

# ARARAT CHAČAPURI

ARARAT КЧАЧАПУРИ / АРАРАТ ХАЧАПУРИ

## ARARAT CHAČAPURI

7,5

SU SŪRIU IR MĒSA A:1,3,7 /  
WITH CHEESE AND MEAT /  
С СЫРОМ И МЯСОМ



## ARARAT CHAČAPURI

7,5

SU SŪRIU IR ŽALUMYNAIS /  
WITH CHEESE AND GREENS /  
С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ A:1,3,7



## ARARAT CHAČAPURI

7,5

SU SŪRIU / WITH CHEESE /  
С СЫРОМ A:1,3,7





**CHARČIO SU AVIENA** 6,5

LAMB KHARCHO / Харчо из баранины  
Aštri kaukazietiška avienos sriuba / Spicy caucasian soup  
with lamb / Кавказский острый суп из баранины

**CHARČIO SU JAUTIENA** 5

BEEF KHARCHO / Харчо с говядиной  
Aštri kaukazietiška jautienos sriuba / Spicy caucasian soup  
with beef / Кавказский острый суп с говядиной



**CHASHLAMA** 6,5

LAMB HASHLAMA / Хашлама с бараниной  
Armėniška avienos sriuba, pagaminta pagal Šiaurės  
Armėnijos tradicijas / Traditional armenian lamb soup /  
Армянский суп из баранины, пригтовлен согласно  
армянским традициям на севере

**ARMĖNISKI BARŠČIAI** 5

BORSHCH SOUP / Армянский борщ  
Turtingo skonio, armėniškomis žolelėmis praturinti  
barščiai su jautiena A:7 / Beetroot, cabbage soup Armenian  
style / Армянский борщ



**AKROŠKA** 4

AKROSHKA / Акрошка  
Vasariška šalta sriuba su žalumynais, patiekama  
su keptomis bulvėmis A:7 / Cold summer soup served  
with fried potatoes / Холодный летний суп, подаётся с  
жареной картошкой



v  
**ADZIABSANDALIS**

7,5

ADZABSANDAL / АДЖАБСАНДАЛ

Ant žarijų keptų baklažanų, paprikų, pomidorų karštos salotos svieste (veganiška versija su alyvuogių aliejumi) / Grilled vegetable salad (ask for vegan version) / Теплый салат из овощей на огне

v  
**ZINGIALOV HACS**

7,5

ZHINGIALOV KHAC / ЖИНГЯЛОВ ХАЦ

Tradicioniai Arcacho krašto paplotėliai su žalumynais, patiekiami su macuni užpilu (galima veganiška versija be padažo, tik su citrina) A:7 / Greens in bread / Зеленъ в лепёшке





**TUNU SALOTOS**

6,5

**TUNA SALAD / САЛАТ**

Konservuotas tunas, žirneliai, pomidorai, keptos bulvės, kiaušinis, mar. svogūnai, majonezas arba užpilas. A: 4,11 / Tuna, peas, fried potatoes, tomatoes, mayonnaise, lettuce, red onions / Тунец, картошка, помидоры, салат, зелёный горошек маринованный лук, майонез

**VIŠTIENOS GRILIO SALOTOS** 7,5

**GRILLED CHICKEN SALAD / КУРИНЫЙ САЛАТ**

Ant ugnies kepta vištienos krūtinėlė, salotų lapai, paprika, kepti avinžirniai, medaus ir garstyčių užpilas A:10 / Grilled chicken, lettuce, red bell pepper, fried chickpeas, honey-mustard seasoning / Жареная курица на гриле, салат, сладкий перец, жаренный нут, меда-горчичный соус



**BAKLAŽANU SUKČINUKAI**

6

**EGGPLANT ROLLS / РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

Kepti baklažanai, fermentinis sūris, graikiniai riešutai, česnakas, majonezas, lavašas. Fried eggplant, cheese, walnuts, garlic, mayonnaise, lavash. Баклажаны, сыр, греческие орехи, чеснок, майонез, лаваш. A: 1, 3, 7, 8.

