



CHANG



Денис
Прохоров

Бренд-шеф ресторана
CHANG

CHANG

АЗИАТСКИЙ ГРИЛЬ & БАР

Любовь к азиатской кухне и культуре легла в основу меню CHANG. Мы собрали самые интересные и яркие вкусы от Индии до Кореи, от Сингапура до Таиланда, чтобы дать всем возможность попробовать лучшие блюда из этих стран, не покидая, при этом, нашего города.

Каждое блюдо из нашего меню – результат большой профессиональной работы, вобравшей в себя настоящие аутентичные рецепты, традиционные кулинарные техники и сам фирменный стиль CHANG. Рыбу и морепродукты мы привозим для ресторана со всего мира, а соусы, пасты и тесто – нашего собственного приготовления. Наша гордость – умение добиваться того самого вкуса «умами», который делает вкус блюд глубже, богаче, насыщенней, то есть по-настоящему азиатским.

В этом меню мы совместили самые разные вкусы и текстуры, учли вековые традиции и решились на авторские эксперименты. Отправляйтесь в настоящее гастрономическое путешествие вместе с CHANG!

ЗАКУСКИ

Appetizers



RAW PLATE DELUXE

Сашими (гребешок, угорь, креветка), устрицы 2 шт., ролл тунец, севиче из лосося, севиче из тунца, тартар лосось и тунец, ролл радужный



x 2-3

RAW

8600

SASHIMI PLATE

RAW 3800

Ассорти из рыбы и морепродуктов на льду:
аргентинские креветки, мурманский лосось,
дальневосточный гребешок, тунец, угорь, соус «понзу»



на двоих

x 2

дровяная печь

теппан

на пару

гриль

вегетарианское

острое





УСТРИЧНЫЙ СЕТ С ЯПОНСКОЙ, ВЬЕТНАМСКОЙ И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКАМИ

Oyster set with Japanese,
Vietnames and Thai dressing

3 шт 1850 RAW

УНИ ИКУРА

Uni ikura

1 шт 650 RAW

ЁЖ МОРСКОЙ

Sea urchin

1 шт 550 от 2 шт. RAW

СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ, СОУС «МИНЬОНЕТ», ЛИМОН

Seasonal oysters, mignonette sauce, lemon

1 шт 690 от 2 шт. RAW

ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ 260

Add truffle

ДОБАВИТЬ
ПЕРЕПЕЛИНЫЙ ЖЕЛТОК 50

Add quail yolk



RAW PLATE

Креветки, мурманский лосось, гребешок, тунец, угорь, устрицы 2 шт.,
тартар из тунца, севиче из лосося



x 2 RAW 5950

ТУНЕЦ
Tuna
990

УГОРЬ
Eel
830

КРАБ
Crab
1300

ЛОСОСЬ
Salmon
790

ГРЕБЕШОК
Scallop
840

АРГЕНТИНСКАЯ
КРЕВЕТКА
Argentine prawn
850



Чрезвычайно популярное блюдо нашего времени – тартар. В CHANG мы готовим его по-особенному. Оригинальную подачу на булочке бао мы совмещаем со специальной рецептурой, которая нами не просто качественно проработана, а создавалась командой ресторана долго и тщательно.

РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
ТРЮФЕЛЬ

ТАРТАР
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ,
ШИИТАКЕ-МАРМЕЛАД,
ПАРМЕЗАН, БАО

Marbled beef tartare,
shiitake marmalade,
parmesan, bao

880

RAW

Так, например, тесто для бао мы готовим не на воде, а на молоке и со сливочным маслом, на жареную булочку выкладываем шиитаки-мармелад, на рубленое охлажденное мясо с перечным соусом, трюфельным маслом и красным луком. Посыпаем все 24-месячным пармезаном, хрустящим картофелем-пай и зеленым луком. Получается очень гармонично, эстетично и невероятно вкусно. Наслаждайтесь!

