

Ашан

С 14 МАЯ ПО 10 ИЮНЯ 2026

Армения на вашем столе!



18+



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЕДА, СОГРЕТАЯ ОГНЕМ И СОЛНЦЕМ

Гид по главным блюдам Армении

Армянская кухня — одна из древнейших на Кавказе. Ее секрет — в уважении к продукту и проверенным веками способам приготовления: мясо запекают на открытом огне, овощи тушат, а тесто раскатывают вручную и запекают в глиняной печи — тонире. Главный напиток здесь — настоящий на солнечном свете гранатовый сок, символизирующий плодородие. Но венцом застолья считается армянский коньяк: выдержанный в дубовых бочках, с нотками шоколада и чернослива, который давно стал визитной карточкой страны.

Чтобы застолье звучало по-армянски, называем блюда правильно!

Хоровац — армянский шашлык, но с одним отличием: мясо (чаще всего сочная свинина или нежная говядина) нарезается крупными кусками и обжаривается на виноградных дровах. Едят его, заворачивая в тонкий лаваш с реганом (кавказское название красного базилика) и печеными овощами, которые тоже называются... хоровац.

Хаш — не завтрак, а утренний ритуал. Это наваристый, желеобразный суп из говяжьих ног и рубца, который

варят всю ночь. Подают исключительно с чесноком, сушеным лавашом и стопкой водки, чтобы «разогнать кровь».

Женгялов хац — вегетарианский хит. Это тонкая лепешка, начиненная фаршем из множества видов трав (шпинат, крапива, щавель, мята, тархун). Подают горячим.

Бастурма — вяленый говяжий бифштекс, щедро обваленный в пряном покрывале из чамана (пажитника, красного перца и чеснока). Нарезают ломтиками толщиной со спичку и подают к коньяку.

Толма — виноградные листья, в которые заворачивают мясной фарш с рисом и ароматной зеленью. Едят с мацони и растертым чесноком.

Лаваш — не просто хлеб, а символ гостеприимства. Тонкие метровые лепешки выпекают в тонире и едят со всем, чем угодно: макая в мацони или заворачивая в него кусок шашлычка с зеленью.

Приятного аппетита, или «бари ахоржак»! Наполняем бокалы и не забываем про обязательный тост.

УДАРНАЯ ЦЕНА**
199⁹⁹

Конфеты-драже JOYCO Панда сливочные / Коровка кремовые, 150 г



УДАРНАЯ ЦЕНА**
279⁹⁹

Рахат-лукум JOYCO фисташка, 250 г



УДАРНАЯ ЦЕНА**
159⁹⁹

Рахат-лукум JOYCO роза, 250 г



УДАРНАЯ ЦЕНА**
199⁹⁹

Рахат-лукум JOYCO фундук, 250 г



УДАРНАЯ ЦЕНА**
349⁹⁹

Варенье NOYAN, 450 г, в ассортименте*



* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.
** Цена действует при покупке с картой АШАН.

НЕЖНАЯ ТОЛМА

Виноградные листья

(консервированные или свежие)..... 40–50 шт.
 Говяжий фарш 400 г
 Рис (круглый) 100 г
 Лук репчатый 1 шт.
 Томатная паста..... 2 ст. л.
 Зелень (кинза, мята)..... средний пучок
 Сухой базилик по вкусу
 Молотый черный перец по вкусу
 Соль 1 ч. л.
 Вода 500 мл

Для соуса:

Мацони (или греческий йогурт)..... 200 мл
 Чеснок 2 зубчика

Готовим!