**LAŠIŲ GRILIO SALOTOS** 8,5

**GRILLED SALMON SALAD / САЛАТ С ЛОСОСЕМ**

Ant grilio kepta lašiša, morkos, agurkai, sezamo sėklos, citrinos ir alyvuogių aliejaus užpilas A: 4,11 / Grilled salmon, carrots, cucumbers, sesame seeds, lemon and olive oil seasoning / Лосось на гриле, морковь, огурцы, семена кунжута, лимон и оливковое масло



# LIULIA KIABABAI



## TRADICINIS

9

### TRADITIONAL LULA KEBAB / ЛЮЛЯ КЕБАБ

Kepta ant ugnies malta jautiena ir kiauliena, patiekama su garnyru, lavašu ir firminiu ARARAT padažu / Minced beef and pork grilled on fire, served with side dish, lavash and branded ARARAT sauce / Молотая говядина и свинина на огне, подаётся с гарниром, лавашом и фирменным соусом АРАРАТ

## AVIENOS

9,8

### LAMB LULA KEBAB / ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Kepta ant ugnies malta aviena, patiekama su garnyru ir firminiu ARARAT padažu / Minced lamb grilled on fire, served with side dish and branded ARARAT sauce / Молотая баранина на огне, подаётся с гарниром и фирменным соусом АРАРАТ



### TABULĖ

5

#### TABULEH SALAD / ТАБУЛЕ САЛАТ

Kuskusas, sezoniniai žalumynai, pomidorai, agurkai, česnakai, sviestas, raudoni svogūnai A: 1 / Couscous, greenery of season, tomatoes cucumber, garlic, butter, red onion / Кускус, сезонная зелень, помидоры, чеснок, красный лук



### GRAIKISKOS SALOTOS

6

#### GREEK SALAD / ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Pomidorai, agurkai, feta sūris, alyvuogės, salotų lapai, graikiniai riešutai, raudoni svogūnai ir alyvuogių aliejus A:7,8 / Tomatoes, cucumbers, feta cheese, olives, lettuce, walnuts, red onions and olive oil / Помидоры, огурцы, сыр фета, оливки, салат, грецкий орех, красный лук и оливковое масло



### TATIKI AGHCAN

5

#### TATIKI SALAD / БАБУШКИН САЛАТ

Pomidorai, agurkai, česnakai, žalumynai, citrinos ir alyvuogių aliejaus užpilas / Tomatoes, cucumber, garlic, greenery, lemon and olive oil seasoning / Помидоры, огурцы, чеснок, зелень, лимон и оливковое масло

**LAVASO TRASKUCIAI** 4  
LAVASH CRISPS A:1 / ХРУСТЯЩИЙ ЛАВАШ

**SŪRIO RINKINYS** 6,5

**CHEESE PLATE / НАБОР СИРОВ**  
Briža, pėlesinis sūris, rūkytas sūris, vynuogės, lavašo traškučiai A:1,7 / Home made brinza, blue cheese, smoked cheese, grapes / Домашняя брынза, сыр с плесенью, копченый сыр, виноград, хрустящий лаваш

**KALMARŲ ŽIEDAI / SVOGŪNŲ ŽIEDAI** 6

Kalmarų arba svogūnų žiedai, pikantiškas padažas / Squid or onion rings and picant sauce

**BASTURMA / SUDŽIUK** 6

**ARMENIAN DELICACIES / АРМЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ**  
Vyntina jautiena arba jautienos deša armėniškų prieskonių mišinyje, pagaminta pagal autentišką šeimos receptą / Homemade armenian air-dried spicy beef / Домашняя бастурма

**LAVASAS** 1,5 / 2,5

**LAVASH / ЛАВАШ**  
Tradicinė, pagal senovės papročius kepta armėnų duona / Traditional armenian bread A:1 / Армянский тонкий хлеб

**SŪRIO SPURGOS** 6,5

**CHEESE BALLS A:1,3,7 / СЫРНЫЕ ШАРИКИ**

**KEPTA DUONA / KEPTA DUONA SU SŪRIU** 3,5 / 4,5

**BLACK GARLIC BREAD A:1,3,7 / ЧЕРНЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ**

**UŽKANDA PRIE DEGGINĖS** 8

**SNACKS TO VODKA / ЗАКУСКА К ВОДКЕ**  
Karšto rūkyto deša, kiaulienos šoninė, marinuoti agurkai, alyvuogės, fermentinis sūris, marinuoti pipirai A:7 / Sausage, pork rib, pickles, olives, fermented cheese, papreroni / Колбаса гаречего копчения, белок, маринованный огурес, оливки, переперони.