ТАТАКИ КАРПАЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

RAW 1250

Tataki marbled beef carpaccio



RAW

ГРЕБЕШОК,
ОГУРЕЦ, ДАЙКОН,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ
ТЕРИЯКИ»

Scallop, cucumber, daikon,
truffle teriyaki sauce

950



РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
ТРЮФЕЛЬ



САШИМИ ЛОСОСЬ,
СОУСЫ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ» И «ПОНЗУ»
Salmon sashimi, sauce truffle teriyaki, ponzu sauce

RAW 1290



ТАРТАР ЛОСОСЬ И ТУНЕЦ,
СОУСЫ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ» И «МИСО-ПОНЗУ»
Salmon and tuna tartare, truffle sauce, miso-ponzu sauce

RAW 990

ТАТАКИ СУШИ ЛОСОСЬ, УГОРЬ

Tataki sushi salmon, eel

 790

ТАТАКИ СУШИ КРАБ, ЛОСОСЬ

Tataki sushi crab, salmon

 1100





ТУНЕЦ С ЧЕРНЫМИ ЧИПСАМИ
И СОУСОМ «ХАЛАПЕНЬО»

Tuna, black chips, jalapeno sauce

RAW 990



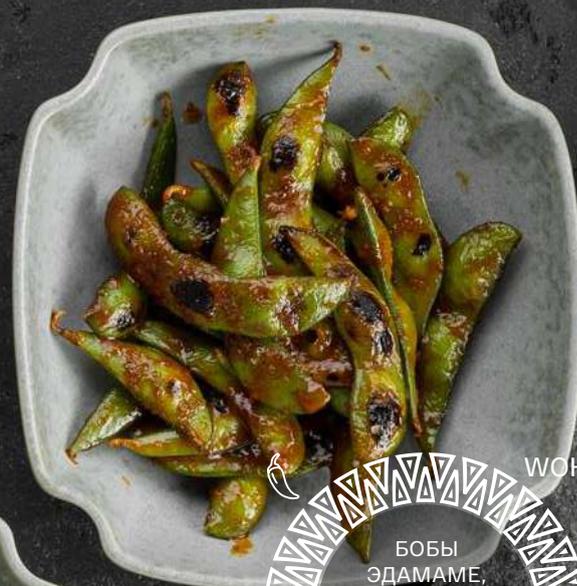
СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА,
БИТЫЕ ОГУРЦЫ,
ТОМАТЫ
Tuna ceviche, chopped cucumbers,
tomatoes
1150

RAW





ОЛИВКИ
Olives
490

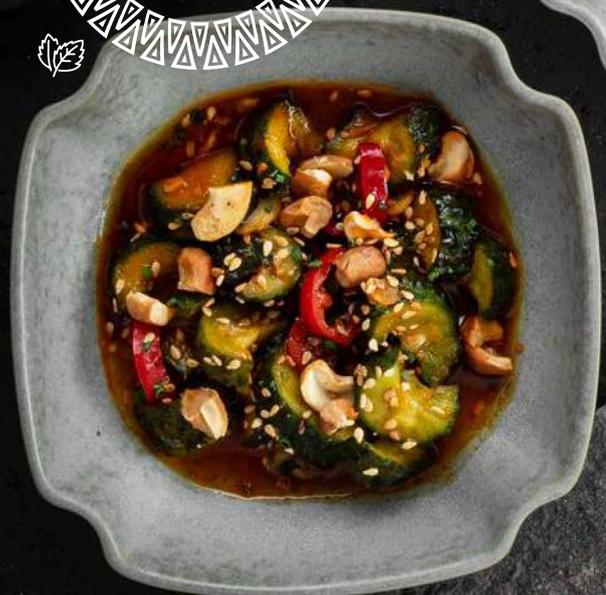


ВОК
БОБЫ
ЭДАМАМЕ,
СОУС «ЧИЛИ БИН»
Edamame beans,
chili bean sauce
490



БОБЫ
ЭДАМАМЕ
ПА ПАРУ
Steamed
edamame beans
490

БИТЫЕ
ОГУРЦЫ,
КЕШЬЮ
Chinese smashed
cucumbers, cashews
490



АНАНАС
КИМЧИ
Pineapple
kimchi
490



ПЯТЬ ЗАКУСОК
Five snacks

1970

БУЛОЧКИ БАО ЖАРЕННЫЕ ИЛИ НА ПАРУ
Bao buns (fried or steamed)



