чайхана

МЕНЮ

Чабрец — лавка

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

Вареники с картофелем
400 г 450

Чучвара с ягнёнком
400 г 990

Пельмени с курицей
400 г 590

Котлеты куриные
400 г 690

Манты с мясом и картофелем
300 г 450

Пельмени домашние
400 г 690

Блины с мясом
260 г 560

Манты с лососем и треской
265 г 870

Манты с ягнёнком
230 г 840

Сырники
200 г 480

ЗАКУСКИ
starters



Ассорти солений
(на одного) 230 г 580

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
(на компанию) 400 г 790

Assorted pickles for 4-5 people

Острое / Spicy

Без мяса / Veggie

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

**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



Лобио «Лебия Харкалия»

Lobio «Lebia Harkalia»

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

180/50 г 490



Чим чи 140 г 370

Kimchi salad

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



Икра из запечённых на мангале баклажанов 130/40 г 560

Grilled eggplant spread



Домашняя аджика 120/50 г 340

Homemade adjika

Тартар из мраморной говядины с трюфельным кремом и картофелем фри

250 г 1090

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





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



Сырное микс-ассорти с виноградом

Cheese mix with grapes

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулугуни, копченый сулугуни, 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 сулугуни с малиновым соусом

120/30 г 590

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

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



Мидии запеченные

160 г 720

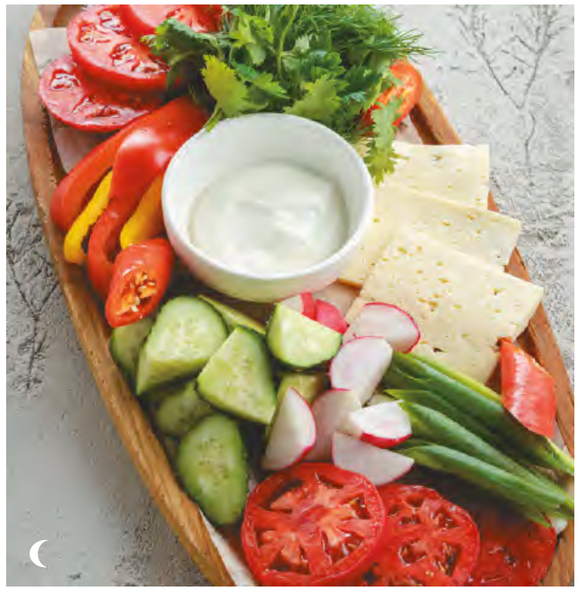
Baked mussels

Горячая закуска из мидий, приготовленная под ароматным фирменным соусом

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



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



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



Тартар из тунца — 180 г — 940

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 — 180 г — 1160

Salmon tartare

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



Рыбное плато — 160/80 г — 1630

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



Селёдка с картофелем — 100/150/30 г — 590

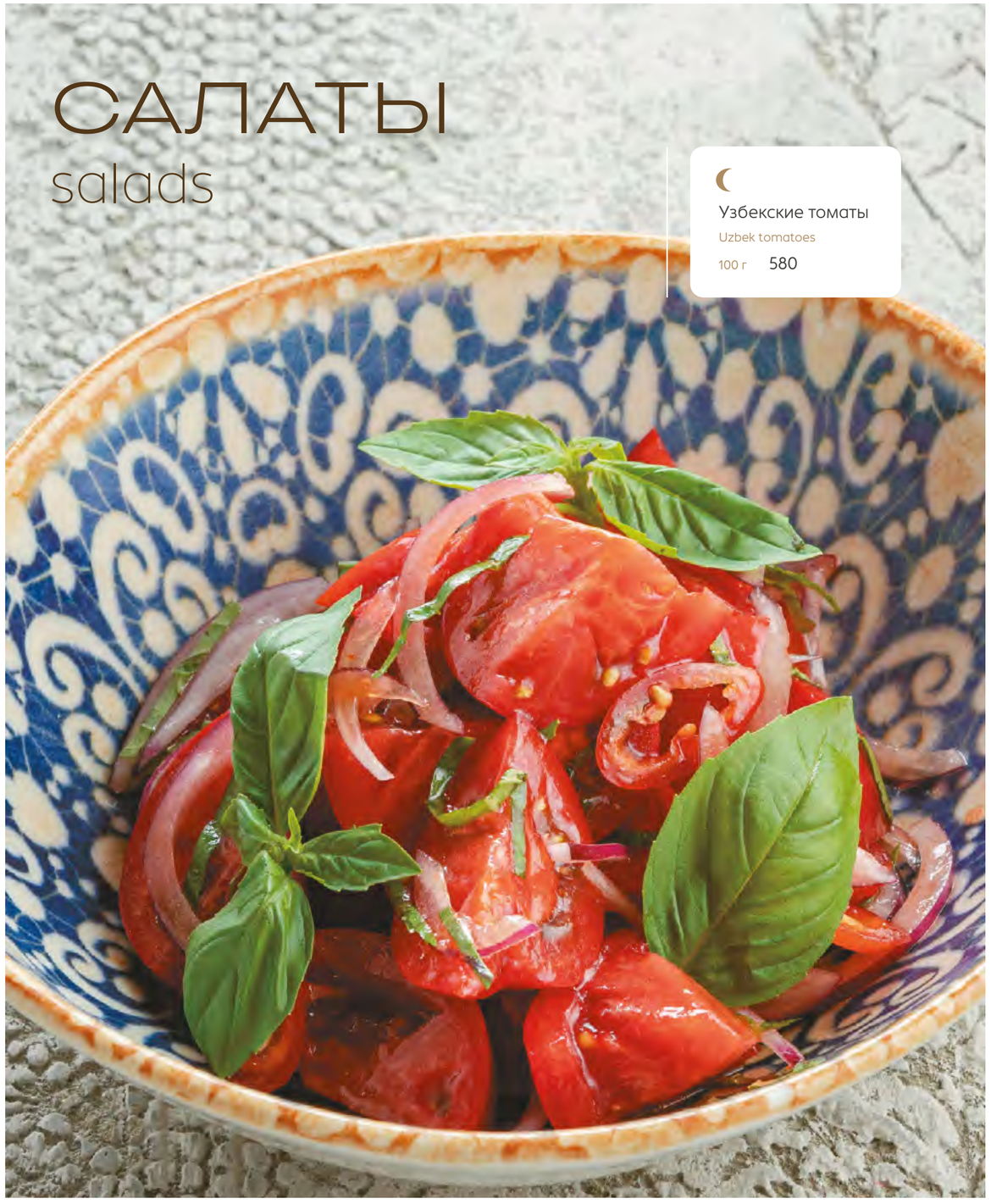
Herring with potatoes



Шпроты на зерновом хлебе — 180 г — 580

Sprats on grain bread

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

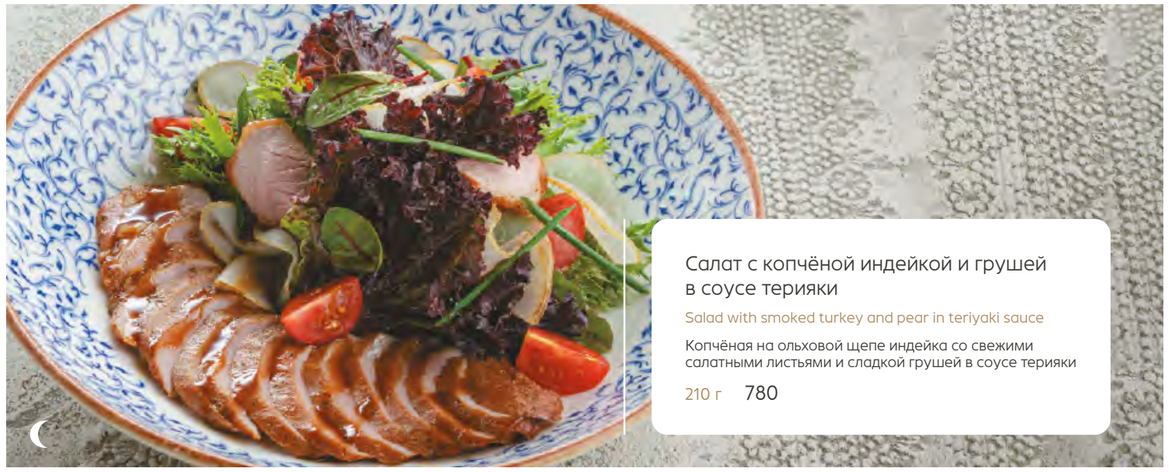


Салат «Бахор» с оливковым маслом extra virgin
«Bahor» salad with extra virgin olive oil
170 г 530

