



**TAVERN  
YEREVAN**



# Շարգելի համախորհրդ

Ուրախ ենք հյուրընկալել Ձեզ «Պանդոկ Երևանի» գեղեցիկ սրահներում, որտեղ Ձեզ է սպասում գնի, որակի և սպասարկման հիանալի համադրությամբ համեմված անգուգական մի միջավայր: «Պանդոկ Երևանի» ճաշացանկը հագեցած է բազում ճաշատեսակներով, որն ամփոփում է մեր ժողովրդին սիրելի և դարերի տևողությամբ ստուգված ու մեր օրերը հասած կերակրատեսակներ: Ճաշացանկը պատրաստելիս մենք առաջնորդվել ենք պարզ մի սկզբունքով. հրամցնել զուտ հայկական, բայց հանիրավի մոռացված կամ մոռացման եզրին գտնվող կերակուրներ, ինչպես նաև կովկասյան խոհանոցի լավագույն նմուշներ, որոնք հարիր են մեր հաճախորդների քիմքին, բայց յուրատիպ են ու փոքր-ինչ տարբեր: Մեր հաջողության գրավականը մատուցվող ճաշատեսակների բարձր որակն ու բազմազանությունն է:

*Այցելե՛ք «Պանդոկ Երևան», որտեղ դուք կարող եք անցկացնել գորձնական հանդիպումներ, կազմակերպել գեղեցիկ միջոցառումներ եւ անմոռանալի ընթացակարգեր:*

## 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.



# Մեր մասին

Յուրաքանչյուր տարածաշրջանում մատուցվող կերակուրը սովյալ մշակույթի մի մասն է կազմում և վկայում այն նախասիրությունների մասին, որոնք ձևավորվում են ժամանակի ընթացքում՝ շփումների միջոցով, ինչպես և պատմական իրադարձությունների բերումով: Լինելով ազգային նկարագրի յուրահատուկ մասը՝ խոհանոցը նույնպես ենթարկվում է փոխադարձ ազդեցություններին և չի կարող սահմանափակվել մեկ ազգի կամ մեկ մշակույթի ավանդույթներով: Թերևս, դրանով է պայմանավորված, որ «Պանդոկ Երևանի» ստեղծման օրից ձգտել ենք համադրել հայկական ու կովկասյան խոհանոցի լավագույն ավանդույթները: Չէ՞ որ ժամանակի ընթացքում այդ կերակրատեսակներից շատերն ընդունվել են հայերիս կողմից ու դարձել ճաշացանկի մի մասը: Այսպիսով, հիմնադրման պահից ի վեր մեր առջև խնդիր ենք դրել հաճախորդին առաջարկել այնպիսի ճաշացանկ, որը հարիր է քիմքին, մշակույթին ու սովորույթին, բայց նաև յուրատիպ է, փոքր-ինչ տարբեր:

## 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.

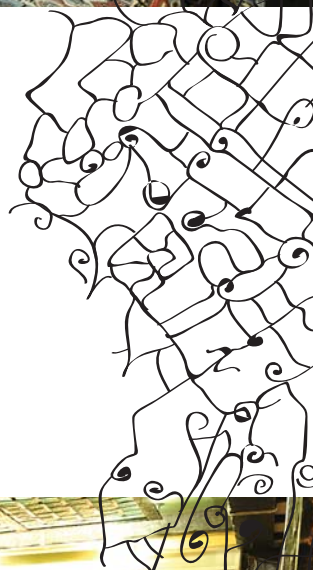


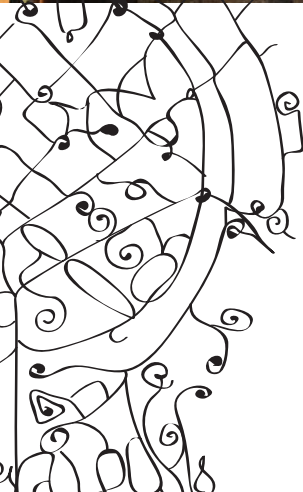




## Խորենացի 29/2

Խորենացի 29/2 հասցեում գտնվող «Պանդոկ Երևանը» հայտնի է որպես արագ, համեղ և մատչելի «լանջ անելու» մի վայր: Իսկ երեկոյան այստեղ են այցելում ընտանիքներով կամ գործնական ընթրիքներ կազմակերպելու նպատակով: Փայտյա փորագրությամբ ներքին հարդարումը՝ համադրված քարե սալիկներով, ստեղծում է անգուգական մի միջավայր, որտեղ զգում ես քեզ ինչպես հին հայկական տներինց մեկում: Այս զգացումն ավարտուն է դառնում կավե սպասքով մատուցվող հայկական խոհանոցի մոռացված ապուրների լայն տեսականուց որևէ մեկը փորձելիս, օրինակ՝ լոբով ապուրը:





## 29/2 KHORENATSI STR.

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.