- 1 Подготовим листья. Маринованные — замачиваем в теплой воде на 20 минут, затем промываем. Свежие — бланшируем 1 минуту. Отрезаем жесткие черешки.
- 2 Мелко рубим лук и зелень. Смешиваем фарш, рис, лук, зелень, сухой базилик, перец и соль. Добавляем 1 ст. ложку томатной пасты — она даст цвет.
- 3 На каждый лист (глянцем вниз) выкладываем по 1–2 ч. ложки начинки. Загибаем края листа по бокам, снизу вверх и загибаем верхний острый край листа.
- 4 Дно керамической формы плотно выстилаем несколькими листьями, укладываем толму швами вниз.
- 5 Заливаем соусом. Смешиваем 500 мл воды с 1 ст. ложкой томатной пасты, солим. Заливаем толму так, чтобы вода почти покрыла верхний слой.
- 6 Накрываем керамику крышкой или фольгой. Ставим в холодную духовку. Разогреваем до 180 °С и томим 1 час 20 минут.
- 7 Отдельно подаем соус: мацони с измельченными чесноком и зеленью.



Традиционно толму варят в кастрюле, но томленная в керамической посуде она получается гораздо деликатней.

УДАРНАЯ ЦЕНА
191⁹⁹

Икра баклажановая АШАН Золотая птица по-домашнему, 470 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
247⁹⁹

Овощи АШАН Золотая птица на мангале, 700 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
187⁹⁹

Томаты АШАН Золотая птица очищенные в собственном соку, 670 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
231⁹⁹

Имам баялды АШАН, 450 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
271⁹⁹

Виноградные листья АШАН Золотая птица, 640 г





УДАРНАЯ ЦЕНА
239⁹⁹

Перец АШАН Золотая птица острый маринованный, 650 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
207⁹⁹

Айвар АШАН Золотая птица домашний, 360 г



ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ «ХОРОВАЦ»

Сладкий перец (лучше красный и желтый) 3 шт.
 Баклажаны..... 2 шт.
 Помидоры 3 шт.
 Лук красный 1 шт.
 Чеснок..... 2 зубчика
 Петрушка и кинза небольшой пучок
 Оливковое масло 3 ст. л.
 Лимонный сок 1 ст. л.
 Соль и черный молотый перец..... по вкусу
 Гранатовые зерна для подачи горсть

ГОТОВИМ!

- 1 Баклажаны нарезаем слайсами толщиной 1 см, солим и оставляем на 15 минут, чтобы ушла горечь. Промываем. Перец очищаем от семян и нарезаем крупными дольками. Помидоры и очищенный лук — половинками или четвертинками.
- 2 Разогреваем духовку до 220 °С. Противень застилаем пергаментом. Раскладываем все овощи в один слой, солим и перчим. Сбрызгиваем оливковым маслом и перемешиваем прямо на листе руками. Запекаем 25–30 минут, пока края не начнут чернеть, а кожица — пузыриться.
- 3 Горячие овощи перекладываем в миску и накрываем пищевой пленкой на 10 минут. Пар сделает свое дело — кожица легко снимется руками. У баклажанов и перца удаляем ее полностью, у помидоров можно оставить.
- 4 Остывшие овощи нарезаем полосками или средними квадратами. Раздавленные зубчики чеснока мелко рубим. Все овощи аккуратно смешиваем с оливковым маслом, соком лимона и зеленью.
- 5 Подаем хоровец теплым или полностью остывшим к мясу и лавашу. Украшаем блюдо зернами граната.

УДАРНАЯ ЦЕНА
207⁹⁹

Аппетитка АШАН Золотая птица овощной гарнир, 720 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
207⁹⁹

Перец АШАН Золотая птица гриль, 340 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
199⁹⁹

Мангал-салат АШАН Золотая птица, 450 г



УДАРНАЯ ЦЕНА
215⁹⁹

Аджапсандал АШАН Золотая птица овощное рагу, 460 г



КОКТЕЙЛЬ «АРАРАТСКИЙ РАССВЕТ»

Армянская водка	50 мл
Абрикосовый сок	70 мл
Вишневый сок	30 мл
Корица молотая	щепотка
Сахарный сироп (по желанию)	10 мл
Лед	100 г

Готовим!

