

MENU

  
ararate

COZINHA  
TRADICIONAL  
DA ARMÊNIA





**PADARIA**

# PADARIA

## **PASTEL COM ERVAS JINGUYALOV KHATZ 9,5€**

Pão achatado, semelhante a lavash, recheado com 10 a 12 tipos de verduras

## **PASTEL TRADICIONAL COM QUEIJO E OVO 9 € KHACHAPURI BARCO**

Pastel tradicional caucasiano recheado com queijo, gema de ovo e manteiga

## **PASTEL COM QUEIJO 8,5 € KHACHAPURI**

Pastel típico recheado com queijo

## **PASTEL COM FEIJÃO KHACHAPURI 8,5€**

Khachapuri com feijão vermelho e ervas aromáticas da Arménia. É servido com tan frio – uma bebida arménia com base no leite fermentado

## **LAVASH 3€**

Pão-folha é o pão típico da Arménia. É um pão feito com farinha de trigo, sem levedura, o que permite obter um pão muito fino de espécie de tortilha, só que muito maior. As folhas de lavash ficam secas em pouco tempo e podem ser armazenadas durante vários meses. Para as consumir, basta salpicar com água, envolver num pano e, em meia hora, o lavash está pronto a ser usado de várias formas: desde a ser aquecido para acompanhar uma refeição, ou recheado com mais variados legumes, queijo ou outra coisa qualquer até onde permitir a sua imaginação

## **MATNAKÁSH 2€**

Pão arménio tradicional fermentado, semelhante ao naan. A palavra matnakash significa «puxar com o dedo», referindo-se ao modo como o pão é preparado. É moldado em pães ovais ou redondos com pontuação longitudinal ou cruzada. A cor característica dourada da crosta é obtida com o pincelar da superfície do pão com essência de chá adoçada antes deste ir para o forno

## JINGUYALOV KHATZ PASTEL COM ERVAS

| 9,5€

Pão achatado com recheio de mais variada verdura, finamente picada, é um prato tradicional dos armênios de Nagorno Karabakh. Este pão armênio pode levar de dez a vinte variedades de verdura de cultura ou selvagem. Pode jogar a seu gosto com o bouquet de ervas que vai utilizar, combinar sabores e aromas de forma que mais lhe convém, pois não existe uma receita rigorosa.

Contudo, é importante seguir algumas regras: a base tem de ser feita com uma verdura que não tenha um sabor muito pronunciado, como por exemplo, alface, espinafre, salgadeira (atriplex), folhas de beterraba, bolsa-de-pastor, flores de violeta e outras verduras. Tem de levar poucas verduras com sabor específico, tais como cerefólio, urtigas, cebolinho; algumas com sabor acre, tais como azedas ou com sabor picante como o da pimenta-saxifrage e muito menos ainda deve levar verduras com sabor algo amargo, tais como dente de leão





## **KHACHAPURI COM FEIJÃO** **PASTEL COM FEIJÃO**

| 8,5€

Khachapuri com feijão vermelho e ervas aromáticas da Arménia

É servido com tan frio – uma bebida arménia com base no leite fermentado



## **KHACHAPURI BARCO**

### **PASTEL TRADICIONAL COM QUEIJO E OVO**

| 9 €

Pastel tradicional caucasiano em forma de barco, recheado com queijo, no centro do qual, no final da preparação, são adicionadas gema de ovo e manteiga.

Na tradução literal «khachapuri» significa «pão e queijo». Este pastel é para comer à mão. Pegue nas bordas do «barco» e comece por partí-lo em bocados. Mergulhe cada bocadinho no recheio de queijo e ovo



**KHACHAPURI**  
**PASTEL COM QUEIJO**

| 8,5 €





  
ararate

la PETISCAR

## SOPAS SALADAS TAPAS

### **SOPA DE ABÓBORA** 4,5€

Sopa de abóbora com mel, azeite, alho, sementes de girassol e hortelã

### **SOPA DE IOGURTE SPASS** 4,5€

Sopa de iogurte caseiro com matzun (produto lácteo fermentado), dzavar (uma variedade de trigo da monhanha) e manteiga. Pode ser servido com coentros ou hortelã da ribeira

### **TÁBUA DE ENCHIDOS TRADICIONAIS** 15€

Lascas de peito de pato, língua de vitela, basturma

### **SORTIDO DE PEIXE** 12€

Esturjão fumado e maturado, esturjão marinado com ervas aromáticas, salmão marinado com laranja