220

КРИСПИ КАЛЬМАР, СОУС «ЧИЛИ-ТАМАРИНД»

Crispy squid, chilli-tamarind sauce



740

на двоих

X 2



дровяная печь



теппан



на пару



гриль



вегетарианское



острое





ДИМСАМ
С КРАБОМ
И КРЕВЕТКОЙ
Dim sum with crab and shrimp
950





ГЁДЗА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ВАФУ»

Gyoza with marbled beef, truffle wafu sauce



690

🌶️ острое

🌿 вегетарианское

🔥 гриль

☁️ на пару

🍳 теплан

🔥 дровяная печь

🍴 x 2 на двоих



КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ВАСАБИ», МАНГО, АВОКАДО
Shrimps, wasabi sauce, mango, avocado

1100

RAW

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ,
БИТЫЕ ОГУРЦЫ,
ТОМАТЫ

Salmon ceviche,
beaten cucumbers, tomatoes

950





ИНЬ ЯНЬ БАО, СВИНОЕ РЕБРО, РОМЕЙН
Yin Yang bao, pork rib, romaine

САМОСА С КУРИЦЕЙ, ЙОГУРТОВЫЙ ЧАТНИ
Chicken samosa, yoghurt chatney



580





ХУМУС
ИЗ ЭДАМАМЕ,
ЛЕПЁШКА ПАРАТА

Edamame hummus,
paratha flatbread

780



ЛЕПЁШКА ПАРАТА
Paratha flatbread



320

САЛАТЫ

Salads



САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРОМ BBQ

BBQ Seafood salad

1100

ТАТАКИ ТУНЕЦ, РОМЕЙН, БОНИТО
Tataki tuna, romaine, bonito

 1530



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ, БАКЛАЖАНАМИ
И СЛАДКИМ СОУСОМ «ЧИЛИ» [рекомендуем добавить трюфель]

Smoked eel salad, eggplant, sweet chili sauce



950

ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА

Green Buddha



890

ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА С КРАБОМ

Green Buddha with crab

1650





СТЕЙК-САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style marbled beef steak salad



1160

САТАЙ-САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА
В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style chicken satay salad



980



СУПЫ

Soups

Для приготовления нашего легендарного супа Том ям мы взяли все самое лучшее из традиционных рецептур Таиланда и привнесли в них кое-что свое, новое и уникальное. Первое, чем мы очень гордимся – это том ям паста. Она нашего собственного приготовления по особому авторскому рецепту. Второе – это бульон из жареных осетинских кур, который томится целых 12 часов. Третье – ингредиенты для супа. Мы выбираем для него только лучшие морепродукты, грибы, травы и специи, чтобы не просто приготовить максимально приближенный к аутентичной тайской версии суп, но и подарить каждому нашему гостю наслаждение богатством всех его вкусов – и кислинкой, и пикантностью, и «умами» – все в одном блюде.



РАМЕН С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ

Ramen with crispy chicken

780



- 🍴 на двоих
- 🔥 X 2
- 🔥 дровяная печь
- 🔥 теплан
- 👤 на пару
- 🔥 гриль
- 🌿 вегетарианское
- 🌶️ острое



МИСО СУП С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

930

Miso soup with red king crab

МИСО СУП С ШИИТАКЕ

530

Miso soup with shiitake

ТРЮФЕЛЬНЫЙ РАМЕН С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Truffle ramen with marbled beef