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»

210 г 760

«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

210 г 890

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

180/100 г 790

Khe with marbled beef tenderloin

**Рекомендуем заказать к блюду охлажденную водку*



Винегрет с маринованными груздями и сельдью

250 г 640

Vinaigrette with pickled milk mushrooms and herring

Винегрет с маринованными груздями

230 г 560

Vinaigrette with pickled milk mushrooms

«Оливье» с докторской колбасой и ростбифом

230/30 г 690

Russian salad with bologna and roast beef

«Оливье» с докторской колбасой

235 г 580

Russian salad with bologna





Тёплый салат с куриной печенью в гранатовом соусе

Warm chicken liver salad with pomegranate sauce

Обжаренная куриная печень со свежими салатными листьями и пряным красным луком, заправленные гранатовым соусом и ароматным растительным маслом

240 г 750



Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

240 г 1250

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

180 г 650

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 «Ташкент»

210 г 690

«Tashkent» salad with boiled beef

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри



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 «Цезарь» с креветками

240 г 990

Caesar salad with tiger shrimp

Классический салат «Цезарь» с тигровыми креветками, приготовленными на мангале, на подушке из хрустящих 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



Стрячателла с томатами и лососем слабой соли

185 г 1390

Stracciatella with tomatoes and lightly salted salmon

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

СУПЫ
soups



Лапшу для лагмана
мы тянем вручную,
специально под заказ

Лагман с мраморной говядиной

Laghman with marbled beef

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

590 г 990



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 450/25 г 670

Pea soup



Угра Ош 300 г 540

Ugra-Osh (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



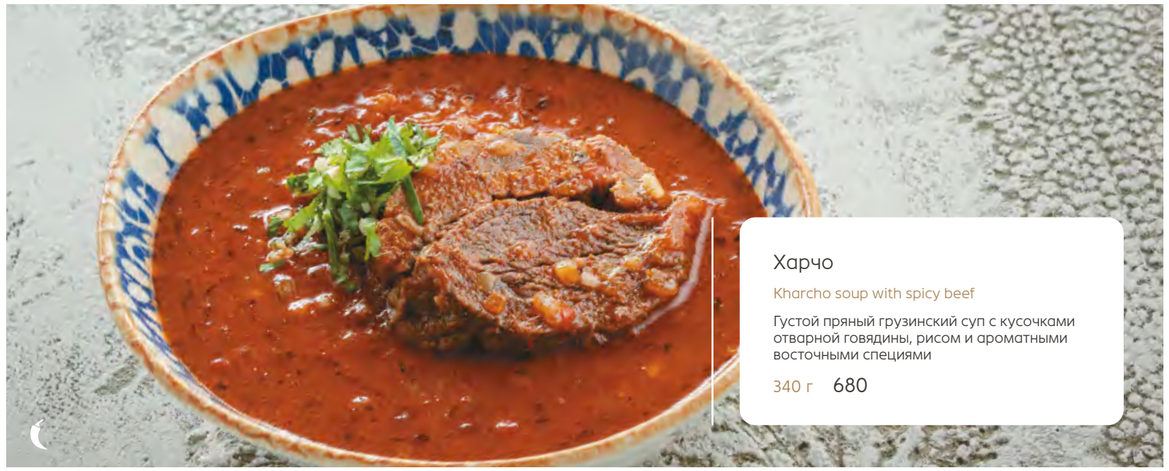
Сливочный лагман с индейкой 360 г 790

Creamy Laghman with turkey

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

**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



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 вёшенками

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 сулугуни и яйцом

210 г 670

Хачапури по-аджарски

Adjarian-style Khachapuri (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста с сыром сулугуни 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



Хачапури по-мегрельски 370 г 890

Megrelian-style Khachapuri (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху



Хачапури «4 сыра» 410 г 990

Khachapuri (pie) with four cheeses



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



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. Подаётся 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 свининой	With beef and pork	100 г	460
С сыром	With cheese	100 г	430
Мини-чебурек с вишней и маскарпоне		110 г	450

Cherries and mascarpone Cheburek mini



Чим чи

Kimchi salad

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

140 г 370

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

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 «Праздничный» с говядиной

360 г 930

(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



Плов с цыплёнком

360 г 790

Chicken pilaf

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



Чахохбили с курицей

Chicken Chakhokhbili

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

340 г 840



Цыплёнок табака

Chicken Tabaka

400 г 1490



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



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



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 лагман с мраморной говядиной в фирменном маринаде

500 г 1590

Fried Laghman with marbled beef in specialty marinade





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



Шаверма в лаваше с цыплёнком 330 г 750

Lavash-wrapped shawarma with chicken

new



Бешбармак с говядиной 140/80/200/50 г 970

Beshbarmak with beef

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



Жареный картофель с томленой говядиной и соусом горгонзола

Fried potatoes with stewed beef and gorgonzola sauce

290 г 1060

Цыплёнок-корнишон с трюфельным соусом 275 г 990

Cornichon chicken with truffle sauce





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



new

Хинкали с мясом молодого ягнёнка, 1 шт. *(от 3 шт.)* 105 г 290

Khinkali with young lamb

Хинкали с говядиной и свининой, 1 шт. *(от 3 шт.)* 100 г 220

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

**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*



Жареная чучвара с ягнёнком
(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