### **SALADA FRIA CHOBAN** 6,5€

Salada de tomate, pepino, pimentos e cebola com ervas aromáticas e óleo de girassol

### **SALADA DE BULGUR TABULÉ** 7€

Salada de bulgur com tomate picado e salsa, servida em folhas de alface

### **SALADA COM BETERRABA E QUEIJO CASEIRO** 9,5€

Salada de beterraba fumada no forno a lenha, alface, queijo caseiro e ervas aromáticas

### **CAVIAR DE BERINGELA** 6,5€

Beringelas e pimentos grelhados no carvão, esmagados e misturados com especiarias

### **PERU EM MOLHO DE NOZES SATSIVI** 8€

Pedacinhos de peru preparados a baixa temperatura no molho de nozes com alho e especiarias

## **SPASS**

### **SOPA DE IOGURT**

| 4,5€

Spass ou tanapur (do arménio tan – matzun diluído, apur – sopa) é um prato de gastronomia arménia, uma sopa, cuja base é produto lácteo fermentado.

O primeiro ingrediente da sopa é cereal. Tradicionalmente é uma papa feita de uma variedade de trigo integral, chamada dzavar. Este cereal é conhecido na Arménia desde os tempos ancestrais, é trigo da montanha, que se apresenta num grão muito miúdo que é previamente cozido, levemente seco, descascado e depois seco totalmente. Nalgumas receitas dzavar é substituído por arroz.

O segundo ingrediente da sopa é matzun, diluído até a consistência desejada. E por fim, o terceiro componente – ovos de galinha.

Quando a sopa estiver feita pode ser acrescentada cebola frita (tradicionalmente acrescentam-se coentros e hortelã). De verão a sopa é consumida fria, no inverno – quente. Tanto pode ser servida no início, como no fim da refeição



## SOPA DE ABÓBORA

Sopa de abóbora com mel, azeite, alho, sementes de girassol e hortelã

| 4,5€



## TÁBUA DE ENCHIDOS TRADICIONAIS

| 15€

### SUDJUK BASTURMA

Basturma e sujuk são tradicionais enchidos de carne pelos quais é costume começar uma refeição arménia. Qual a diferença entre eles?

Sujuk é um tipo de salsicha seca dura, feita de carne picada e gordura com adição de especiarias. É famosa pelo seu sabor acentuado e aroma especial de especiarias.

Basturma é um file-mignon seco envolto em especiarias. É uma espécie de presunto, mas feito com lombo de vaca. Tal como presunto, a carne para basturma não é submetida a tratamento térmico e preserva todas as vitaminas e minerais que desaparecem durante a cozedura habitual. Quando servida, a camada de especiarias não é raspada, a própria carne é cortada em fatias muito finas, com espessura não superior a 2 mm



## SORTIDO DE PEIXE

| 12€

Esturção fumado e maturado, esturção marinado com ervas aromáticas, salmão marinado com laranja



## **CHOBAN**

### **SALADA FRIA**

| 6,5€

Salada simples de tomate, pepino, pimentos, cebola, ervas e óleo de girassol.

Choban é um pastor, que passa os seus dias, seguidos por vezes, nos pastos verdejantes das montanhas, cozinha e dorme de pé, cuidando do seu rebanho e come alimentos mais simples e saudáveis. A salada Choban reúne em pleno esses dois requisitos



## **TABULÉ**

### **SALADA DE BULGUR**

| 7€

É uma salada muito popular no Cáucaso e no Médio Oriente. Tabulé é trigo moído (bulgur) com tomate fresco e ervas aromáticas (salsa, cebolinho), servido em folhas de alface



## **SALADA COM BETERRABA E QUEIJO CASEIRO**

| 9,5€

Salada de beterraba assada no forno a lenha, alface, queijo caseiro e ervas aromáticas



## **SATSIVI**

### **PERU EM MOLHO DE NOZES**

| 8 €

Pedacinhos de peru em molho de nozes com alho e especiarias do Cáucaso são cozidos a baixa temperatura. São dezenas os molhos que se utilizam para fazer este prato. Aqui utilizamos o mais tradicional



