«МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНИКИ, ЧТОБЫ ДАТЬ НОВОЕ ДЫХАНИЕ ДРЕВНИМ РЕЦЕПТАМ. СОХРАНЯЯ АУТЕНТИЧНОСТЬ И ПОДЛИННЫЙ ВКУС АРМЯНСКИХ БЛЮД, МЫ ДЕЛАЕМ ИХ БОЛЕЕ ДОСТУПНЫМИ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМИ ДЛЯ СОВРЕМЕННОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ. НАША ЦЕЛЬ – ПОКАЗАТЬ, ЧТО АРМЯНСКАЯ КУХНЯ – ЭТО НЕ ПРОСТО ЕДА, ЭТО ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРА НАРОДА, ПЕРЕДАВАЕМАЯ ЧЕРЕЗ ВЕКА

Cascade

FUSION
ARMENIAN
CUISINE

Дорогие гости, вы можете посмотреть меню с фотографиями и подробным описанием блюд, отсканировав QR-код

НАМАЗКИ

Крем из печеных перцев с орехами	*100/10г*	300 ₽
Хмус из индейки с масляными перцами	*90г*	490 ₽
Мшош из баклажана на хрустящем хлебе с мацуном	*200г*	540 ₽
Растертая красная фасоль с рассольным сыром	*85г*	360 ₽
Намазка из армянских солений	*85г*	380 ₽
Хумус из нута	*110г*	360 ₽
Сет намазок	*180г*	790 ₽

АРМЯНСКИЕ ЗАКУСКИ

Армянский сад Узбекские томаты / огурец / редис / перец чили / армянская зелень	*400г*	900 ₽
Соленья из бочки Зеленый помидор / огурцы / острый перец / бамия / бутень / красная капуста	*350г*	550 ₽
Горные сыры Чанах / лори с чабрецом / чечил / лори с перцем / маринованный в аджике чечил	*120г*	460 ₽
Мясной каскад Суджух / бастурма из говядины / свиная шейка / бастурма из индейки	*80г*	500 ₽

ЗАКУСКИ

Баклажан (схторац) с томатной начинкой и сыром	300г	520 ₽
Острые маринованные перцы на хрустящем хлебе	200г	720 ₽
Закуска из домашнего сыра с обугленными томатами	220г	520 ₽
Креветки на мангале с ахцаном из маринованных овощей	160г	930 ₽

САЛАТЫ

Овощной салат с армянским сыром	230г	580 ₽
Салат с говядиной и масляными перцами	230г	750 ₽
Салат с армянскими травами, сыром и злаками	135г	590 ₽
Салат из цыпленка гриль, томатов и соусом из пажитника	210г	650 ₽
Салат с лососем и апельсином	200г	990 ₽
Салат табуле с тигровыми креветками	260г	890 ₽
Мангал-салат со шпинатом	260г	680 ₽

Наша концепция – это возрождение и переосмысление армянской кухни, в меню сочетаются традиционные и современные вкусы армянского колорита.

Возрожденные старинные блюда, широко задействованы рецепты с разных периодов древней и средневекой Армении.

СУПЫ

Зеленый суп с авелуком	300г	510 ₽
Куриный суп с лапшой и дзаваром	395г	560 ₽
Лобачаш из красной фасоли	280г	510 ₽
Танапур (спас) Мацун / красный дзавар / кинза	300г	490 ₽
Хашлама из говядины	400г	890 ₽
Яхни Томатный суп / чечевица / говядина	280г	590 ₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Толма традиционная с мацуном	240г	650 ₽
Ариса из дзавара с уткой	300г	490 ₽
Баранья мякоть в перечном соусе	270г	1150 ₽
Аришта с тигровыми креветками в кисло-сладком соусе	280г	990 ₽
Аришта с говядиной в соусе биск	300г	1100 ₽
Тархана из тигровых креветок	200г	1300 ₽
Рыбная улитка с дзадзики из кабачка	250г	1250 ₽
Стейк чилийского лосося с лимонным ризотто из ачара	250г	1690 ₽

МЕНЮ
С ФОТОГРАФИЯМИ
И ОПИСАНИЕМ

ТАВА

Кер у сус Говяжья вырезка / свиная шея / томат / перец чили	240г	1200 ₽
Тжвжик Сердечки / печень / помидоры / болгарский перец / кинза	250г	590 ₽
Тава с лососем, брокколи и шпинатом	240г	1360 ₽
Тава-кебаб из говядины, овощи и фисташковый соус	280г	1200 ₽

ТЕСТО

Жингялов хац Лепешка / зелень / сливочное масло	160г	400 ₽
Хрустящая лодочка с тремя видами сыра	250г	500 ₽
Хрустящая лодочка с бараниной и сыром	250г	590 ₽
Бораки из говядины с томатным или сливочным соусами	320г	680 ₽
Ламаджо с говядиной или с говядиной и сыром	220г	590 ₽
Пирог из баранины с сырным соусом	330г	1800 ₽

Современная армянская кухня — как история и культура народа, передаваемая через века.

