

italian cuisine

LOONA

YEREVAN

est. 2022

Isahakyan St.

Мы используем Parmigano Reggiano выдержки 24 месяца, муку Caputo нескольких видов и помолов, органические яйца, оливковое масло Lorenzo холодного отжима и сицилийские оливки Nocellara del Belice

CRUDO

Лангустино (за 100г)	5200	Севанский сиг с зеленым перцем	3900
Морской гребешок (за 50г)	4900	НП Карпаччо из гребешка с трюфелем	6500
Тартар из копченого угря с авокадо	4500	Лангустино с помидорами и лаймом	5100
НП Ассорти тартаров: лосось, тунец, лангустино	5700	Карпаччо из тунца	5900
Карпаччо из лосося с лимонным дрессингом и спаржей	5300	Карпаччо из осьминога	11000

ANTIPASTI

НП Баклажан пармиджано	4500	Сиг по-сицилийски	4500
НП Тартар из мраморной говядины с вялеными помидорами <i>Выберите: итальянский/французский стиль</i>	5900	Паштет из цесарки с соусом из абрикоса	4800
НП Вителло тоннато	5600	Фритто мисто из креветок	4100
Карпаччо из цветной капусты с пармезаном и трюфелем	3900	Карпаччо из печеных перцев и артишоков с соусом тоннато	3900
Мясные деликатесы	6300	Артишок с пекорино	6200
Креветки с хумусом из артишоков	5100	Оливки с проволоне	2500
		Патата аль тартуфо с белыми грибами	4100

INSALATE

Салат с кальмаром, руколой и авокадо	4800
Салат ала помодоро со спаржей и цукини	4900
Салат панцанелла с трюфельной бурратой	5900
НП Зеленый салат Loona	5400
НП Салат с камчатским крабом	7500

BRUSCHETTI

НП Со страчателлой, копченым угрем и трюфелем	3500/4100
НП С лососем и авокадо	3500/4100
С прошутто котто и страчателлой	2500/3700
С камчатским крабом	3900/5500

FORNO

Ежедневно печем для вас хлеб на домашней закваске

Домашний хлеб	990
Цельнозерновые чипсы	990
Лепешка из пени <i>La vera semola di grano duro</i>	990

ЗАВТРАКИ «МАММА МΙΑ»

ДО 18-00

Сырник из рикотты с кремом из топлёного молока	3300
Вареники из рикотты с вишней	3200
Авокадо тост	3100
Роял с лососем и трюфельным соусом	5100
Вареники с крабом и красной икрой	4300
Омлет с угрем и страчателлой	3500
Завтрак Loona	3900
Яичница с помидорами	3000
Завтрак ЗОЖ	3800
Омлет/ яичница/ скрэмлб	1500

ДОБАВИТЬ В ЛЮБОЕ БЛЮДО:

Зелёный салат 20 г	800	Пармезан 15 г	800
Лосось слабосоленый 25 г	1800	Буррата 50 г	1800
Чёрный трюфель 1 г	990	Томаты 50 г	700
Прошутто котто 25 г	1600	Авокадо 50 г	1100
Яйцо пашот 1 шт	500	Ягоды 40 г	1100
Креветки 50 г	1400	Краб 25 г	2200

ZUPPA

Куриный бульон с тортеллини	2400
Томатный суп с морепродуктами	4500

RISOTTO

Пармиджано	3900
НП Loopa	7400
С лангустино	6500
С белыми грибами	12000

CONTORNI

Пюре с трюфелем	2500
Шпинат с цитронет	1900
Спаржа на гриле	4100
Фри с пармезаном	2000
Овощи на гриле	2500

PIZZA

Можем приготовить для вас пиццу без теста, на основе из миндаля и цветной капусты

Пицца без теста +990

Добавьте черный трюфель в любую пиццу

НП Пепперони	4000
Пармская ветчина и страчателла	7500
Маргарита	3600
С лососем и красной или черной икрой	7700/14350
НП Четыре сыра	4800
Горгонзола и груша	5200
Качо-э-пепе, буррата и трюфель	7200
Угорь, страчателла	7300
Ветчина и грибы	4900
A la tartufo	7200

Мы замешиваем тесто из итальянской муки Caputo и воды, поэтому оно такое легкое

LOONA SPECIALITETO

Боттарга 12	1200
Черный трюфель 12	1200
Проволоне 50 г	1200
Оливки Ночеллара 100 г	1200
Пармезан выдержки 24 месяца 20 г	1000
Пармская ветчина 50 г	1900

При бронировании от 7 гостей к счёту будет добавлен 10% сервисный сбор.