**UŽKANDA PRIE ALAUS** 15

Kepta duona, svogūnų žiedai, kalmarų žiedai, rūkytos kiaulių ausytės, rūkyta deša, riešutai „Jėga“, alyvuogės, pikantiškas padažas / Black garlic bread, onion rings, squid rings, smoked pork ears, smoked sausage, nuts, olives, picant sauce.



## KIAULIENA IR JAUTIENA

PORK AND BEEF / СВИНИНА И ГОВЯДИНА



### YPATINGASIS "CHOROVAC" 12,5

#### STUFFED CHOROVAC / Свиной шашлык

Kiaulienos šašlykas, įdarytas su paprikomis, su pomidorais arba džiovintais pomidorais / Pork stuffed with red bell peppers, tomatoes or sundried tomatoes / Свиной шашлык с паприкой или помидором

### "GURMANŲ KIAVAB" 10,5

#### PORK AND BEEF KEBAB / Говяжий-свиной шашлык с баклажанами

Keptas ant išmo kapotos jautienos ir kiaulienos kebabas su baklažano griežinėliais / Mincied beef and pork with eggplants on grill / Говяжий свиной люля кебаб с ломтиками баклажана на огне



### MEGSTAMIAUSIAS "CHOROVAC" 9,5

#### FAVORITE BARBECUE / Традиционный

Tradicinis kiaulienos sprandinės šašlykas / Traditional pork barbecue / Традиционный свиной шашлык



### MASIS 14

#### MASIS / МАСИС

Jautienos išpjovos kepsnys, medaus ir vyno padaže / Beef steak in wine and honey sauce / Стейк из говядины в медово-винном соусе





## DESSERTAI

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ



### PACHLAVA

4,5

#### ПАХЛАВА / ПАХЛАВА

Tradicinis armėniškas daugiasluoksnis graikinių riešutų ir medaus pyragas / Traditional armenian pie with walnuts and honey / Традиционный армянский пирог с орехами и мёдом

### LEDAI / LEDAI SU ŠOKOLADU IR RIEŠUTAIS

3,5 / 3,8

#### ICE CREAM / МОРОЖЕНОЕ

Šokoladiniai, vaniliniai, braškiniai, bananiniai / Chocolate, vanilla, strawberry, banana / Шоколадное, ванильное, клубничное, банановое



### MEGR U MACUN

4

#### МЕГР У МАЦУН / МЕГР У МАЦУН

Armėniškas sveikuoliškas desertas su medumi ir karamelizuotais riešutais / Honey and yogurt with caramelised nuts / Армянский десерт с мёдом и сладкими орехами



### SERINĖ

4

#### SERINE / СЕРИНЕ

Švelnus varškės desertas su vaisiais ir uogų sirupu / Sweet curd dessert with fruits and syrup / Творожный десерт с фруктами и сиропом

## PAUKŠTIENA

FOWL / КУРЯТИНА



### VĪSTIENOS "CHOROVAC"

8,8

#### CHICKEN BARBECUE / ХОРОВАЦ КУРИНЫЙ

Svelnios vištienos šašlykas, patiekiamas su garnyru ir pikantišku padažu A:1,3 /

Tender chicken barbecue, served with side dish and picant sauce / Нежный куриный шашлык, подаётся с гарниром и пикантным соусом

### HAVIK

8,3

#### HAVIK / ФИЛЕ КУРИЦЫ

Vištienos filė apelsinų sulčių ir graikinių riešutų padaže A:1,8 /

Chicken fillet in orange and walnuts sauce / Филе курицы в апельсина - ореховом соусе



### PLOVAS SU VĪSTIENA

6

Armenian plov with chicken

Плов с курицей



### VĪVĪ VISČIUKAS TARAKA

14

#### TARAKA / ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

Viščiukas ilgai kepamas po sunkiu presu, pagal autentišką receptą, tad užsakius, reikėtų palaukti apie 40-50 min. /

Fried chicken on heavy press, please be patient and wait for 40-50 min. Believe us it worth it / Жаренный цыплёнок табака под прессом. Пожалуйста подождите около 40-50 минут

### VĪ VĪSTIENOS IR CUKINIŲOS KEBABAS

8,8

#### CHICKEN LULA KEBAB / КУРИНЫЙ ЛЮЛЯ КЕБАБ

Ant ugnies kepta malta vištiena, patiekiamas su garnyru ir pikantišku padažu /

Mincied chicken grilled on fire, served with side dish and picant sauce /

Молотая курица на огне, подаётся с гарниром и с пикантным соусом



Informacija apie patiekalo sudėtyje esančius alergenų arba netoleravimą sukeliančius medžiagas teiraukitės aptarnaujančio personalo.