## CAVIAR DE BERINGELA

Beringelas e pimentos assados na grelha esmagados e misturados com especiarias e ervas aromáticas

| 6,5€



## TAPAS ENTRADAS QUENTES

### **SALADA DE LEGUMES GRELHADOS HAMEST TATÝ** 9€

Legumes grelhados no carvão (beringela, tomate, pimento verde), posteriormente passados em manteiga ghee com cebola e salpicados com coentros, pode ser servido quente ou fria

### **BORREGO COM ERVAS CHACAPULI** 8,5€

Pedacinhos de borrego preparados a baixa temperatura com vinho branco, ervas aromáticas e alho

### **ROLOS DE VITELÃO EM FOLHAS DE VIDEIRA DOLMÁ**

18€/ MEIA DOSE 10,5€

Carne de vitelão picada com arroz, cebola, verduras e especiarias, envolvida em folhas de videira com molho de matsun e alho

### **GUISADO DE MIÚDOS TJVJIK** 7,5€

Fígado, coração e pulmões de cordeiro estufados com cebola e tomatada

### **SAQUINHOS DE MASSA RECHEADOS KHINKALI** 2,5€ UNIDADE

“saquinhos” de massa moldados artisticamente à mão, cheios de suculenta carne picada e de um rico caldo aromático  
\*encomenda mínima – 3 unidades

### **PATÉ DE GRÃO COM VEADO NA BRASA** 9€

Pedaços de veado na brasa, sob paté de grão (puré) com tomate seco e azeite com especiarias

## HAMEST TATÝ

### SALADA DE LEGUMES GRELHADOS

Legumes grelhados no carvão (beringela, tomate, pimento verde), posteriormente passados em manteiga ghee com cebola e salpicados com coentros. Salada pode ser comida quente ou fria

| 9€



**PATÉ DE GRÃO**  
**COM VEADO NA BRASA**

| 9€

Pedaços de veado na brasa, sob paté de grão (puré)  
com tomate seco e azeite com especiarias



## DOLMÁ

### ROLOS DE VITELÃO EM FOLHAS DE VIDEIRA

| 18€ / 10,5€

Dolmá é um dos maiores símbolos gastronómicos da Arménia. Um prato tradicional que remonta à antiguidade tem como recheio vitela, vitelão ou cordeiro picado com arroz. Embrulhado em trouxinhas em folhas de videira é servido com matsoun e alho, mas mesmo sem nada faz delícias com o sabor ímpar das folhas, cuja acidez confere maciez à carne e proporciona um sabor inesequecível. As folhas de videira são fortes, o que lhes permite suportar altas temperaturas sem problemas de se desfazerem durante a cozedura. Aqui pode degustar o melhor dolmá de vitelão, preparado com toda alma e amor a partir dos melhores ingredientes



## **CHACAPULI**

### **BORREGO COM ERVAS AROMÁTICAS**

| 8,5€

Chackapuli – é borrego estufado em ervas aromáticas das montanhas. É um verdadeiro símbolo de Primavera para os caucasianos. Começa a ser preparado mal apareçam ervas frescas aromáticas nos prados e nas árvores ameixas verdes – tkemali, um ingrediente essencial para esse divino repasto. É comida tradicional da Páscoa que é preparada ao lume em grandes caldeirões para que o prato ganhe aquele gostinho especial. Um verdadeiro hino à Primavera!



## TJVJIK

### GUISADO DE MIÚDOS

| 7,5€

Em arménio a palavra «tjvjik» significa «fígado». Tjvjik é feito de miúdos (ou pipís, como também são conhecidos) de cordeiro ou vitela: fígado, pulmões, coração e rins aos quais é adicionada uma porção generosa de cebola e tomate. Na versão clássica, o tjvjik é cozido da mesma maneira que era feito pelos arménios ancestrais nas aldeias das montanhas. Naquela altura, enquanto os homens preparavam a carne para o inverno depois das matanças, as mulheres faziam um delicioso tjvjik para aproveitar todas as partes do animal, à semelhança do sarrabulho que se faz em Portugal. Subprodutos são lavados em água corrente e fritos em gordura animal derretida à qual é adicionada uma grande quantidade de cebola e tomate. Na versão festiva ao tjvjik adicionam ainda ameixa azeda que confere ao prato um paladar extraordinário



## **KHINKALI**

### **SAQUINHOS DE MASSA RECHEADOS**

2,5€

Khinkali é um prato lendário muito reconhecido e famoso em todo o território do Cáucaso. É um «saquinho» de massa moldado artisticamente à mão, cheio de succulenta carne picada. O que distingue khinkali das outras massas recheadas é a existência de um rico caldo aromático dentro. Um dos momentos mais importantes aquando da preparação do khinkali é o trabalho de moldagem da forma que, tradicionalmente, é feita com uma «poupa» em cima.

