

ԿԱՓՔԷ
ԿՈՆԿԱ-ՇԿԱ
Ինչ-կա-Չկա

КАФЕ ИНЧ-КА-ЧКА Ինչ-Կա-ՉԿա

КУХНЯ АРМЕНИИ - ЭТО НАХОДКА ДЛЯ НАСТОЯЩИХ
ГУРМАНОВ, ОНА ДАВНО СЛАВИТСЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ СТРАНЫ.
СОЧНЫЙ ХОРОВАЦ (ШАШЛЫК), ИСТОЧАЮЩИЙ
УМОПОМРАЧИТЕЛЬНЫЙ АРОМАТ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ,
ПРОПИТАННЫЕ ВКУСОМ И ЗАПАХОМ КОСТРА.
ТРАДИЦИОННЫЙ АРМЯНСКИЙ ХАШ. И КОНЕЧНО ТАЮЩАЯ
ВО РТУ НЕЖНЕЙШАЯ ДОЛМА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ БЕЗ
ГРАММА МАСЛА, М-МММ...
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА ДОРОГИЕ ГОСТИ!

ЗАКУСКИ:



СЫР ДОМАШНИЙ 250 ГР.	430 РУБ.
МЯСНОЕ АССОРТИ 250 ГР.	550 РУБ.
ОВОЩНОЕ АССОРТИ 250 ГР.	380 РУБ.
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 300 ГР.	350 РУБ.
АССОРТИ ЗЕЛЕНИ	150 РУБ.
ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ	150 РУБ.
БУРУМ <i>(тонкий лаваш, сыр чанах, огурцы, помидоры, зелень)</i>	250 РУБ.
ЛОБИО С ОРЕХАМИ <i>(красная фасоль, лук репчатый, чеснок, специи, свежая зелень)</i>	250 РУБ.
СИГ КОПЧЕНЫЙ	350 РУБ.
ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ	150 РУБ.
ЛИМОН	80 РУБ.

САЛАТЫ:

АРАРАТ С КУРИЦЕЙ 250 ГР.

(куриная мякоть, гранат, зелень, грецкий орех, салат, соус белый, специи)

400 РУБ.

АРАРАТ С ГОВЯДИНОЙ 270 ГР.

(говядина, болгарский перец, гранат, грецкий орех, лук красный, специи, соевый соус)

420 РУБ.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 300 ГР.

(помидоры, огурцы, перец болгарский, лук репчатый, кинза, базилик, петрушка)

290 РУБ.

ГРЕЧЕСКИЙ 270 ГР.

(оливковое масло, лимонный сок, орегано, свежемолотый перец, помидоры, огурцы, зеленый перец, сыр Фета, маслины)

330 РУБ.

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 280 ГР.

(баклажаны, помидоры, зелень, специи, соус кисло-сладкий)

400 РУБ.

АДЖАП-САНДАЛ НА МАНГАЛЕ 250 ГР.

(баклажан, перец, помидор, лук репчатый, зелень, специи)

300 РУБ.

САЛАТ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ 280 ГР.

(кукуруза, фасоль, помидоры, морковь по корейски, лук репчатый, майонез, специи, свежая зелень)

350 РУБ.

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ ГРИЛЬ 300 ГР.

(свежие помидоры, баклажаны гриль, сыр Фета, чеснок, свежая зелень, специи, соевый соус)

420 РУБ.

ХАШЛАМА ПО-АРЦАХСКИ ГОВЯЖЬЯ

450 ГР. (говядина, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, зелень, специи)

400 РУБ.

ХАШЛАМА ПО-АРЦАХСКИ БАРАНЬЯ

450 ГР. (баранина, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, зелень, специи)

500 РУБ.

ХАРЧО 350 ГР.

(классическое блюдо кавказской кухни)

380 РУБ.

СПАС 250 ГР.

(подаётся горячим или холодным)

200 РУБ.

