



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 рыбой
265 г 870

Пельмени
с курицей
400 г 590

Пельмени
домашние
400 г 690

Сырники
300 г 570

Блины
с мясом
260 г 560

Котлеты
куриные
400 г 690

Вареники с картофелем	400 г	450
--------------------------	-------	-----

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

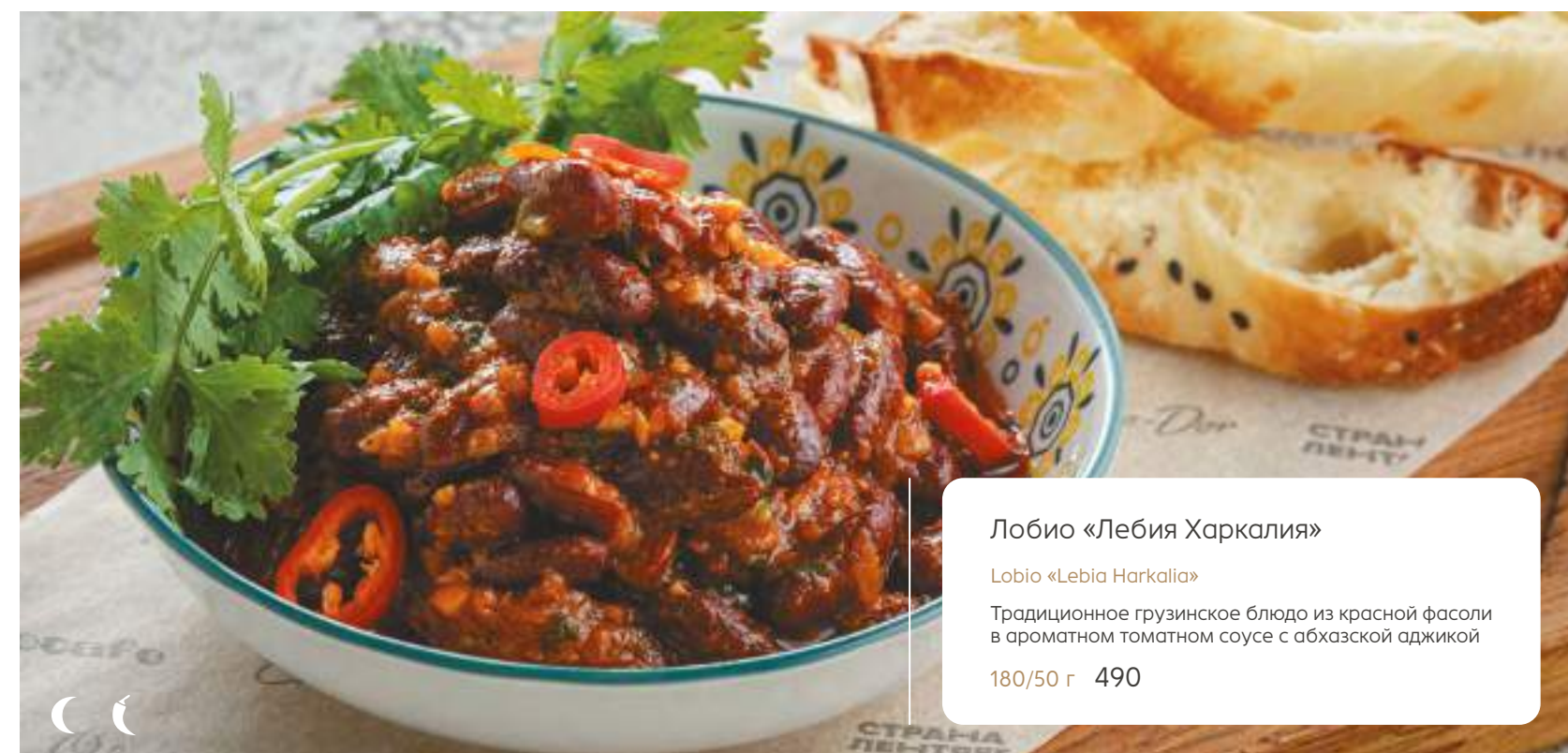
Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук



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*



Лобио «Лебия Харкалия»

Lobio «Lebia Harkalia»