1440



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



КУРИНЫЙ ВОНТОН, ЛАПША РАМЕН, ПАК ЧОЙ

Chicken wonton, ramen noodles, pak choi

750

ОСНОВНОЕ

Main



РИБАЙ
PRIME
Ribeye Prime

1100
за 100 г

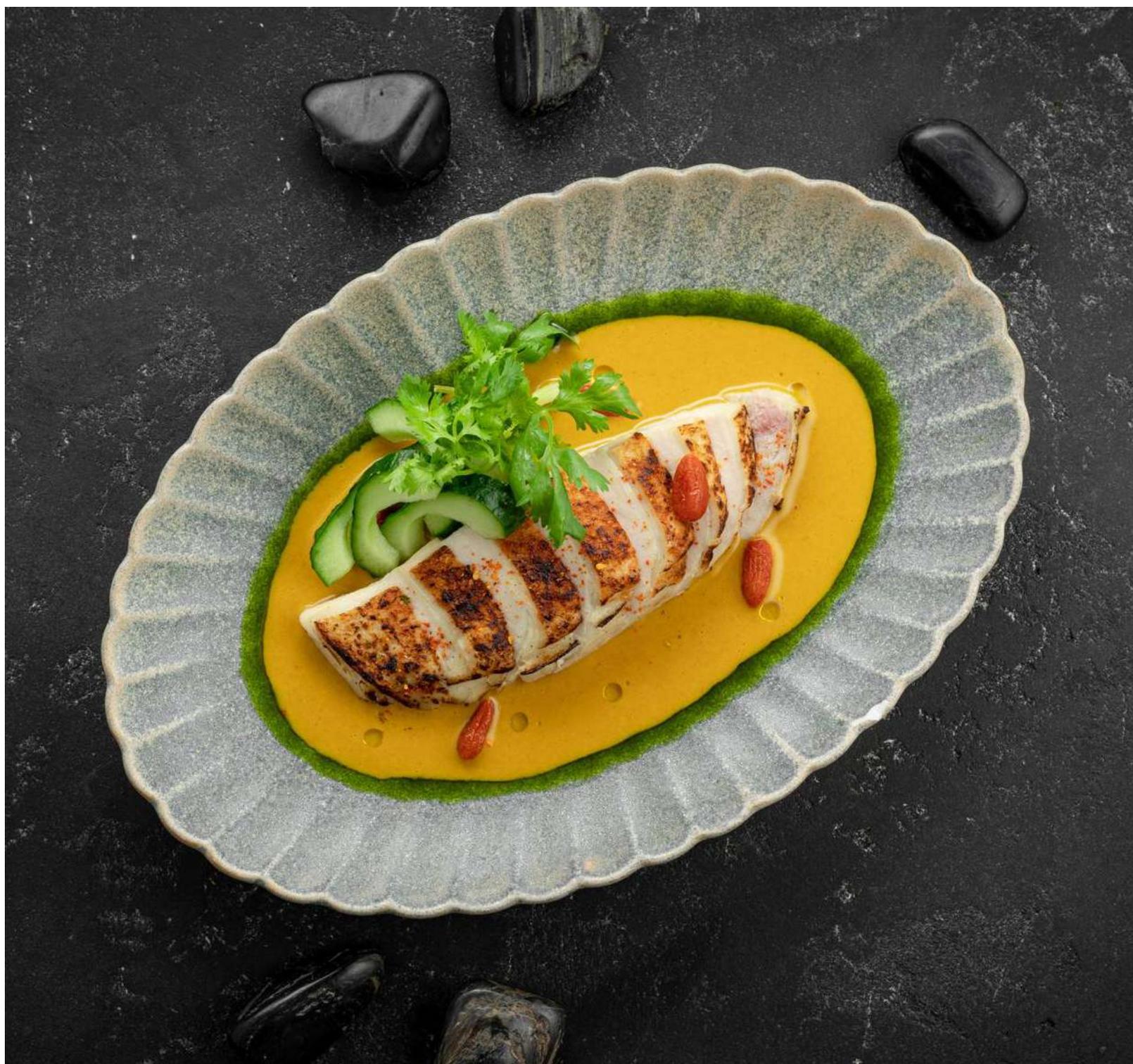


ЦЫПЛЕНОК ТОМ ЯМ, СОУС «ЛАКСА», КИНЗА

Tom Yum chicken, laksa sauce, cilantro



780



WOK

**ЛАПША С УТКОЙ
ПО-ПЕКИНСКИ, СОУС «ХОЙСИН»**

Peking duck with noodles, hoisin sauce

1950



**1/4 УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ,
БЛИНЧИКИ МОМО, СОУС «ХОЙСИН»**

1/4 Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce

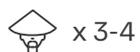
2300



**1/2 УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ,
БЛИНЧИКИ МОМО, СОУС «ХОЙСИН»**

1/2 Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce

3800



**ЦЕЛАЯ УТКА ПО-ПЕКИНСКИ,
БЛИНЧИКИ МОМО, СОУС «ХОЙСИН»**

Whole Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce

5900





