



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



 x 2-3

БОЛЬШОЕ ПЛАТО СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ

RAW plate deluxe

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

8600

 острое

 вегетарианское

 гриль

 на пару

 теппан

 дровяная печь

 x 2 на двоих



ПЛАТО САШИМИ

3800

Sashimi plate

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



УСТРИЧНЫЙ СЕТ С ЯПОНСКОЙ,
ВЬЕТНАМСКОЙ И ТАЙСКОЙ
ЗАПРАВКАМИ

Oyster set with Japanese,
Vietnamese and Thai dressing

3 шт 1850



СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ,
СОУС «МИНЬОНЕТ», ЛИМОН

Seasonal oysters, mignonette sauce, lemon

1 шт 690

от 2 шт.

ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ

Add truffle

320



x 2-3

ПЛАТО СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ

Raw plate

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

5950

САШИМИ

Sashimi

ЛОСОСЬ Salmon	790
УГОРЬ Eel	830
ГРЕБЕШОК Scallop	840
АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА Argentine prawn	850
ТУНЕЦ Tuna	990
КРАБ Crab	1300



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. Так, например, тесто для бао мы готовим не на воде, а на молоке и со сливочным маслом, на жареную булочку

выкладываем шиитаки-мармелад, нарубленное 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!



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ

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

Marbled beef tartare, shiitake marmalade, parmesan, bao

930



**ТАТАКИ КАРПАЧЧО
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Tataki marbled beef carpaccio

1390



**ИНЬ ЯНЬ БАО,
СВИНОЕ РЕБРО, РОМЕЙН**

Yin Yang bao, pork rib, romaine

560

САШИМИ ЛОСОСЬ, СОУСЫ
«ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»
И «ПОНЗУ»

1290

Salmon sashimi, sauce truffle teriyaki, ponzu sauce



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ГРЕБЕШОК, ОГУРЕЦ, ДАЙКОН,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

1100

Scallop, cucumber, daikon, truffle teriyaki sauce



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА,
СОУСЫ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ» И «МИСО-ПОНЗУ»
Salmon and tuna tartare, truffle sauce, miso-ponzu sauce



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ

Tuna ceviche, chopped cucumbers, tomatoes

1250

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ

Salmon ceviche, beaten cucumbers, tomatoes

950





**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА, АВОКАДО,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНО-ЛУКОВЫЙ»**

1450

Tuna tartare, avocado, truffle-onion sauce



ТАТАКИ СУШИ ЛОСОСЬ, УГОРЬ

850

Tataki sushi salmon, eel

ТАТАКИ СУШИ КРАБ, ЛОСОСЬ

1220

Tataki sushi crab, salmon



ОЛИВКИ | Olives 490

БИТЫЕ ОГУРЦЫ, КЕШЬЮ
Chinese smashed cucumbers, cashews 490

АНАНАС КИМЧИ
Pineapple kimchi 490

БОБЫ ЭДАМАМЕ НА ПАРУ
Steamed edamame beans 490

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

**КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ВАСАБИ»,
МАНГО, АВОКАДО**

Shrimps, wasabi sauce, mango, avocado

1100





ХУМУС ИЗ ЭДАМАМЕ,
ЛЕПЁШКА ПАРАТА

Edamame hummus, paratha flatbread

780

ЛЕПЁШКА ПАРАТА

Paratha flatbread

320

ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН,
ШЕВР, МИНДАЛЬ 780
Baked eggplant, shevr, almonds



САМОСА С КУРИЦЕЙ,
ЙОГУРТОВЫЙ ЧАТНИ 580
Chicken samosa, yoghurt chatney





ДИМСАМ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

Dim sum with crab and shrimp

950



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ГЁДЗА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ВАФУ»

Gyoza with marbled beef, truffle wafu sauce

720



САЛАТЫ

Salads



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ БАРБЕКЮ

BBQ Seafood salad

1100



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ,
БАКЛАЖАНАМИ И СЛАДКИМ
СОУСОМ «ЧИЛИ»

Smokeed eel salad, eggplant, sweet chili sauce

990

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ТАТАКИ ТУНЕЦ, РОМЕЙН,
БОНИТО