Khinkali é comido à mão, a segurar, precisamente pela «poupa»: dá-se uma trinca na massa com muito cuidado para que não saia o caldo que deve beber-se de seguida. Eis que finalmente chega a vez de comer a massa com carne, ficando no prato apenas a «poupa» que, por norma, não se come





  
ararate

ÉNSOPADOS  
ASSADOS

# ENSOPADOS ASSADOS

## PEIXE

### **ENSOPADO KCHUCH** 19€

Sopa rica de peixe com pimentos, batatas e cenouras, servida num tacho de barro com tostas

### **ROBALO** 16€

Filete de robalo sem espinhas, com puré de batata roxa, molho de cenoura e gengibre, tomate e salsa

### **VIEIRAS E CAMARÃO** 12€

Um petisco leve composto por vieira na concha e camarão grelhado

### **FRUTOS DO MAR** 50€

SET para 3-4 pessoas: robalo, camarão, vieiras, kebab de camarão com estragão

## CARNE

### **ENSOPADO DE VITELÃO KHASLAMA** 18€

Carne de vitelão estufada nos próprios sucos com batatas, pimentos, tomates, cebola, salsa e coentros

### **SOPA DE GRÃO DE BICO PUTUKH**

14€ / MEIA DOSE 7€

Ensopado de cordeiro com grão de bico, batata, cebola e tomate servido em tacho de barro, coberto com crosta de pão

### **ROLOS DE VITELÃO EM FOLHAS DE VIDEIRA DOLMÁ**

18€ / MEIA DOSE 10,5€

Carne de vitelão picada com arroz, cebola, verduras e especiarias, envolvida em folhas de videira com molho de matsun e alho

### **BORREGO COM LEGUMES E LAVASH KHURDJIN** 17€

Borrego corado e assado no forno em trouxa de lavash com legumes estufados em cerveja (opção vitelão)

### **STEAK DE VEADO** 17,50€

Lombo de Veado com funcho, «palha» de alho-porro e raiz-forte cremosa

## **KCHUCH** **ENSOPADO DE PEIXE**

| 19€

Ensopado rico de peixe com pimentos, batatas e cenouras, servido num tacho de barro com tostas.

Kchuch de peixe é capaz de ser um dos pratos mais antigos da Arménia. A sua receita praticamente não foi alterada durante os últimos séculos: legumes reluzentes criados ao sol quente do Cáucaso, peixe suculento que nos oferecem os rios de Sevan e Arax e, claro está, a louça de barro, ou seja, kchuch, que dá o nome a este delicioso prato são os seus componentes



## VIEIRAS E CAMARÃO

| 12€

Um petisco leve composto por vieira na concha e camarão grelhado



## ROBALO

Filete de robalo sem espinhas, com puré de batata roxa, molho de cenoura e gengibre, tomate e salsa

16€



## FRUTOS DO MAR

| 50€

### **ROBALO, CAMARÃO, VIEIRAS, KEBAB DE CAMARÃO COM ESTRAGÃO**

A Arménia de hoje é um pequeno Estado no meio das Montanhas do Cáucaso. Mas tempos houve, no início da Nova Era, quando existiu a chamada Grande Arménia. Era um Estado enorme entre o Mar Cáspio e o Mar Mediterrâneo que incluía, para além da «pequena Arménia», territórios modernos de Iraque, Turquia, Síria e Líbano. Até aos dias de hoje, as diásporas da Síria e Líbano, registam orgulhosamente a sua história que teve início nos seus antepassados que viveram na Grande Arménia. Mais tarde, quando a Grande Arménia se desmoronou em resultado de ações militares dos vizinhos agressivos, em torno da fronteira atual da Síria e da Turquia – havia a Arménia Cilícia – outro estado costeiro dos armênios. Mesmo nos Estados Unidos da América, onde a diáspora arménia ultrapassa mesmo o número de residentes na Arménia, os armênios preferem viver em sítios costeiros, sobretudo na Califórnia, Massachussets e Nova Iorque.

Assim, apesar de os pratos de carne serem um cartão de visita da Arménia, não podemos evitar de dar uma especial atenção a pratos de peixe e marisco. Além de que o nosso «Ararat» se situa na maravilhosa cidade de Lisboa, impossível imaginar sem o Atlântico e as suas ricas oferendas.



