

## ՍԱՌԸ ԽՈՐՏԻԿՆԵՐ • COLD APPETIZER

### Նրբահամ մսեղենի պնակ 300 g 4000 AMD

հորթի համեղ մսակտորներ՝ սեւ սալորաչրով եւ նեխուրով, խոպի միս՝ քաղցր, բազմագույն պղպեղով, տնային հավի կրծքամիս՝ փափուկ պանրով եւ սնկով: Թարմ միսը, որից պատրաստում եմ տատիկիս բաղադրատոմսերով այս համադամ կերակուրները, մատակարարում եմ իմ համագյուղացիները: Ի դեպ, այստեղ արպիական հեքիաթային խոտն է վայելում նախիրը, եւ հորթի միս համտեսելիս՝ դուք անպայման կզգաք քաղցր առվույտի շոյանքը

#### Meat plate

Sliced veal with prunes and celery, pork with multicolor peppers, homemade chicken breast with cheese and mushrooms. Meat is supplied fresh by my fellow villager and I prepare these delicacies using grandmother's recipes.

By the way our herds are feeding on the grass of Alpien meadows and you can feel the taste of sweet clover

### Տնային տհալ (ղավուրմա) 250 g 3500 AMD

վարսակով եւ անուշահոտ խոտով բտած ցլիկի եփած եւ թեթեւակի տապակած մսակտորները օրեր եւ գիշերներ են անցկացրել տնային հալած յուղի մեջ, որ հետո մատուցվեն ձեզ խոթխոթան եւ ձերմակ սոխի օղակներով պարզարված

#### Homemade Thal (Ghavurma)

The meat of bulls fed with oats and scented hail is boiled and slightly fried and preserved in melted butter. It is served with white crispy onion rings.

### Պանիրների պնակ 300 g 1700 AMD

կովի եւ ոչխարի կաթից մեր գյուղում պատրաստված տնային նուրբ պանիրներ: Խորհուրդ եմ տալիս համտեսել լավաշի եւ կանաչիի տեսակաճուռ հետ

#### Cheese plate

Selected soft homemade cheeses made from cow's and sheep's milk. Recommended to enjoy with traditional lavash bread and fresh herbs

**Ախորժալի տնային խորտիկներ** 250 g 1200 AMD

Տոմատային կծու կոկտեյլ (լոլիկ, կծու պղպեղ, սոխ, սխտոր, խոտաբույսեր)

Իմամ բայալդի (տապակած սմբուկ, լոլիկ, պղպեղ, սոխ, սխտոր, խոտաբույսեր)

Աջիկա (կարմիր պղպեղ, լոլիկ, սխտոր, ընկույզ, համեմունքներ)

Այս համեղ նախաուտեստները պատրաստում եմ մորաքույր Մերիի բաղադրատոմսերով: Նրա մատուցած աջիկան նույնքան ջերմացնող, համեղ ու բուրավետ է, որքան խոհանոցի տաքուկ ու հարազատ մթնոլորտը

### Charminghomemade snacks

Tomato Cocktail (tomato, chili pepper, onion, garlic, herbs)

Imambayaldy (fried egg plant, tomato, pepper, onion, garlic, herbs)

Ajika (red pepper, tomato, garlic, nuts, spices)

My aunt Mary's recipes. She is also the kind supplier of adjika: as hot, sweet-scented and delicious, as the milieu in her cozy kitchen.

**Թարմ բանջարեղենի փունջ** 600 g 2000 AMD

հյութեղ լոլիկ, վարունգ, պղպեղ, գազար, կանաչի:

Տաք ուտեստի վայելքից առաջ առույգացնող վիտամինների նախերգանք է

### Fresh vegetables bunch

Juicy tomatoes, cucumbers, peppers, carrots and greens. Invigorating prelude of vitamins before the main course.