PASTA

Каждый день мы вручную готовим домашнюю пасту из органических желтков и муки из твердых сортов пшеницы

Фарфалле качо-э-пепе	3500
Равиоли с ягненком и сыром пармезан	4500
Ригатони с Пармской ветчиной	5900
НП Лазанья	4500
Аррабиата с креветками	4800
Равиоли с крабом и страчателлой	6500
НП Тальюлини с трюфелем	6300
Ньокки четыре сыра с красной икрой	5300
Каламарата с крабом	9900
Ньокки с белыми грибами и бурратой	4900
Спагетти с морепродуктами	6500

SECONDI

Печень по-венециански	4500
Цыпленок с брокколи и соусом из горгонзолы	4400
Лосось гриль с романо и спаржей	6200
Котлетки из ягненка с пюре и пармезаном	4900
Форель, запеченная с оливками и помидорами	4900
Бургер Loopa <i>добавить картофель фри +1400</i>	6400
Палтус со спаржей и соус из зеленых перцев	6600
Каре ягненка со шпинатом	12000
Рибай <i>(за 100г)</i>	5500
Деревенская котлета с яйцом и грибным соусом	5200
Польпетта из краба	6700
Филе миньон с соусом тоннато	9200
Батат с песто и пармезаном	3500
Морские гребешки с пюре из артишока и цветной капусты	8200
Осьминог по-сицилийски	11900

DOLCI

Лимонный сорбет	1500
Печенье LOONA	1500
Шоколадные конфеты с амаретто	1400
Торт с апельсиновыми цукатами и шоколадом	2500
Миндальные тортеллини Dulce de leche	3700
НП Маковый тирамису	3700
Павлова с манго и клубникой	3500
НП Торты аль формаджио с хурмой / малиной	3500/4000
Ганаш Troisgros с малиной и горгонзолой	4100
Лимончелло тарт	3500
Фрителле с соленой карамелью	3200

Mangia bene, ridi spesso, ama molto

italian cuisine

LOONA

YEREVAN

est. 2022

Isahakyan St.

Մեր խոհանոցի հիմնական սկզբունքն է օգտագործել միայն լավագույն բաղադրիչները՝ 24-ամսյա հնեցված պարմիջանո ռեջիանո, օրգանական "Caputo" ալյուր, թարմ ֆերմերային ձու, Lorenzo extra virgin ձիթապտղի ձեթ

ՀՈՒՄ

Լանգուստինո 100գր համար	5200	Սևանի սիգ կանաչ պղպեղներով	3900
Սկալոպ 50գր համար	4900	HIT Կարպաչչո սկալոպից գետնասնկով	6500
Թարթար ապխտած օձաձկով ավոկադոյով	4500	Լանգուստիններ տոմատներով և լայմով	5100
HIT Թարթարի տեսականի՝ սաղմոն, թունա, լանգուստին	5700	Կարպաչչո թունայով	5900
Լոսոսի կարպաչո՝ կարպաչո սաղմոնով ձևերեկով և նեխուրով	5300	Կարպաչչո ութոտնուկով	11000

ԱՆՏԻՊԱՍԱ

HIT Սմբուկով պարմիջանո	4500	Սիգ Սիցիլիական ոճով	4500
HIT Թարթար մարմարե տավարի մսով չորացրած տոմատներով <i>Ընտրել քիտալական կամ ֆրանսիական ոճը</i>	5900	Ցասարկայի պաշտետ ծիրանի թանձրուկով	4800
HIT Վիտելո տոնատո	5600	Ֆրիտո միստո մանր ծովախեցգետնով	4100
Կարպաչչո ծաղկակաղամբով պարմեզանով և տրյուֆելով	3900	Կարպաչչո խորոված պղպեղով և արտիշոկ տոնատո թանձրուկով	3900
Մսային Նրբախորտիկ	6300	Արտիշոկ պեկորինոյով	6200
Ծովախեցգետին արտիշոկներից հումուսով	5100	Ձիթապտուղ պրովոլոնե	2500
		Պատատա ալ տարտուֆո սպիտակ սնկով	4100

ԱՂՑԱՆՆԵՐ

Աղցան կաղամարով, ռուկոլայով և ավոկադոյով	4800
Աղցան ալա պոմոդորո ցուկինիով և ձևերեկով	4900
Աղցան պանցարելայով և գետնասնկի բուրատայով	5900
HIT Կանաչ աղցան Loona	5400
HIT Աղցան կամչատկայի կրաբով	7500

ԲՐՈՒՍԿԵՏԱ

HIT Ստրաչատելլայով, ապխտած օձաձուկով և գետնասնկով	3500/4100
HIT Սաղմոնով և ավոկադոյով	3500/4100
Պրոշուտո կոտո և ստրաչատելլայով	2500/3700
Կամչատկայի ծովախեցգետնով	3900/5500

