



чайхана

МЕНЮ

Любимые блюда ресторана «Чабрец» –
пельмени, вареники, котлеты
и блины – теперь доступны и дома!
Готовим с душой и из лучших продуктов,
чтобы вы наслаждались настоящим вкусом
в любое удобное время.

**Всю продукцию лавки можно приобрести
в ресторанах, а также заказать на доставку
или самовывоз в приложении, на сайте
и по телефону: +7 (812) 775-50-50**

Чучвара
с ягнёнком
400 г 990

Манты с мясом
и картофелем
300 г 450

Манты
с ягнёнком
230 г 840

Манты
с лососем
и треской
265 г 870

Пельмени
с курицей
400 г 590

Пельмени
домашние
400 г 690

Сырники
200 г 480

Вареники
с картофелем
400 г 450

Котлеты
куриные
400 г 690

Блины
с мясом
260 г 560



ЗАКУСКИ

starters



Острое / Spicy

Без мяса / Veggie

Можно заказать и после 00:00
Can be ordered before and after 00:00



Ассорти солений 230 г 580
(на одного)

Assorted pickles for one person: salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, капуста чим чи, капуста квашеная, салат ромейн, укроп, зелёный лук, петрушка



Ассорти солений 400 г 790
(на компанию)

Assorted pickles for 4-5 people

**Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту
Please, inform your waiter if you have any allergies to certain foods*



Домашняя аджика

Homemade adzhika

120/50 г 340



Лобιο «Лебия Харкалия»

180/50 г 490

Lobio «Lebia Harkalia»

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой



Чим чи

Kimchi salad

140 г 370

Пикантная закуска из китайской капусты и моркови, маринованных в острых специях



Паштет из куриной печени
с луком конфи

80/40/20 г 490

Chicken liver pate with onion confit



Домашнее сало

50/40/15 г 480

Homemade lard

Ароматное свиное сало, маринованное в специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом



Молодой ягненок с соусом
«вителло тоннато»

180 г 1170

Young lamb with “vitello tonnato” sauce

Нежный молодой ягненок под пикантным соусом



Тартар из мраморной говядины
с трюфельным кремом
и картофелем фри

Marbled beef tartare with truffle cream
and french fries

Тартар из отборной мраморной говядины,
заправленный классическими специями, в дуэте
с нежным кремом на основе черного трюфеля

250 г 1090





Сырное микс-ассорти с виноградом

Cheese mix with grapes

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копченый сулгуни, дор блю, моцарелла, моцарелла гальбани, пармезан, хлебные палочки, виноград, каперсы, помидоры черри,

230/120 г 1590



Оливки Olives 100 г 490

Вяленые томаты Dried tomatoes 90 г 540



Жареный сулгуни с малиновым соусом 120/30 г 590

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулгуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



Карпаччо из томатов 220 г 790

Tomato carpaccio

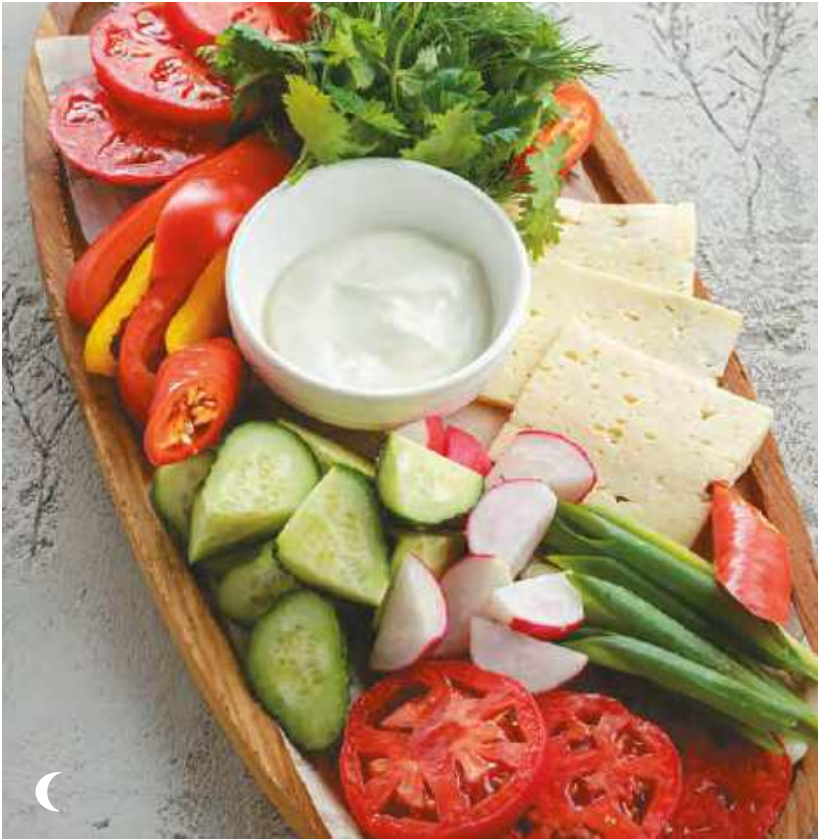
Легкая закуска из сезонных томатов, нарезанных тонкими слайсами, с заправкой на основе оливкового масла.

Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian cheese served on a platter

На одного for one person 240/20/20 г 790

На компанию for 4-5 people 480/45/40 г 1590



Ассорти из мясных закусок 200/30 г 1590

Assorted meat platter. Uzbek Kazy, roast beef, boiled pork, stuffed chicken roll, boiled beef tongue, pickled cucumbers and horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, маринованные огурцы и столовый хрен

Ростбиф с аджикой 90/30 г 720

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

Казы узбекская 70/20 г 640

Uzbek Kazy (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

Буженина с хреном 80/50 г 540

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

Отварной говяжий язык с хреном или горчицей 80/30 г 630

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей (на выбор)

Фаршированный куриный рулет с хреном 80/30 г 520

Stuffed chicken roll with horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов



Икра из запечённых на мангале баклажанов
Grilled eggplant spread



Шпроты на зерновом хлебе
Sprats on grain bread



Тартар из тунца
Tuna tartare

Нарезанные тунец и авокадо с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и гренками из чиабатты

Тартар из лосося
Salmon tartare

Нарезанные лосось и авокадо с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с яичным гелем и чиабаттой



Селёдка с картофелем
Herring with potatoes



Рыбное плато
Fish platter. Low-salt salmon, fried eel, oil fish, cold smoked tuna, lemon, dill and microgreens

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы, жареного угря и тунца холодного копчения с гренками из багета