Утка по-пекински – это «культовое» и, наверное, мое самое любимое блюдо китайской кухни, которое я готовлю уже более 10 лет. Я не раз бывал в Китае и встречал там различные вариации рецептов и техник его приготовления. Утка по-пекински в CHANG – это своеобразный купаж лучших поварских традиций и рецептур, плюс к этому – уникальный, авторский метод приготовления блюда.

Да, утка по-пекински – это не просто еда, это настоящее кулинарное искусство, которое вам доступно у нас каждый день!

Денис Прохоров
Бренд-шеф ресторана CHANG

ПАД-ТАЙ С КУРИЦЕЙ

Pad Thai with chicken

WOK

870



на двоих

X 2

дровяная печь

теппан

на пару

гриль

вегетарианское

острое

ПАД-ТАЙ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И КАЛЬМАРОМ

Pad Thai with tiger shrimp and squid

WOK

1180



ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ

Tom Yum fried rice with chicken

WOK

830

ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom Yum fried rice

WOK

1180

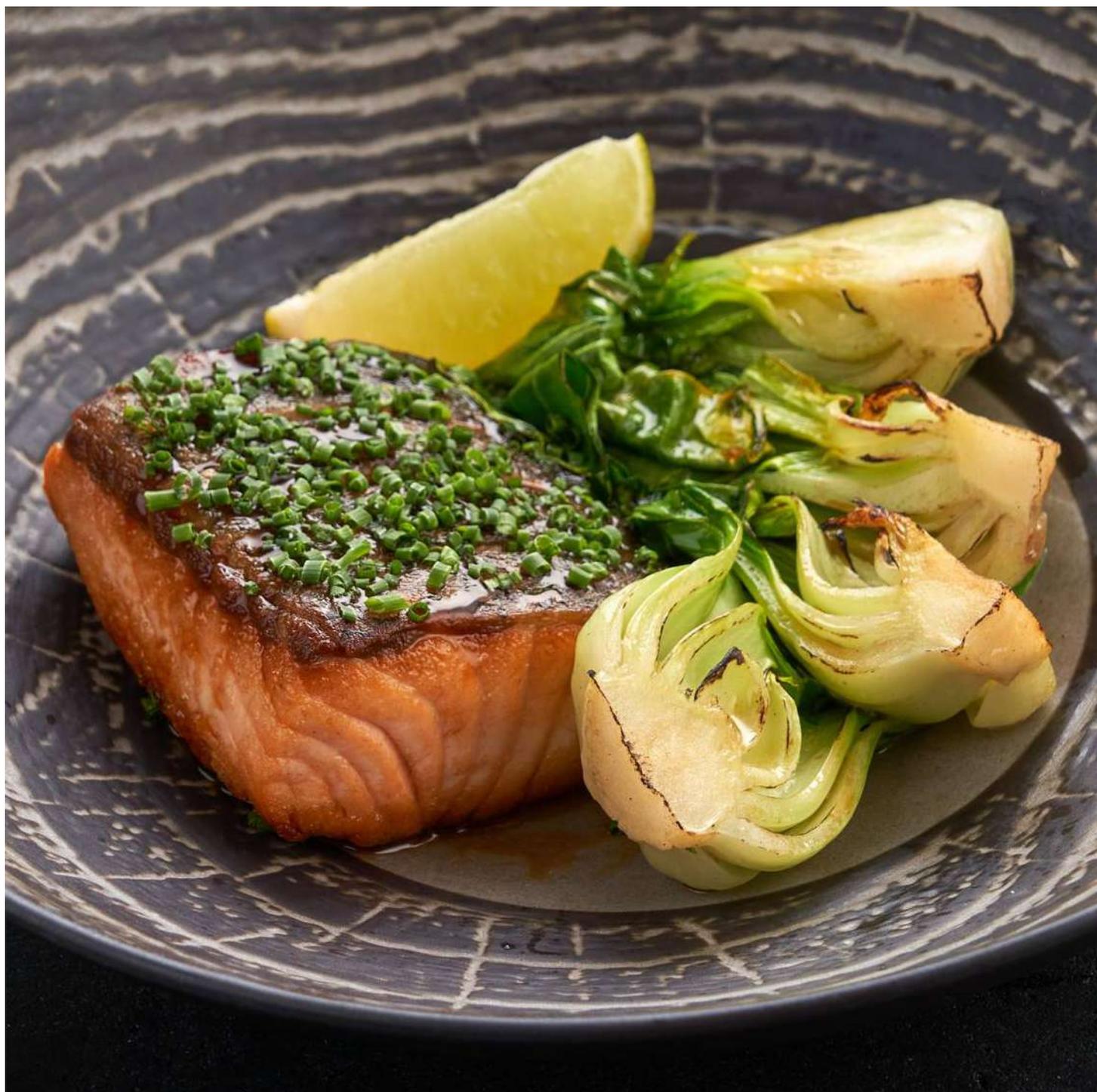
ЛОСОСЬ, ПАК-ЧОЙ,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