ԱՅՍ ԲԱԺՆԻ ՀԱՎԵԼՅԱԼ

Ամեն օր թխում ենք տնական թթխմորիչով հաց

Լոշիկ փոքից	990
Ամբողջահատիկի չիպսեր	990
Տնական հաց	990



ՆԱԽԱՃԱՇ «MAMMA MIA»

ՄԻՆՉԱ 18-00

Սիրնիկ ռիկոտայից եփած կաթնաշոռի կրեմով	3300
Վարենիկներ եփած	3200
Ավոկադո տոստ լոլիկով տոմատներով և պաշոտ ձվով	3100
Ռոյալ սաղմոնով և գետնասնկի թանձրուկով	5100
Վարենիկներ ծովախեցգետնով և կարմիր ձկնկիթով	4300
Օմլետ օձաձուկով և ստրաչատելլայով	3500
Loona Նախաճաշ	3900
Լոլիկով ձվածեղ	3000
ԱԿ Նախաճաշ	3800
Օմլետ / ձվածեղ / խառը ձու	1500

ԱՎԵԼԱՅՐՈՒ ՑԱՆԿԱՑԱԾ ՈՒՏԵՍՏԻ ՀԵՏ:

Կանաչ աղցան 20 գր	800	Պարմեզան 15 գր	800
Թեթև աղի լոսոս 25 գր	1800	Բուռատա 50 գր	1800
Սև տրյուֆել 1 գր	990	Լոլիկ 50 գր	700
Պրոշուտո կոտո 25 գր	1600	Ավոկադո 50 գր	1100
Պաշոտ ձու 1 հատ	500	Հատապտուղներ 40 գր	1100
Ծովախեցգետին 50 գր	1400	Խեցգետին 25 գր	2200

ԱՊՈՒՐ

Հավի արգանակ տորտեիկիով	2400
Լուլիկի ապուր ծովամթերքով	4500

ՌԻԶՈՏՈ

Պարմիջանո	3900
HIT Loona	7400
Լանգուստինո	6500
Սպիտակ սունկ	12000

ԽԱՎԱՐՏ

Խյուս գետնասնկով	2500
Սպանախ ցիտրոնետով	1900
Գրիլ ձկնեթև	4100
Ֆրի պարմեզանով	2000
Գրիլ բանջարեղեն	2500

ՊԻՑՑԱ

Կարող ենք պատրաստել ձեր համար առանց խմորի պիցցա՝ նշի և

ծաղկակաղամբի հիմքով + 990

Ավելացրեք սև գետնասունկ ցանկացած պիցցային

HIT Պեպերոնի	4000
Պարմայի խոզապուխտ և ստրաչատելլա	7500
Մարգարիտա	3600
Սազմոն, կարմիր կամ սև ձկնկիթ	7700/14350
HIT Չորս պանիր	4800
Գորգոնզոլա տանձ	5200
Կաչո-Է-պեպե, բուրատա, գետնասունկ	7200
Օձածուկ և ստրաչատելլա	7300
Խոզապուխտ և սունկ	4900
Ա լա տարտուֆո	7200

Մենք խառնում ենք իտալական այլուր caputo -ն և ջուրը, որի շնորհիվ խմորը ավելի թեթև է

ԼՕՕՆԱ ՀԱՏՈՒԿ

Բոտարգա 1 գր	1200
Սև գետնասունկ 1 գր	1200
Պրովոլոնե 50 գր	1200
Լոչելլարա ձիթապտուղներ 100 գր	1200
24 ամիս հնեցված պարմեզան 20 գր	1000
Պարմայի խոզապուխտ 50 գր	1900

ՊԱՍՏԱ

Ամեն օր մենք ձեռքով պատրաստում ենք տնական պաստա օրգանական դեղնուցներից և ցորենի պինդ տեսակներից՝ ամբողջ պաստան պատրաստվում է ալ դենտե

Ֆարֆալլե կաչո-Է-պեպե	3500
Ռավիոլի գառան մսով և պարմեզանով	4500
Ռիգատոնի պարմայի խոզապուխտով	5900
HIT Լազանյա	4500
Արաբիատա ցուկիկիով և ծովախեցգետնով	4800
Ռավիոլի ծովախեցգետնով և ստրաչատելլայով	6500
HIT Տայլոլինի գետնասնկով	6300
Եյոկի չորս պանիր կարմրախայտի ձկնկիթով	4900
Կալամարատա ծովախեցգետնով	9900
Եյոկի սպիտակ սնկով և բուրատայով	4900
Սպագետի ծովամթերքով	6500

ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏՆԵՐ

Լյարդ վենետիկյան ձևով	4500
Ճուտ բրոկոլիով և գորգոնզոլա թանձրուկով	4400
Գրիլ սաղմոն ռոմանո աղցանով ձկնեթևով	6200
Գառան կոտլետ խյուսով և պարմեզանով	4900
Իշխան, տապակված ձիթապտուղներով և լուլիկներով	4900
"Loona" բուրգեր <i>ավելացնել կարտոֆիլ ֆրի +1400</i>	6400
Վահանածուկ կարտոֆիլի խյուսով և ձկնեթևով	6600
Գառան կառե սպանախով	12000
Ռիբայ <i>100 գր համար</i>	5500
Գյուղական ձևով կոտլետ ձվով և սնկի թանձրուկով	5200
Ծովախեցգետնի պոլպետտա	6700
Ֆիլե մինյոն տոնատո թանձրուկով	9200
Քաղցրահամ կարտոֆիլ պեստոյով և պարմեզանով	3500
Սկալոպներ ծաղկակաղամբի խյուսով	8200
Ութոտուկ սիցիլիական ձևով	11900

ԱՂԱՆԴԵՐ

Կիտրոնի սորբե	1500
"Loona" թխվածքաբլիթներ	1500
Շոկոլադե կոնֆետներ ամարետտոյով	1400
Տորթ Լարնջի շաքարածով և շոկոլադով	2500
Եշով տորտեիկի Dulce de leche	3700
HIT Տիրամիսու Մակով	3700
Պավլովա մանգոյով և ելակով	3500
HIT Տորթ ալ ֆորմաջիո ադամաթզով/ազնվամորիով	3500/4000
Մանգոյի և մարակուլայի գանաշ ազնվամորիով և գորգոնզոլայով	4100
Լիմոնչելլո տարտ	3500
Ֆրիտելլե աղի կարամելով	3200

7 և ավել հյուրերի ամրագրման դեպքում հաշվին կավելացվի 10% սպասարկման վճար:



italian cuisine

LOONA

YEREVAN

est. 2022

We use Parmigiano Reggiano aged for 24 months, several types of Caputo flour, organic eggs, Lorenzo extra virgin olive oil and Sicilian olives Nocellara del Belice

Isahakyan St.

CRUDO

Langustino <i>per 100 g</i>	5200	Sevan whitefish with green pepper	3900
Scallop <i>per 50 g</i>	4900	HIT Scallop carpaccio with truffle	6500
Smoked eel tartare with avocado	4500	Langoustines with tomatoes and lime	5100
HIT Tartare assortment: salmon, tuna, langoustine	5700	Tuna carpaccio	5900
Salmon carpaccio with lemon dressing and asparagus	5300	Crab phalanxes with avocado	6500
		Octopus carpaccio	11000

ANTIPASTI

HIT Eggplant Parmigiano	4500	Whitefish in Sicilian style	4500
HIT Beef tartare with sun-dried tomatoes <i>Choose Italian or French style</i>	5900	Guinea fowl pate with apricot sauce	4800
HIT Vitello tonnato	5600	Shrimp fritto misto	4100
Cauliflower carpaccio with parmesan and truffle	3900	Roasted peppers and artichokes carpaccio with tonnato sauce	3900
Meat delicacies	6300	Artichoke with pecorino	6200
Shrimp with artichoke hummus	5100	Olives with provolone	2500
		Patata al tartufo with porcini mushrooms	4100

INSALATE

Salad with squid, arugula and avocado	4800
Salad alla pomodoro with zucchini and asparagus	4900
Panzanella salad with truffle burrata	5900
HIT Green salad Loona	5400
HIT Salad with Kamchatka crab	7500

BRUSCHETTI

HIT With stracciatella, smoked eel and truffle	3500/4100
HIT With salmon and avocado	3500/4100
With prosciutto cotto and stracciatella	2500/3700
With Kamchatka crab	3900/5500

FORNO

We bake our sourdough bread fresh every day

Flatbread from the oven	990
Whole-grain chips	990
Homebaked bread	990

BREAKFAST «MAMMA MIA» UNTIL 18:00

Ricotta cheesecake with baked cottage cheese cream	3300
Ricotta dumplings with cherries	3200
Avocado toast with tomato and poached egg	3100
Royal with salmon and truffle sauce	5100
Dumplings with crab and red caviar	4300
Omelette with eel and stracciatella	3500
Breakfast Loona	3900
Fried eggs with tomatoes	3000
Breakfast healthy lifestyle	3800
Omelette / fried eggs / scrambled	1500

ADD TO ANY DISH:

Green salad <i>20 g</i>	800	Parmesan <i>15 g</i>	800
Gravlax <i>25 g</i>	1800	Burrata <i>50 g</i>	1800
Black truffle <i>1 g</i>	990	Tomatoes <i>50 g</i>	700
Prosciutto <i>25 g</i>	1600	Avocado <i>50 g</i>	1100
Poached egg <i>1 p</i>	500	Berries <i>40 g</i>	1100
Shrimps <i>50 g</i>	1400	Crab <i>25 g</i>	2200