## **KHASLAMA** **ENSOPADO DE VITELÃO**

| 18€

Khashlama, um dos mais antigos pratos arménios com significado ritual, era utilizado para curar as constipações e mal-estar geral. Não existe consenso entre as mulheres arménias quanto à receita «correta» do khashlama. Em qualquer canto do país (ou mesmo em qualquer casa) existem os seus toques e segredos de preparação deste prato. Além de que várias fontes apontam tipos de carnes diferentes para a sua base: carne de borrego, carne de vaca ou até de galinha. O que não varia é a forma de preparar: pedaços de carne e legumes são postas em camadas num tacho de fundo grosso e depois cozem-se (ou estufam-se, aqui também não há consenso) nos próprios sucos. Como resultado, temos uma carne muito tenra impregnada de sucos de legumes e ervas aromáticas frescas e especiarias



## **PUTUK**

### **ENSOPADO DE GRÃO DE BICO**

| 14€

É uma sopa que ocupa um lugar especial na gastronomia arménia. É feita só em grandes ocasiões para um grande grupo de familiares e amigos. Putuk leva lombo de borrego, grão, bulgur e legumes suculentos. Tudo isso é servido numa pequena caçoila coberta com um pão achatado



## **KHURDJIN**

### **BORREGO COM LEGUMES E LAVASH**

| 17€

Borrego corado e assado no forno em trouxa de lavash com legumes estufados em cerveja (opção vitelão)

O nome deste prato provém da palavra arménia «khurdjin», o que significa «trouxa». Antigamente, arménios usavam as trouxas para levar frutas, legumes, pão e outros produtos. Na nossa trouxa de lavash vai encontrar cordeiro assado, pimento, tomate, cebola e, claro está, coentros



## STEAK DE VEADO

Lombo de Veado com funcho, «palha» de alho-poro e raiz-forte cremosa

| 17,50€





  
ararãte

ESPETADAS

# ESPETADAS

## GRELHADOS NO CARVÃO

**KHOROVATS DE VITELÃO** 18 €

**KHOROVATS DE BORREGO** 17 €

**KHOROVATS COSTELAS DE BORREGO** 17 €

**KHOROVATS DE PORCO** 14 €

**KHOROVATS DE ESTURJÃO** 18 €

**KHABAB DE CARNE PICADA FRANGO** 12,5 €

**KHABAB DE CARNE PICADA BORREGO** 14 €

**KHABAB DE CARNE PICADA CAMARÃO** 14 €

**SET DE 4 ESPETADAS A ESCOLHA** 55 €

I (VITELÃO, PORCO, KHABAB FRANGO E BORREGO)

II (VITELÃO, BORREGO, COSTELETAS DE BORREGO, COGUMELOS)

\* todas as espetadas (exeto de camarão que vem com próprio acompanhamento) acompanham com salada fria ou batata

### LEGUMES GRELHADOS

TOMATE, BERINGELA, PIMENTOS 9€

ESPETADA DE COGUMELOS 6,5€

\*não inclui guarnição

### GUARNIÇÃO ADICIONAL

SALADA FRIA

BATATA ASSADA

4€

## **KHOROVATS (SHASHLIK)**

### **ESPETADAS DE CARNES**

Um dos lugares centrais de gastronomia arménia é ocupado pela carne e o lugar central entre as carnes pertence ao khorovats, também conhecido como shashlik. É com muito respeito que tratamos as tradições antigas e procuramos manter a mesma tecnologia na preparação que se usava há mil e quinhentos anos. Desde os tempos mais remotos que shashlik é feito, sem exceção, em lume aberto. Na Arménia podemos encontrar mais de vinte variedades deste prato, cada um do qual tem uma marinada especial. Durante a preparação a carne fica impregnada de aromas de madeira, adquirindo um sabor e cheiros maravilhosos



## **KHABAB**

### **ESPETADAS DE CARNE PICADA**

Kebab (ou Lylya-kebab) é o nome comum de pratos de carne grelhada muito típicas da região do Médio Oriente e Ásia Central. A própria palavra «kebab» em persa quer dizer «carne grelhada». Por isso, pode ser considerado como o prato mais antigo do mundo. Lyulya-kebab é basicamente espetada de carne picada com adição de cebola, assada no carvão. A sua peculiaridade reside no amassar a carne durante um longo período, para conferir à carne uma forma especial para que esta não se desfaça e permaneça firme no espeto. É servido tradicionalmente polvilhado com ervas aromáticas