KEPTI VARSKĖČIAI

4,5

CURD DONUTS / СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА  
Varskėčiai su grietine ir uogiene A: 1,3,7 /  
Fried sweet curd donuts with sourcream and syrup /  
Сырники с творогом, сметаной и вареньем



GOHAR

4,5

GOHAR / ГОХАР  
Karameliniai grybukai su persikais ir ledais. A:1,3 /  
Caramel mushrooms with peaches and ice cream /  
Карамельные грибы с персиками и мороженым





SILKIŲ UŽKANDIS SU BULVĖMIS,  
VARŠKĖS IR ŠPINATŲ PADAŽU 6

HERRING WITH FRIED POTATOES AND CURD-SPINACH SAUCE / ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЕДКИ С КАРТОШКОЙ ТВОРОГ ПОД ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

Silkių filė, keptos bulvės, raudonieji svogūnai, pomidorai, varškė, špinatai / Herring fillet, fried potatoes, red onions, tomatoes, curd, spinach / Филе селедки, жареная картошка, красный лук, помидор, творог, шпинаты. A: 4, 7.

UPĖTAKIO "CHOROVAC" 11

GRILLED TROUT / ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

Ant ugnies keptas upėtakis, patiekiamas su bulvių ir špinatų koše, troškintomis daržovėmis ir švelniu pomidorų ir baziliko padažu A:4 / Grilled trout steak, served with mash potatoes and spinach, veggies and a mild tomato-basil sauce / Форель на гриле подается с пюре, тушеными овощами и нежным томатным соусом с базиликом.



LASIŠOS "CHOROVAC" 11

GRILLED SALMON / ЛОСОСЬ НА ОГНЕ

Lašišos kepsnys keptas ant ugnies, patiekiamas su ryžiais, troškintomis daržovėmis ir švelniu pomidorų ir baziliko padažu / Grilled salmon steak, served with rice, veggies and a mild tomato-basil sauce / Лосось на гриле подается с рисом, тушеными овощами и нежным томатным соусом с базиликом A:4



# KIAULIENA

PORK / СВИНИНА



## "KER U SUS" KETURIEMS

38

### KER U SUS FOR FOUR /

Užkanda – marinuoti svogūnai, marinuoti agurkai, feta sūris, alyvuogės, armėniški aštrūs pipirai.

Garnyras – adžabsandalis ir keptos bulvės ir ryžiai.

Kiaulienos sprandinės šašlykas, kiaulienos šonkauliukų šašlykas, avienos ir vištienos šašlykai, firminis ARARAT padažas. A:7

Starter – pickled onions, pickled cucumbers, feta cheese, olives and hot peppers.

Side dish – adžabsandal, baked potatoes and rice.

Pork barbeque, pork ribs and original Ararat sauce

Мариновал лук, маринованные огурцы, сыр фета, оливки и острый перец.

Гарнир – аджабсанда, жареная картошка и рис.

Свиной шашлык, свиные ребра и оригинальный соус Арарата

## "JEREVAN" DVIEMS

19

### YEREVAN FOR TWO / ЕРЕВАН НА ДВОИХ

Užkanda – marinuoti svogūnai, marinuoti agurkai, feta sūris, alyvuogės, armėniški aštrūs pipirai

Garnyras – adžabsandalis ir keptos bulvės ir ryžiai

Kiaulienos sprandinės šašlykas, šonkauliukų šašlykas ir firminis ARARAT padažas A:7

Starter – pickled onions, pickled cucumbers, feta cheese, olives and hot peppers

Side dish – adžabsandal, baked potatoes and rice

Pork barbeque, pork ribs and original Ararat sauce

Мариновал лук, маринованные огурцы, сыр фета, оливки и острый перец

Гарнир – аджабсанда, жареная картошка и рис

Свиной шашлык, свиные ребра и оригинальный соус Арарата



Informacija apie patiekalo sudėtyje esančius alergenus arba netoleravimą sukeliančias medžiagas teiraukitės aptarnaujančio personalo.