**Տնային թթվով պնակ** 300 g 1000 AMD

տատիկիս հեղինակային բաղադրատոմսի շնորհիվ ամռան նրբանուրբ համը պահպանված է: Բանջարեղենը, արմտիքը եւ կանաչեղենը փոխում եմ ըստ սեզոնի

### Plate of salted vegetables

Thanks to my grandmother's recipe you can enjoy the delicate flavor of summer all year round. Selection of vegetables, roots and greens is seasonal

**Սեւանալճի մարինացված սիգ** 300 g 2500 AMD

սոխով, դափնետերեւով եւ համեմունքախառն թթվաջրի մեջ մի կուշտ ննջած թարմ, բուրումնավետ ձուկ

### Marinated whitefish from Lake Sevan

Fresh aromatic white fish, a couple of hours relaxed in spiced marinade

**Տնային քամած մածուն** 250 g 700 AMD

համեղ է եւ թարմացնող. համբերությամբ օրորվել, քամվել ու թանձրացել է քաթանե տոպրակի մեջ. համեմում եմ ուրցով եւ անանուխով

**Home strained yogurt**

Delicious and refreshing. Patiently shaken and drained in a linen bag. Spiced with thyme and mint.

**Կաթնային սերուցք** 250 g 1100 AMD

այն թանձր կաթից բաժանվել է ոչ թե անհոգի պտիչ մեքենայով, այլ հոգատար կնոջ քնքուշ մատներով. կարող եմ նաեւ որպէս աղանդեր մատուցել՝ մեղրով կամ մուրաբայով

**Milk cream**

Separated from fresh milk not using of soulless separator, but by gentle fingers of woman's hand. Can be served as a dessert as well with honey or jam

**Չիթապտուղ** 150 g 1200 AMD

անփոխարինելի դիետիկ մեկնարկ՝ լիառատ կերուխումից առաջ

**Olives**

Unique dietary starter before vigorous meals

**Կիտրոն Lemon** 1 հատ / 1 unit 600 AMD

**Հացեզամբյուղ** 400 g 500 AMD

հարեւանի տանը ծվարած թոնիրում են ձեզ համար թխվում այս հայրենաբույր բարալիկ լավաշն ու հաստլիկ հացը, որի համն ու հոտը հաճախ գայթակորում է նաեւ հարեւան գյուղերի բնակիչներին

**Bread plate**

Just a stone's throw away my neighbor bakes these thin lavash slices and thick bread in a traditional fireplace. The brand attracts here also buyers from neighboring villages.

**Ծաղկունք**

300 g

2400 AMD

գյուղական թեմաներով խոհարարական տեսիլքներիս արգասիքը: Հապարաթերթիկ՝ ցողված կիտրոնի հյութով, տնական հավի ոսկեգույն պատառներ, քաղցր պղպեղ, փափուկ պանիր և եկեղեցու դիմացի լանջից քաղված լեռնային խոտաբույսեր

**Tsaghkunk**

My culinary fantasies on rural theme. Lettuce sprinkled with lemon juice, golden-brown slices of homemade chicken, sweat pepper, cream cheese and a bit of mountain herbs from the slope by the church

**Գեղամա**

300g

2200 AMD

Գեղամա լեռնալանջերի վրասանքներս են ներշնչել այս բաղադրատոմսը: Հապարաթերթիկ, հորթի նրբագույն միս, սունկ, լոլիկ, համեմունքներ: Օձված է տնական կարմիր գինով, որը մեզ հասցնում են Վայոց ձորից: Մեր գյուղում խաղող, ավաղ, չի աճում

**Geghama**

My long wanderings along the slopes of the Geghama mountains inspired me to create this recipe. Lettuce, tender beef, mushrooms, tomatoes and spices. Dressed with homemade red wine from Vayots Dzor. Unfortunately grapes do not grow in our village.

**Գյուղական**


400 g

2000 AMD

լոլիկ, վարունգ, ձիթապտուղ, տնական պանիր՝ վրան ցայտեցված ձիթապտղի յուղ, կաթնուկ, համեմունքներ, որ Անիս է սարերից հավաքել ու չորացրել: Մերուցքն առանձին եմ մատուցում

**Rural**

Tomatoes, cucumbers, olives, homemade cheese, sprinkled with olive oil, lettuce, mountain herbs gathered and dried by my Ani. Served with cream.



**Գանձակ** 300 g

1500 AMD

հորթի միս, ամբուկ, կանաչ ոլոր, կանաչի, տնական թթվասեր,  
նռան հատիկներ: Գարդմանայ աշխարհի հայերի  
սիրված ուտեստներից է, շատ համեղ ու ախորժալի

**Gandzak**

Veal, eggplant, green peas, greens, homemade sour cream, pomegranate. It's  
the most favorite food of Gardman region.

