



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



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)

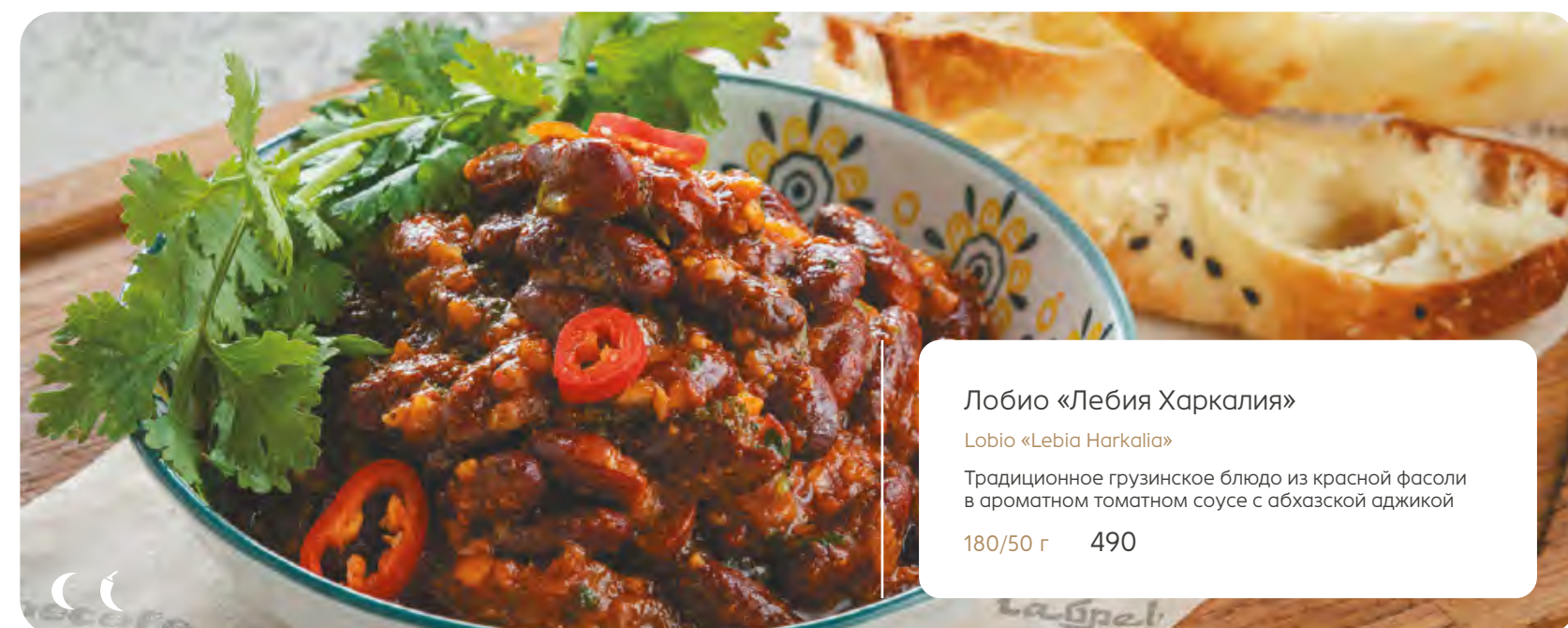
Assorted pickles for 4-5 people

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



Лоббио «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

Grilled eggplant spread

130/40 г 560



Домашняя аджика

Homemade adjika

120/50 г 340

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



Паштет из куриной печени с луком конфи

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 490



Домашнее сало

Homemade lard

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

50/40/15 г 480



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

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

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

120/30 г 590



Мидии запеченные

Baked mussels

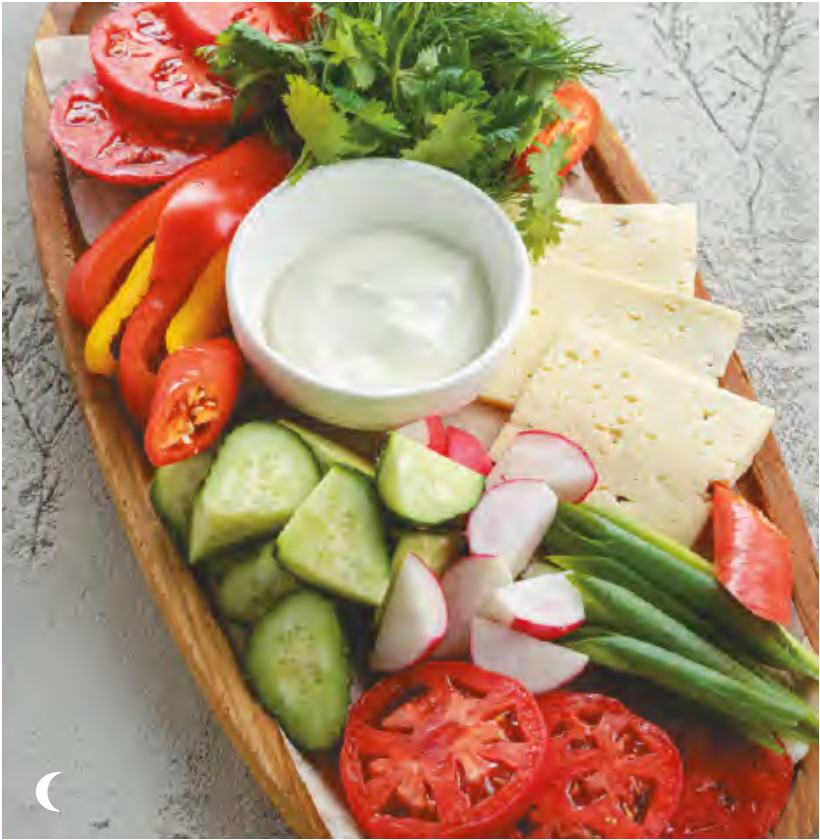
Горячая закуска из мидий, приготовленная под ароматным фирменным соусом