САЛАТЫ

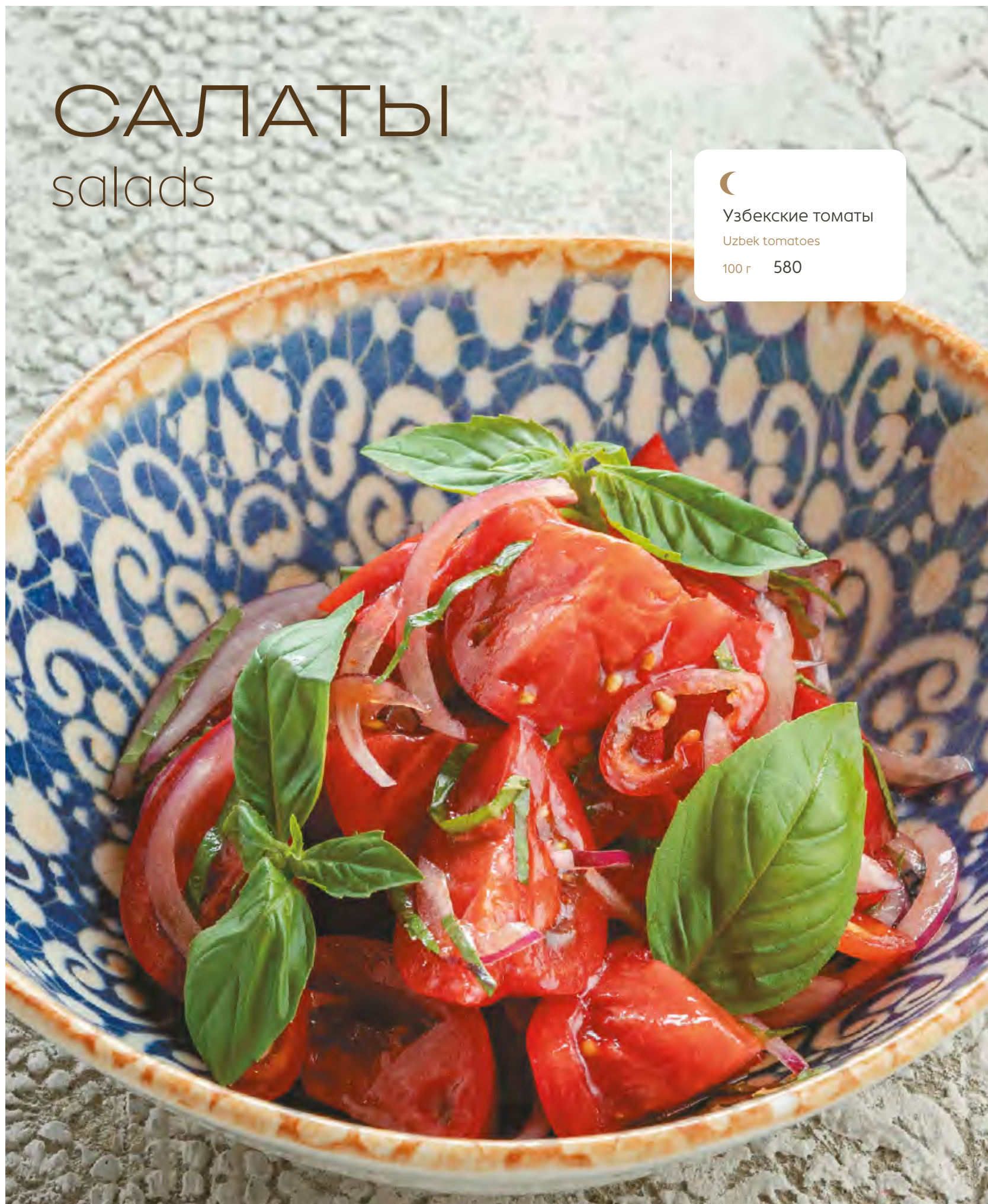
salads



Узбекские томаты

Uzbek tomatoes

100 г 580



Сезонные томаты с красным луком
и свежим базиликом

Seasonal tomatoes with red onion and fresh basil

Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного
красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным
растительным маслом

200 г 560



Салат «Ачик-Чук»
из узбекских томатов

Achik-Chuk salad with Uzbek tomatoes

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,
пряного красного лука с базиликом, перцем чили
и ароматным растительным маслом

200 г 850



Зелёный салат с авокадо хасс
и цитрусовой заправкой

Green salad with avocado Hass and citrus dressing

230 г 890



Салат «Бахор» с оливковым маслом
extra virgin

«Bahor» salad with extra virgin olive oil

170 г 530

Салат «Бахор» со сметаной

«Bahor» salad with sour cream

170 г 490



Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом

Salad with crispy eggplant, roasted pepper and mint sauce

225 г 920





Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчёная на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в соусе терияки

210 г 780



Салат «Яхна-Тил»

«Yakhna-Til» salad with beef tongue

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и домашним чесночным майонезом



Салат с угрём и сладким японским омлетом

Salad with eel and sweet Japanese omelet

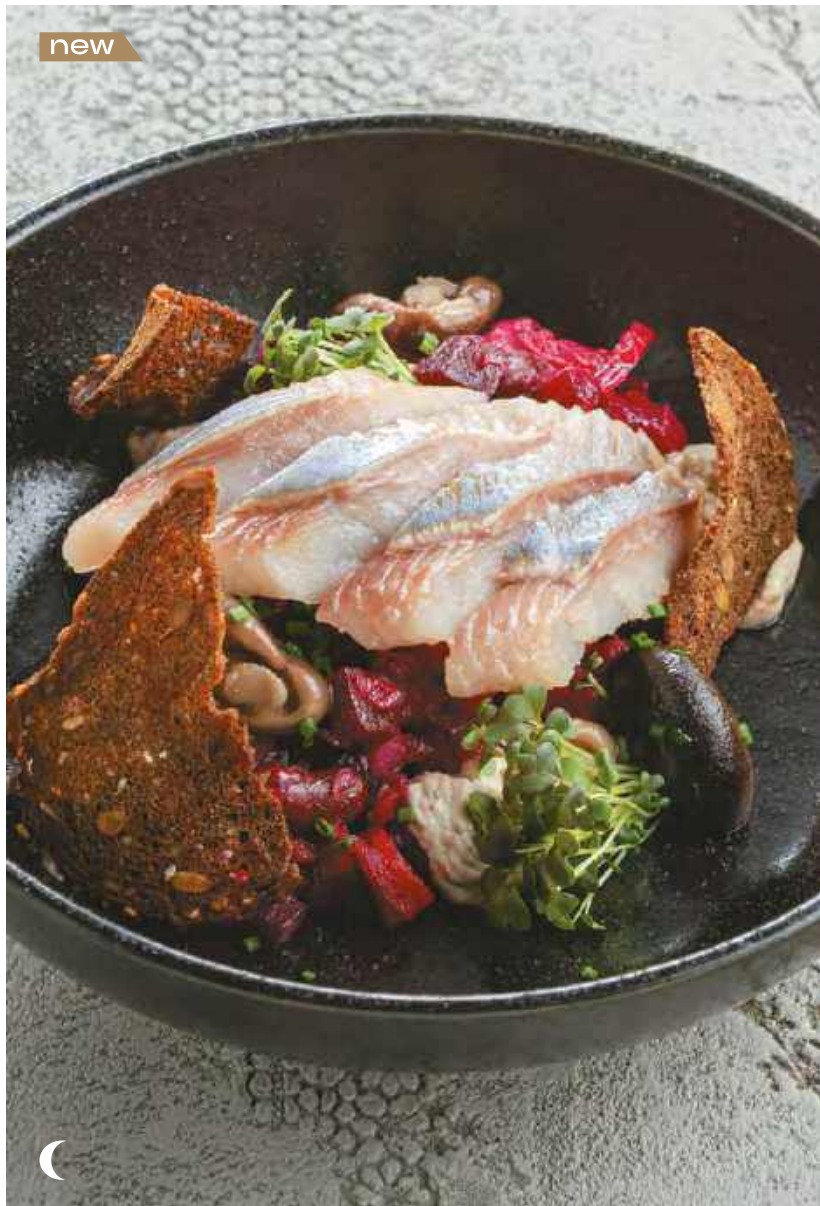
Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



Хе с мраморной говяжьей вырезкой

Khe with marbled beef tenderloin

**Рекомендуем заказать к блюду охлажденную водку*



Винегрет с маринованными грибами и сельдью

Vinaigrette with pickled milk mushrooms and herring

250 г 640

Винегрет с маринованными грибами

Vinaigrette with pickled milk mushrooms

230 г 560





Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

Steak salad with sautéed beef and oyster mushrooms

Сытный салат с сочным обжаренным говяжьим стейком, маринованными вёшенками, овощами и свежими салатными листьями в медово-горчичном соусе



Салат с домашней брынзой

Salad with homemade cheese

Салат из свежих овощей, запечённого сладкого болгарского перца и домашнего рассольного сыра (брынзы), с пряной заправкой из уксуса и горчицы



Салат «Цезарь» с куриной грудкой

240 г 790

Chicken Caesar salad

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



Салат с хрустящим баклажаном и тигровыми креветками

340 г 1250

Salad with crispy eggplant and tiger shrimp



Сельдь под шубой

290 г 590

Dressed herring

Традиционный застольный салат из отварных овощей, сельди и лука, заправленный майонезом



Страчателла с томатами и лососем слабой соли

185 г 1390

Stracciatella with tomatoes and lightly salted salmon

Сливочный сыр страчателла из свежего молока и сливок со слайсами маринованного лосося и салатными листьями в сладком цитрусовом соусе

СУПЫ

soups



Лажман с мраморной говядиной

Laghman with marbled beef

Наваристый мясной бульон с мраморной говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

590 г 990

Лапшу для лагмана мы тянем вручную, специально под заказ

**Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту*

Please, inform your waiter if you have any allergies to certain foods

new

Хаш (готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)

Hash soup (cook on Fridays, Saturdays and Sundays)