**«Աշնանաշունչ»** 300 g

1200 AMD

Գորիսի ամենալավ կարմիր լոբի, գապար, սոխ,  
մի քիչ լոլիկ, բուրավետ աջիկա

**“Autumn breath”**

Best red beans from Goris, carrots, onions, tomato, aromatic ajika


**Ավելուկ** 300 g

900 AMD

աղբյուրի ջրում խաշված, ձեթի մեջ տապակած սոխով շաղված ավելուկ:  
Մատուցվում է ընկույզով ու նռնահատիկներով:  
Պապիս սիրած կերակուրը Մեծ պասի օրերին և՛ ոչ միայն

**Aveluk (Rumex confertus)**

Rumex confertus boiled in spring water and sprinkled with fried onions. Served  
with nuts and pomegranate:  
My grandpa's favorite food particularly during the Great Fast



### Դդմով

400 g

1200 AMD

փոխառել էմ Տիրոլյան Ալպերի խոհարարներից:  
Մեր կողմերում դդումին արժանին չեն մատուցել և իսկուր:  
Համտեսն ք այս սքանչելի ապուրն ու ինքներդ համոզվեք

### Pumpkin soup

The recipe is borrowed from chefs in the Tyrolean Alps. In our region pumpkin was never prevalent and in vain. Try this wonderful soup and see for yourself.

### «Երիվարի վարսեր»

400 g


900 AMD

չորացրած ավելուկի ժապավեններ, ոսպ, կարտոֆիլ, երկար շերտերով կտրտած ոսկեգույն սոխ:

Մատուցում էմ շատ տաք վիճակում: Պապս ասում էր, որ այս ապուրը յոթ ցավ է բուժում

### Horse tail

Sliced ribbons of dried horse sorrel, lentils, potatoes, golden chopped onions. Served very hot. Grand paused to say that this soup cures seven diseases



### Սպաս

400 g

700 AMD

հայկական խոհանոցի հենասյուններից մեկը:  
Թեթև, թթվաշ, ցածր սննդայնության: Եփում էմ մածուկով, ցորենով, սոխեռածով, համեմում՝ աստվածային համեմով:  
Ես նաև չորացրած ուրց և դաղձ էմ վրան ցանում

### Spas (yogurt soup)

One of the pillars of Armenian cuisine. Light, low-calories our soup. Matsun (plain yogurt), wheat, fried onions and cilantro (corriander). Seasoned with dried thyme.

«Ուխա՛յ»

400 g

2500 AMD

Սևանալճի ձկների հավաքածուից ոսկեգույն ձկնապուր՝ կանաչեղենի արմատներով, կարտոֆիլով, ձիթապտղով: Բույրի համար մի քիչ քրքում եմ ավելացնում, կիտրոնի շերտ, վրան կանաչի շաղ տալիս: Մատներդ հետը կուտես

“Ukha” (fish dish)

From Lake Sevan collection. Amber fish soup, with herbs, potato and olives. I also add some saffron, lemon slice, chopped greens for specific flavor. Really delicious.

Պուտուկ

400 g

1500 AMD

Գառան միս, սիսեռ, մի քիչ հաասած-անցած լոլիկ, պղպեղ, լայնաթուփ կանաչ սոխ: Այս սննդարար կերակուրը կալիս պուտուկի մեջ եմ սարքում

Putuk

This nutritious soup is cooked in special clay pot. Contains lamb, peas, ripped tomatoes, peppers, green onions.

Բոզբաշ

400 g

1400 AMD

բույրերով հագեցած անմահական կերակուր, որի բաղադրիչներով անվերջ կարելի է խաղալ: Տավարի միս, սիսեռ, սմբուկ, լոլիկ, պղպեղ, կանաչեղեն: Ամառային ու ձմեռային բոզբաշները տարբերվում են իրարից բանջարեղենի ու մրգերի կազմով

Bozbash

Delicious and aromatic food, gives a chance of endless experiments with ingredients. Main components: beef, peas, eggplants, tomatoes, peppers, greens. Summer and winter versions of bozbash differ by the set of fruits and greens

## ՏԱՔ ՈՒՏԵՍՆԵՐ • MAIN COURSE

**«Ուրարտու» խաշլամա** 300 g 5200 AMD

գառան միս, լոլիկ, սոխ, քաղցր պղպեղ ու չիլի, մանրած կանաչ խնձոր, համեմունքներ, ջուրը կաթսայում քիչ:  
Երբ արդեն եփված է, վրան ցանում են համեմ ու ռեհան

### **Khashlama "Urartu"**

Lamb, tomatoes, onions, sweet and chili peppers chopped green apples, spices. Cooked with little water.  
Seasoned with fresh cilantro and basil.