160 г 720

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 чабатты

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 чабаттой



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

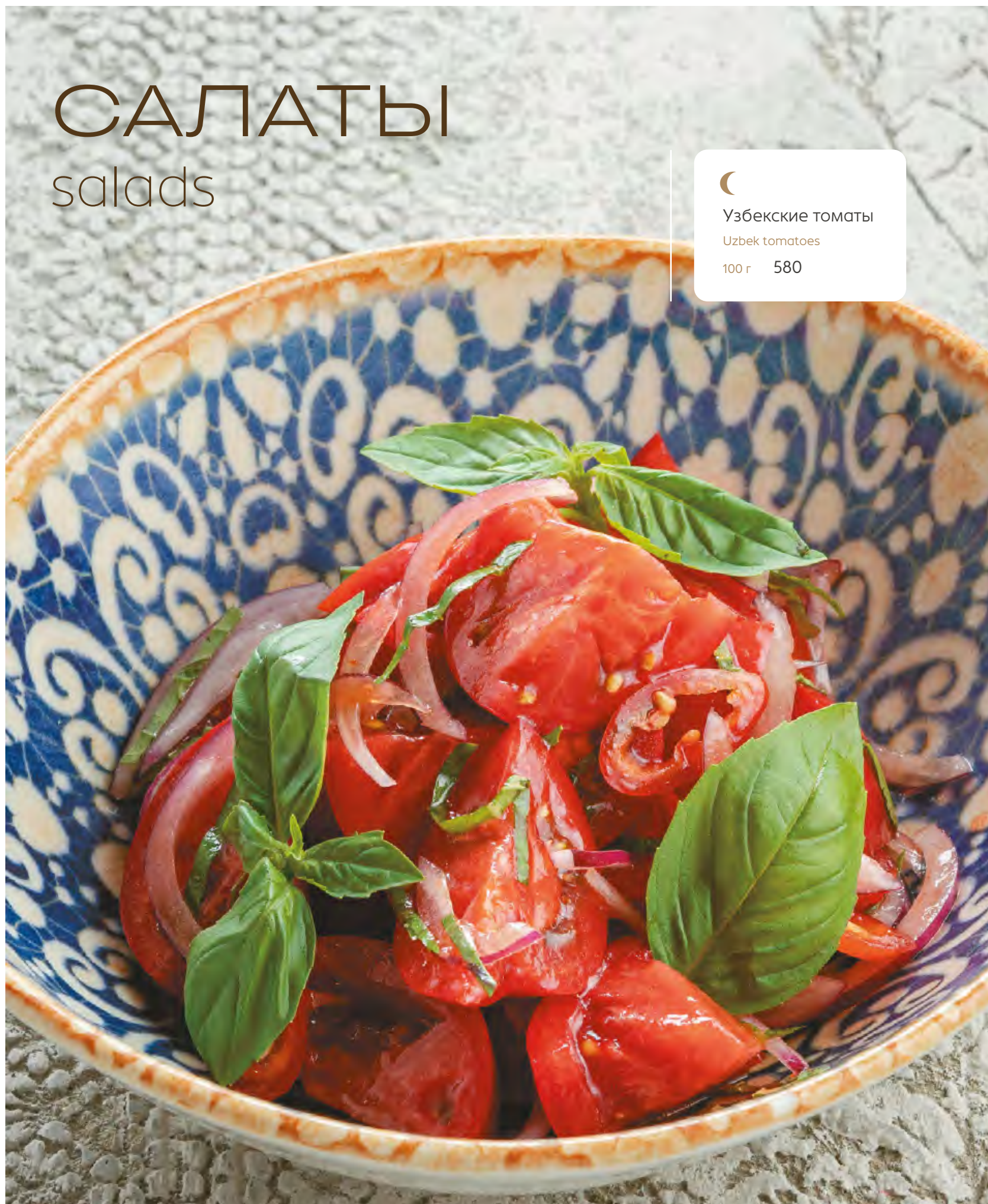
salads



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

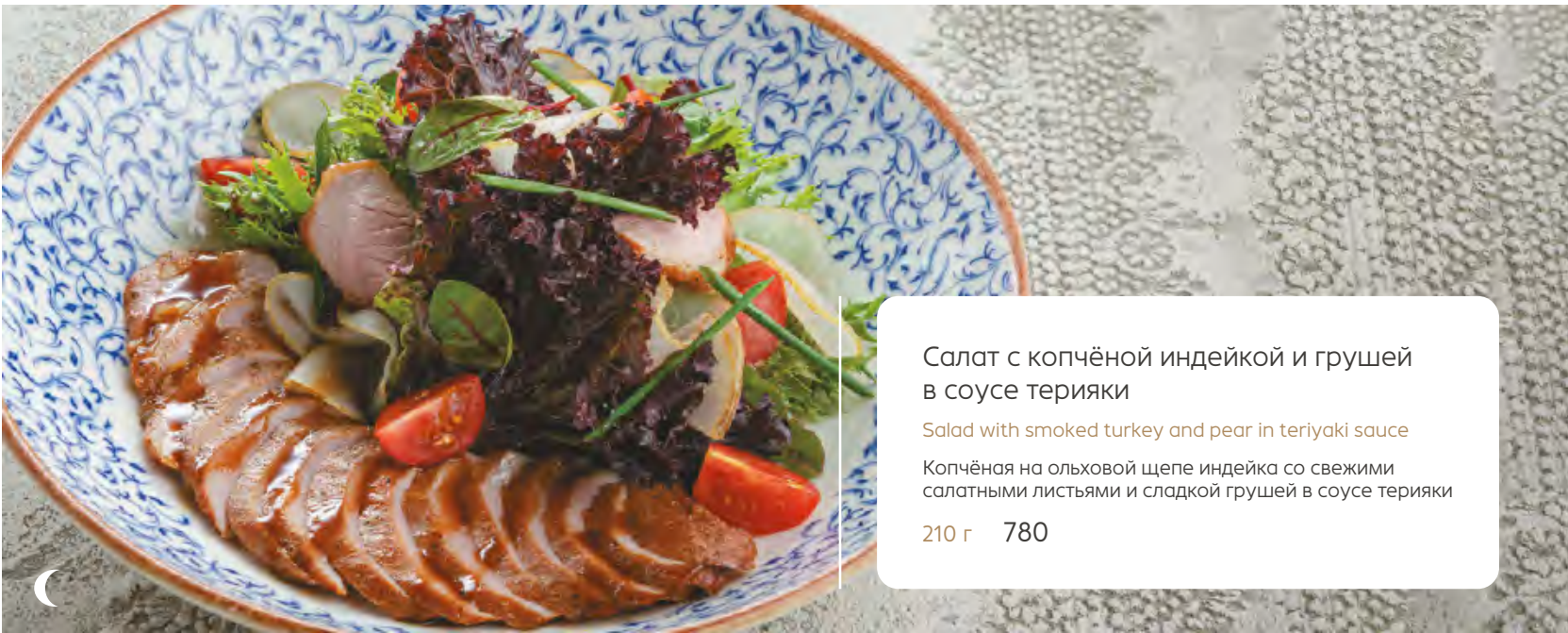


Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом

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»

«Yakhna-Til» salad with beef tongue

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

210 г 760



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

210 г 890



Хе с мраморной говяжьей вырезкой

Khe with marbled beef tenderloin

**Рекомендуем заказать к блюду охлажденную водку*

180/100 г 790



Винегрет с маринованными груздями и сельдью

Vinaigrette with pickled milk mushrooms and herring

250 г 640

Винегрет с маринованными груздями

Vinaigrette with pickled milk mushrooms

230 г 560



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



«Оливье» с докторской колбасой и ростбифом

Russian salad with bologna and roast beef

230/30 г 690

«Оливье» с докторской колбасой

Russian salad with bologna

235 г 580



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 «Ташкент»