ХАШ

(подаётся с сухим лавашем, белой редькой и с чесноком)

600 РУБ.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

ПОМИДОРОВ ЮХУТЮ 250 ГР.

(Яйца куриные, помидоры, лук репчатый, соль, перец, зелень)

300 РУБ.

ЗЕЛЕНЬ ЛОББИ С ЯЙЦОМ 250 ГР.

(зеленый стручковый лобби, лук репчатый, яйцо куриное, специи, зелень свежая)

320 РУБ.

АВЕЛУК ТУШЕНЫЙ 250 ГР.

(авелук (щавель), лук репчатый, соль, свежемолотый черный перец)

320 РУБ.

ЧАКАНДЕХ С ЯЙЦОМ 250 ГР.

(листья красной свеклы, лук репчатый, яйцо, свежая зелень, специи)

300 РУБ.

ХАЗАНИ ХОРОВАЦ 300 ГР.

(говядина, лук репчатый, гранат ,соль, перец, петрушка)

450 РУБ.

ЖАРКОЕ СВИНОЕ 300 ГР.

(свинина, картофель, лук репчатый, морковь, соль, сухие специи, зелень свежая)

420 РУБ.

ЖАРКОЕ КУРИНОЕ 300 ГР.

(филе куриное, картофель, лук репчатый, кинза, базилик, паприка сладкая, соль, хмели-сунели, перец черный, кориандр, чеснок)

370 РУБ.

КЕР У СУС 300 ГР.

(картофель, говядина, лук, сливочное масло, соль, перец ч.м., к.м.)

440 РУБ.

ТЖВЖИК 300 ГР.

(говяжья печень, сердце, репчатый лук, помидоры, соль, паприка, кинза)

480 РУБ.

ДОЛМА 290 ГР.

(свино-говяжий фарш, рис, молодые листья винограда)

330 РУБ.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

ХИНКАЛИ ОТВАРНЫЕ - 3 ШТУКИ
СВИНО-ГОВЯЖЬИ/ГОВЯЖЬИ

300 РУБ.

СИГ НА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ

одна рыба

450 РУБ.

ДОРАДО НА ПАРУ

одна рыба

650 РУБ.

ПАСТА ПО КАВКАЗСКИ 350 ГР.

(спагетти, фарш говяжий, сыр сулугуни, томаты, специи, свежая зелень)

450 РУБ.

ВЫПЕЧКА:

ПИЦЦА ДОМАШНЯЯ ПО ЕРЕВАНСКИ

430 РУБ.

СЫРНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ

2 штуки

220 РУБ.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

из слоенного теста.

390 РУБ.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

с мясом

500 РУБ.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ:

ФРИ 150 ГР.

140 РУБ.

НАГЕТСЫ

3-120 РУБ. 6-150 РУБ. 9-200 РУБ.

ЛЮЛЯШКА ИЗ КУРИЦЫ 80 ГР.

130 РУБ.

ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ

200 РУБ.

МАНГАЛ:

**ЦЕНА ЗА
100 ГРАММ:**

СВИНОЙ ШАШЛЫК (ДОМАШНЕЕ МЯСО)

РЕБРА

170 РУБ.

МЯКОТЬ

165 РУБ.

ШЕЯ

185 РУБ.

АНТРЕКОТ

190 РУБ.

ВЫРЕЗКА

220 РУБ.

БАРАНИЙ ШАШЛЫК

МЯКОТЬ

260 РУБ.

ПИСТОЛЕТКИ

300 РУБ.

СЕРДЦЕ БАРАНЬЕ

100 РУБ.

КУРДЮК

300 РУБ.

1 шампур

БАРАНИЙ ЯЗЫК 1 ШТ

250 РУБ.

БАРНЬИ ДЕЛИКАТЕСЫ

500 РУБ.

1 шампур

МАНГАЛ:

**ЦЕНА ЗА
100 ГРАММ:**

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

125 РУБ.

КУРИНАЯ МЯКОТЬ

125 РУБ.

ЩЫПЛЁНОК КОРНИШОН

600 РУБ.