**Ծաղկունքի տապակա** 400 g 4500 AMD

բերանի մեջ հարվող գառան չալաղաջ, սմբուկ, կարտոֆիլ, լոլիկ, սոխ, կանաչի: Պետք չէ մատները լպստել, ուղղակի վրայից տնական կարմիր գինի խմել

### **Roast lamb "Tsaghkunq"**

Remarkably soft lamb loin, eggplant, potato, tomato, onions, herbs.  
Scrumptious, particularly when washed down with homemade red wine

**Թոնրի գառ** 1000 g 12 000 AMD

հապա ասելք՝ «Ծաղկունքի գառ»։ սա իմ հատուկ առաջարկն է: Ճաշակելով հաճարի փլավով Ծաղկունքի գառան միս, դուք համի անգերապանցելի վայելք կզգաք: Ընկերախմբով գալու դեպքում կարող եք ամբողջական գառ պատվիրել, բայց հարկավոր կլինի ինձ նախօրոք տեղեկացնել

### **Tandoori lamb**

My special offer. Tandoori lamb from Tsaghkunq with pilaf from whole wheat kernels. You will experience the incomparable taste. Groups are welcomed to order a whole lamb, but advance notification is required.

**Հորթի մսով ու բանջարեղենով տապակա** 400 g 4300 AMD

թարմ մսի ընտիր կտորներ, սմբուկ, լոլիկ, իմ ջուրած համեմունքները և, իհարկե, մի քիչ տնական թթվասեր

### **Roast veal with vegetables**

Exceptional portions of fresh meat, eggplant, tomatoes, selected spices and of course, a bit of homemade sour cream



**Հորթի մսով ու սնկով տապակա** 400 g 4500 AMD

թարմ միս, սու՛նկ, կարտոֆիլ, սմբուկ, մի քիչ կարմիր գինի ու լեռնային համեմունք

**Roast veal with mushrooms**

The same exceptional fresh meat, mushrooms, potatoes, carrots, eggplant, a spoonful of red wine and mountain herbs.

**Խոզի մսով ու սպանախով տապակա** 400 g 4500 AMD

չտեսնված համեղ կողեր, վիտամիններով հարուստ սպանախ, գապար, կարտոֆիլ. վերջում վրան անպայման մաղաղանոս եմ ցանում

**Roast pork with spinach**

Wonderful ribs, spinach rich in vitamins, carrots, eggplant, potatoes. Before serving, seasoned with parsley

**Տնական հավ խավարտով** 1 հատ / 1 pc 8500 AMD

հավը, որ խաշել ենք ձեզ համար, դեռ երեկ կշկշում էր համագյուղացուս տնամերձում:

Արգանակը թրմվում է սև պղպեղով, դափնու տերևով, ռեհանով ու բուլմարիևով: Խավարտը ձեր հայեցողությամբ

**Domestic chicken with a side dish**

Still yesterday the chicken served to you was clucking in my neighbor's court yard. The broth is spiced with black pepper, bay leaf, basil and rosemary. The side dish -at your choice

**Խաշած սեվանալճի իշխան** 100 g 4200 AMD

այս ազնվական ձուկը պատրաստում եմ գրեթե առանձ ջրի. ավերացնում եմ միայն լոլիկի մի քանի օղակ, շատ քիչ կանաչի եւ համեմունքներ: Աստվածային համ ունի

**Boiled Sevan trout**

We call this endemic trout, which is found only in lake Sevan. Ishkhan, ie Prince-fish. Is cooked practically without water with a few circles of tomato and a bit of herbs and spices. Divine taste!

**Խաշած սեվանալճի սիգ** 100 g 1000 AMD

Պատրաստում եմ ձուկը տնային կարագով եւ հատուկ ընտրված խոտաբույսերով: Սիգը կարող եմ մատուցել նաեւ հատուկ ձեւով տապակած

**Boiled Sevan whitefish**

Fish in cooked in foil with a little homemade butter and special selected greens. However, I can serve it also roasted.