**ARARAT "CHOROVAC"**

11

**PORK BARBECUE / ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**  
Kepta ant ugnies kiaulienos sprandinė, patiekama su gamyru ir firminiu ARARAT padažu / Pork steak grilled on fire, served with side dish and branded ARARAT sauce / Свиная шейка на огне, подаётся с гарниром и фирменным соусом АРАРАТ



**KAUKAZIETIŠKA KASYTĖ**

11

**CAUCASUS BRAID / КАВКАЗКАЯ КАСА**  
Kiaulienos išpjovos šašlykas, patiekiamas su gamyru ir firminiu ARARAT padažu / Pork tenderloin barbecue served with side dish and branded ARARAT sauce / Шашлык из свиной вырезки, подаётся с гарниром и фирменным соусом АРАРАТ



**ARAGAC**

11

**ARAGAC BARBECUE / АРАГАЦ ШАШЛЫК**  
Kiaulienos šonkauliukai kepti ant ugnies, patiekiami su gamyru ir firminiu ARARAT padažu / Pork ribs grilled on fire, served with side dish and branded ARARAT sauce / Свиные рёбрышки на огне, подаётся с гарниром и фирменным соусом АРАРАТ



AVIENA KITAIP

9,5

LAMB LULA KEBAB / ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ  
Ant ugnies kepta malta aviena, svogūnai patiekiami su  
garnyru ir firminiu ARARAT padažu / Mincel lamb grilled  
on fire, served with side dish and branded ARARAT sauce  
/ Молотая баранина на огне, подаётся с гарниром и  
фирменным соусом АРАРАТ



ARKHAJAKAN

12

ARKHAJAKAN / АРКЯКАН  
Avienos nugarinė su kaulu, kepta ant ugnies, patiekiami  
su daržovėmis keptomis ant ugnies, garnyru ir firminiu  
ARARAT padažu / Lamb chops grilled on fire, served  
with grilled veggies, rice and branded ARARAT sauce /  
Баранина с косточкой на огне, подаётся с гарниром и  
фирменным соусом АРАРАТ

PLOVAS SU AVIENA

7

PLAV / ПЛОВ

Armenian plov with lamb  
Плов с бараниной



**CHINKALI**

**CHINKALI / ХИНКАЛИ**  
Kaukazietiški dideli koldūnai A: 1,3,7  
Caucasian dumplings  
Пельмени по кавказки

**SU AVIENA** 7  
with lamb / с бараниной

**SU VISTIENA** 7  
with chicken / с курицей

**SU KIAULIENA** 7  
with pork / с свиной



**VEGETARISKI CHINKALI** 6

**VEGETARIAN DUMPLINGS / ХИНКАЛИ ПО ВЕГЕТАРИАНСКИ**  
Kaukazietiški dideli koldūnai su grybais, (galima veganiška versija be sviesto, su alyvuogių aliejumi) / Caucasian dumplings with mushrooms / Пельмени по кавказки с грибами



**BULVINIAI BLYNAI SU RŪKYTU LAŠISU GRIEZINĖLIAIS** 7

**POTATOE PANCAKES WITH SMOKED SALMON / КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**  
Bulvės, kiaušiniai, svogūnai, varškė, grietinė, rūkyta lašiša. Potatoes, eggs, onions, curd, sour cream, smoked salmon. Картофель, яйца, лук, творог, сметана, копченая лосось. A: 1, 3, 4, 7.

**TOLMA** 7

**TOLMA / ТОЛМА**  
Mėsa įdaryti vynuogių lapai A: 7 / Minced pork in grape leaves / Фаршированные виноградные листья





# ARARAT CHAČAPURI

ARARAT KHACHAPURI / АРАРАТ ХАЧАПУРИ



## ARARAT CHAČAPURI ANT IESMO 8

Firminis Ararat chačapuri su fermentiniu sūriu ant iešmo, keptas žarijų kaitroje / Our special khachapuri on grill / Хачапурі на шампуре.  
A:1,3,7

## CHAČAPURI SU AVIENA 9

Chačapuri su avienos mėsa / Special khachapuri with lamb meat / Хачапурі с бараниной  
A:1,3,7

## ADŽARIJOS CHAČAPURI 8

Adžarijos chačapuri su kiaušiniu / Special khachapuri with eggs / Хачапурі с яйцом  
A:1,3,7

*Pagaminti su meile pagal protėvių išsaugotą receptūrą. Užsakius chačapurį, jį gaminsime čia ir dabar, tad reikėtų palaukti apie 20-25min.*

*Made with love according to the old recipe of the ancestors. When ordering chachapuri, we will make it here and now, so please wait for it about 20-25 minutes, believe us it worth it.*