Salmon, pak choy, truffle teriyaki sauce



WOK

1850





КАЧО-Э-ПЕПЕ, КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬ
Cacio e pepe, beef carpaccio, truffle

WOK 1790

КРЕВЕТКИ КУНГ ПАО

Kung pao shrimp



WOK

1180





СВИНЫЕ РЁБРА,
ЧИЛИ-ГЛЕЙЗ
Pork ribs, chili glaze
1200



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПАРАТА, СОУС «ЯКИНИКУ»

WOK

1400

Marbled beef, paratha, yakiniku sauce





СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,
ГОНКОНГСКИЙ РИС С ОВОЩАМИ, СОУС «ХО»
Marbled beef steak, Hong Kong rice with vegetables, XO sauce



WOK

1450

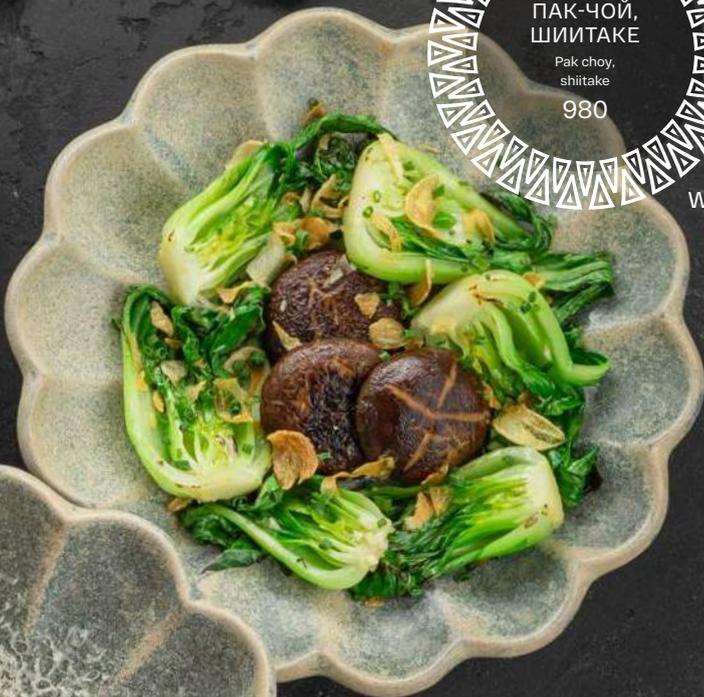
ОВОЩИ
СТИР-ФРАЙ,
СТРУЖКА ТУНЦА
Stir fry vegetables,
bonito flakes
630