Вдохновением для концепции архитектуры ресторана является ансамбль «Каскад» в Ереване.

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Каре ягненка Дагестан	160/70г	1850 ₽
Шашлык из говяжьей вырезки от локальных фермеров	130/70г	1490 ₽
Шашлык из бараньего рулета	160/70/20г	1290 ₽
Шашлык из куриного филе Кабардино-Балкария	160/70г	550 ₽
Шашлык из лосося Чили	150/90г	1400 ₽
Сибас на углях с ахцаном из бамии	1шт/160г	1290 ₽
Шашлык из свиной мякоти	130/70г	630 ₽
Мясной шароц с теплым салатом из баклажана Мякоть баранины / вырезка говядины / куриные сердца / баклажан / красная фасоль / отжатый мацун	260г	1490 ₽
Люля-кебаб из курицы	160/70г	570 ₽
Люля-кебаб из говядины	160/70г	670 ₽
Люля-кебаб из баранины	140/70г	730 ₽
Мангал-сет Свинина / говяжья вырезка / курица / люля из говядины / люля из курицы / люля из баранины / острый перец / картофель с салом / лепешка на углях / томатная сальса	800/340/160г	4800 ₽

МЕНЮ
С ФОТОГРАФИЯМИ
И ОПИСАНИЕМ

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль	*180г*	390 ₽
Дикий рис	*200г*	360 ₽
Шампиньоны на углях	*200г*	410 ₽
Ачар с грибами	*200г*	330 ₽
Картофель печеный на углях с салом	*220г*	250 ₽
Картофельное пюре с травами	*200г*	360 ₽

СЛАДКОЕ

Хампуйр Безе / молочный шоколад / грецкий орех	*160г*	560 ₽
Анатомическое сердце Мусс из белого шоколада / вишня / вишневый соус	*300г*	890 ₽
Мягкий муравейник с кремом из творожного сыра	*150г*	420 ₽
Наполеон	*250г*	590 ₽
Пахлава с орехами и мороженым	*120/50г*	420 ₽
Десерт «Гранат» Творожный сыр / гранатовый соус	*130г*	620 ₽
Шоколадная гата Слоеное тесто / крем из мацуна или мороженое	*150г*	590 ₽
Домашнее мороженое Ванильное / базиликовое / апельсиновое / клубника-кинза / малина-фисташка / смородина-мята	*100г*	320 ₽
Сезонные фрукты		*Уточняйте у официанта*



КАЖДЫЙ ДЕНЬ МЫ ВЫПЕКАЕМ ТРАДИЦИОННЫЙ АРМЯНСКИЙ ХЛЕБ

Хлеб

Лаваш	*50г*	55 ₽
Матнакаш	*50г*	55 ₽
Темный хлеб с вяленой клюквой	*50г*	55 ₽
Горячие лепешки из печи	*50г*	55 ₽

ТАКЖЕ ЕГО МОЖНО КУПИТЬ ДОМОЙ

Матнакаш	*400г*	190 ₽
Темный хлеб с вяленой клюквой	*500г*	320 ₽
Горячие лепешки из печи	*50г*	50 ₽

МЕНЮ
С ФОТОГРАФИЯМИ
И ОПИСАНИЕМ

ТРАДИЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ И УГОЩЕНИЯ С СОБОЙ

ВАРЕНЬЕ И МЕД ИЗ АРМЕНИИ — 200 г

Из лепестков роз	450₽
Из кизила	450₽
Из белой черешни	490₽
Из грецкого ореха	450₽
Мед натуральный из горных цветов Армении	590₽

СОЛЕНЬЯ ТРАДИЦИОННЫЕ ИЗ АРМЕНИИ — 200 г

Бамия	700₽
Бутень (шушан)	560₽
Фенхель (бохи)	1170₽

АРМЯНСКИЕ СЫРЫ — 100 г

Сыр рассольный Лори	450₽
Мацун домашний	150₽

Аришта Домашняя армянская лапша, высушенная на солнце	200г	250₽
Авелук сушеный Используют в различных блюдах, включая первые, вторые блюда, закуски и выпечку	100г	600₽

Оставьте отзыв о ресторане Cascade

Если вам понравилось у нас,
или у вас есть замечания,
напишите об этом. Отсканируйте
QR-код и перейдите на страницу.

Ваши отзывы помогают нам
становиться лучше.

Яндекс

2ГИС

Cascade
FUSION
ARMENIAN
CUISINE

Программа лояльности для гостей



1. Отсканируйте QR-код
2. Пройдите быструю регистрацию
3. Покажите карту при оплате
4. Получите от 5% до 10% от суммы счета баллами
5. Используйте баллы для оплаты

Cascade

FUSION
ARMENIAN
CUISINE