Tataki tuna, romaine, bonito

1530



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



«ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА»

Green Buddha

930



«ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА» С КРАБОМ

Green Buddha with crab

1750



СТЕЙК-САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style marbled beef steak salad

1250



САТАЙ-САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style chicken satay salad

980



СУПЫ

Soups



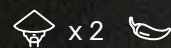
Для приготовления нашего легендарного супа Том-ям мы взяли все самое лучшее из традиционных рецептур Таиланда и привнесли в них кое-что свое, новое и уникальное. Первое, чем мы очень гордимся – это Том-ям паста. Она нашего собственного приготовления по особому авторскому рецепту. Второе – это бульон 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.



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yam with seafoods

1490



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yam with seafoods for company

2900

МИСО-СУП С ШИИТАКЕ 530

Miso soup with shiitake

МИСО-СУП С
КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 930

Miso soup with red king crab



РАМЕН С ХРУСТЯЩЕЙ
КУРИЦЕЙ 850

Ramen with crispy chicken

на двоих

x 2



дровяная печь



теппан



на пару



гриль



вегетарианское



острое





ТРЮФЕЛЬНЫЙ РАМЕН 1440
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ

Truffle ramen with marbled beef

КУРИНЫЙ ВОНТОН,
ЛАПША РАМЕН, ПАК-ЧОЙ
Chicken wonton, ramen noodles, pak choi

750





КУКСИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

790

Kuksi with marbled beef



ОСНОВНОЕ

Main



РИБАЙ ПРАЙМ

Ribeye Prime

1170 за 100 г



СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, ГОНКОНГСКИЙ
РИС С ОВОЩАМИ, СОУС «ХО»

1450

Marbled beef steak, Hong Kong rice with
vegetables, XO sauce



ВОК



ВОК

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПАРАТА,
СОУС «ЯКИНИКУ»

1400

Marbled beef, paratha, yakiniku sauce

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.

ВОК 

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

1950

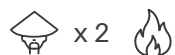
Peking duck with noodles, hoisin sauce



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

2300

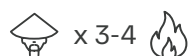
1/4 Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce



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

3800

1/2 Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce



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

5900

Whole Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce





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

ВОК

ПАД-ТАЙ С КУРИЦЕЙ

Pad Thai with chicken

870

ВОК

ПАД-ТАЙ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И КАЛЬМАРОМ

Pad Thai with tiger shrimp and squid

1180





ЦЫПЛЕНОК ТОМ-ЯМ, СОУС «ЛАКСА», КИНЗА

780

Tom yam chicken, laksa sauce, cilantro



ВОК

ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ-ЯМ С КУРИЦЕЙ

830

Tom yam fried rice with chicken

ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

1180

Tom yam fried rice



КРЕВЕТКИ КУНГ ПАО

1180

Kung pao shrimp

👉 БОК



👉 БОК

ЛОСОСЬ, ПАК-ЧОЙ, СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

1850

Salmon, pak choy, truffle teriyaki sauce

👉 x 2 на двоих

👉 дровяная печь

👉 теппан

👉 на пару

👉 гриль

👉 вегетарианское

👉 острое



СВИНЫЕ РЁБРА, ЧИЛИ-ГЛЕЙЗ

Pork ribs, chili glaze

1200





МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ ПРАЙМ
С КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

3500

Prime beef tenderloin medallion with potato pai

ВОК 

КАЧО-Э-ПЕПЕ, КАРПАЧЧО
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,
ТРЮФЕЛЬ