Горячий наваристый суп на жирном говяжьем бульоне

470/70 г 790

new



Гороховый суп с копченым ребром и беконом

Pea soup

450/25 г 670



Угра Ош

300 г 540

Ugra-Osh (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами

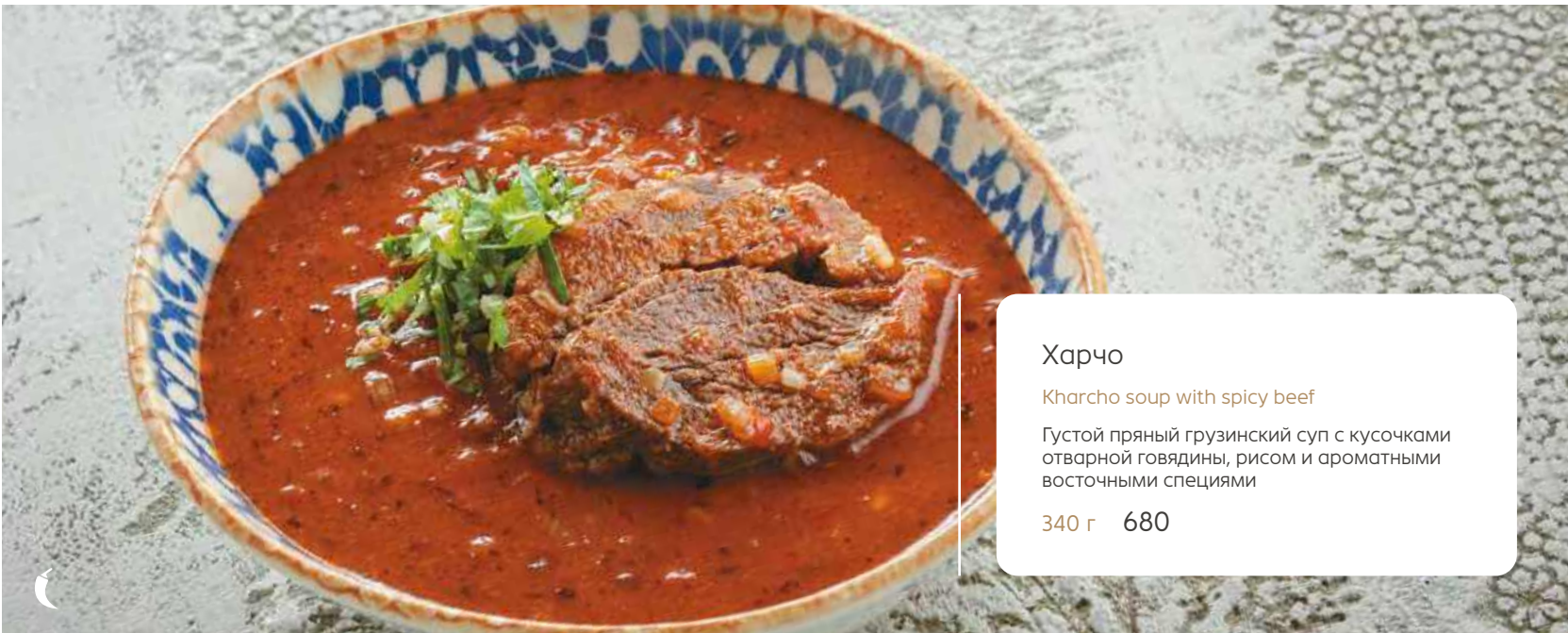


Сливочный лагман с индейкой

360 г 790

Creamy Laghman with turkey

Сливочный бульон с индейкой, овощами, ароматными специями и домашней лапшой



Харчо

Kharcho soup with spicy beef

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями

340 г 680



Чучвара-шурпа

260/40 г 690

Chuchvara Shurpa (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка, со сметаной



Балык-шурпа

300 г 730

Balyk Shurpa (salmon and cod soup)

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами



Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

300/30/30/25 г 750

Lamb ribs Borscht with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочками ржаного хлеба и домашним салом



Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски (целая или 1/2 порции)

Tashkent-style Shurpa with lamb ribs (whole or half portion)

Сытный наваристый мясной бульон с рёбрышками ягнёнка и овощами

230/450 г 640/950





Мисо суп с лососем
и рисом

330 г 630

Salmon and rice miso soup

Классический мисо суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом

Мисо суп с тофу

280 г 390

Miso soup with tofu



Том-ям с курицей и грибами

360/100 г 820

Tom Yum with chicken and mushrooms



Том-ям с морепродуктами

360/100 г 990

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вешенками

ВЫПЕЧКА

pastry



Хачапури с двойным
сыром сулугуни

Double cheese Khachapuri (pie)

Хачапури по-мегрельски для любителей сыра:
сулугуни внутри и снаружи

480 г 1090





Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini Khachapuri (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста с сыром сулгуни и яйцом

210 г 670

Хачапури по-аджарски

Adjarian-style Khachapuri (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста с сыром сулгуни и яйцом

310 г 850

Аджарик с чоризо, яйцом пашот и соусом голландез

Adjarian-style mini Khachapuri with chorizo, poached egg, and hollandaise sauce

350 г 990



Балкарский хычин с имеретинским сыром и картофелем

Balkar Khuchin with Imeretian cheese and potatoes

Тонкий кавказский пирог из пресного теста с начинкой из имеретинского сыра и картофеля

150 г 510



Хачапури «4 сыра»

Khachapuri (pie) with four cheeses

410 г 990



Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style Khachapuri (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 890



Готовим в тандыре специально для вас от 30 мин

Самса с ягнёнком, 1 шт.

90 г

340

Samsa (small pie) with lamb, 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса молодого ягнёнка

Самса с говядиной, 1 шт.

90 г

320

Samsa (small pie) with beef, 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из говяжьего фарша

Лепёшка из тандыра, 1 шт.

110 г

160

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад



Готовим в тандыре специально для вас от 30 мин

Самса по-алатски, 1 шт. (от 3 шт.)

Alat-style Samsa (small pie) with lamb, 1 pc (from 3 pcs). Served with tomato sauce

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой. Подается с томатным соусом.

С ягнёнком	With lamb	35 г	270
С говядиной	With beef	35 г	240



Кутаб с сыром и зеленью, 1 шт.

100/30 г

470

Qutab with cheese and greens, 1 pc (pan-fried without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из сыра сулугуни, шпината и лука, подаётся с катыком



Кутаб с ягнёнком, 1 шт.

100/30 г

520

Qutab with lamb, 1 pc (pan-fried without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком



Мини-чебурек, 2 шт.

Cheburek mini, 2 pcs (deep-fried)

С ягнёнком	With lamb	100 г	490
С говядиной и свиной	With beef and pork	100 г	460
С сыром	With cheese	100 г	430

Мини-чебурек с вишней и маскарпоне

Cherries and mascarpone Cheburek mini

110 г

450



Плов «Чайханский» с ягнёнком

Chaikhana pilaf with lamb

Для плова мы выбираем рис исключительно сорта Лазер, особую жёлтую морковь и горную зиру, которую доставляют специально для нас из солнечного Узбекистана. А также свежайшее охлажденное мясо ягненка из Дагестана и сезонные овощи, которые отбираем вручную несколько раз в неделю у лучших поставщиков нашего города

360 г 950

Чим чи

Kimchi salad

Острая закуска прекрасно дополняет плов и добавляет ему яркости и неповторимого азиатского колорита

140 г 370

Добавить
порцию мяса
ягнёнка
50 г 580

ГОРЯЧЕЕ
hot dishes

**Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту*

Please, inform your waiter if you have any allergies to certain foods



Плов с цыплёнком

Chicken pilaf

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, жёлтой морковью, пряными специями и зёрнами граната

Плов «Праздничный» с говядиной

(готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)

Ceremonial pilaf with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. Нежная говядина томится в чугунном казане вместе с рисом, жёлтой морковью, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом



360 г 930

360 г 790



Чахохбили с курицей

Chicken Chakhokhbili

Традиционное грузинское блюдо из курицы, тушённой в томатном соусе с большим количеством лука, специй и зелени

340 г 840



Соган-долма с мясом молодого ягнёнка

Sogan-dolma with young lamb meat

Традиционная восточная долма с фаршем из мяса молодого ягненка и пряных специй в лепестках сладкого репчатого лука

350 г 860



Цыплёнок табака

Chicken Tabaka

400 г 1490



Товук сай

200/120 г 740

Tovuq Say

Куриное филе, болгарский перец, китайская капуста и стручковая фасоль, обжаренные в технике стир-фрай, с отварным рисом и перцем чили



Казан-кабоб с ягнёнком на одного

Kazan kebab with lamb for one person

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни — национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля. Сервируется с нарезкой из свежих овощей и с красным луком

330 г 1490



Запечённые семечки (рёбрышки) ягнёнка с соусом «чёрный перец»

260 г 1480

Baked lamb ribs with black pepper sauce

«Семечки» молодого ягненка, запеченные до золотистой хрустящей корочки. Подаются в густой глазури из классического паназиатского соуса



Жареный картофель с грибами

(подаётся со сметаной)

Fried potatoes with mushrooms, served with sour cream

240/40 г 630



Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

180/150/20 г 1100

Beef Stroganoff from marbled beef with mashed potatoes
Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами



Котлеты куриные с картофельным пюре

120/150/20 г 740

Chicken cutlets with mashed potatoes



Домашние голубцы со сметаной

300/40 г 650

Homemade cabbage rolls with sour cream
Готовим голубцы по домашнему рецепту: сочный мясной фарш смешиваем с отварным рисом, морковью и ароматными специями, заворачиваем в капустные листья и подаем со сметаной



Жареный картофель с томленной говядиной и соусом горгонзола

Fried potatoes with stewed beef and gorgonzola sauce

290 г 1060



Куриная грудка горячего копчения с булгуром и сливочным соусом терияки

350 г 750

Hot-smoked chicken breast with bulgur and creamy teriyaki sauce



Шаверма в лаваше с цыплёнком

330 г 750

Lavash-wrapped shawarma with chicken



Оджахури с картофелем и свининой

400 г 850

Potato and pork Ojahuri

Традиционное грузинское блюдо, которое в переводе означает «семья». Жаркое из мяса и картофеля с добавлением ароматных специй и томатов



Бешбармак с говядиной

Beshbarmak with beef

Традиционное восточное сытное блюдо, состоящее из наваристого мяса, широкой отварной домашней лапши и соуса

140/80/200/50 г 970



Рванный лагман с томлёными щёчками

Torn lagman with stewed cheeks

Традиционная узбекская лапша лагман в итальянской вариации, дополненная нежными говяжьими щёчками, пармезаном и сливочным соусом демиглас

280 г 1190

Цыплёнок-корнишон с трюфельным соусом
Cornichon chicken with truffle sauce

275 г 990



Жареный лагман с мраморной говядиной в фирменном маринаде

Fried Laghman with marbled beef in specialty marinade

500 г 1590



Хинкали с говядиной и свиной, 1 шт. *(от 3 шт.)*

Beef and pork Khinkali (big dumplings), 1 pc (from 3 pcs)

Знаменитое блюдо грузинской кухни: мешочек из упругого теста с начинкой из сочного фарша и с ароматным бульоном внутри

new

Хинкали с мясом молодого ягнёнка, 1 шт. *(от 3 шт.)*

Khinkali with young lamb

**Всего 30 минут и сочные хинкали, приготовленные под заказ из свежего парного мяса, будут на вашем столе*

**Juicy Khinkali, made to order from fresh steamed meat, on your table in just 30 minutes*



Манты с ягнёнком 190/50 г 830

(подаются со сметаной)

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из рубленого мяса молодого ягнёнка с ароматными специями



Домашние пельмени 230 г 640

(подаются со сметаной)

Homemade dumplings with sour cream

Традиционные пельмени ручной лепки, наполненные сочным мясным фаршем. Подаются с густой сметаной



Хинкали с мясом молодого ягнёнка и соусом горгонзола 135 г 590

Khinkali with young lamb and Gorgonzola sauce

Традиционное блюдо грузинской кухни: сочный фарш из мяса молодого ягнёнка в тонком тесте, подается в сливочном соусе на основе сыра горгонзола



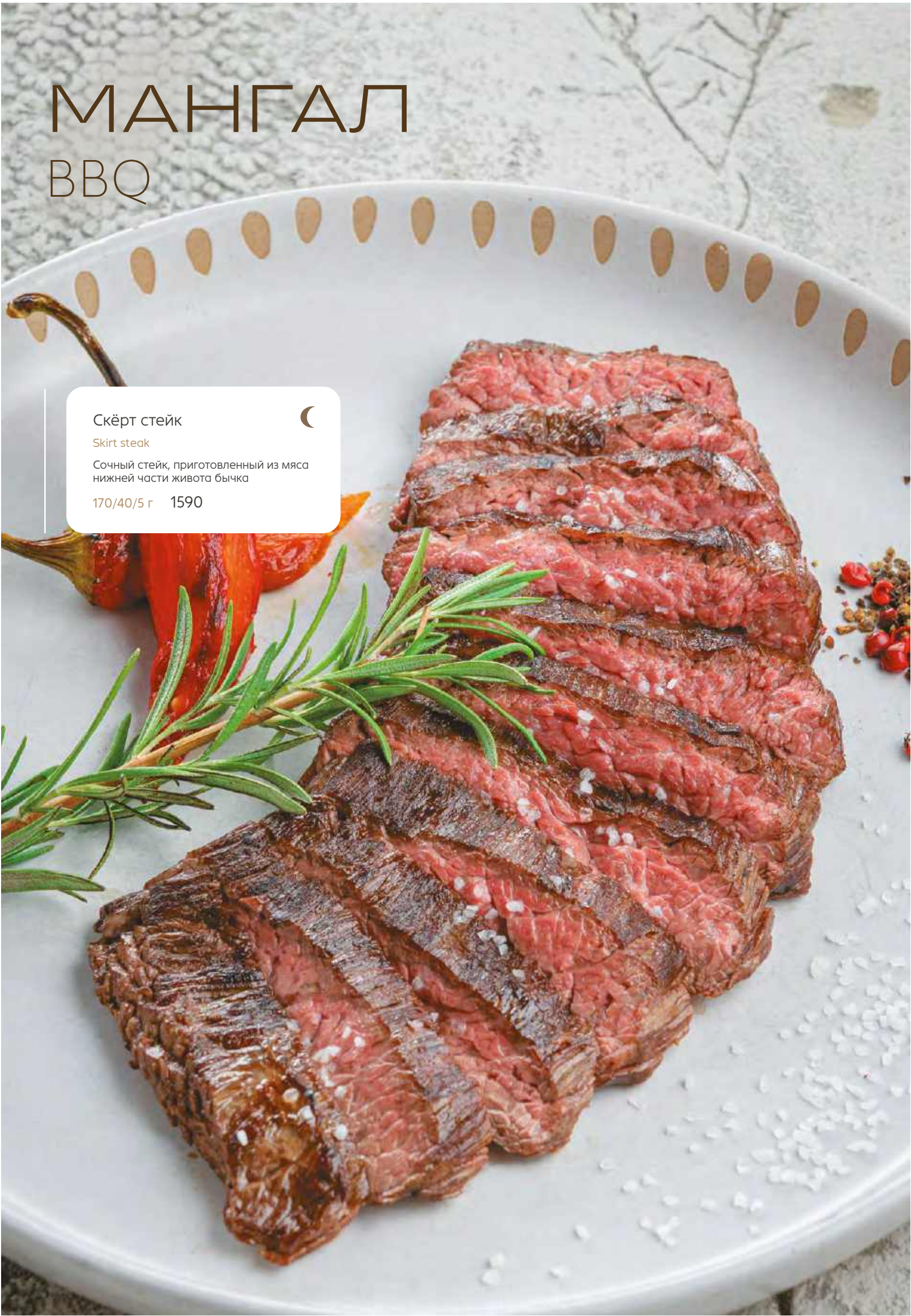
Жареная чучвара с ягнёнком 200/40 г 830
(подаётся со сметаной)
Fried lamb Chuchvara with sour cream
Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной



Жареные манты с мясом и картофелем 300/20/40 г 620
Meat and potatoes fried manti (served with sour cream and spicy soy sauce)
Манты со свиной и картофелем, подаются со сметаной и острым соевым соусом



Манты с лососем и треской 190/50 г 850
(подаются со сметаной)
Manti with salmon and cod (served with sour cream)
Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из кусочков лосося и трески в специях



МАНГАЛ

BBQ

Скёрт стейк 
Skirt steak
Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка
170/40/5 г 1590





Рёбрышки ягнёнка на мангале 160/40/10 г 1690

Grilled lamb ribs

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и болгарского перца, с чили и зеленью