«Tashkent» salad with boiled beef

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



Салат «Цезарь» с куриной грудкой

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

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

Salad with crispy eggplant and tiger shrimp



Сельдь под шубой

Dressed herring

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



Страчателла с томатами и лососем слабой соли

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



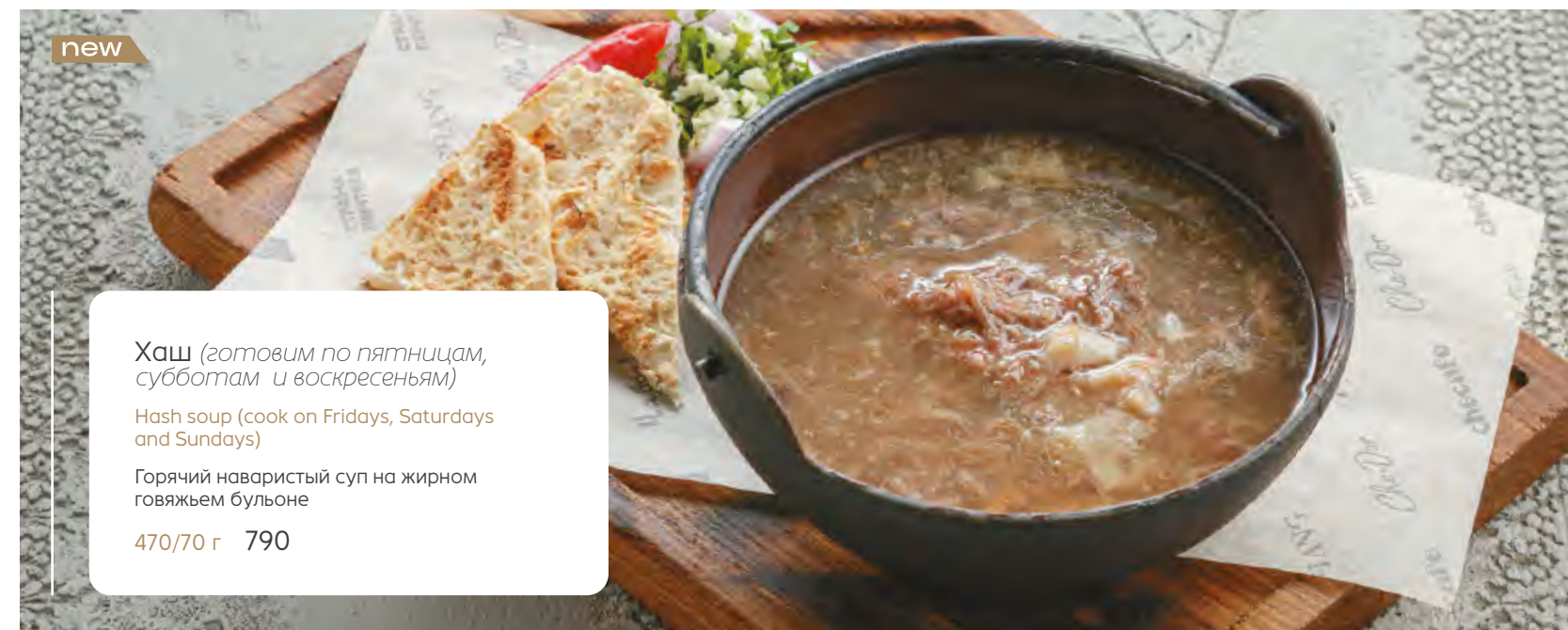
Лапшу для лагмана мы тянем вручную, специально под заказ

