Vinalies Internationales 2003,  
2 Sterne im Guide Hachette*

0.75 l bottle 70.00

# Wines

## **Red wines:**

<i>Merlot (Italy), dry</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Montepulciano (Italy), dry</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Côtes du Rhône (France), dry</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.90</i>

## **White wines:**

<i>Riesling, Germany, dry</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.50</i>
<i>Pinot Grigio, Germany, dry</i>	<i>0.2 l</i>	<i>3.50</i>