



VALLEX GARDEN  
HOTEL

*Գինու  
քարտ*



## ՇԱՄՊԱՅՆ ԵՎ ՓՐՓՐՈՒՆ ԳԻՆԻ



### Moët & Chandon Imperial Brut

Շամպայն – փրփրուն գինի՝ արտադրված Ֆրանսիական Շամպայն շրջանում: Լայմի և ծաղկած խաղողի վապի Նուրբ բույրը իդեալական է Նախուտեստների համար: Այս շամպայնի համադրությունն արտակարգ է ձկնեղենի, ծովամթերային ակրատների, պանրի հետ: Հիանալի լրացում է թեթև աղանդերի և մրգերի համար: Թնդությունը՝ 12%:

77000 դրամ

### Martini Prosecco DOC

Բաց ծղոտագույն փրփրուն գինի: Այս գինին ունի թարմ, չոր ու թունդ համ, գրեյֆֆրութի, կանաչ խնձորի, դեղձի մրգային երանգներ: Գինին իդեալական է Նախուտեստների կամ կծու ուտեստների հետ, լավ համադրվում է սպիտակ մսի և ձկան, ծովամթերքների ու միջերկրածովյան աղցանների, սուշիի, թարմ սերուցքային պանիրների հետ: Թնդություն՝ 11.5%:

20000 դրամ

### Chardonney Vin Mousseux de Qualite Brut/ Rose Sec/ Demi Sec

Չոր, վարդագույն և կիսաչոր փրփրուն գինի: Փրփրուն գինին այն գինին է, որ հագեցած է ածխածնային երկօքսիդով, որն էլ դարձնում է այն փրփրուն, ընդ որում երկօքսիդ առաջանում է բնական խմորման հետևանքով մեծ գինամբարների մեջ՝ ստեղծված ներքին ճնշումը պահպանելու համար: Հիասքանչ լրացնում է թեթև աղանդերին և մրգերին: Թնդություն՝ 12%:

4900 դրամ

### ՍՈՎԵՏԱԿԱՆ

Կիսաչոր փրփրուն գինի՝ արտադրված 1936 թ. խաղողի հատուկ սպիտակ տեսակներից: Բաց ծղոտագույն է, կանաչից ոսկեգույնին անցնող սրբերանգներով: Առանձնանում է հաճելի Նուրբ հոտով, մաքուր, ներդաշնակ, թարմացնող համով: Խորհուրդ է տրվում ըմպել աղանդերի և մրգերի հետ: Թնդություն՝ 10.5-12.5%:

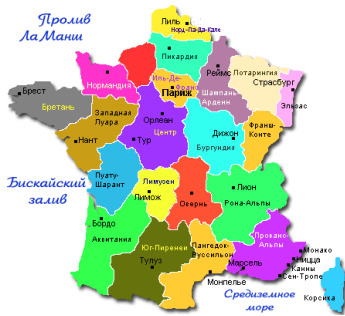
3200 դրամ

### ՀԱՅԿԱԿԱՆ

Կիսաչոր փրփրուն գինի, որ պատրաստվում է Լավար, Բանանց, Ալիգոտե, Ոսկեհատ խաղողի տեսակներից (աճեցված միայն Հայաստանի հյուսիս-արևմտյան շրջաններում) հատուկ գինամբարներում՝ գինու շշի մեջ կրկնակի խմորման մեթոդով: Ունի թարմ, ներդաշնակ, ինքնատիպ բույր: Լավ է համադրվում աղանդերի և մրգերի հետ: Թնդություն՝ 10.5-12.5%:

2900 դրամ





### Blaissac Bordeaux

Կարմիր անապակ գինի: Ըստ արտադրված տեղանքի, գինին բարձր որակի է: Ունի AOC որակավորում ծագումը վերահսկող կառավարության կողմից: Հիանալի համադրություն է տապակած մսի, որսի մսի և պանրի հետ: Թնդությունը՝ 13%:

2500/ 11300 դրամ

### Chateau Saint-Elme

Կարմիր անապակ գինի: Այս գինին ստեղծված է այն մարդկանց համար, ովքեր փորձում են գտնել Բորդոյի իրական արժեքը: Գինին շատ լավ համադրվում է ստեյքի, բանջարեղենի, տապակած ծնեբեկի և շոգեխաչած մսի հետ: Թնդությունը՝ 13%:

2100/ 9800 դրամ

### Chardonnay Pays d’Oc

Սպիտակ անապակ գինի: Ճոխ, հագեցած, նրբընտիր ծաղկային երանգների համ ու հոտով գինի: Ունի արքայախնձորի, արմավի, բոված ընկույզի և մեղրի նոտաներով բույր: Գինին ունի հարուստ, կենդանի, միջին խտությամբ յուղայնություն և ցիտրուսային մրգերի, խնձորի, մեղրի, նուշի ինչպես նաև միջին թթվայնություն և երկարատև համ: Այն հիանալի համադրվում է տարատեսակ ձկնեղենի կամ սպիտակ մսից պատրաստված ուտեստների հետ, ինչպես նաև ծովամթերքներից պատրաստված աղցանների, տավարի մսի և պանիրների հետ: Թնդությունը՝ 13%