ZUPPA

Chicken broth with tortellini	2400
Tomato soup with seafood	4500

RISOTTO

Parmigiano	3900
HIT Loona	7400
Langustino	6500
Porcini mushrooms	12000

CONTORNI

Puree with truffle	2500
Spinach with citronet	1900
Grilled asparagus	4100
Parmesan fries	2000
Grilled vegetables	2500

PIZZA

We can cook a pizza for you without dough, based on almonds and cauliflower

Pizza without dough + 990

Add black truffle to any pizza

HIT Pepperoni	4000
Parma ham and stracciatella	7500
Margarita	3600
Salmon, red or black caviar	7700/14350
HIT Four cheeses	4800
Gorgonzola and pear	5200
Cacio pepe, burrata and truffle	7200
Eel and stracciatella	7300
Ham and mushrooms	4900
A la tartufo	7200

We knead the dough with Italian Caputo flour and water, so it's so light

LOONA SPECIALITETO

Bottarga 1 g	1200
Black truffle 1 g	1200
Provolone 50 g	1200
Olives Nocellara 100 g	1200
Parmesan aged 24 months 20 g	1000
Parma ham 50 g	1900

A 10% service charge will be added to the bill for reservations of 7 guests or more.

PASTA

Every day we make our homemade pasta by hand, using organic yolks and durum wheat — always served al dente

Farfalle cacio pepe	3500
Ravioli with lamb and parmesan	4500
Rigatoni with Parma ham	5900
HIT Lasagna	4500
Arrabbiata with shrimps	4800
Ravioli with crab and stracciatella	6500
HIT Tagliolini with truffle	6300
Gnocchi 4 cheeses with trout caviar	4900
Kalamarata with crab	9900
Gnocchi with porcini mushrooms and burrata	4900
Spaghetti with seafood	6500

SECONDI

Venetian-style liver	4500
Chicken with broccoli and gorgonzola sauce	4400
Grilled salmon with romaine and asparagus	6200
Lamb cutlets with mashed potatoes and parmesan	4900
Trout baked with olives and tomatoes	4900
"Loona" burger <i>add fries +1400</i>	6400
Halibut with mashed potatoes and asparagus	6600
Lamb rack with spinach	12000
Ribeye <i>per 100 g</i>	5500
Country-style cutlet with egg and mushroom sauce	5200
Crab polpetta	6700
Filet mignon with tonnato sauce	9200
Sweet potato with pesto and parmesan	3500
Scallops with cauliflower puree	8200
Octopus in Sicilian style	11900

DOLCI

Lemon sorbet	1500
"Loona" cookies	1500
Chocolate candies with Amaretto	1400
Cake with candied orange and chocolate	2500
Almond tortellini Dulce de leche	3700
HIT Poppy seed tiramisu	3700
Pavlova with mango and strawberries	3500
HIT Torta al formaggio with persimmon / raspberry	3500/4000
Mango-passion fruit ganache with raspberries and gorgonzola	4100
Limoncello tart	3500
Frittelle with salted caramel	3200

Mangia bene, ridi spesso
ma molto

WINE BY GLASS

BUBBLES AND CHAMPAGNE

NV	Pizzolato - Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Italy	2 800
2019	Keush - Origins Brut, Armenia	3 200
NV	J. de Villebois - Cremant de Loire Brut, France	3 400
NV	Drappier - Carte D'Or Brut, Champagne, France	8 700

WHITE

2022	Nik Weis - Urban Riesling, Germany	2 700
2024	Shunch - Voskehat, Ararat Valley	2 700
2023	1502 Da Vinci In Romagna - Duomo Di Faenza Trebbiano, Italy	2 800
2024	Villa Maria - Sauvignon Blanc Private Bin, New Zealand	3 100
2023	Tus - Lalvari, Armenia	3 000
2022	Jean-Marc Brocard - Belle Margote Chardonnay, France	3 800

RED

2023	Parseghyan Winery - Odz Areni, Armenia	2 800
2022	Frescobaldi - Faunae Chianti Classico, Italy	3 100
2023	Masca del Tacco - Susumaniello Primitivo, Puglia, Italy	3 100
2022	Elena Walch - Sciava, Alto-Adige, Italy	3 200

ROSE

2024	Marius Peyol - Cotes de Provence, France	3 400
------	--	-------

SPECIAL BY GLASS

WHITE 125 ML

2022	Terlan - Gewurztraminer, Alto-Adige, Italy	5 800
2023	Giuseppe Quintarelli - Bianco Secco, Veneto, Italy	8 500
2022	Bouchard Pere & Fils - Meursault, France	13 500