## ՏԱՔ ԽՈՐՏԻԿՆԵՐ • HOT SNACKS

### Լցոնած լոլիկ 200 g

600 AMD

միանգամից խոստովանեմ. լցոնը փոխում եմ ըստ սեզոնի, բայց սու նկն ու պանիրն անփոփոխ են եւ անփոխարինելի: Շատ համեղ է

### Stuffed tomatoes

I confess: I change the filling seasonally. But mushrooms and cheese is always there. Unbelievably delicious

### Լցոնած կարտոֆիլ 250 g

500 AMD

ընտիր կարտոֆիլ է, բերանի մեջ հալվող լցոնով, որի բաղադրատոմսի գաղտնիքը ոչ մի գնով չեմ բացի

### Stuffed potato

Selected potatoes with melting in your mouth filling. No way of disclosing the recipe.

### Լցոնած սնկի գլխիկներ 100 g

500 AMD

խոշոր շամպինյոններ եմ ընտրում, իսկ լցոնի համար՝ թարմ սուլուգունի ու համեմունքներ: Այս ուտեստը մի լուրջ թերություն ունի՝ հյուրերս վայրկենական խփշտում են

### Stuffed mushroom caps

Selected bulky mushrooms for stuffing, fresh suluguni cheese and spices. This dish has a serious disadvantage. Immediately "vanishes" from the table.

### Չվածեղ 2 ձու / 2 eggs

500/800 AMD

մեր գյուղական բակերի հավաքներից մեկիկ-մեկիկ հավաքած ձվերն են՝ Էկոլոգիապես մաքուր ու անարատ. տապակում եմ՝ տնային հալած յուղի մեջ՝

լոլիկով, ծնեբեկով, բաստուրմայով, սնկով, պանրով

### Scrambled eggs

Fresh, ecologically pure eggs, one by one collected from hencoops of our village. Roasted in homemade melted butter.

Served with roasted

Tomatoes, Asparagus, Basturma, Mushrooms or Cheese

Թերևս այսքանը: Իսկ հացկերույթի վերջում մենք կառաջարկենք ձեզ  
մեր սարերի լանջերից քաղված լեռնային խոտաբույսերից պատրաստած  
քուրավեր թեյեր (անշուշտ, միշտ ունենք նաև դասական սև և կանաչ  
թեյերի փեսականի), սև և լուծվող սուրճ, էսպրեսո:  
Թեյի կամ սուրճի հետ կարող ենք մատուցել սքանչելի աղանդեր

*Practically that's all. And at the end of the meal, we offer delightfully  
aromatic herbal tea from the slopes of the nearby mountains (of course  
classic black and green teas are always available as well), black and  
instant coffee, espresso. And, we always have incredible desserts.*

## ԱՂԱՆԴԵՐ • DESSERTS

**Մրգային ասորտի** 1000 g 2500 AMD

միայն ընտիր, հայկական արեւով լեցուն մրգեր  
և հատապտուղ: Տեսականին ըստ սեզոնի

### Seasonal fruit plate

Selected fruits and berries, bearing the warmth of Armenian sun,  
fruits and berries.

**Խնձորի րուլետ** 100 g 600 AMD

Անիի պատրաստած իմ նախընտրած աղանդերն է.  
Փափուկ, յուրահատուկ համով, այն կարճեքավորի  
ձեր համնստ խնջույքը

### Apple strudel

My favorite dessert, cooked by my Ani. Soft, spicy, it will be  
commendable final for the feast

**Ծաղկունքի գաթա** 100 g 500 AMD

Հայերի սիրված քաղձրավենիքն է: Անին պատրաստում է այն  
գյուղի հնաբնականի բաղադրատոմսով, իսկ խորիպայի մեջ  
մեղր է ավելացնում

### Cake "Tsaghkung"

Favorite delicacy of Armenians. Ani bakes it by the recite of village old timers  
adding honey to the topping

**Լցոնած դեղձ** 200 g

800 AMD

սքանչելի հայկական դեղձը Ծաղկունքի մեղրով, չամիչով, դարչինով, ընկույզով: Մատուցում են տաք

**Stuffed peach**

Delicious Armenian peach stuffed with local honey, raisins, grapes and cinnamon. Served hot

**Լցոնած խնձոր** 200 g

700 AMD

մեր, Ծաղկունքի խնձորը նույն այդ մեղրով, չամիչով, դարչինով, պենջեֆիլով: Մատուցելուց առաջ մի լավ շոգեխաշվում է վառարանում

**Stuffed apple**

Our local apple with honey, raisins, cinnamon, and ginger. Cooked in the oven

**Ծաղկունքի մեղր** 100 g

1200 AMD

համտեսողները մեր մեղրն աստվածային նեկտար են անվանում. Մեղուն այստեղ արպիական հեքիաթային ծաղրի հյութով են սնվում, այլ ոչ թե շաքարով