Медальоны из языка с жареным картофелем 120/60/150/15 г 1040

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



Куриная грудка с чесночным соусом 150/40/40 г 740

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом



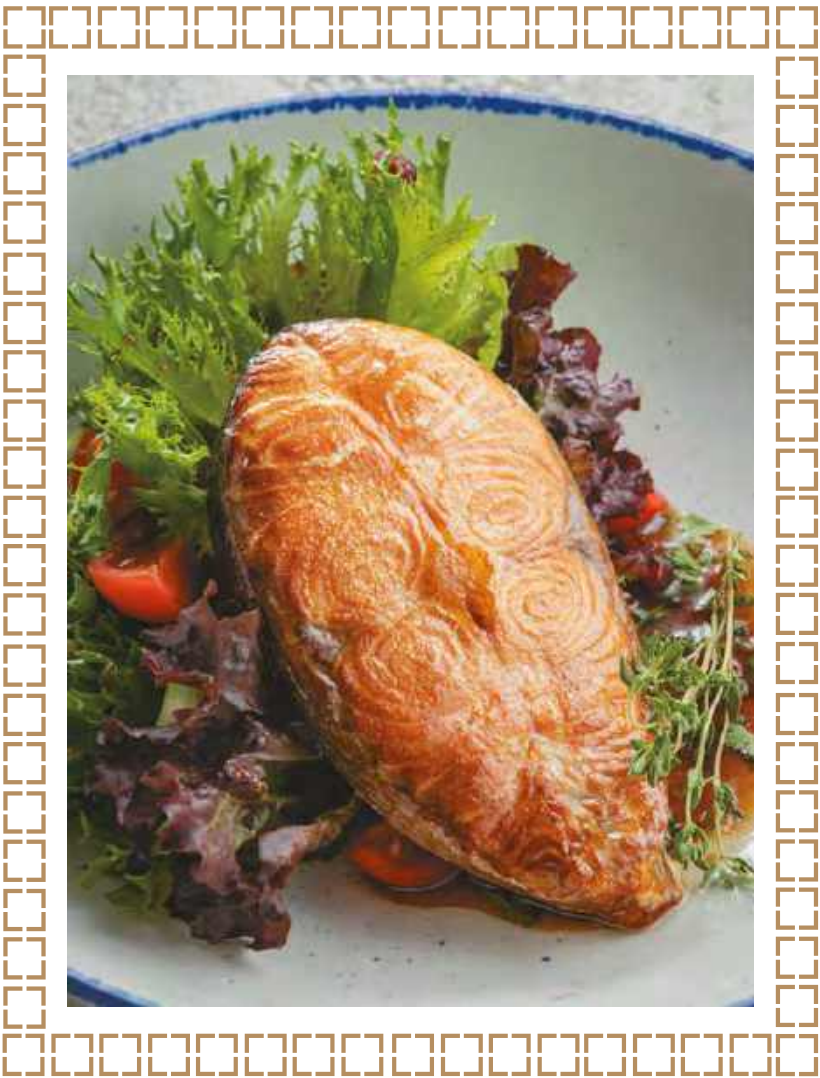
Медальоны из мраморной говяжьей вырезки с домашней аджикой и печеным чесноком 320 г 1550

Marbled beef tenderloin medallions with homemade adjika and roasted garlic

Сочные медальоны из вырезки, обжаренные до идеальной степени готовности. Подаются с яркой, ароматной домашней аджикой и мягким, сладковатым печеным чесноком



Стейк из лосося со сметанным соусом 150/40/40 г 1750
(можем приготовить на пару)
Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)



Стейк из лосося горячего копчения 210 г 1790
Hot-smoked salmon steak



Дорадо на гриле 250/40/40 г 1390
(можем приготовить на пару)
Grilled Dorado (steamed by request)



Люля-кебаб из ягнёнка по-гиздунански 190/30 г 1150
Lamb Lyulya kebab in Gizhduvan style
Люля-кебаб из ягнёнка 190/30 г 1070
Lamb Lyulya kebab

Люля-кебаб из цыплёнка 190/30 г 780
Chicken Lyulya kebab
Люля-кебаб из индейки 145/30 г 790
Turkey Lyulya kebab





Шашлык из индейки 210/30 г 890
Turkey kebab

Шашлык из куриных крыльев 280/30 г 720
Chicken wings kebab



Шашлык из куриного бедра 210/30 г 850
Chicken thigh kebab

Шашлык из куриной грудки 200/30 г 830
Chicken breast kebab

Шашлык из свиной шеи 210/30 г 950
Pork neck kebab



Шашлык из мраморной говядины 200/30 г 1690
Marbled beef kebab

Шашлык из мякоти ягнёнка 200/30 г 1190
Boneless lamb kebab

Шашлык из лосося с луком-пореем 190/30 г 1640
Salmon kebab with leek

Шашлык из тунца 200/30 г 990
Tuna kebab



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

dishes for the company

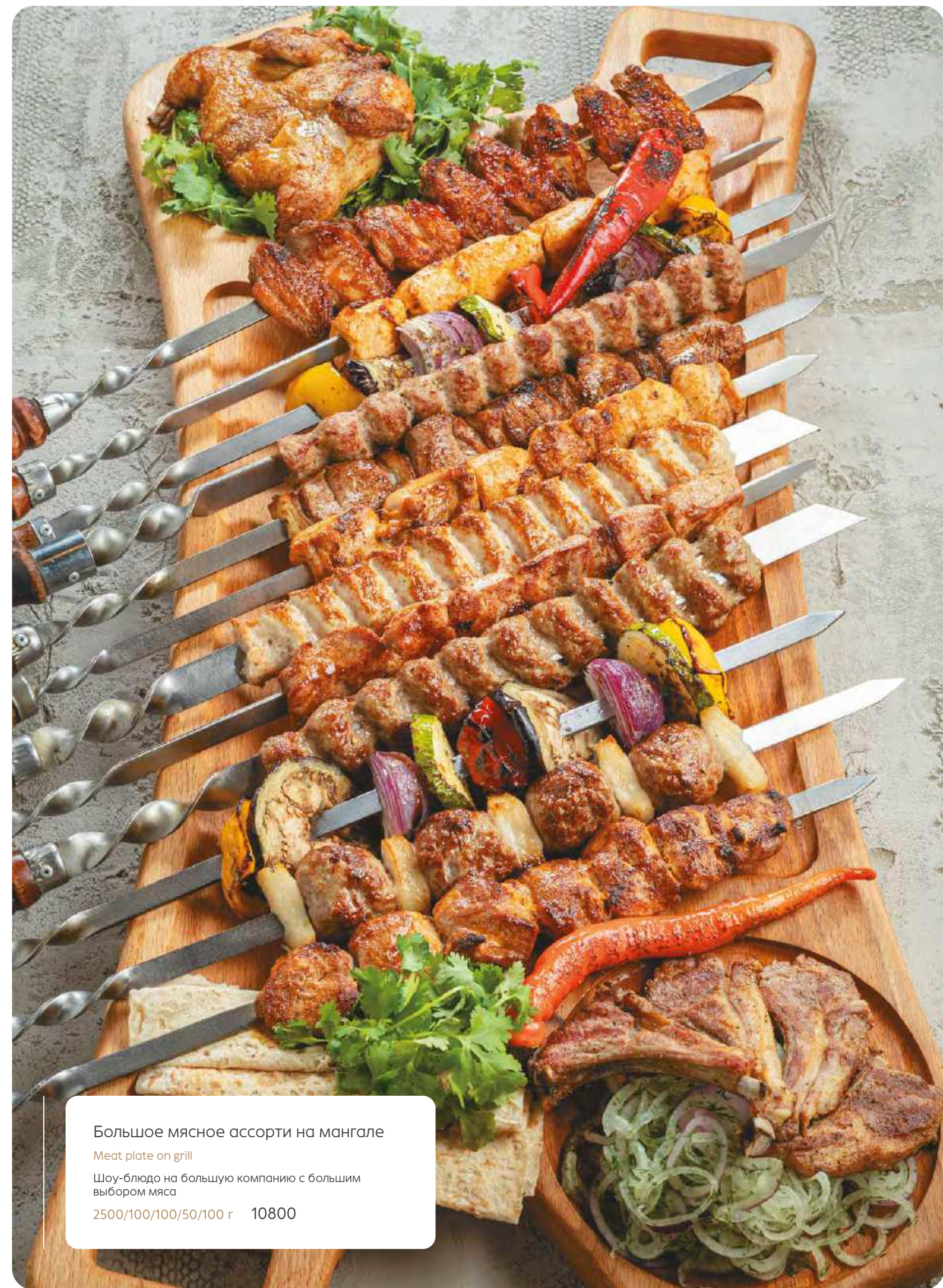
Только по предзаказу за 3 часа

Чайханский плов казан-батыр

Kazan-Batyr Chayhansky Plov

Казан традиционного узбекского плова на большую компанию

1000 г 2980



Большое мясное ассорти на мангале

Meat plate on grill

Шоу-блюдо на большую компанию с большим выбором мяса

2500/100/100/50/100 г 10800

Настоящее гастрономическое событие, созданное для большой компании. На огромном деревянном плато: румяные шашлыки из говядины, свинины и курицы с лёгким ароматом дымка, каре из охлаждённого дагестанского ягнёнка, ароматные люля-кебабы, золотистый цыплёнок табака и оригинальная долма-кебаб. Кульминация подачи: прямо на ваших глазах мясо поливают раскалённым топлёным маслом, которое добавляет особого искрящегося аромата.