WOK



ПАК-ЧОЙ,
ШИИТАКЕ
Pak choy,
shiitake
980

WOK



КУКУРУЗА ГРИЛЬ,
МИСО МАСЛО,
ПАРМЕЗАН
Grilled corn,
miso butter, parmesan
650



WOK

ГОНКОНГСКИЙ
РИС С ОВОЩАМИ,
СОУС ХО
Hong Kong fried rice
with vegetables, XO sauce
590



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ С ВАСАБИ
Wasabi mashed
potatoes
420

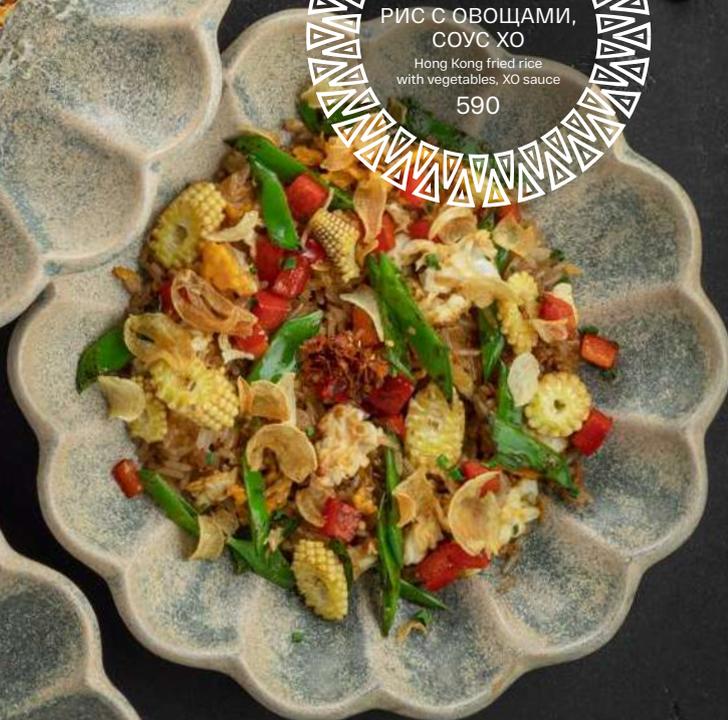


РИС
НА ПАРУ
Steamed rice
240





СИБАС, ВОНГОЛЕ, ЗЕЛЕНый КАРРИ

Sea bass, vongole, green curry



WOK

1900

КРЕВЕТКИ ВВQ, СОУС «ЛАКСА», ЛАЙМ
BBQ shrimp, laksa sauce, lime

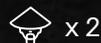


1150



НА КОМПАНИЮ

Per company





WOK



МЯСНАЯ
ТАРЕЛКА
Meat plate

5900



x2







СИНГАПУРСКИЙ ЧИЛИ КРАБ,
РИСОВАЯ ЛАПША, РОМЕЙН, БАО
Singapore chilli crab, rice noodles, romaine, bao

  x2 WOK 5800

СУШИ-БАР

Sushi bar

Особое и важное место в нашем ресторане занимает японская кухня. Гости ресторана очень любят это гастрономическое направление, и мы старательно прорабатываем все новинки японской кухни, чтобы не просто удивлять экзотическим видом восточной еды, но и дарить незабываемые ощущения от знакомства с вкусными и интересными блюдами.



Так, наш новый ролл «Краб, лосось и трюфель» оригинален и традиционен одновременно: в центре композиции – лосось, сверху – первая фаланга камчатского краба и трюфель, а для баланса, добавляем листья салата и зеленый лук. К блюду мы подаем наш фирменный соус «Никири», который готовим сами очень давно, и уже не просто этим гордимся, а даже не представляем себе, что на нашей кухне может быть как-то по-другому.

Денис Прохоров
Бренд-шеф ресторана CHANG

SPECIAL BY SUSHI CHEF



ТАТАКИ ТОРО ЛОСОСЬ
Tataki toro salmon from 3 pcs

от 3 шт.



1 шт

420



НИГИРИ

Nigiri from 2 pcs

от 2 шт.