1950

Cacio e pepe, marbled beef carpaccio, truffle





ЦЫПЛЕНОК КУШИЯКИ
Chicken kushiyaki

850



СИБАС С БРОККОЛИ, МОРКОВНЫЙ КАРРИ

Sea bass with broccoli and carrot curry

1680



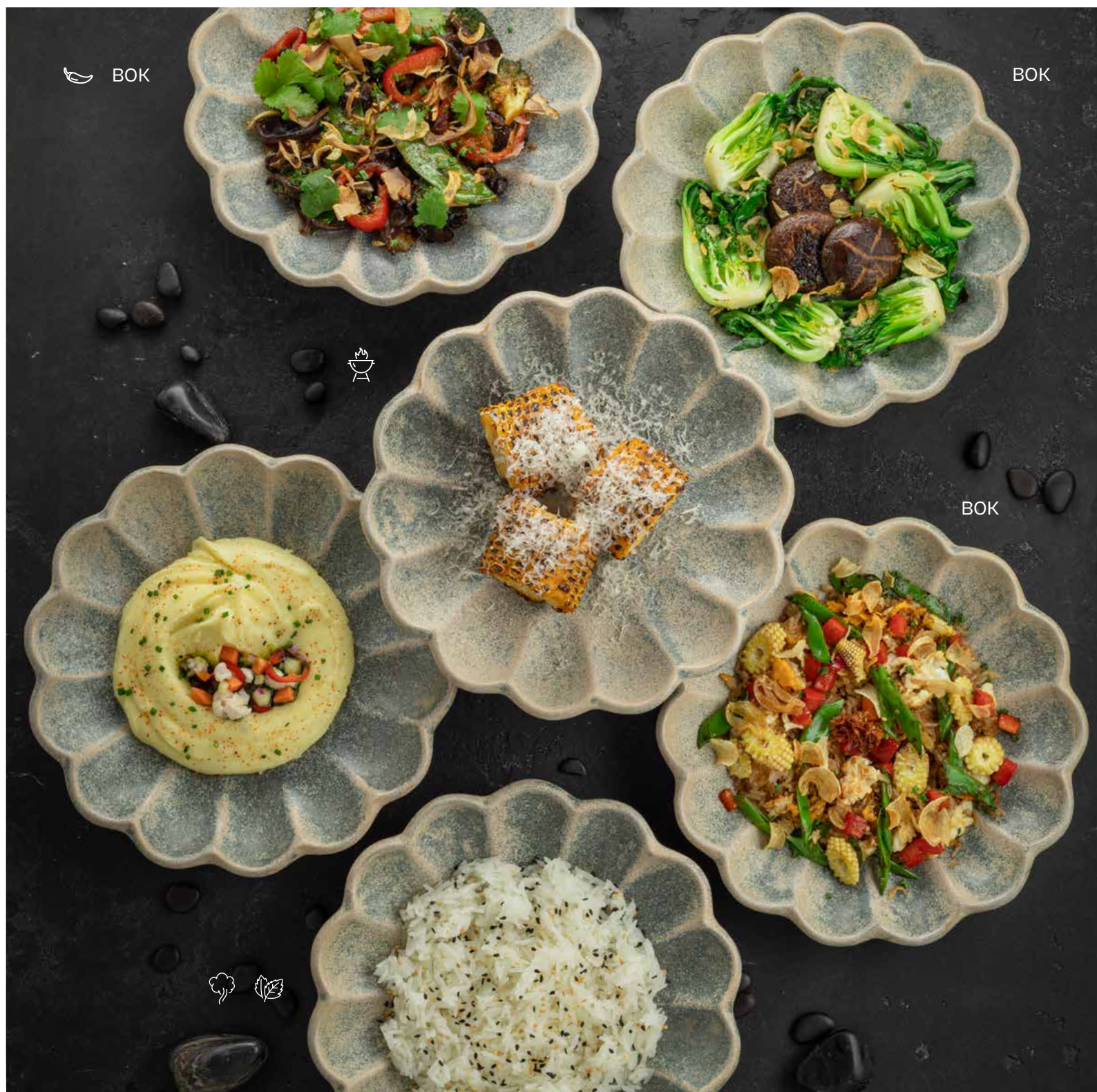
ВОК



КРЕВЕТКИ БАРБЕКЮ, СОУС «ЛАКСА», ЛАЙМ

BBQ shrimp, laksa sauce, lime

1150



ПАК-ЧОЙ, ШИИТАКЕ
Pak choy, shiitake

980

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

650

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

650

РИС НА ПАРУ
Steamed rice

240

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ВАСАБИ
Wasabi mashed potatoes