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

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

Creamy Laghman with turkey

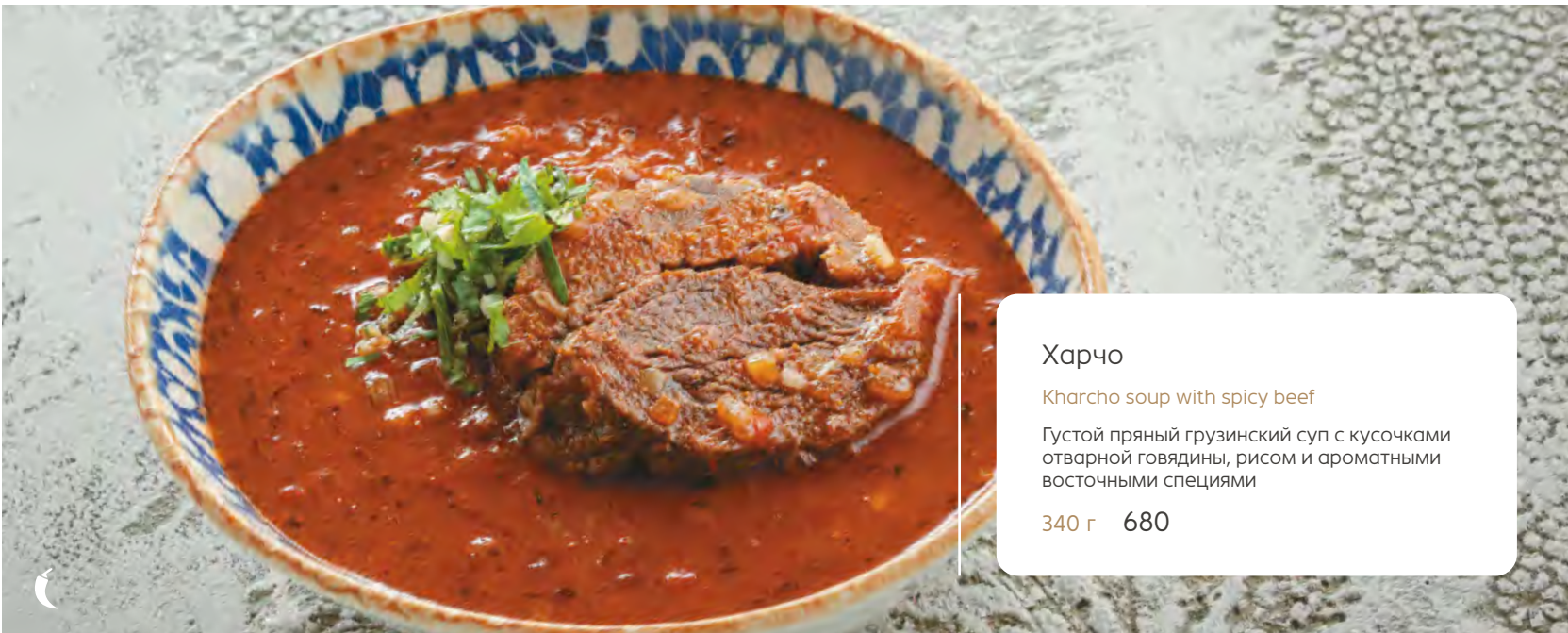
360 г

790

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

Salmon and rice miso soup

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

Мисо суп с тофу

Miso soup with tofu



Том-ям с курицей и грибами

Tom Yum with chicken and mushrooms

360/100 г 820



Том-ям с морепродуктами

Seafood Tom Yum

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

360/100 г 990

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



Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style Khachapuri (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 890



Хачапури «4 сыра»

Khachapuri (pie) with four cheeses

410 г 990



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 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



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



Цыплёнок табака

Chicken Tabaka

400 г 1490

30 мин



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

Tovuq Say

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

200/120 г 740



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

Baked lamb ribs with black pepper sauce

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

260 г 1480

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



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

Cornichon chicken with truffle sauce

275 г 990



Оджахури с картофелем и свиной

400 г 850

Potato and pork Odjakhuri

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.)

Khinkali with young lamb

105 г 290

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

100 г 220

**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
(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

190/50 г 830



Домашние пельмени
(подаются со сметаной)