	1шт.
ЛОСОСЬ Salmon	340
УГОРЬ Eel	340
ГРЕБЕШОК Scallop	360

	1шт.
ТУНЕЦ Tuna	360
КРАБ Crab	490
АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА Argentine prawn	320



СУШИ-СЕТ
Sushi set
1450



ХЕНД
РОЛЛ СЕТ
Hand roll set
980

ХЕНД
РОЛЛ СЕТ
SELECT
Hand roll set Select
1580

ХЕНД РОЛЛ

Hand roll from 2 pcs

от 2 шт.

ЛОСОСЬ

Salmon



1шт.
360

УГОРЬ

Eel



360

ГРЕБЕШОК

Scallop



380

ТУНЕЦ

Tuna



1шт.
360

ЛОСОСЬ, ГРЕБЕШОК

Salmon, scallop



480

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Red king crab

590

УГОРЬ, ФУА-ГРА, ТРЮФЕЛЬ

Eel, foie gras, truffle

570

«КАЛИФОРНИЯ» КРАБ, ЛОСОСЬ, ЗОЛОТО
California crab, salmon, gold



1790







TOTAL TUNA

1450



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ

Baked roll with eel



930



«ФИЛАДЕЛЬФИЯ» С ЛОСОСЕМ,
СЛИВОЧНАЯ ПЕНА С ХРЕНОМ
Salmon Philadelphia, creamy foam with horseradish

1250

КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ, АВОКАДО, ГРЕЙПФРУТ
Smoked salmon, avocado, grapefruit

990





КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ, АВОКАДО,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

Smoked eel, avocado, truffle teriyaki sauce



1250

ЗАПЕЧЁННЫЙ КРАБ, ГРЕБЕШОК, ЛОСОСЬ

Baked crab, scallop, salmon

  1850



ДЕСЕРТЫ

Desserts

Популярнейший в CHANG десерт – родом из Японии, и мы понимаем, почему гости выбирают его каждый день! В чем его «фишка»? В том, что каждый моти мы делаем под заказ. Вот буквально, прямо из-под ножа. Основа каждого нежного шарика моти – воздушный крем, а самая важная составляющая вкуса – яркие и сочные свежие фрукты и ягоды, которые мы предварительно подвяливаем (как, например, целые ягоды клубники), чтобы они обрели требуемую концентрацию вкуса, так любимую нашими гостями. И также нельзя забывать про упругое тесто ручной работы, которое нежно обволакивает вкуснейшие разнообразные начинки, дарящие вам поистине волшебное наслаждение!



МОТИ
Mochi from 2 pcs

от 2 шт.
1 шт.
350

МОТИ КЛУБНИКА-ВАНИЛЬ
Mochi with strawberries & vanilla

МОТИ МАНГО-МАРАКУЙЯ
Mochi with mango & passion fruit

МОТИ МАЛИНА-ЛИЧИ
Mochi raspberry & lychee

Денис Прохоров
Бренд-шеф ресторана CHANG



ЧУРРОС
Churros

620





ЧИЗКЕЙК
МАТЧА
Cheesecake matcha
740

ТРОПИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

Tropical pavlova

750





ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК С ЮДЗУ И НИКИРИ
Chocolate cake with yuzu and nikiri

790



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ЯПОНСКИЙ БИСКВИТ, МОЛОЧНЫЙ УЛУН,
СОРБЕТ КЛУБНИКА-БАЗИЛИК
Japanese biscuit, milky oolong, strawberry-basil sorbet

840

REVOL



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Ice cream and sorbets

1 шарик
1 scoop

320

БАНАН

Banana

ЧЕРНИКА-ЮДЗУ

Blueberry & Yuzu

МАНГО

Mango

НИКИРИ

Nikiri

АНАНАС

Pineapple

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Strawberry & Basil

КОКОС

Coconut

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Mango & Passion fruit

ШОКОЛАДНОЕ С БРАУНИ

Chocolate with brownie

МИНДАЛЬНОЕ ПРАЛИНЕ

Almond praline

ФРУКТЫ

Fruits

МАНГО

Mango



850

АНАНАС

Pineapple



450



Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя. Предъявляется гостям по первому требованию.