Садж из цыплёнка
(на 3 персоны)
Chicken Saj for 3 people

490/350/100/80 г 3100

Садж из ягнёнка
(на 3 персоны)
Lamb Saj for 3 people

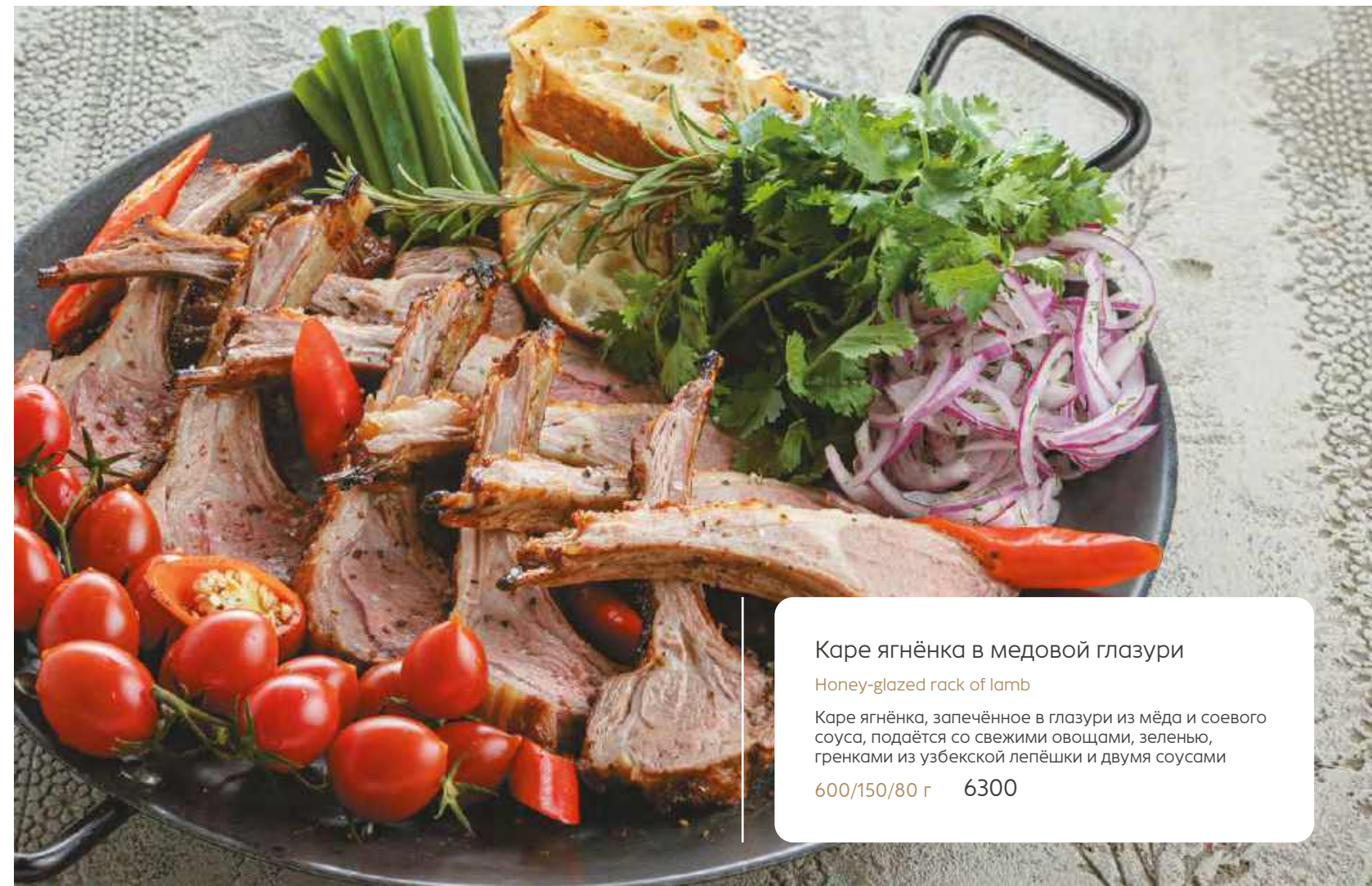
490/350/100/80 г 4600

Садж из говядины
(на 3 персоны)
Beef Saj for 3 people

490/350/100/80 г 4350

Садж-ассорти
(на 7 персон)
Assorted Saj for 7 people: pieces of beef, lamb and chicken, fried in oil with grilled vegetables, tomatoes, spices and Katlama

1130/1350 г 7800



Каре ягнёнка в медовой глазури

Honey-glazed rack of lamb

Каре ягнёнка, запечённое в глазури из мёда и соевого соуса, подаётся со свежими овощами, зеленью, гренками из узбекской лепёшки и двумя соусами

600/150/80 г 6300

Казан-Кабоб – это блюдо, рожденное в сердце Центральной Азии, которое олицетворяет собой богатство традиций и щедрость восточного гостеприимства. В основе – сочное мясо, ароматные овощи и традиционные специи. Эти ингредиенты томятся в чугунном казане, раскрывая всю глубину вкуса.

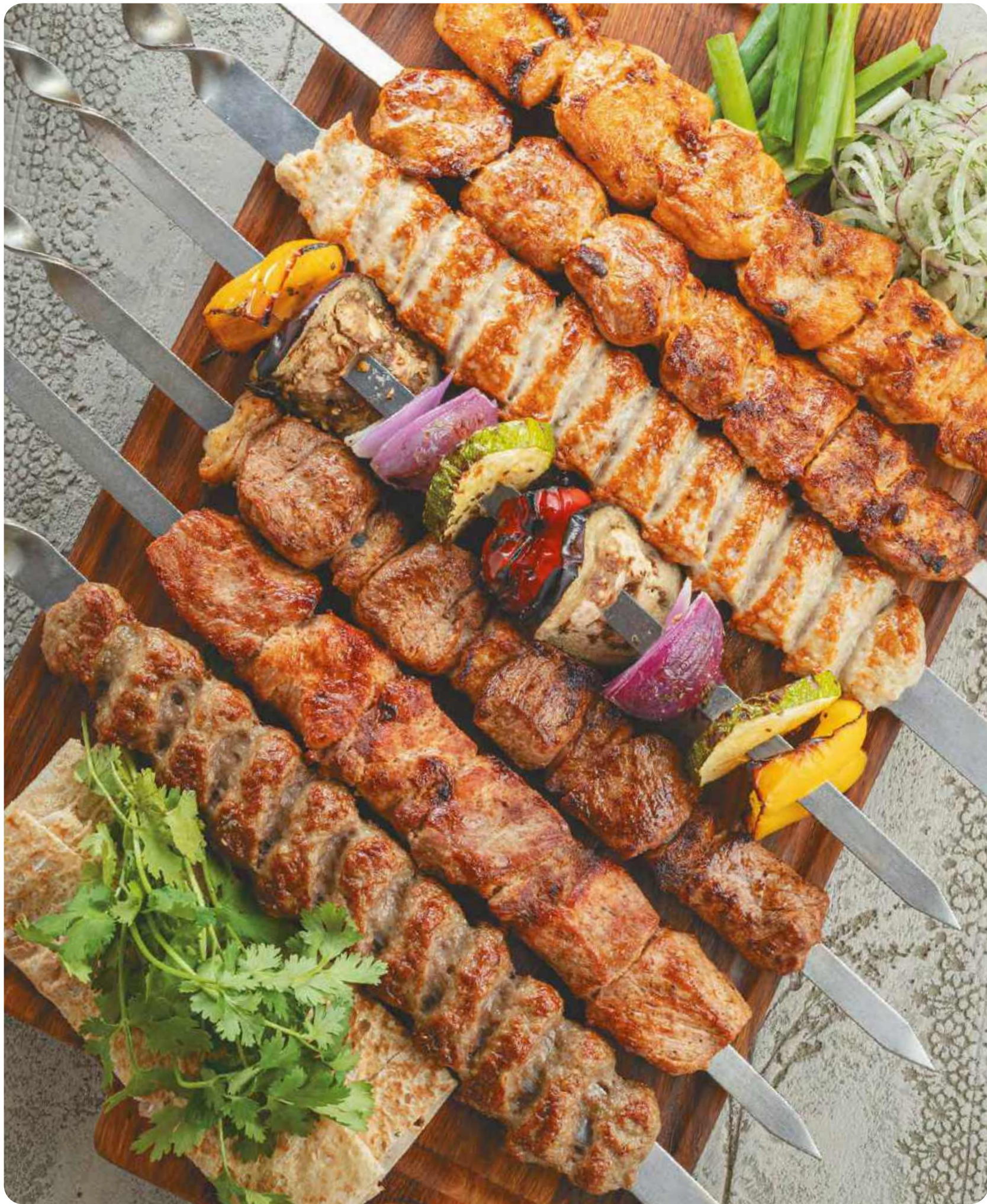


Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

Lamb Kazan kebab with smashed cucumbers in an Afghan cauldron

1650/100 г 6500





Мангал-ассорти на большую компанию

Assorted grill platter for a large group of people

Ассорти из шашлыка и люля-кебабов с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