RED 125 ML

2021	Querciabella - Chianti Classico, Italy	6 800
2021	Bava - Barolo, Italy	14 500
2021	Bouchard Pere & Fils - Vosne-Romanee, France	16 500

HALF BOTTLE 375 ML

CHAMPAGNE

NV	Sebastien Daviaux - Blanc De Blancs Brut Grand Cru	31 500
NV	Piper Heidsieck - Cuvee Brut	49 000

WHITE

2022	Domaine Servin - Chablis, France	16 000
2023	J. de Villebois - Sancerre Blanc, France	17 000

RED

2018	Chateau Le Crock Cru Bourgeois, Bordeaux, France	13 500
------	--	--------

SWEET

2020	Noa - Sweet, Armenia	13 500
2017	Domaine Wachau - Terrassen Beerenauslese, Austria	24 000
✓ 2018	Anselmann - Riesling Eiswein, Germany	17 000 / 51 000
2017	Clos Haut Peyraguey Sauternes Blanc 1er Cru, Bordeaux, France	57 000

WINE BY BOTTLE

CHAMPAGNE

NV	Nicolas Feuillatte - Reserve Exclusive Brut	48 000
NV	Drappier - Carte D'Or Brut	52 200
NV	Sebastien Daviaux - Blanc De Blancs Brut Grand Cru	53 000
NV	Chavost - Blanc d'Assemblage Brut Nature	54 500
NV	Palmer & Co - La Reserve Brut	61 000
NV	Tattinger - Brut Reserve	67 500
NV	Andre Robert - Les Vignes De Montigny Blanc de Noirs Extra Brut	68 000
NV	Piper-Heidsieck - Cuvee Brut	69 000
NV	Vauversin - Original Blanc De Blancs Grand Cru Extra Brut	73 000
NV	Mumm - Cordon Rouge Brut	75 000
NV	Louis Roederer - Brut Premier	76 000
NV	Laurent Perrier - Brut	85 000
NV	Bollinger - Special Cuvee Brut	99 000
NV	Drappier - Quattuor Bio Extra Brut	130 000
2015	Louis Roederer - Cristal Millesime Brut	240 000
2013	Salon Le Mesnil - Blanc de Blancs Brut	1 100 000

CHAMPAGNE ROSE

NV	Sebastien Daviaux - Rose Brut Grand Cru	49 000
NV	Nicolas Feuillatte - Reserve Exclusive Rose	55 000
NV	Philipponnat - Reserve Rose	68 000
NV	Tattinger - Prestige Rose	99 000

BUBBLES | ARMENIA

NV	Zoe - Brut	17 500
NV	Keush - Origins Brut	19 200
NV	Keush - Extremis Rose Extra Brut	25 000
2019	Keush - K2 Blanc de Blancs Brut Natur	49 000

BUBBLES | OTHER COUNTRIES

NV	N/A Zonin Non Alco, Italy	13 500
NV	Pizzolato - Prosecco Valdobbiadene Brut, Italy	16 800
2023	Bacio Della Luna - Prosecco Rosato Extra Dry, Italy	18 500
NV	J de Villebois - Cremant de Loire, France	20 400
NV	Grande Cuvee 1531 - Cremant de Limoux Rose, France	21 500
2018	Domaine Rolet - Cremant du Jura Blanc de Noirs, France	33 000
2019	Recaredo - Relats de Viticultors Corpinnat Brut Nature, France	33 000
2020	Castello Di Tassarolo - Millesimato Gavi Extra Brut, Italy	36 500
2022	Marchese Antinori - Franciacorta Blanc de Blancs Brut, Italy	41 500
2021	Pierre Frick - Cremant d'Alsace Brut Nature, France	43 000
NV	Ca'del Bosco - Franciacorta Brut, Italy	53 000

ROSE AND AMBER | ARMENIA

2023	Khme - Karasi, Vayots Dzor	15 000
2023	Krya - Rose, Vayots Dzor	18 000
✓ 2021	Trinity - Ancestors Voskehat, Vayots Dzor	3 500 / 21 000
2023	Malahi - Areni Rose, Vayots Dzor	19 500

ROSE AND AMBER | OTHER COUNTRIES

2024	Marius Peyol - Cotes de Provence, France	20 400
2021	Frescobaldi - Ammiraglia Alie, Toscana, Italy	22 500
2023	Chateau Miraval - Cotes de Provence, France	23 500
2023	Castello Di Tassarolo - Rosa Spinola, Piedmont, Italy	24 500
2021	Gerard Bertrand - Orange Gold, Languedoc-Roussillon, France	25 500