Homemade dumplings with sour cream

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

230 г 640

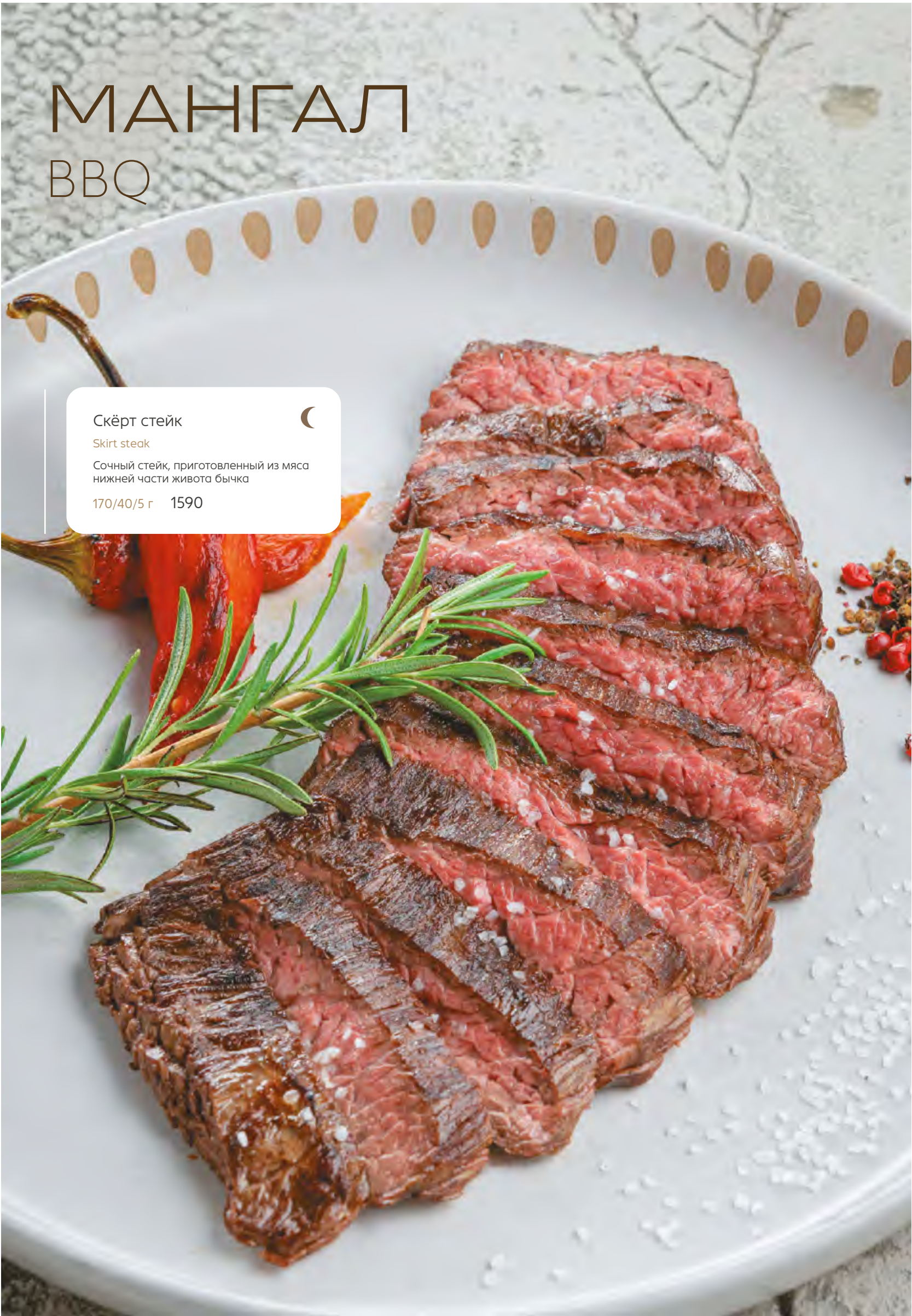


Манты с лососем и треской
(подаются со сметаной)

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

190/50 г 850



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 агнёнка по-гиздувански
Lamb Lyulya kebab in Gizhduvan style

Люля-кебаб из агнёнка
Lamb Lyulya kebab

Люля-кебаб из цыплёнка
Chicken Lyulya kebab

Люля-кебаб из индейки
Turkey Lyulya kebab



Шашлык из куриного бедра
Chicken thigh kebab

Шашлык из куриной грудки
Chicken breast kebab

Шашлык из свиной шеи
Pork neck kebab

Шашлык из индейки
Turkey kebab

Шашлык из куриных крыльев
Chicken wings kebab





Шашлык из мраморной говядины

Marbled beef kebab

200/30 г 1690

Шашлык из мякоти ягнёнка

Boneless lamb kebab

200/30 г 1190

Шашлык из лосося
с луком-пореем

Salmon kebab with leek

190/30 г 1640

Шашлык из тунца

Tuna kebab

200/30 г 990



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.



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

Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г

6500

Lamb Kazan kebab with smashed cucumbers in an Afghan cauldron



side dishes
and sauces

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



Гренки с чесночным соусом	100/30 г	450
CROUTONS WITH GARLIC SAUCE		
Жареный / отварной картофель	150 г	320 / 270
FRIED / BOILED POTATOES		
Картофельное пюре	150 г	290
MASHED POTATOES		
Картофель фри	170/40 г	490
FRENCH FRIES		
Рис басмати	150 г	320
BASMATI RICE		
Шашлык овощной	170 г	450
VEGETABLE KEBAB		
Жареные шампиньоны	110 г	490
GRILLED CHAMPIGNONS		