1100/80/50/100/25 г 4990

Мангал-ассорти из мяса птицы на большую компанию

Grilled poultry assortment for a large company

Большое ассорти шашлыков из мяса птицы в авторском маринаде с овощами, запечёнными на мангале, и армянским лавашом

600/250/180/200/60 г 4250

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

side dishes
and sauces

Чесночный соус Garlic sauce	40 г	110
Перечный соус Pepper sauce	40 г	220
Сметанный соус Sour cream sauce	40 г	110
Томатный соус Tomato sauce	40 г	90
Катык Katyk	40 г	90
Наршараб Narsharab	40 г	190
Аджика Adjika	40 г	270
Кетчуп Ketchup	40 г	90



Гренки с чесночным соусом Croutons with garlic sauce	100/30 г	450
Жареный / отварной картофель Fried / boiled potatoes	150 г	320 / 270
Картофельное пюре Mashed potatoes	150 г	290
Картофель фри French fries	170/40 г	490
Рис басмати Basmati rice	150 г	320
Шашлык овощной Vegetable kebab	170 г	450
Кукуруза на гриле Grilled corn	250 г	570
Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	490





Сашими из лосося
Salmon sashimi
50/30 г 740

Сашими ассорти
Assorted sashimi
Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь и тигровые креветки на салатных листьях
200/235 г 2950



Суши нигири / острые / запечённые
Nigiri / spicy / baked sushi

Лосось	Salmon	30/35/35 г	290
Морской гребешок	Scallop	30/35/35 г	340
Камчатский краб	Kamchatka crab	28/30/30 г	490
Тунец	Tuna	-/35/35 г	290
Угорь	Eel	30/35/35 г	290
Тигровая креветка	Tiger shrimp	30/35/35 г	290



Гриль-ролл с окунем и креветкой
Grilled perch and shrimp roll
235 г 750





Острый гриль-ролл с мидиями
Spicy grilled roll with mussels
225 г 850



«Филадельфия» с лососем
Philadelphia salmon roll
Самый нежный ролл с начинкой из сливочного сыра и свежего огурца, обёрнутый кусочками атлантического лосося
235 г 1250

Ролл с лососем Salmon roll	105 г	540
Ролл с огурцом Cucumber roll	115 г	310
Ролл с угрём Eel roll	105 г	540



Горячая «Филадельфия» с сырным соусом
Hot Philadelphia roll with cheese sauce
220/30 г 1350



Темпура гриль-ролл с лососем и креветками
Tempura grilled salmon and shrimp roll
230 г 990

Темпура гриль-ролл с лососем и тунцом
Tempura grilled roll with salmon and tuna
240 г 850



«Филадельфия» с рубленым лососем
Philadelphia with chopped salmon
200 г 770



Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом
Tiger shrimps and salmon roll with mango sauce

250 г 1270



Ролл с угрём и японским омлетом
Eel and Japanese omelet roll

215 г 990



«Калифорния»
с камчатским крабом и тобико
Philadelphia with chopped salmon

205 г 1590



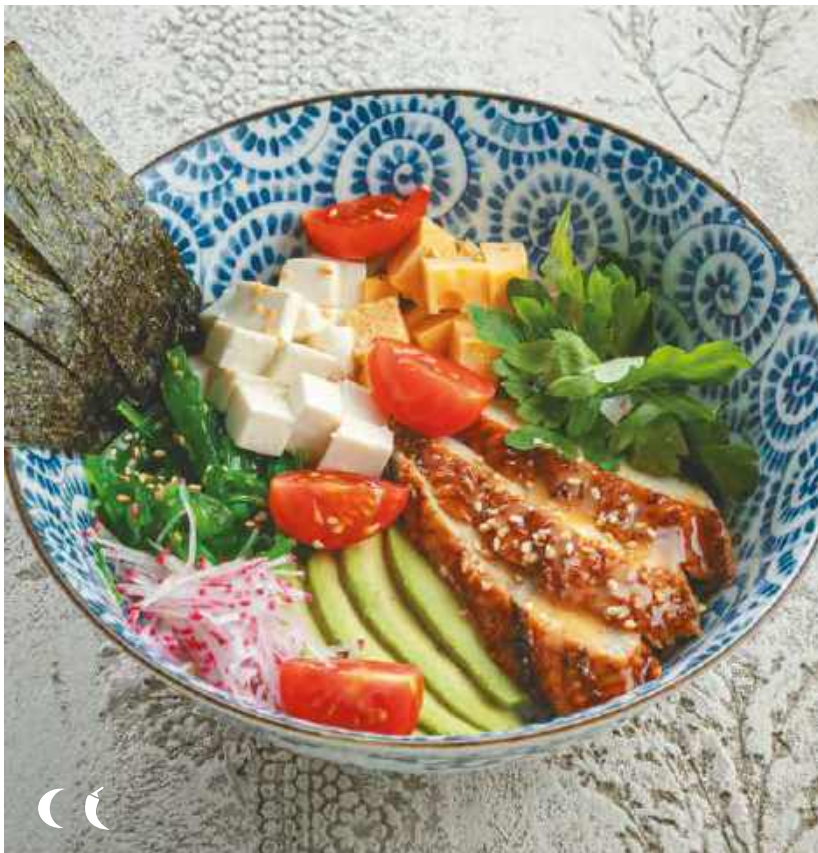
«Филадельфия» с угрём
Philadelphia eel roll

230 г 1250



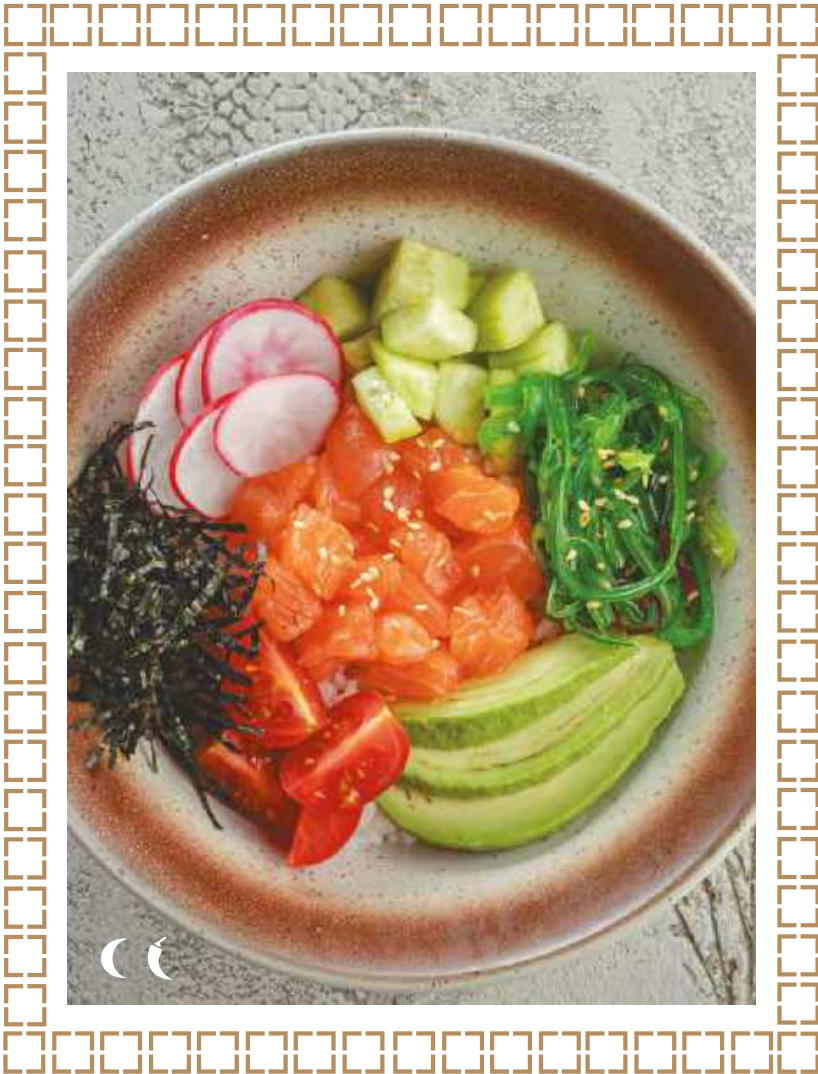
Острый ролл с угрём 185/30 г 820
Spicy eel roll