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

180/50 г 490

new



Битые огурцы

180 г 340

Smashed cucumbers

Хрустящие огурцы, «битые» для лучшего впитывания пряного маринада



Чимчи

140 г 370

Kimchi salad

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



Домашняя аджика

120/50 г 340

Homemade adjika

Острый соус на основе перца и томатов



Паштет из куриной печени
с луком конфи

80/40/20 г 490

Chicken liver pate with onion confit



Молодой ягненок с соусом
«вителло тоннато»

180 г 1170

Young lamb with "vitello tonnato" sauce

Нежный молодой ягненок под пикантным соусом

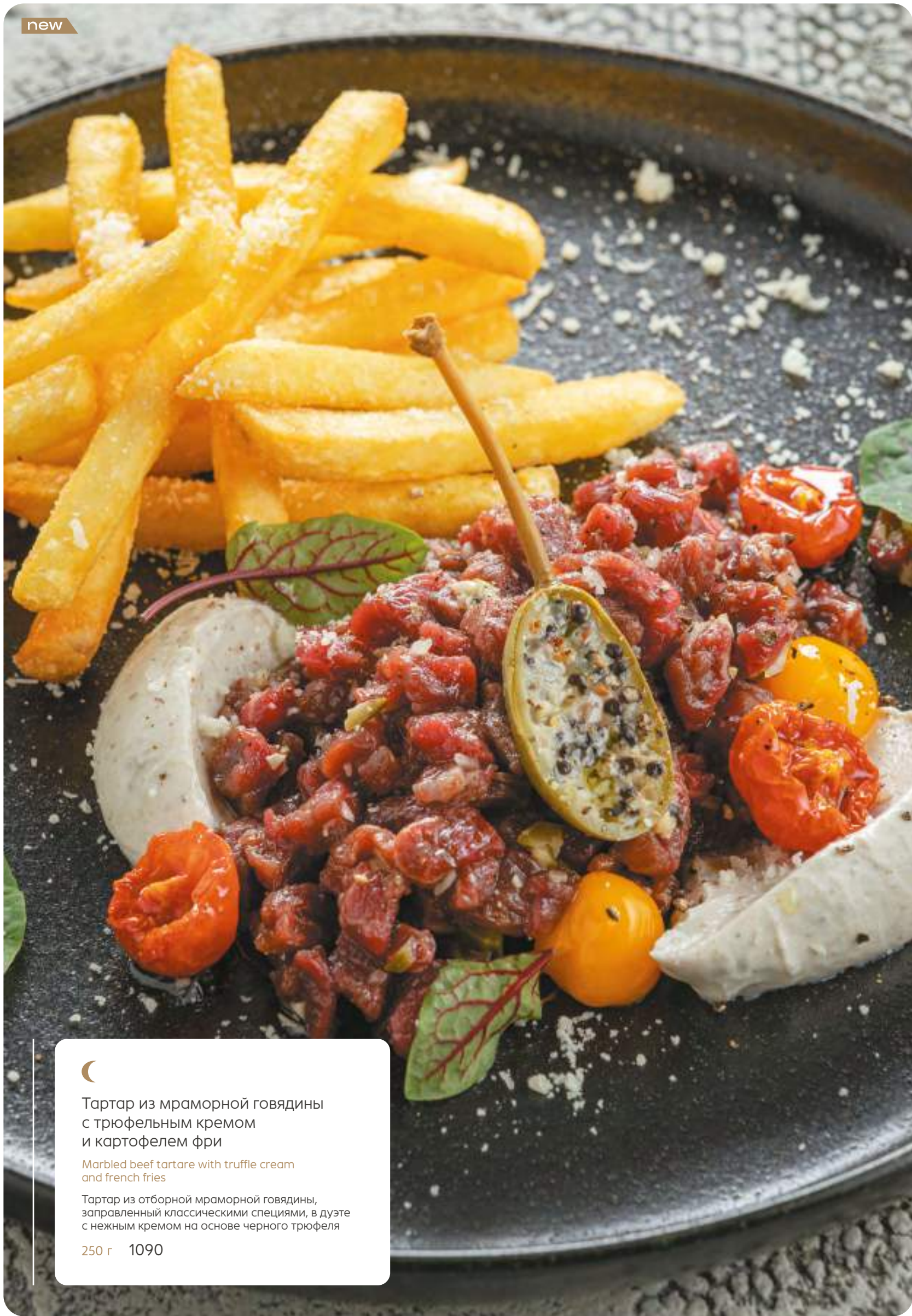


Домашнее сало

50/40/15 г 480

Homemade lard

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



new

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 ассорти с виноградом

230/120 г 1590

Cheese platter with grapes. Suluguni, smoked Suluguni, Chechil, Grana Padano, Imeretian cheese, blue cheese, grapes, grissini and buckwheat honey