420

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

590

НА КОМПАНИЮ

Per company





x 2



ВОК

МЯСНОЕ АССОРТИ
НА КОМПАНИЮ

Meat plate

5900



ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

Sea plate grill

6500

ВОК



x 2



СИНГАПУРСКИЙ ЧИЛИ КРАБ,
РИСОВАЯ ЛАПША, РОМЕЙН, БАО

5800

Singapore chilli crab, rice noodles, romaine, bao



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

РОЛЛ КРАБ, ЛОСОСЬ,
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Roll crab, salmon, black truffle

2500

ВЫБОР СУШИ-ШЕФА



ТАТАКИ ТОРО ЛОСОСЬ

Tataki toro salmon from 3 pcs

1 шт

420

от 3 шт.

СУШИ-БАР

Nigiri from 2 pcs

от 2 шт.

АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА
Argentine prawn

2 шт.

640

ЛОСОСЬ | Salmon

680

УГОРЬ | Eel

680

ГРЕБЕШОК | Scallop

720

ТУНЕЦ | Tuna

720

КРАБ | Crab

980





СУШИ-СЕТ
Sushi set

1450



РАДУЖНЫЙ РОЛЛ
Rainbow roll

1950

ХЕНД-РОЛЛ

Hand roll from 2 pcs

от 2 шт.



УГОРЬ, ФУА-ГРА, ТРЮФЕЛЬ
Eel, foie gras, truffle

КАМЧАТСКИЙ КРАБ
Red king crab

ХЕНД-РОЛЛ СЕТ ПРЕМИУМ
Hand roll set Select

570

590

1580



ЛОСОСЬ | Salmon

УГОРЬ | Eel

ТУНЕЦ | Tuna

ГРЕБЕШОК | Scallop

ЛОСОСЬ, ГРЕБЕШОК
Salmon, scallop

ХЕНД-РОЛЛ СЕТ
Hand roll set

1 шт.



360

360

360

380

480

980



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ

930

Baked roll with eel



«КАЛИФОРНИЯ» КРАБ, ЛОСОСЬ, ЗОЛОТО

1790

California crab, salmon, gold



ТОТАЛ ТУНА

Total tuna

1450



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





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

990



ЗАПЕЧЁННЫЙ КРАБ,
ГРЕБЕШОК, ЛОСОСЬ
Baked crab, scallop, salmon

1850



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ, АВОКАДО,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

Smoked eel, avocado, truffle teriyaki sauce

1250

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!

Денис Прохоров

Бренд-шеф ресторана CHANG

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





ЧИЗКЕЙК МАТЧА

740

Cheesecake matcha

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



БАУНТИ

750

Bounty



БЛОНДИ С МАЛИНОЙ
И ФИСТАШКОЙ

Blondie with raspberries and pistachios

850

ЯПОНСКИЙ БИСКВИТ,
МОЛОЧНЫЙ УЛУН, СОРБЕТ
КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Japanese biscuit, milky oolong, strawberry-basil sorbet

840

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК
С ЮДЗУ И НИКИРИ

Chocolate cake with yuzu and nikiri

790



ТРОПИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

Tropical pavlova

750



BEAOT

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Ice cream and sorbets

1 шарик / 1 scoop

320

БАНАН | Banana

МАНГО | Mango

НИКИРИ | Nikiri

АНАНАС | Pineapple

КОКОС | Coconut

КАЛАМАНСИ
Calamansi

ЧЕРНИКА-ЮДЗУ
Blueberry & Yuzu

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК
Strawberry & Basil

МАНГО-МАРАКУЙЯ
Mango & Passion fruit

ШОКОЛАДНОЕ
С БРАУНИ
Chocolate with brownie

ФРУКТЫ

Fruits



АНАНАС | Pineapple

450

МАНГО | Mango

850





Информация в меню носит ознакомительный характер и не является рекламой.
Внешний вид блюд или напитков может отличаться
от фотографии в зависимости от сезонности и авторской техники приготовления.
Подробная информация о составе, пищевой ценности, способе приготовления доступна
для ознакомления в уголке потребителя и/или предоставляется официантом по запросу.