200/40 г 830



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

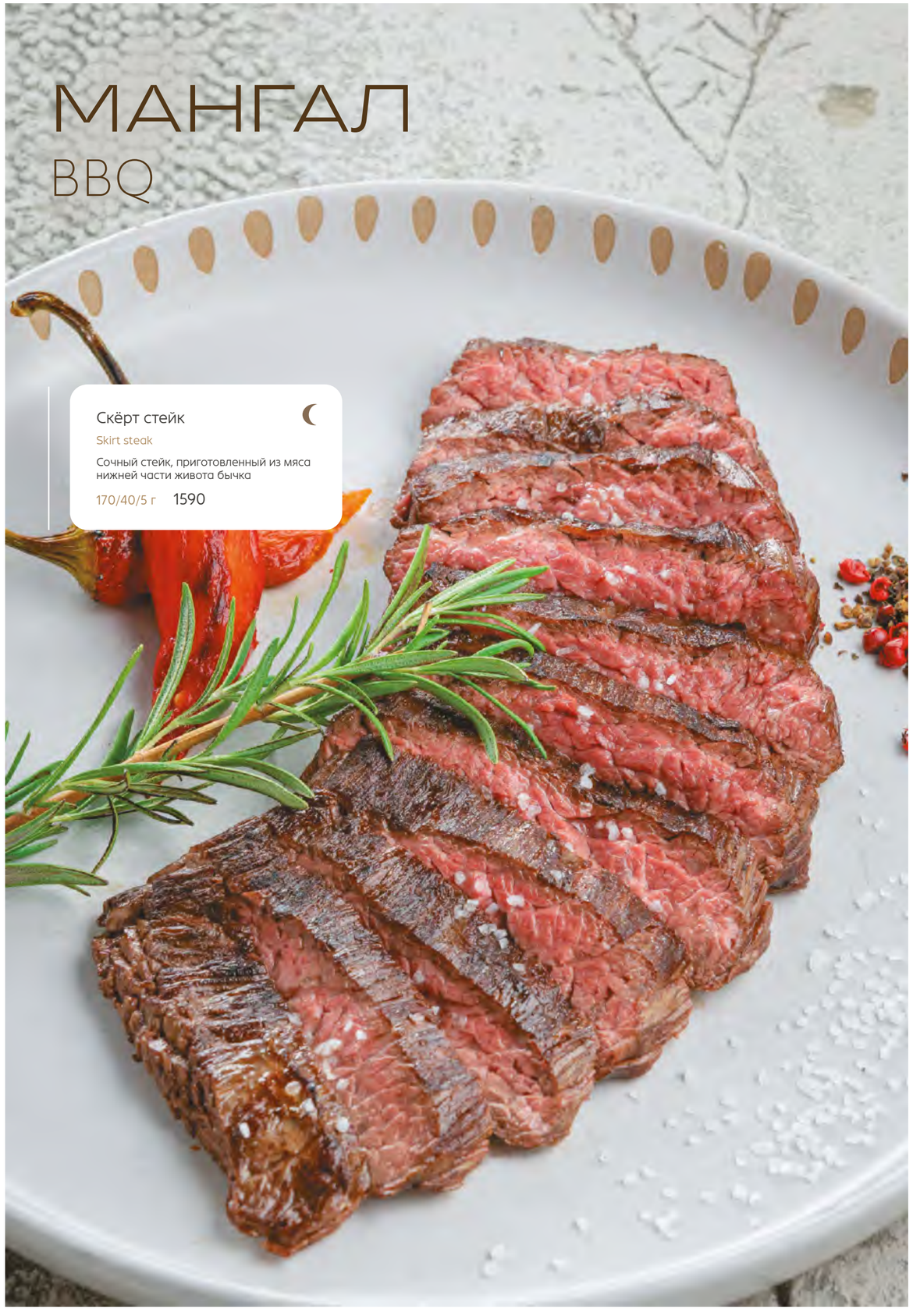


Манты с лососем и треской 190/50 г 850
(подаются со сметаной)

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

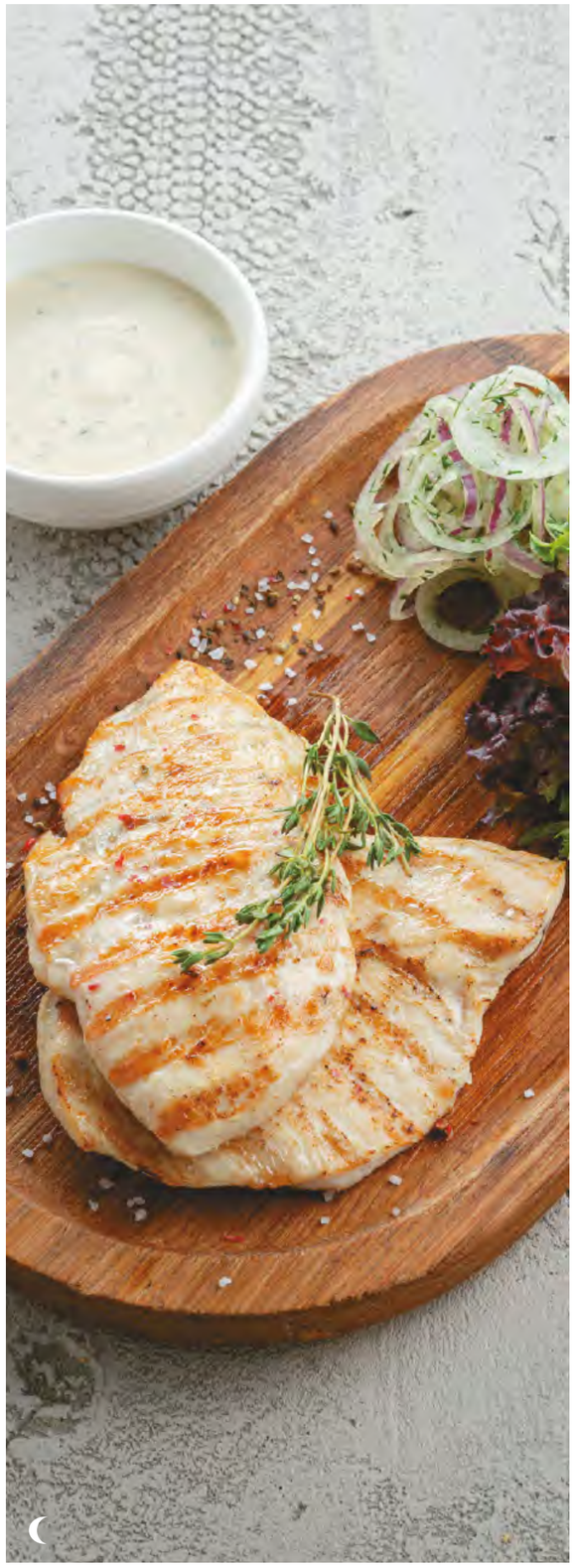
Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и болгарского перца, с чили и зеленью



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



Стейк из лосося со сметанным соусом 150/40/40 г 1750
(можем приготовить на пару)

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)



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

Дорадо на гриле 250/40/40 г 1390
(можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)





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



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

Люля-кебаб из ягнёнка 190/30 г 1070
Lamb Lyulya 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

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



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.



Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 6500

Lamb Kazan kebab with smashed cucumbers in an Afghan cauldron

Садж из цыплёнка *(на 3 персоны)*

490/350/100/80 г 3100

Chicken Saj for 3 people

Садж из ягнёнка *(на 3 персоны)*

490/350/100/80 г 4600

Lamb Saj for 3 people

Садж из говядины *(на 3 персоны)*

490/350/100/80 г 4350

Beef Saj for 3 people



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
Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	490

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ
Japanese menu



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





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

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

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



Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом

Tiger shrimps and salmon roll with mango sauce

250 г 1270



Овощной ролл с ореховым соусом

Vegetable roll with nuts sauce

Вегетарианский ролл с хрустящими овощами, нежным авокадо и листьями салата

180/30 г 640



«Филадельфия» с лососем

Philadelphia salmon roll

Самый нежный ролл с начинкой из сливочного сыра и свежего огурца, обёрнутый кусочками атлантического лосося

235 г 1250



«Филадельфия» с рубленым лососем

Philadelphia with chopped salmon

200 г 770



Ролл с угрём и японским омлетом 215 г 990

Eel and Japanese omelet roll



«Калифорния»
с камчатским крабом и тобико 205 г 1590

Philadelphia with chopped salmon

«Филадельфия» с угрём 230 г 1250

Philadelphia eel roll





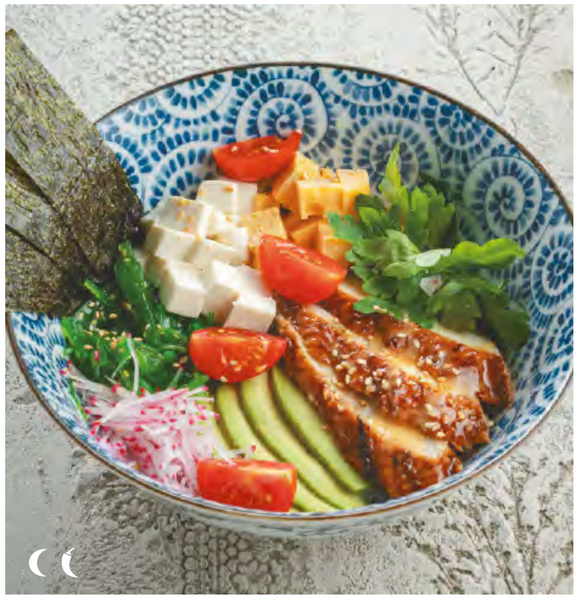
Мидийный набор

Mussel set

Набор из гриль-ролла с мидиями
и запеченных мидий

350 г 1090





Поке с угрём 250 г 920

Eel poke

Поке с тунцом 250 г 790

Tuna poke



Острый ролл с угрём 185/30 г 820

Spicy eel roll

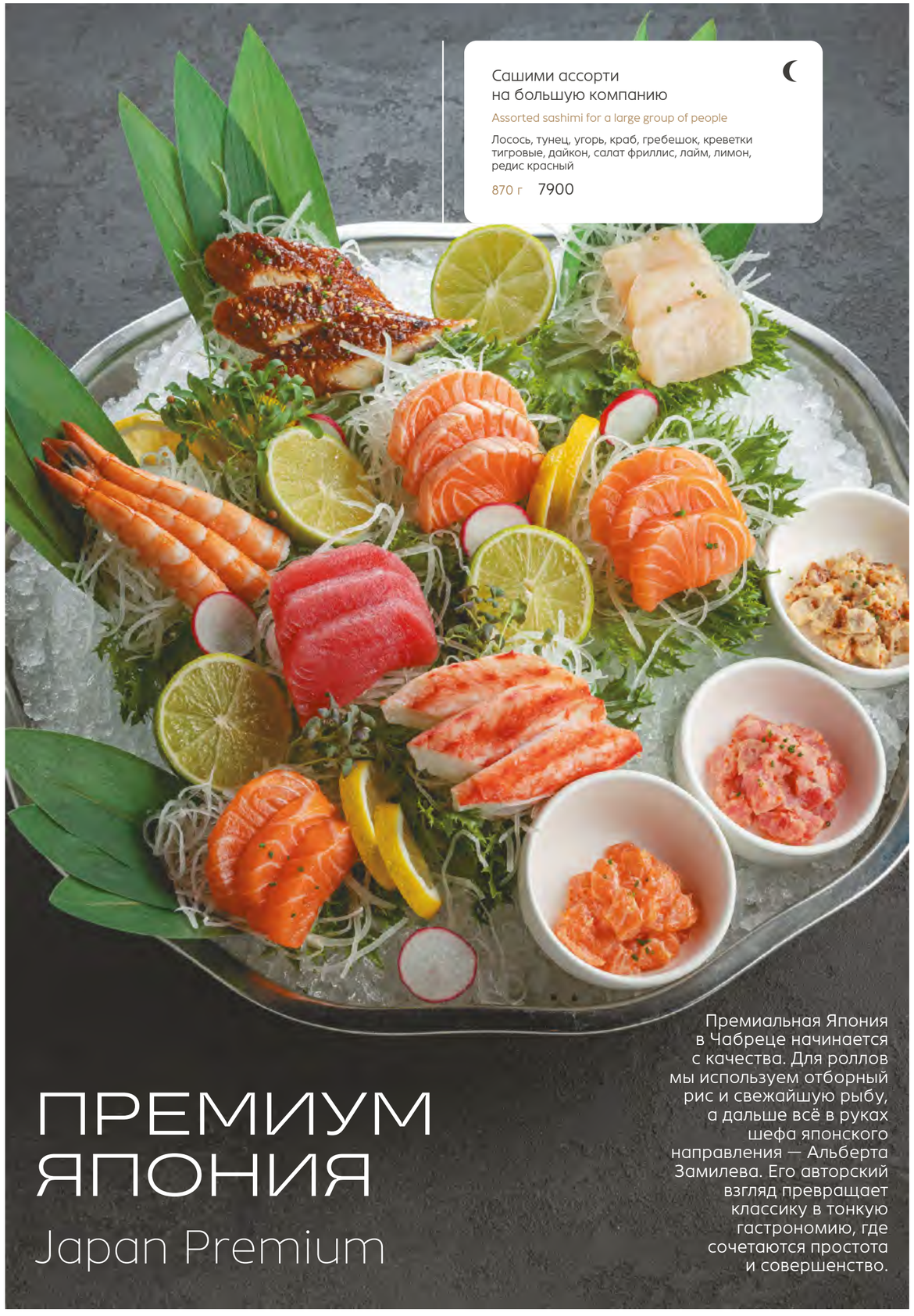
Гриль-ролл с угрём и японским омлетом 185/30 г 830