Гриль-ролл с угрём и японским омлетом 185/30 г 830
Grilled eel and Japanese omelet roll



Поке с угрём 250 г 920
Eel poke

Поке с тунцом 250 г 790
Tuna poke



Поке с лососем 240 г 950
Salmon poke

Национальное блюдо гавайской кухни из кусочков свежего лосося, спелого авокадо, свежих овощей и водорослей чука в пикантной заправке и с орехами кешью



Мидийный набор 350 г 1090
Mussel set

Набор из гриль-ролла с мидиями и запеченных мидий





new



Хенд-ролл с гребешком

Hand roll with scallop

30 г 390

Хенд-ролл с угрем

Hand roll with eel

30 г 320

Хенд-ролл с лососем

Hand roll with salmon

30 г 320



Овощной ролл с ореховым соусом

180/30 г 640

Vegetable roll with nuts sauce

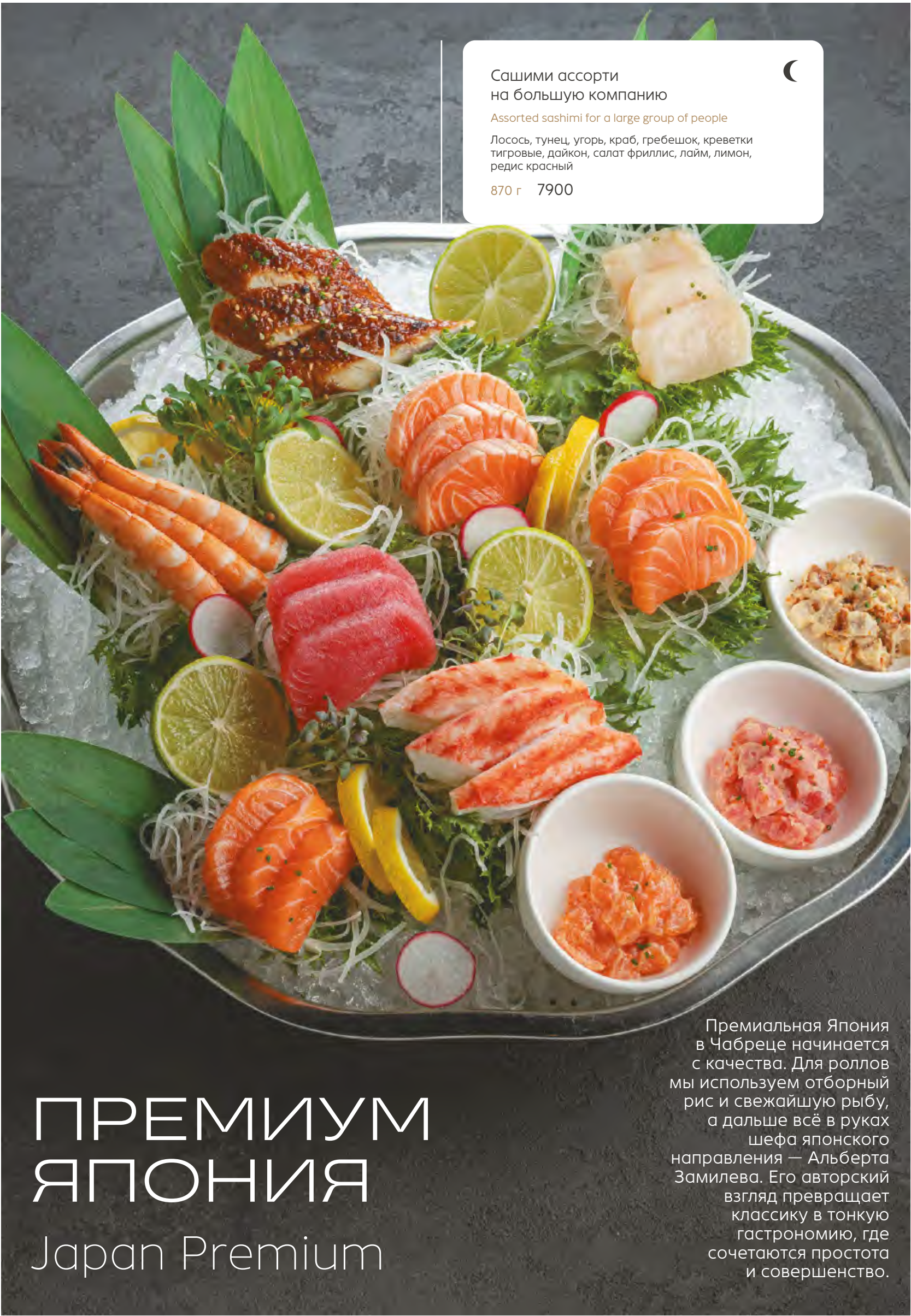
Вегетарианский ролл с хрустящими овощами, нежным авокадо и листьями салата



Суши с татаки лососем и авокадо хасс,
1 шт. (от 3 шт.)

35 г 350

Sushi with tataki salmon and avocado Hass, 1 pc (from 3 pcs)



Сашими ассорти на большую компанию

Assorted sashimi for a large group of people

Лосось, тунец, угорь, краб, гребешок, креветки
тигровые, дайкон, салат фриллис, лайм, лимон,
редис красный

870 г 7900



ПРЕМИУМ
ЯПОНИЯ
Japan Premium

Премиальная Япония в Чабреце начинается с качества. Для роллов мы используем отборный рис и свежайшую рыбу, а дальше всё в руках шефа японского направления — Альберта Замилева. Его авторский взгляд превращает классику в тонкую гастрономию, где сочетаются простота и совершенство.





Татаки “Филадельфия” с фалангой камчатского краба

Tataki Philadelphia with Kamchatka crab phalanx

275 г 1990



Опалённая «Филадельфия» с трюфельным кремом и икрой летучей рыбы

Seared Philadelphia roll with truffle cream and flying fish caviar

265 г 1490

Гриль-ролл с лососем

Grilled salmon roll

Тёплый ролл с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра, с запечённой шапкой из лосося в спайси соусе

235 г 1520

Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

Grilled crab and scallop roll

230 г 1850



ДЕСЕРТЫ

desserts



*Возьмите любимый торт с собой

Медовик

Honey cake

Торт из медовых коржей, пропитанных нежным сливочным кремом с мёдом

1000/500 г 4900 / 2450

Медовик

Honey cake

Порция торта из медовых коржей, пропитанных нежным сливочным кремом с мёдом, подаётся с клубникой

105/30 г 690





Мильфей с ягодами
и ванильным кремом
Mille-feuille with berries and vanilla cream
210/15/25 г 740



Яблочный штрудель
Apple strudel
110/75/50 г 830



Сметанник с клубничным вареньем
Smetannik (sour cream cake) with strawberry jam
Нежный сметанный крем, воздушный бисквит и клубничное варенье
160/20/30 г 630

Шоколадный фондан с ванильным
мороженым
Chocolate fondant with vanilla ice cream
150/55 г 790



Десерт «Павлова» с черносливом
и карамелью
«Pavlova» dessert with prunes and caramel
Торт-бёзе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом
под карамельным соусом
180/10 г 570



Баскский чизкейк
Basque Burnt cheesecake
160 г 590



Орешки с кремом из варёной сгущёнки
(7 штук)
«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 7pcs
140 г 580

Орешки с кремом из варёной сгущёнки
(14 штук)
«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 14 pcs
280 г 850



Домашнее варенье
(на выбор)

Homemade jam
100 г 340



Деревенский мёд

Honey
100 г 230

Мягкое мороженое
с арахисом и карамелью 180 г 490

Soft serve ice cream with peanuts and caramel

Мягкое мороженое
со свежей малиной /
голубикой 175 г 750

Soft serve ice cream with fresh raspberries /
blueberries

Мягкое мороженое
с бельгийским шоколадом 180 г 590

Soft serve ice cream with Belgian chocolate

Мягкое мороженое
с клубникой 175 г 640

Soft serve ice cream with strawberries

Мягкое мороженое
с солёной карамелью
и фисташкой 180 г 620

Soft serve ice cream with salted caramel and pistachio

Сорбет (1 шарик на выбор) 80 г 320

Sorbet (1 scoop, assorted: lime, blackcurrant)

Лайм, чёрная смородина



Ассорти сезонных
фруктов и ягод 1160 г 2280

Assorted fruits and berries

Голубика Blueberry 50 г 490

Малина Raspberry 50 г 780

Клубника Strawberry 50 г 470

*Пожалуйста, уточняйте актуальный состав у вашего
официанта

Please check the exact composition with your waiter





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.