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулугуни, копчёный сулугуни, чечил, Грана Падано, имеретинский сыр, сыр с голубой плесенью, виноград, гриссини и гречишный мёд



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



Оливки

Olives

100 г 450

Вяленые томаты

Dried tomatoes

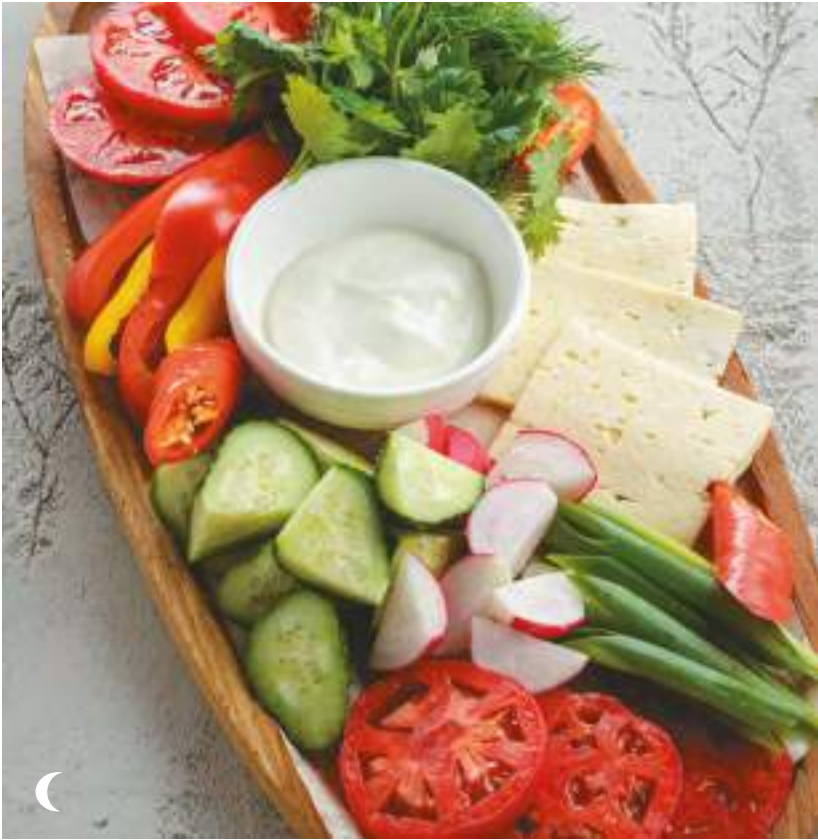
90 г 540

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 1480



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

Буррата с сезонными
томатами, зеленью
и тигровыми
креветками

160/50 г

990

Burrata with seasonal tomatoes, herbs and tiger shrimps

Легкая закуска на основе сливочного сыра буррата
с ароматными томатами и тигровыми креветками

Буррата с сезонными
томатами и зеленью

160 г

750

Burrata with seasonal tomatoes and herbs

Легкая закуска на основе сливочного сыра буррата
с ароматными томатами



Икра из запечённых
на мангале баклажанов

130/40 г

560

Grilled eggplant spread



Запеченный перец «Рамиро»
с кремом из брынзы и соусом
«вителло тоннато»

180 г

640

Baked "Ramiro" pepper with feta cheese cream and "vitello tonnato" sauce

Сладкий перец Рамиро, запеченный до мягкости, с воздушным кремом
из брынзы и пикантным соусом