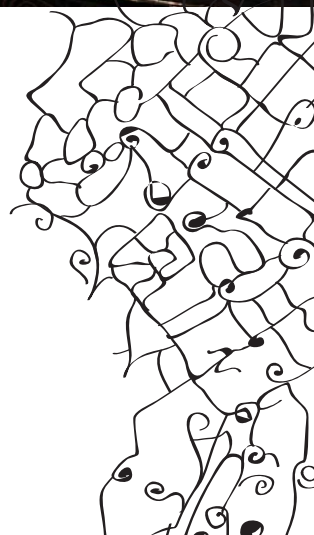






## Պարունյան 7

Պարունյան 7 հասցեում գտնվող «Պանդոկ Երևանը» հայտնի է իր ջերմ մթնոլորտով, որտեղ մեր հաճախորդները զգում են իրենց անկաշկանդ և հանգիստ՝ ինչպես տանը: Պանդոկի ներքին հարդարումը, որը հարմարավետ է, յուրօրինակ և ոչ հավակնոտ ներդաշնակորեն զուգակցվում է հայկական ազգային և էստրադային երաժշտության գեղեցիկ ելևէջներին հետ: Առանձնասենյակները հնարավորություն են ընձեռում գործնական հանդիպումներն առավել հանգիստ և ամփոփ միջավայրում անցկացնելուն: Բնական քարերով հարդարված այս մտերմիկ սրահը վայելում է Հայաստան այցելող զբոսաշրջիկների և սփյուռքահայերի սերն ու համակրանքը: Նրանք այցելում են մեզ՝ համոտեսելու հայկական խոհանոցից առաջարկվող համեղ կերակրատեսակներ, ինչպես նաև մեր ավանդական խորովածի տեսականին՝ բաղկացած գառան, տավարի և խոզի մսից:





## 7 PARONYAN STR.

This restaurant located at Paronyan 7 is famous for its warm atmosphere and our customers feel fully at home here. The restaurant's internal design is uniquely cozy and non-pretentious; it is balanced ideally with the soft sounds of Armenian national and popular music. The private rooms of Tavern Yerevan allow holding business meetings in a quiet and confidential setting. This comfortable hall decorated with natural stones is well appreciated by the tourists and Diaspora Armenians visiting the country. They come here to taste the delicious dishes of the Armenian cuisine. The most popular dish is the assortment of Armenian barbecue that includes pork, beef and lamb barbecues.







## Ամիրյան 5

Թվով երրորդ «Պանդոկ Երևանը» բացվեց քաղաքի սրտում՝ Ամիրյան 5 հասցեում: Նոր ձևաչափով ստեղծված այս մասնաճյուղն իր մեջ ամփոփում է «Պանդոկ Երևանի» լավագույն ավանդույթները՝ թե ոճական և թե կերակրացանկային առումով: Գրավիչ և համահունչ ներքին հարդարումը, համալրված ճաշացանկը, հաճելի և արագ սպասարկումը, կենդանի երաժշտությունը՝ բոլորիս կողմից շատ սիրված «Ակունք» ազգագրական համույթի կատարմամբ՝ «Պանդոկ Երևանի» հին և նոր հաճախորդներին բավարարելու մեր նոր բանաձևն է: Սա գործնական հանդիպումների և ընտանեկան խնջույքների համար կատարյալ մի վայր է: Ճաշացանկի մասին խոսելիս չենք կարող չանդրադառնալ մեր խոհարարների կողմից պատրաստվող և հայերիս կողմից շատ սիրված այնպիսի կերակրատեսակներին, ինչպիսիք են՝ հայկական քլուֆբան, լյոնած գառան բուրդ, գառան թիակը, տավարի խաշլածման:







## 5 AMIRYAN STR.

The third restaurant of the chain opened in the heart of the city, at Amiryan 5. This place that uses a new format and design approach, also maintains the best traditions of Tavern Yerevan - its style, its menu, its environment. The restaurant features an eye-catching and stylish interior design, a revised and expanded menu, pleasant and fast service, live music performed by the famous folk group Akunq. This new restaurant seeks to find a successful formula of being equally appealing to our old and new customers. It provides an ideal venue for business meetings and family celebrations. Speaking about the menu it is worthwhile noting such traditional Armenian dishes as qufta, stuffed mutton, beef tail khashlama, lamb rib and other dishes that are lovingly prepared by our cooks.