## **KHABAB DE CAMARÃO** **ESPETADAS DE CARNE PICADA**

14€

Delicado kebab de miolo de camarão com  
estragão por cima do «carvão comestível»



## LEGUMES GRELHADOS





Sem sombra de dúvida que Arménia é um país, cujos raios de sol amadurecem a fruta maravilhosa a mais aromática e saborosa. Fruta na Arménia ocupa um lugar muito importante e pode ser adquirida durante todo o ano em mais diversas formas: fruta fresca, seca (frutas secas e frutas cristalizadas), em salmoura, marinadas ou em compota.

Tudo serve para fazer compota. Por exemplo, são muito populares as compotas de nozes verdes ainda, alperces verdes também e de casca de melancia.

Fruta é um ingrediente importante em muitos pratos típicos. São utilizados na preparação de carne, peixe e pastelaria o que confere aos pratos um sabor e aroma sem igual.

A natureza na Arménia é tão diversa que a fruta na região montanhosa amadurece cerca de um mês depois da fruta no vale de Ararate, o que permite deliciar-se durante mais tempo com a fruta que mais se gosta.

Na Arménia, para além de outras coisas cultivam: romã, alperce, feijoa, melancia, díospiro, pêssigo, amora e figos



# SOBREMESAS

# SOBREMESAS

## **ECLER 4,5€**

Bolinhas de massa açucarada, conhecida como choux, recheadas com creme ao gosto do Chef (2 und)

## **GATA 6€**

Bolo de massa folhada recheado com uma mistura de açúcar, manteiga e farinha

## **BOLO DE MEL 5€**

Bolo de massa em camadas à base de mel e creme de leite

## **PASTEL PAKHLAVA 6,5€**

Pastel elaborado com uma pasta de nozes trituradas com cravinhos e canela, envolvida em massa filó e banhada em xarope

## **FIGOS GRELHADOS 7,5€** com merengue crocante (sazonal)

## **PÊRA ASSADA 7,5€** com canela e gelado praliné caseiro

## **GELADO CASEIRO** bola 2,5€ limão-hortelã, praliné e outros sabores

## **COMPOTAS CASEIRAS**

FRASCO PEQUENO 5,5€

FRASCO MÉDIO 7,5€

FRASCO GRANDE 9,5€

## **CHAS COM SABORES**

BOULE DE CHÁ 3,5 €

## ECLER

Esta sobremesa francesa há muito que se “naturalizou” na Arménia e é uma das presenças assíduas em qualquer celebração. Bolinhas de massa açucarada, conhecida como choux, recheadas com creme ao gosto do Chef (2 und)

| 4,5€



## BOLO DE MEL

Bolo de massa em camadas à base de mel e creme de leite

| 5€



## PAKHLAVA

| 6,5€

Pakhlava (ou baklava, como é mais conhecida no mundo ocidental) é um doce típico do Oriente. Esta sobremesa com aroma de mel incrivelmente saborosa e feita de massa folhada e nozes, regada com néctar das abelhas, nasceu há uns bons milénios num dos Estados do Médio Oriente. A história da criação do pakhlava está cheia de factos contraditórios em que só um é comum – o delicioso sabor do pakhlava «obrigava» os viajantes a levar consigo para as suas terras as receitas da sua preparação. E é assim, através da «rota de seda» que o pakhlava chegava à Arménia, onde os pasteleiros locais acabaram por lhe introduzir o toque e a paixão do Cáucaso acrescentando à receita original canela e cravinho moído entre outras especiarias



## GATA

Bolo de massa folhada recheado com uma mistura de açúcar, manteiga e farinha.

Gata é uma sobremesa típica do Cáucaso. São bolinhos de massa folhada com recheio de açúcar. É um prato de festa, cuja qualidade de preparação demonstra o talento da mulher arménia. Antigamente, durante grandes festejos, as mulheres competiam entre si na arte de preparação de Gata, que ocupava um lugar de destaque na mesa

| 6€



**PÊRA ASSADA**  
**COM CANELA E GELADO PRALINÉ CASEIRO**

| 7,5€





**COZINHA TRADICIONAL  
DA ARMENIA**

Avenida Conde Valbom, 70

1050-099, LISBOA