2000/ 9300 դրամ

### Vallon d’Arche Bordeaux

Կարմիր անապակ գինի: Շաքարապատված մրգերի, սև հաղարձի նրբընտիր բուրմունքով և թեթև անտառային երանգներով: Քաղցր գինի, թանձր, հիանալի համով: Խաղողի հիմնական տեսակը Կաբերնե Սովինյոն, որից պատրաստում են Շատո դ’Արշ: Այն տալիս է գինուն տապահամություն, որը փափկանում է Մերլոյի նրբահամ բուրմունքի նեքո: Իսկ սև հաղարձի նուրբ նոտաները թողնում են երկար նրբընտիր համ: Իդեալական է որսի մսի, պանրի և տապակած մսի հետ: Թնդությունը՝ 14%:

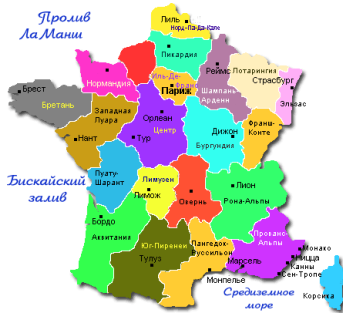
1700/ 7500 դրամ

### Le Clairet de Larmande

Վարդագույն գինի: Սա մուգ-վարդագույն կամ շատ բաց կարմիր գույնի գինի է: Գույնը վառ-ելակի: Ունի ելակի և ավսվամորու բուրմունք, ծովային աղի և նույն մրգերի հանքային համ: Հետաքրքիր գինի կարմիրի և վարդագույնի միջինը, ի շնորհիվ հանքայնության ավելի մոտիկ է վարդագույնին: Իդեալական լրացում է թեթև ուտեստների, բանջարեղենների և աղանդերի հետ: Թնդությունը՝ 13%

1700/ 7500 դրամ





### Saint-Emilion Grand Cru

Կարմիր անապակ գինի: Հարուստ, քաղցրաբույր փունջ՝ հասուն սև և կարմիր մրգերի, համեմունքների, կիպված կաղնու նուրբ նոտաներով: Ունի առատ և սահուն համ, ամուր տանիներ և երկար ժամանակ հաճելի համ է թողնում: Իդեալական է կարմիր մսի, որսի մսի և ոչ շատ կծու պանրի տեսակների հետ: Թևությունը՝ 13%:

4500/ 21300 դրամ

### Saint-Emilion

Կարմիր անապակ գինի: Այն ունի արտահայտիչ մուգ կարմիր գույն մանուշակագույնի թեթև երանգներով: Այս գինու մեջ գերակշռում է հասած սալորի և քաղցր բալի թունդ, բայց միևնույն ժամանակ քնքուշ բուրմունքը: Գինին ունի միջին թևություն, սահուն, քնքուշ տանիներով համ և վանիլի նրբերանգով համային հատկություններ: Հիանալի լրացում է որսի և գառան մսի, հավի կարկանդակի հետ: Թևությունը՝ 13%:

3700/ 17500 դրամ

### Royal Saint-Emilion

Մուգ կարմիր գույնով հագեցած գինի, որը ունի կարմիր մրգերի հարուստ երանգներ: Մրգային թեթև համ արտահայտված փայտի բուրմունքով. տանիները սահուն և գերող: Ունի սերուցքային համ: Պատրաստվում է Մերլո և Կաբերնե Սովինյոն խառնուրդի տեսակներից ,որոնք աճեցվում են Սանտ Էմիլիոն նահանգում: Հիանալի համադրություն է որսի մսի և պանրի հետ: Թևությունը՝ 13%:

3700/ 17500 դրամ

### Chateau Chantelys

Կարմիր անապակ գինի: Այն ունի խոր, թանձր բույր, որը արտահայտվում է մատուտակի, կարմիր մրգերի, հողի նոտաներով: Թանձր, պահպանված գինի թավշյա տանիների իդեալական կառուցվածքով և տոնիկ համով, որից բացվում է ծխախոտի և համեմունքների նոտաները: Երկարատև համի մեջ գերակշռում է մասուրի համը: Համադրվում է սպիտակ և կարմիր մսի հետ, ինչպես նաև պանիրների հետ: Թևությունը՝ 12.5%:

3700/ 17500 դրամ

### Baron de Lestac Bordeaux

Կարմիր անապակ գինի: Ունի ավելամորու, մոշի և սալորի արտահայտիչ բուրմունք: Լի է հարուստ, հիանալի և երկարատև համով: Հիանալի է մսից պատրաստված վանապան կերակրատեսակների հետ: Թևությունը՝ 13%:

2700/12500 դրամ





## Premio Blanco

Սպիտակ անապակ գինի: Թեթև, թարմ, մրգային գինի արտահայտված տրոպիկական մրգերի և ծաղիկների բուրմունքով: Ոսկեդեղին գույնի գինի, որը իդեալական է ձկան և ծովամթերքների հետ, ինչպես նաև հիանալի է որպես նախուտեստ: Թնդությունը՝ 12%:

1300/5900 դրամ

## Premio Red

Մուգ կարմիր գույնի գինի: Կարմիր խաղողի տեսակից թեթև գինի, որը առանձնանում է իր նրբահամությամբ, հաճեցած հասած կարմիր ելակների երանգներով: Գինին հիանալի համադրվում է մսային ակրատների, պանրի և պանապան պաստանների հետ: Թնդությունը՝ 12%:

1300/5900 դրամ







## Chianti

Իտալական չոր անապակ գինի, արտադրված Տոսկանիայում: Ունի միջին թթվայնություն և միջին չափով տանիններ: Թթվայնությունը դարձնում է գինին փոփոխական պանապան ուտելիքների հետ, հատկապես կարմիր սուուների, տավարի մսի և գառան մսի հետ: Թնդությունը՝ 12%:

1400/6400 դրամ

## Barbera D'Asti

Այս գինին ունի DOC որակավորում: Արտադրվում է Բարբերա խաղողի տեսակից, որը աճեցվում է Աստի և Ալեքսանդրիա պրովինցիաներում: Մուգ կարմիրից բաց կարմիրի վերածվող գույնով և յուրահատուկ բուրմունքով: Օգտագործում են թարմ պատրաստված կամ պահում են մինչև 7 տարեկան կամ ավելի: Համադրվում է կարմիր մսի և պանրի հետ: Թնդությունը՝ 12%:

1100/5000 դրամ

## Nero D'Avola Sicilia

Աղանդների համար նախատեսված մուգ կարմիր գինի, որը իր մեջ պարունակում է հատապտղամրգային երանգներ և ունի արևելյան բուժիչ բույսերի երկարատև համ: Ավոլի սև խաղողը վերադեցնում Իտալիայի լավագույն խաղողների առաջատար եռյակը: Սովորաբար այս գինին մատուցվում է յուղալի ուտեստների, ռիպոտտոյի, կամ պանապան ծովամթերքներից պատրաստված ուտելիքների հետ: Նեոռ դ'Ավոլա սիցիլիական գինին լավ համադրվում է ձիթապտղի և ձիթապտղի ձեթի հետ, ինչպես նաև սալամիի համի հետ: Թնդությունը՝ 13.5%

1000/4300 դրամ



# ՀԱՅԱՍՏԱՆ ԵՎ ԼԵՈՒԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂ



## «ԱՐՄԵՆԻԱ» կարմիր չոր և կիսաքաղցր

Արմենիա կարմիր անապակ գինին ներկայացնում է Նոր խոսք բարձրորակ գինու արտադրության ոլորտում :Այս գինին պատրաստված է Արենի տեսակի խաղողից հատուկ ընտրված Վայոց Ձորի լեռնային տարածաշրջանի լավագույն այգիներից, ինչպես նաև Արարատյան դաշտավայրի բարձրորակ խաղողի ավանդական տեսակներից: Ունենալով հարուստ համ այս գինին միաժամանակ նրբաձաշակ է և մարմնեղ, արտահայտիչ բույրով, հյութեղ կարմիր ռուբինի գույնով և երկարատև պահպանվող համով: Խորհուրդ է տրվում ըմպել մսեղենի և պանրի հետ : Թնդությունը՝ 12%

900/4000 դրամ

## «ԱՐՄԵՆԻԱ» սպիտակ չոր

Այս գինին իր անկրկնելի որակով պատրաստված է Կանգուն տեսակի խաղողից՝ Արարատյան դաշտավայրի հատուկ ընտրված այգիներից: Ունենալով հարուստ համ, այս գինին ունի ծաղկային և հատապտուղների բույր, որը բնորոշ է անվանի սպիտակ գինիներին: Այն հանդիսանում է գերազանց ախորժաբեր և կատարյալ համադրվում է ձկնեղենի և ծովամթերքի, ինչպես նաև աղանդների հետ: Թնդությունը՝ 14.5%.

900/4000 դրամ

## «ԱՐՄԵՆԻԱ» վարդագույն չոր

Արմենիա վարդագույն գինին ներկայացնում է Նոր խոսք բարձրորակ գինու արտադրության ոլորտում: Իր անկրկնելի որակով այս գինին պատրաստված է Արենի և Կախետ խաղողի տեսակներից: Ունենալով հարուստ համ այս գինին ունի ծաղկային և հատապտղային համ: Իդեալական տարբերակ է թեթև ուտեստների, բանջարեղենների, դեսերտի, ինչպես նաև հիանալի է նախուտեստի համար: Թնդությունը՝ 12.5%

900/4000 դրամ

## «ՀԱՂԹԱՆԱԿ» կարմիր չոր

Կարմիր չոր գինի: Պատրաստված է Արցախի Հաղթանակ խաղողի տեսակից, ֆրանսիական կլասիկ տեխնոլոգիաներով: Լավ համադրություն է մսեղենի և պանրի համար: Թնդությունը՝ 9-11%.

600/2000 դրամ