# Մեր համըղության գրավիչ և անհիշական արժանիքների անհամարներն է



## Թարմ միս

Մեր կողմից թարմ մսից մատուցվող բազում ճաշատեսակներն են հիմնական պատճառը, որ արդեն 7 տարի է, ինչ չի դադարում հաճախորդների հոսքը «Պանդոկ Երևան»: Այստեղ օգտագործվում է մեր գործընկեր ֆերմերների կողմից առաքվող բարձր որակի և թարմ մսամթերք: Չենք կարող չանդրադառնալ նաև մեր խոհարարների մասնագիտական պատրաստվածությանը, որոնք այդ սննդամթերքից ստեղծում են ոչ թե կերակուրներ, այլ պարզապես արվեստի գործեր:

## Տեսական թթու

«Պանդոկ Երևանի» մշտական հաճախորդները բարձր են գնահատում տնական թքվի տեսականին, որը պատրաստվում և մատուցվում է միայն մեր ռեստորանների ցանցում:



## Տեսական կոմպոս

Մեր ռեստորաններում մատուցվում է տարբեր մրգերից և հատապտուղներից ստացված տնական կոմպոս՝ պատրաստված մեր կողմից: Այն մեծ պահանջարկ ունի «Պանդոկ Երևանի» մշտական հաճախորդների շրջանում, որոնք դեռևս հիշում և գնահատում են տնական կոմպոսը:



## Օղի

Մեզ մոտ կարող եք համտեսել Սյունիքի և Տավուշի մարգերում մրգերից և հատապտուղներից ավանդական եղանակով պատրաստված տնական օղի: Կարծիք կա, որ տնական օղու սահմանափակ օգտագործումը օգտակար է առողջության համար:





# FRESH AND HOMEMADE PRODUCTS ARE KEY TO OUR SUCCESS



## FRESH MEAT

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 Syunig 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.



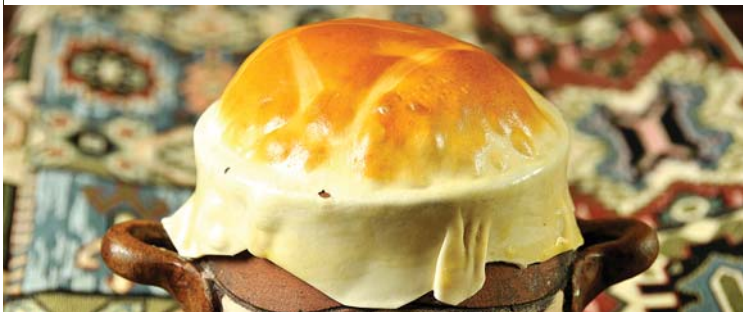
# Մենյու / MENU



Սառը խորտիկներ / COLD APPETIZERS



Աղցաններ / SALADS



Աղուրներ / SOUPS







Տափ ու ճաշահիտ / MAIN DISHES



Իտրոմ / BARBECUE



Ձկնեղեն / FISH



Պիցցա / PIZZA



Խաչապուրի / KHACHAPURI



Աղանիտ / DESSERT







Խմիչք/DRINKS

PANDOKYEREVAN.COM/MENU

Շուտով դուք կարող եք օն-լայն դասվիրել սեղան  
«Պանդոկ Երևան» ռեստորաններից յուրաքանչյու-  
րում և կազմել սեփական մենյուն

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

# Մեր հասցեն | CONTACTS

## Խորենացի | KHORENATSI

Խորենացի 29/2 | St. Khorenatsi 29/2

Հեռ.՝ /սեղան պատվիրելու և առաքման համար/  
Tel.:/for ordering a table and delivery/  
(010) 582-512, (010) 562-512

Աշխատանքային ժամեր | Working hours  
09:00 - 00:00

E-mail: khorenatsi@pandokyerevan.com

## Պարոնյան | PARONYAN

Պարոնյան 7 | St. Paronyan 7

Հեռ.՝ /սեղան պատվիրելու  
և առաքման համար/  
Tel.:/for ordering a table and delivery/  
(010) 530-563, (091) 530-563

Աշխատանքային ժամեր | Working hours  
10:00 - 00:00

E-mail: paronyan@pandokyerevan.com

## Ամիրյան | AMIRYAN

Ամիրյան 5 | St. Amiryan 5

Հեռ.՝ /սեղան պատվիրելու համար/  
Tel.:/for ordering a table/  
(010) 545-545, (099) 545-545

Աշխատանքային ժամեր | Working hours  
10:00 - 00:00

E-mail: amiryan@pandokyerevan.com



TAVERN  
YEREVAN

WWW.PANDOKYEREVAN.COM