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





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

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

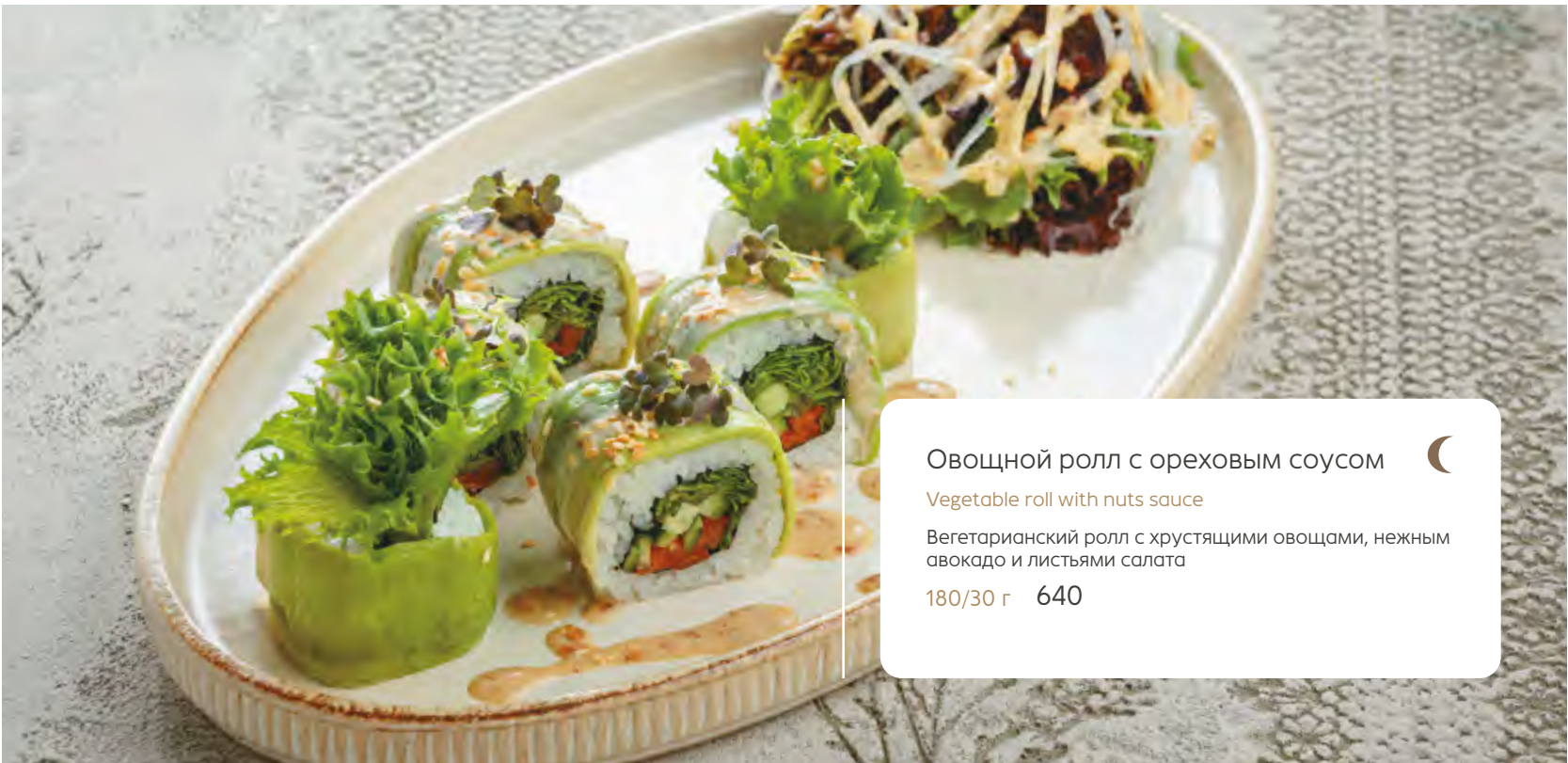


Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом
Hot Philadelphia roll with cheese sauce
220/30 г 1350



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, обернутый кусочками атлантического лосося
235 г 1250