WHITE | ARMENIA

2024	Tushpa - Muscat Semi-Dry, Ararat Valley	15 000
2024	Shunch - Voskehat, Ararat Valley	16 200
2022	Zulal - Garan Dmak, Armavir	17 500
2023	Dzor Em - Khatun Kharji, Vayots Dzor	18 000
2023	Tus - Lalvari, Tavush	18 000
2023	Koor - Voskehat, Vayots Dzor	19 000
2023	Tufenkian - White Blend, Vayots Dzor	19 000
2023	Krya - Indigenous White Blend, Vayots Dzor	21 500
2020	Oshin - Voskehat Reserve, Vayots Dzor	29 000
2020	Yacoubian-Hobbs - White Blend, Vayots Dzor	32 500
2022	Karas - Chardonnay Single Winery, Armavir	38 000
2023	Zorah - Voski, Vayots Dzor	39 500



WINE BY BOTTLE

WHITE | FRANCE BOURGOGNE

2022	Jean-Marc Brocard - Belle Margote Bourgogne Chardonnay	22 800
2024	Louis Jadot - Bourgogne Aligote	25 000
2019	Louis Jadot - Macon Villages	29 000
2023	Joseph Drouhin - Chablis	36 000
2022	Gerard Tremblay - Chablis Premier Cru Montmain	38 000
2021	Julien Brocard - Chablis Premier Cru Les Vaudevey	38 000
2022	Louis Latour - Pouilly-Fuisse	45 500
2023	Domaine Christian Moreau - Chablis	61 000
2020	Domaine Jacques Prieur - Beaune 1er Cru Champs-Pimont	69 000
2022	Bouchard Pere & Fils - Meursault	81 000
2023	Joseph Drouhin - Chablis Grand Cru Les Clos	99 500
2023	Louis Latour - Puligny Montrachet	120 000

WHITE | OTHER FRANCE

2023	Marcel Martin - Muscadet Sevre-et-Maine, Loire	18 000
2020	Barton & Guestier - Vouvre Chenin Blanc, Loire	18 000
2018	Domaine Clarence Dillon - Clarendelle Blanc, Bordeaux	23 000
2021	Hugel - Muscat, Alsace	24 500
2023	J de Villebois - Sancerre, Loire	26 500
▼ 2016	Domaine de Savagny - Vin Jaune, Jura, 0,62	6 600 / 33 000
2023	Pascal Jolivet - Attitude Sauvignon Blanc, Loire	39 000
2022	Pierre Frick - Riesling, Alsace	41 000
2022	Gerard Bertrand - Cigalus, Languedoc-Roussillon	42 000

WHITE | ITALY

2023	1502 Da Vinci In Romagna Duomo Di Faenza Trebbiano, Romagna	16 800
2021	Feudi di San Gregorio - Fiano di Avellino, Campania	20 000
2024	Argiolas - Meri Vermentino di Sardegna	21 000
2022	Tua Rita - Perlato Del Bosco Vermentino, Toscana	21 500
2023	Castello della Sala - Bramito Chardonnay, Umbria	23 500
2024	Tommasi - Le Fornaci, Lugana	23 500
2023	Jermann - Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia	29 000
2023	La Scolca - Etichetta Nera Gavi dei Gavi, Piedmont	32 800
2022	St. Michael-Eppan - Fallwind Sauvignon Blanc, Alto-Adige	34 500
2022	Terlan - Gewurztraminer, Alto-Adige	34 800
2022	Gaja - Ca'Marcanda Vistamare, Toscana	47 500
2023	Giuseppe Quintarelli - Bianco Secco, Veneto	51 000
2023	Planeta - Chardonnay Menfi, Sicilia	53 000
2023	Castello della Sala - Cervaro della Sala, Umbria	75 000

WHITE | OTHER COUNTRIES

2022	Nik Weis - Urban Riesling, Germany	16 200
2023	Codorniu - Albarino, Spain	17 000
2022	Domane Wachau - Gruner Veltliner Federspiel, Austria	17 500
2024	Villa Maria - Sauvignon Blanc Private Bin, New Zealand	18 600
2024	Rezabal - Txakoli, Spain	19 500
2022	Attis Mar - Sangarida Godello, Spain	23 000
2022	Schlossgut Diel - Nahesteiner Riesling, Germany	24 000
2022	Villiera - Chenin Blanc Barrel Fermented, South Africa	24 500
2023	Van Volxem - Saar Riesling, Germany	27 500
2022	Georg Breuer - Estate Rauenthal Riesling Rheingau, Germany	28 500
2021	Zuccardi - Q Chardonnay, Argentina	31 000
2022	Stag's Leap - Karia Chardonnay, USA	45 000

