

#### Уважаемый посетитель

Мы рады приветствовать Вас в гостеприимном ресторане "Таверна Ереван", где Вас ждет уютная атмосфера, включающая в себя исключительное сочетание цены, качества и культуры обслуживания. Меню "Таверны Ереван" содержит разнообразные блюда, любимые жителями и гостями столицы Армении. Принцип подбора блюд в нашем меню прост — подавать истинно армянские, национальные блюда и лучшие шедевры кавказской кухни, которые одновременно и вкусны, и изысканны, и разнообразны. Залог нашего успеха — высокое качество и разнообразие блюд.

Добро пожаловать в "Таверну Ереван"! Здесь вы можете проводить деловые встречи, организовывать различные торжества и мероприятия, отмечать незабываемые семейные праздники.

# DEAR CUSTOMER

It is our pleasure to host you in the beautiful halls of Tavern Yerevan restaurant where you will appear in an unmatched environment offering an excellent combination of price, quality and service. The menu of the restaurant includes a big number of dishes, some of which have endured for centuries as the favorites of Armenians and are still on the list of the most popular dishes. In preparing our menu we were guided by a simple principle - to offer a purely Armenian cuisine that will feature such dishes that are forgotten or almost forgotten. We have also included the best samples of the Caucasian cuisine that are suitable to our customers' taste, but are also unique and somewhat different. Our success is triggered by the highest quality and variety of the dishes we offer.

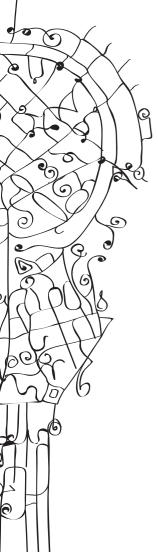
VISIT TAVERN YEREVAN WHERE YOU CAN HOLD BUSINESS MEETINGS, HAVE CELEBRATIONS AND EVENTS AND UNFORGETTABLE FAMILY GATHERINGS.

#### Онас

Национальная кухня любой страны является составной частью ее культуры и отражает предпочтения, которые формируются с течением времени. Несмотря на то, что кухня отражает национальные особенности каждого народа, она не ограничивается особенностями и культурными традициями одной нации, а взаимодействуя с традициями других народов подвергается изменениям и обогашается. Именно исходя из этих соображений, со дня создания "Таверны Ереван" мы стремимся сочетать лучшие традиции армянской и кавказской кухни. Ведь многие из этих блюд со временем были признаны нашим народом, и составляют часть армянской кухни. Так, со дня основания мы ставим перед собой цель предлагать клиентам такие блюда, которые соответствуют его вкусовым и культурным традициям, но в те же время отличаются своей уникальностью.

# ABOUT US

The cuisine of a region is part of its larger culture and an evidence of the preferences that evolve with time due to contacts and historical developments. Being a unique part of the national identity the cuisine also experiences different influences and cannot be restricted by the traditions of one culture or one nation. Probably this is why since Tavern Yerevan came into being we tried to combine the best traditions of Armenian and Caucasian cuisines in our restaurant. Many of the Caucasian dishes have been accepted by Armenians with time and have become an integral part of the Armenian menu. Since the very beginning our mission was to offer dishes that are palatable for our customers from both culinary and cultural perspective, but are also slightly different and unique.





## Хоренаци 29/2

"Таверна Ереван", расположенная по адресу Хоренаци 29/2, очень популярна как место, где во время ланча Вас накормят вкусно, быстро и по доступной цене. А по вечерам нас посещают семьями или для проведения деловых ужинов. Внутренний интерьер, сочетание деревянных гравюр с каменными плитами создают несравненную атмосферу старых армянских домов. Это чувство усиливается, когда старые забытые национальные блюда, как например фасолевый суп, подаются в глиняных горшочках.





# 29/2 KHORENATSI STR.

0

This restaurant located at Khorenatsi 29/2 is popular as a fast, tasty and affordable lunch place. In the evening time families come here or business dinners are being held. The design that combines wooden carving with stone tiles creates the impression of an old Armenian home. This feeling becomes complete when clay-made cutlery is used to serve one of the almost forgotten dishes of the Armenian cuisine, i.e. bean soup.





### Пароняна 7

"Таверна Ереван" по улице Пароняна 7 известна своей теплой атмосферой, где наши посетители чувствуют себя в непринужденной и спокойной домашней обстановке. Внутренний дизайн ресторана удобен и скромен, и гармонично переплетается с красивыми звуками народной и эстрадной музыки. Отдельные залы ресторана предоставляют возможность проводить деловые встречи в более спокойной обстановке. Уютный большой зал, отделанный местными природными камнями, стал любимым местом среди туристов. Их всех привлекает армянская кухня, и в особенности традиционный шашлык из мяса свинины, баранины и говядины.