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



Ролл с угрём и японским омлетом
Eel and Japanese omelet roll

«Филадельфия» с угрём
Philadelphia eel roll

230 г 1250



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

205 г 1590



new

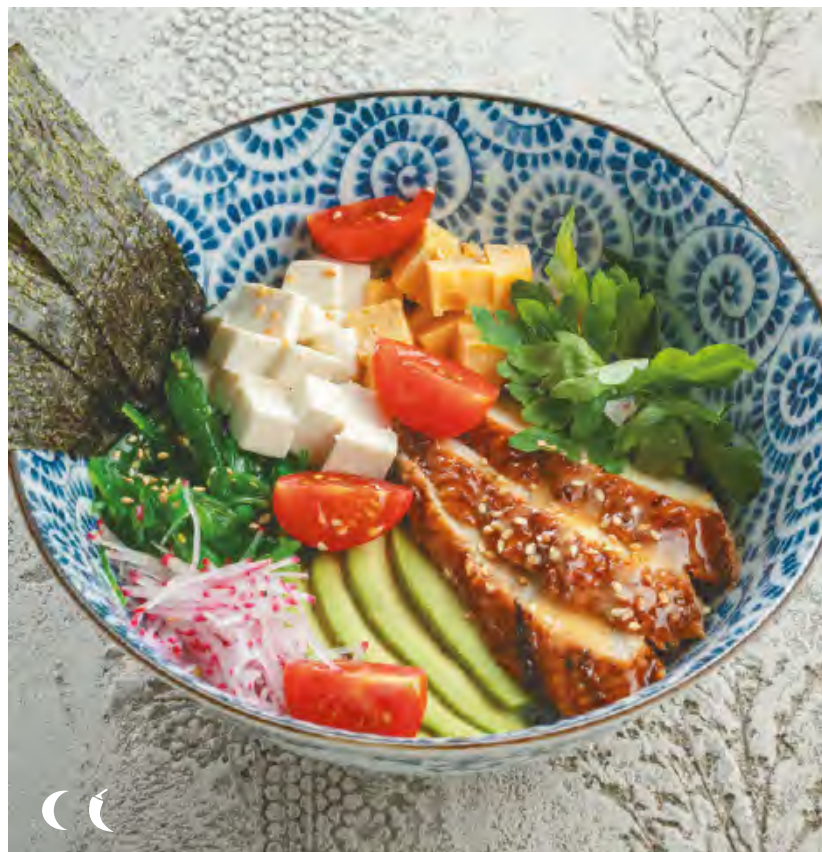
Мидийный набор
Mussel set
Набор из гриль-ролла с мидиями
и запеченных мидий
350 г 1090





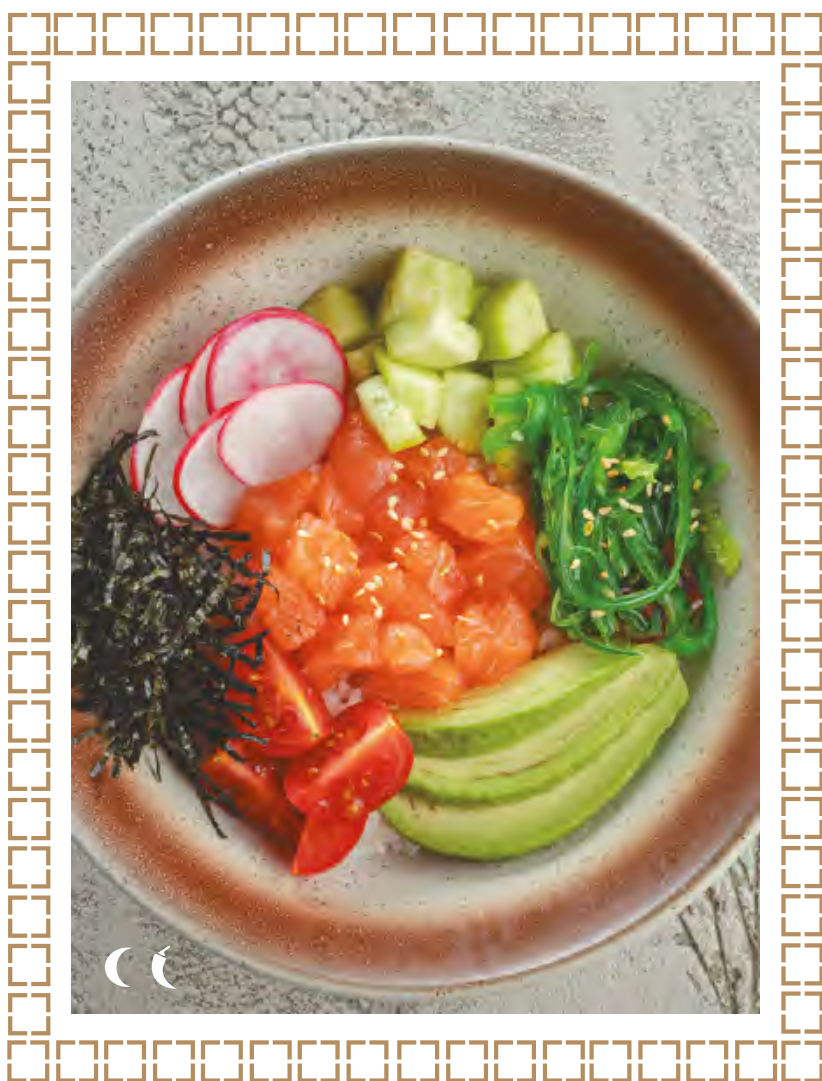
Острый ролл с угрём 185/30 г 820
Spicy eel roll

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

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

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.

ПРЕМИУМ
ЯПОНИЯ
Japan Premium





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-базе 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.