**Honey from Tsakhkunk**

Our honey should be called as divine nectar. The bees are not given sugar at all and they gather the nectar of unique alpine herbs

*Դուք անկասկած կհավանեք նաև խնձորից եւ պանձից պատրաստած մեր սքանչելի ջեմերը, նաև անուշ մուրաբաները՝ ծիրանի, հոնի, դեղձի, թթի, թզի...*

*I try also our azomatic homemade jams made from apples and pears, as well as our apricot, cornel, peach mulberry and fig comfituzes.*

**Քյուֆթա խեցգետնի պոչիկներից** 200 g 2000 AMD

ձեռքով խփած խեցգետնու միս, ձու, կարմիր սոխ, կծու պղպեղ, համեմունքներ, մի քիչ ապնվական կոնյակ

**Crayfish Kyufta**

Crayfish meat blended by hand, eggs, onions, spices, a spoonful of precious little brandy.

**Քյաբաբ խեցգետնի պոչիկներից** 200 g 1800 AMD

օգտագործում են սեւանալճի գեցգետնի նրբիկ պոչիկներ, հատուկ ընտրված համեմունքներ: Խորովում են շատ թույլ կրակի վրա

**Crayfish Kebab**

Made from famous crayfish of Lake Sevan and specially selected spices. Cooked on skewers on fire.

**Խորոված սունկ** 200 g 2000 AMD

սունկը թրջում են համեմունքախառն ջրով, գլխիկները լցնում են սերուցքային կարագով

**Grilled mushrooms**

Spicy mushrooms soaked

**Խորոված բանջարեղեն** 500 g 1800 AMD

Սմբուկ, լոլիկ, պղպեղ մեր խոհանոցի ամենապահանջարկված ուտեսներից է: Խորհուրդ են տալիս պատվիրել ամառը եւ աշնանը

**Vegetables, roasted on skewers**

eggplant, tomatoes, peppers. One of the most privileged dishes of my kitchen. I highly recommend it during summer-autumn season

**ԽԱՎԱՐՏ • SIDE DISHES**

**Բանջարեղենի այլազան** 200 g 1200 AMD

**Vegetable plate**

**Բրինձ, Սպանախ, Սիբեխ, Մանդակ, Ֆրի կարտոֆիլ, Հաճար, Հնդկածավար** 200 g 500 AMD

Buckwheat, Rice, Spinach, Blacksalsify, Snakeweed, French fried potatoes, Commonrye

ԳՈՎԱՅՈՒՑԻՉ ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐ • BEVERAGES

<b>Տնային կոմպոտ</b> Home compote	1,5 L	2200 AMD
<b>“Անուշ” լիմոնադ</b> Lemonade "Anush"	0,5 L	300 AMD
<b>Կոկա-կոլա, Ֆանտա, Սփրայթ</b> Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 L	300 AMD
<b>Հանքային ջուր “Ջերմուկ”, “Բջնի”</b> Mineral water "Jermuk", "Bjni"	0,5 L	300 AMD
<b>Աղբյուրի ջուր</b> Spring water	0,5 L	300 AMD

ԳԱՐԵՑՈՒՐ • BEER

<b>Կելերս (լցնովի)</b> Kellers (draught)	0,5 L	1200 AMD
<b>Ալեկսանդրապոլ</b> Aleksandrapol	0,5 L	1200 AMD
<b>Կիլիկիա</b> Kilikia	0,5 L	800 AMD
<b>Գյումրի</b> Gyumri	0,5 L	800 AMD

Մի փոքր վրնածությունն էք զգում ճաշկերույթից հետո: Կարող եմք հյուրասիրել ձեզ Եգերմասթեր, Բեխերովկա կամ Լիմոնչելլո դիյեաթիվներով: Ախորժալի ճաշից հետո պատյա ևսխընդրում էր փոքրիկ բաժակ մորու օղի խմել, բայց այդ օղու պատրաստման գաղտնիքը մենք, ալիադ, կորցրել ենք

*Need something for better digestion? We can treat you with a glass of digestif such as Jagermeister, Becherovka or Limoncello. After a hearty dinner, my grandfather usually had a small shot of our raspberzzy vodka, but unfortunately we lost the secret of production.*

Շնորհակալությունն այցելությանն համար  
Thanks for your visit