RED | ARMENIA

2023	Parseghyan Winery - Odz Areni, Vayots Dzor	16 800
2023	Tushpa - Haghtanak, Ararat Valley	16 900
2021	Noa - Areni, Vayots Dzor	19 500
2021	Domaine Avetissyan - Kataro Khndoghni, Artsakh	20 000
2021	Shoror - Areni Reserve, Vayots Dzor	20 500
2019	Nor Areni - Areni Reserve, Vayots Dzor	24 000
2022	Tufenkian - Resilience Chiva, Vayots Dzor	24 000
2021	Krya - Areni, Vayots Dzor	27 000
2021	Voskevaz - Karasi Collection Haghtanak, Aragatsotn	33 000
2023	Karas - Areni-Sireni Single Winery, Armavir	34 000
2021	Zorah - Karasi Areni	37 500

RED | FRANCE BOURGOGNE

2018	Bouchard Pere & Fils - Bourgogne Pinot Noir	15 000
2024	Louis Jadot - Beaujolais Village	19 500
2020	Joseph Faiveley - Bourgogne Pinot Noir	28 500
2018	Albert Bichot - Cote De Nuits-Villages	43 000
2022	Joseph Drouhin - Pommard	85 000
2021	Bouchard Pere & Fils - Vosne-Romanee	99 000
2020	Domaine Jacques Prieur - Gevrey-Chambertin 1er Cru	150 000

RED | OTHER FRANCE

2021	Victor Berard - Cotes du Rhone Villages, Rhone	18 500
2019	Chateau Larrieu Terrefort - Haut-Medoc, Bordeaux	21 000
2020	Domaine Rolet - Arbois Tradition, Jura	24 000
2023	Sylvain Bruneau Saint Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes, Loire	25 000
2022	Henri Bourgeois - Les Baronnes Sancerre, Loire	28 000
2020	Sichel - Margaux, Bordeaux	34 500
2020	L'Oratoire des Papes - Chateauneuf-du-Pape, Rhone	43 500
2023	Pierre Frick - Physalis Pinot Noir, Alsace	45 000
2019	E.Guigal - Gigondas, Rhone	49 000
▼ 2019	Chateau Angelus No.3 d'Angelus, Saint-Emilion, Bordeaux	11 500 / 69 000
2020	Chateau Brane-Cantenac, Margaux, Bordeaux	115 000

RED | ITALY PIEDMONT

2021	La Bioca - Ricciaia Dolcetto D'Alba Superiore	19 500
2021	Trediberri - Langhe Nebbiolo	25 000
2023	Castello Di Tassarolo - Titouan Barbera	27 500
2019	Produttori del Barbaresco - Barbaresco	42 500
2021	Bava - Barolo	87 000
2020	Gaja - Dagromis Barolo	115 000
2012	Borgogno - Barolo Liste Riserva	135 000

RED | ITALY TOSCANA

2022	Frescobaldi - Faunae Chianti Classico	18 600
2019	Ornellaia - Le Volte dell'Ornellaia	30 500
2021	Tenuta Di Biserno - Insoglio del Cinghiale	36 000
2021	Tenuta San Guido - Le Difese	39 500
2021	Querciabella - Chianti Classico	40 800
2019	Castello Banfi - Brunello di Montalcino	76 500
2020	Bibi Graetz - Testamatta	95 000
2021	Marchesi Antinori - Tignanello	125 000

RED | OTHER ITALY

2023	Masca del Tacco - Susumaniello Primitivo, Puglia	18 600
2022	Elena Walch - Sciava, Alto-Adige	19 200
2022	Pra - Morandina Valpolicella, Veneto	24 000
2017	Feudi di San Gregorio - Taurasi, Campania	29 000
2021	Inama - Campo Del Lago, Veneto	39 500
2020	Gaja - Idda Etna Rosso, Sicilia	45 500
2015	Masi - Costasera Amarone della Valpolicella Classico, Veneto	56 000
2017	Giuseppe Quintarelli - Valpolicella Classico Superiore, Veneto	135 000

RED | OTHER COUNTRIES

2021	Domaene Gobelsburg - Zweigelt, Austria	19 500
2021	Loimer - Gluegglich Rot, Austria	19 500
2020	Beringer - Founders Estate Zinfandel, USA	19 500
2020	Vina Real - Rioja Crianza, Spain	21 000
2021	Catena - Malbec, Argentina	21 000
2022	Michael Opitz - Ried Vierteljoch Blaufrankisch, Austria	24 500
2017	Bodegas Roda - Sela Rioja, Spain	24 500
2021	Wente - Cabernet Sauvignon, USA	28 000
2021	Penfolds - Max's Shiraz, Australia	31 000
2017	Clos Henri - Pinot Noir, New Zealand	42 000
2018	Chateau Musar, Lebanon	59 000
2021	Opus One - Overture, USA	195 000