Grilled eel and Japanese omelet roll

Поке с 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



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 — 275 г — 1990

Tataki Philadelphia with Kamchatka crab phalanx



Опалённая «Филадельфия» с трюфельным кремом и икрой летучей рыбы — 265 г — 1490

Seared Philadelphia roll with truffle cream and flying fish caviar

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

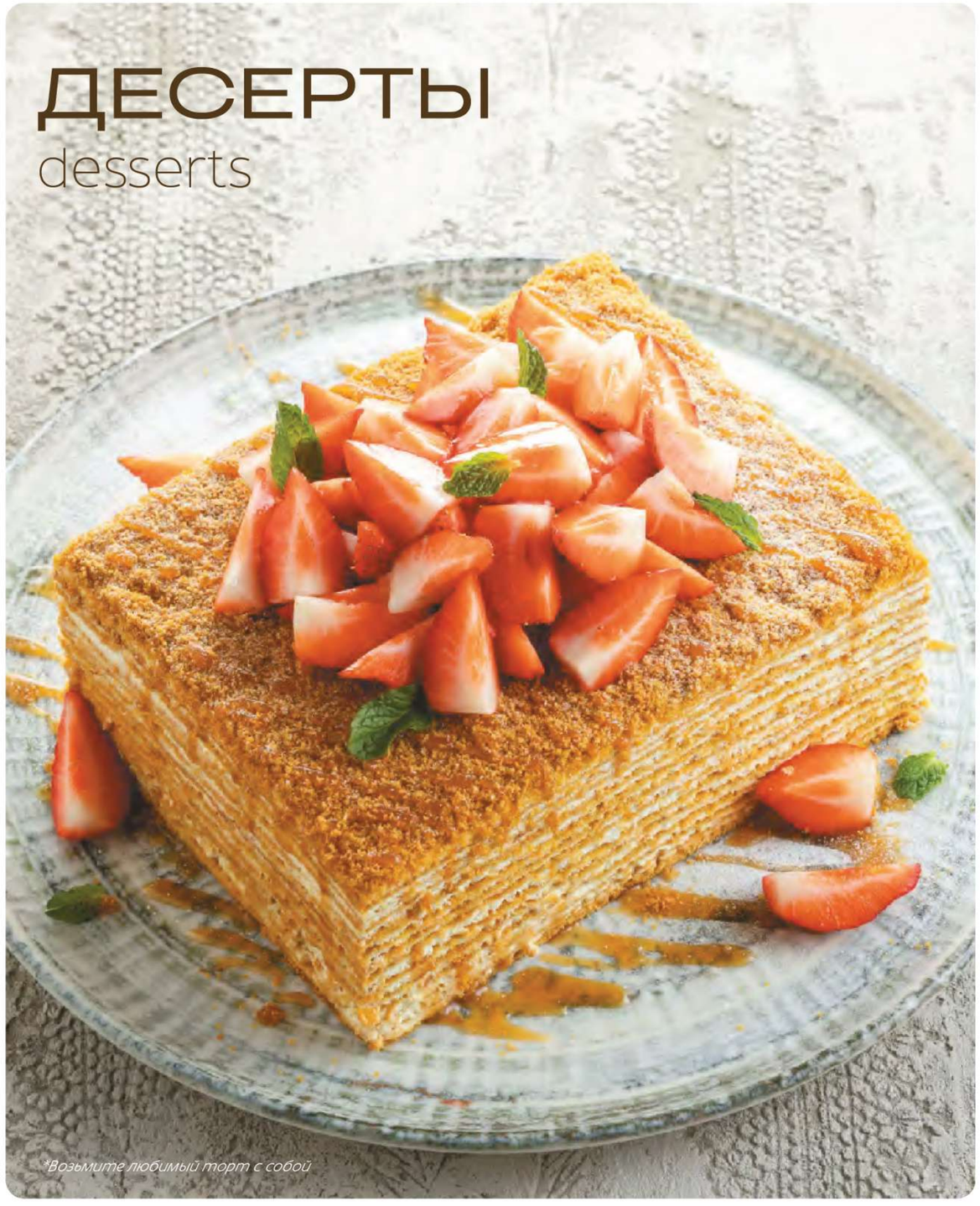
Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

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 3800 / 2200

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 110/75/50 г 830

Apple strudel

Шоколадный фондан с ванильным мороженым 150/55 г 790

Chocolate fondant with vanilla ice cream





Сметанник с клубничным вареньем 160/20/30 г 630

Smetannik (sour cream cake) with strawberry jam

Нежный сметанный крем, воздушный бисквит и клубничное варенье



Десерт «Павлова» с черносливом
и карамелью 180/10 г 570

«Pavlova» dessert with prunes and caramel

Торт-безе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом
под карамельным соусом



Баскский чизкейк 160 г 590

Basque Burnt cheesecake



Орешки с кремом из варёной сгущёнки 140 г 580
(7 штук)

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 7pcs

Орешки с кремом из варёной сгущёнки 280 г 850
(14 штук)

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 14 pcs



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

CHE
GROUP

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.