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



Селёдка с картофелем

100/150/30 г

590

Herring with potatoes



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

САЛАТЫ

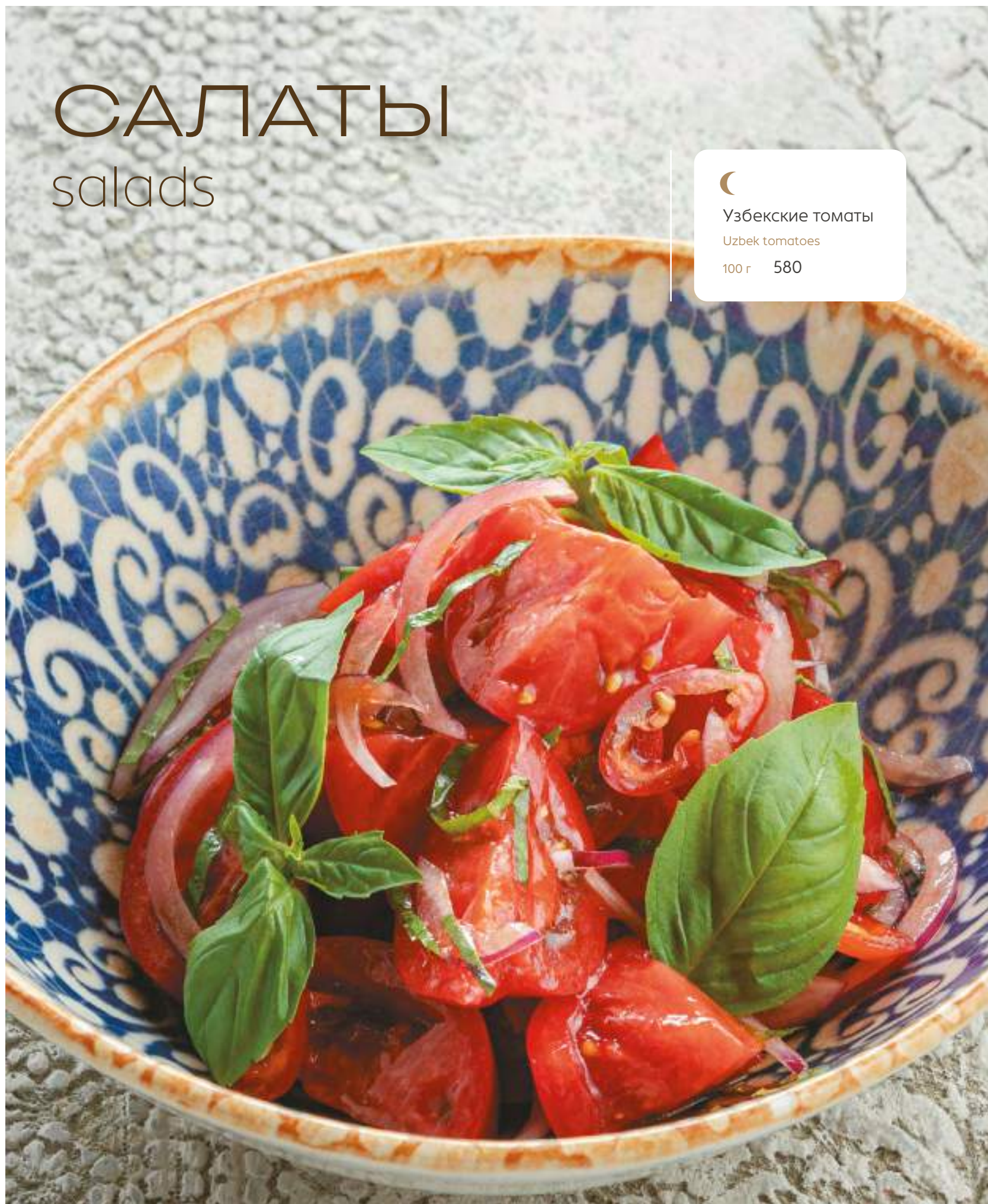
salads



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 ипряного
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, с 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 870