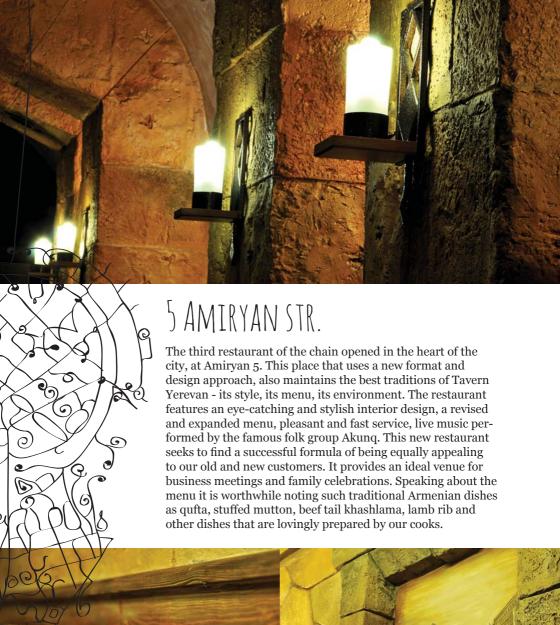






Третий ресторан открылся в сердце Еревана, по адресу Амиряна 5. Используя новые подходы в дизайне, этот ресторан сохраняет все лучшие традиции "Таверны Ереван" – стиль, кухню, теплую атмосферу. Прекрасный и гармоничный внутренний дизайн, расширенное меню, гостеприимное и быстрое обслуживание, живая музыка, исполняемая всеми любимым этнографическим ансамблем "Акунк" – это и есть наша новая формула успеха. "Таверна Ереван" на улице Амиряна - исключительное место для деловых встреч и семейных торжеств. Говоря о меню, не можем не вспомнить о таких блюдах, приготовленных нашими поварами, как кюфта, фаршированное баранье бедро, баранья лопатка, хашлама из говяжего хвоста.







# Свежие продукты домашнего приготовления и есть секрет успеха "Таверны Ереван"



#### Свежее мясо

Уже в течении семи лет многочисленные клиенты "Таверны Ереван" всегда высоко ценят блюда, которые мы готовим из свежего, незамороженного мяса. Мы употребляем только свежее мясо высокого качества, поставляемое нам нашими партнерамифермерами. Не можем не упомянуть также о наших высококвалифицированных поварах, которые не просто готовят блюда, а создают произведения искусства из этих продуктов.

# Соленья, приготовленные нами наши постоянные клиенты высоко ценят

таши постоянные клиенты высоко ценят соленья, приготовленные традиционным, народным способом, которые и подаются в наших ресторанах.



## Домашний Компот

Мы готовим домашние компоты из различных местных фруктов и ягод. Компоты имеют большой спрос у наших постоянных клиентов, которые хорошо помнят и высоко ценят традиционный способ его приготовления.

#### Водка

У нас подается водка, приготовленная в Сюнике и Тавуше традиционным способом. В народе говорят, что применение небольшого количества домашней водки, особенно тутовки, благоприятно влияет на здоровье человека.







It is due to the many dishes made of fresh meat that the flow of customers to Tavern Yerevan never slowed down in the past seven years. At Tavern Yerevan we use the highest quality fresh meat supplied by our partner farmers and producers. It is worth speaking about our cooking/chief staff, who do not just prepare dishes, but create species of culinary art from these products.

#### PICKLE ASSORTMENT PREPARED BY US

Our regular customers have high appreciation of the pickles prepared by us and served in our restaurants only.

# HOMEMADE FRUIT JUICE - "KOMPOT"

We serve juice made by us from different fruit and berries. It is very much on demand among our customers who remember and cherish the homemade "kompots".

#### VODKA

We serve vodka that is made of fruit and berries with use of traditional technology typical to Syuniq and Tavush regions. There is an opinion that limited use of vodka made of these berries and fruit has a positive effect on our health.

# Mehio MENU



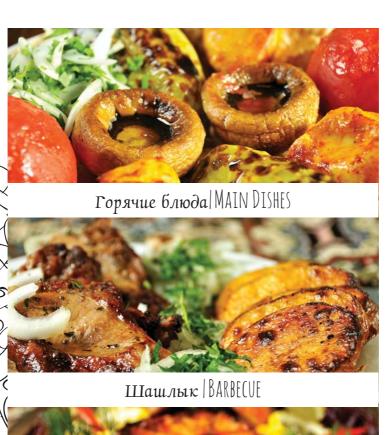
 $\mathbf{X}$ олодные блюда  $| \texttt{COLD}| \mathsf{APPETIZERS}|$ 



Салаты | SALADS



Cynы | SOUPS





9

Рыбные блюда | FISH |



Xayanypu | KHACAPURI



00

Десерт DESSERT



#### Hanumku DRINKS

# PANDOKYEREVAN.COM/MENU

Очень скоро вы сможете зарезервировать столик в ресторанах "Таверны Ереван" и выбрать блюда из предлагаемого меню онлайн.

VERY SOON YOU CAN MAKE AN ON-LINE RESERVATION IN
RESTAURANTS OF "TAVERN YEREVAN" AND CHOOSE YOU OWN MENU.

# Kohmakmhas | CONTACTS

#### Хоренаци | KHORENATSI

Ул. Хоренаци 29/2 | St. Khorenatsi 29/2

Тел.: /для резервации и доставки/ Tel.:/for ordering a table and delivery/ (010) 582-512, (010) 562-512

Рабочие часы | Working hours 09:00 - 00:00

E-mail: khorenatsi@pandokyerevan.com

#### Паронян | PARONYAN

Ул. Пароняна 7 | St. Paronyan 7

Тел.: /для резервации и доставки/ Tel.:/for ordering a table and delivery/ (010) 530-563, (091) 530-563

Рабочие часы | Working hours 10:00 - 00:00

E-mail: paronyan@pandokyerevan.com

#### Амирян AMIRYAN

Ул. Амиряна 5 | St. Amiryan 5

Тел.: /для резервации/ Tel.:/for ordering a table/ (010) 545-545, (099) 545-545

Рабочие часы | Working hours 10:00 - 00:00

E-mail: amiryan@pandokyerevan.com



WWW.PANDOKYEREVAN.COM