- 1 В шейкере смешиваем водку, абрикосовый и вишневый соки, сахарный сироп (если любите слаще) и щепотку корицы.
- 2 Добавляем горсть льда и интенсивно встряхиваем 12–15 секунд.
- 3 Готовый коктейль переливаем в широкий рокс, задерживая ложечкой крупные куски льда.
- 4 По желанию посыпаем коктейль щепоткой корицы или украшаем долькой сушеного абрикоса.

УДАРНАЯ ЦЕНА**
139⁹⁹

Пиво КИЛИКИЯ
Оригинальное
светлое филь-
трованное 4,8%,
0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА
209⁹⁹

Сок АШАН
Золотая птица
персиковый /
абрикосовый,
750 мл



УДАРНАЯ ЦЕНА**
1799⁹⁹

Вино / Вино
игристое КАРАС
Арени красное
сухое / красное
сухое / белое
брют, 0,75 л
Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА
1299⁹⁹

Фруктовый алко-
гольный продукт
АРТ ПАЛАС
полусладкий
гранат в пода-
рочной упаковке,
0,75 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА**
999⁹⁹

Водка МУРАЗ
Сильвер
премиальная ви-
ноградная 40%,
0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА**
1049⁹⁹

Водка МУРАЗ
Голд премиаль-
ная виноград-
ная 40%, 0,5 л
Армения



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Напитки с крепким характером!



УДАРНАЯ ЦЕНА**
6499⁹⁹

Коньяк АРАРАТ Наири в подарочной упаковке 40%, 0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА**
4799⁹⁹

Коньяк АРАРАТ Васпуракан в подарочной упаковке 40%, 0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА**
5899⁹⁹

Коньяк АРАРАТ Двин в подарочной упаковке 40%, 0,7 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА**
1949⁹⁹

Коньяк ЦАРЕВНА АННА в подарочной упаковке 40%, 0,5 л Армения



КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ»

Коньяк 120 мл
Амаретто 60 мл
Лед 4–5 кубиков

Готовим!

- 1 Насыпаем лед в рокс. Наливаем коньяк и амаретто.
- 2 Слегка перемешиваем и — готово!

Приятного аппетита!

Напиток раскрывается богатым вкусом, который, во многом зависит от выбора коньяка. Сюда подойдет любой тип, включая VS и XO. Но более молодые коньяки привнесут в коктейль фруктовую нотку, а выдержанные сорта — оттенки ванили, специй и дуба.

УДАРНАЯ ЦЕНА**
3699⁹⁹

Коньяк АРАРАТ Ахтамар в подарочной упаковке 40%, 0,7 л Армения



Легендарный коктейль, который появился в 1970-х годах после выхода кинофильма «Французский связной» режиссера Уильяма Фридкина. Простой, но эффектный коктейль, который будет уместен и на шумной вечеринке, и на тихом домашнем ужине.

** Цена действует при покупке с картой АШАН.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

УДАРНАЯ ЦЕНА
1149⁹⁹

Коньяк АРАРАТ 3 года
40%, 0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА
1449⁹⁹

Коньяк НОЙ Традиционный 5 лет 40%, 0,7 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА
1799⁹⁹

Коньяк АЙВАЗОВСКИЙ марочный 10 лет 40%, 0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА**
1829⁹⁹

Коньяк ПОЗДРАВИТЕЛЬНЫЙ 8 лет 40%, 1 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА
1949⁹⁹

Коньяк АРАРАТ Ани 7 лет в подарочной упаковке 40%, 0,5 л Армения



УДАРНАЯ ЦЕНА
799⁹⁹

Фруктовый алкогольный продукт ПОМ-Х полусладкий, 0,75 л, в ассортименте* Армения



* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.
** Цена действует при покупке с картой АШАН.

Все товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организаторы акции ООО «АШАН», ООО «АТАК». Юридический адрес: РФ, 141031, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