1шт

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

145 РУБ.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК / ГАРНИР, СОУС

на выбор: картофель по деревенски/фри/соус

**1000 РУБ.
за блюдо**

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

165 РУБ.

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ В СЕТКЕ 100 ГР.

165 РУБ.

ШАШЛЫК ИЗ НУТРИЙ 100 ГР.

230 РУБ.

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

ГРИБЫ

130 РУБ.

КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

50 РУБ.

КАРТОФЕЛЬ С КУРДЮКОМ

60 РУБ.

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ 1 ШТ

350 РУБ.

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 1 ШТ

50 РУБ.

МАТНАКАШ 1 ШТ

100 РУБ.

СОУС БЕЛЫЙ

(фирменный)

70 РУБ.

СОУС КРАСНЫЙ

(фирменный)

70 РУБ.

НАРШАРАБ

90 РУБ.

ГРАНАТ С ЛУКОМ

80 РУБ.

МАЦОНИ ДОМАШНИЙ 200 ГР.

100 РУБ.



НАПИТКИ :

ЛИМОНАДЫ В АС-ТЕ 0,5 л.

85 РУБ.

СОСА-COLA

120 РУБ.

стекло

ДЖЕРМУК

100 РУБ.

НАТУРАЛЬНЫЙ СОК 1 л.

240 РУБ.

КОМПОТ ИЗ АРМЕНИИ 1 л.

320 РУБ.

ЛИМОНАД «ДАРДАРИ» 0,5 л.

110 РУБ.

ТАН 1 л.

350 РУБ.

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 1 л.:

в ассортименте

МАЛИНА-МАРАКУЙЯ

ЦИТРУС

МОХИТО

КЛУБНИКА-ЛАЙМ

ГРАНАТ С МЯТОЙ

ЛИЧИ-МАЛИНА

БАЗИЛИК-КЛУБНИКА

500 РУБ.



КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА:

КОКТЕЙЛИ В АССОРТИМЕНТЕ:

360 РУБ.

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА 0,35 л.

ПИНО КОЛАДА 0,35 л.

ГАВАЙИ 0,35 л.

ДАЙКИРИ КЛУБНИЧНЫЙ 0,15 л.

МОХИТО, МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ 0,35 л.

ЦИТРУС-ЛИЧИ 0,35 л.

САНРАЙЗ 0,35 л.

СВИТ ГРЕЙПФРУТ 0,35 л.

ИНЧ КА ЧКА 0,15 л.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ:

ЧАЙНИК ЧАЯ 1 л.

черный/зеленый

250 РУБ.

С ХОРНОМ

(чебрец)

285 РУБ.

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ «ИНЧКА» 1 л.

Фирменный

380 РУБ.

ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ «ИНЧКА» 1 л.

Фирменный

380 РУБ.

АРМЯНСКИЙ КОФЕ НА УГЛЯХ

50 РУБ.

ДЕСЕРТЫ

ВАРЕНЬЕ

100 РУБ.

МЕД

100 РУБ.

ПАХЛАВА

150 РУБ.

ГАТА

100 РУБ.

МУТАКИ С ДЖЕМОМ

70 РУБ.

МОРОЖЕНОЕ 3 ШАРИКА

250 РУБ.

(ШОКОЛАД, КАРАМЕЛЬ, КЛУБНИКА)

50 РУБ.

ДОРОГОЙ ГОСТЬ! В НАШЕМ ЗАВЕДЕНИИ,
ВЫ МОЖЕТЕ ПРЕДЛОЖИТЬ СВОЕ БЛЮДО
ДЛЯ РАССМОТРЕНИЯ И ВОЗМОЖНОГО
ВКЛЮЧЕНИЯ ЕГО В МЕНЮ

КАФЕ
ИНЧ-КА-ЧКА
ԻՆՇ-ԿՊ-ՉԿՊ

ПО ПОВОДУ ВАШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ
МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ К ОФИЦИАНТУ!