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 850





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

200/100 г 790

Khe with marbled beef tenderloin

**Рекомендуем заказать к блюду охлажденную водку*



«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



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

240 г 1250



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



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

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 1150

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

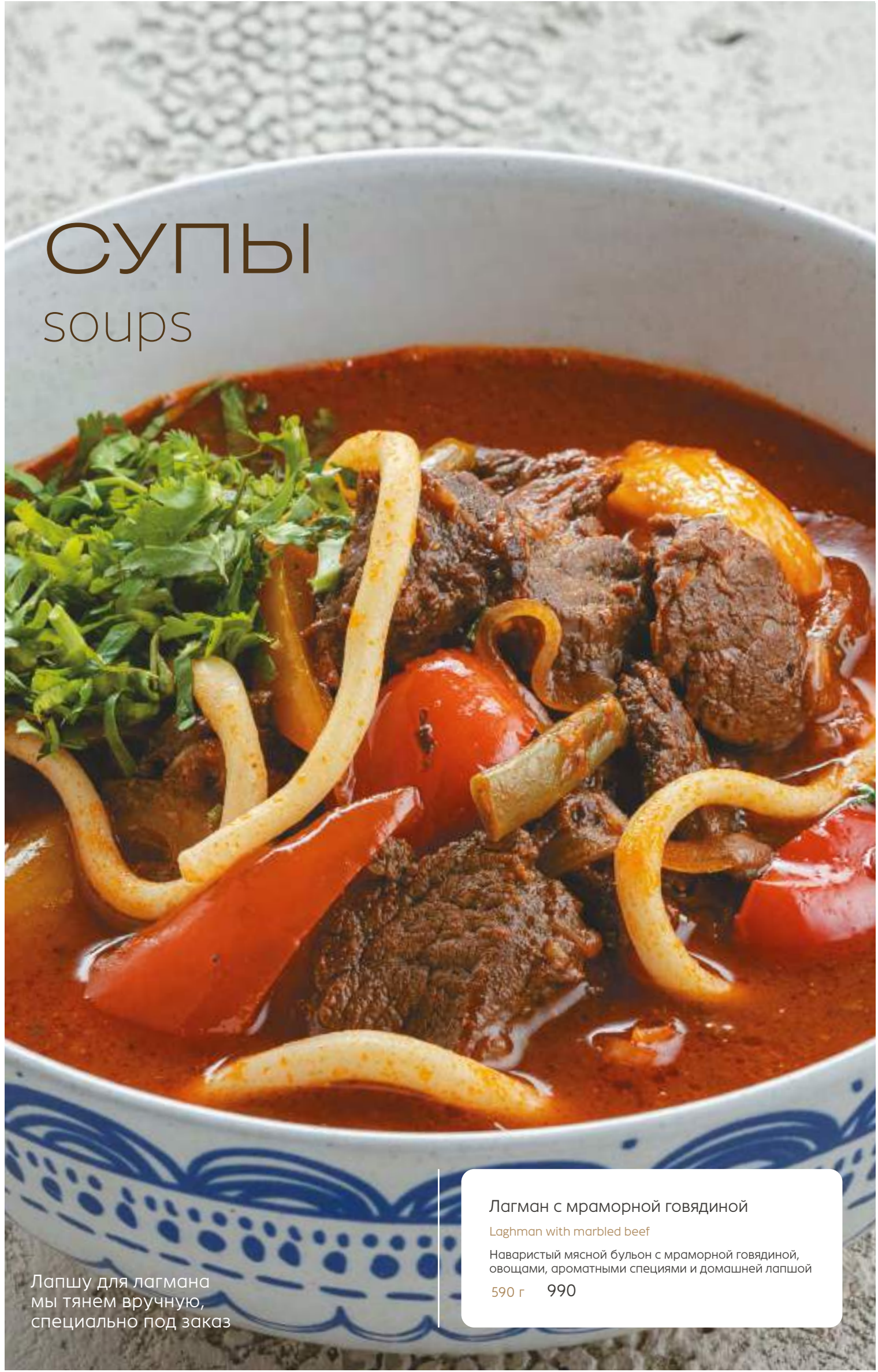


Страчателла с томатами и лососем слабой соли

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

Лагман 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*



Угра-ош
Ugra-Osh (chicken and noodle soup)
Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами

300 г 540



Сливочный лагман с индейкой
Creamy Laghman with turkey
Сливочный бульон с индейкой, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

360 г 790



Харчо
Kharcho soup with spicy beef
Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями

340 г 680

new



Холодный борщ с языком

Cold borscht with tongue

410 г 620

Холодный борщ с ростбифом

Cold borscht with roast beef

410 г 640



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

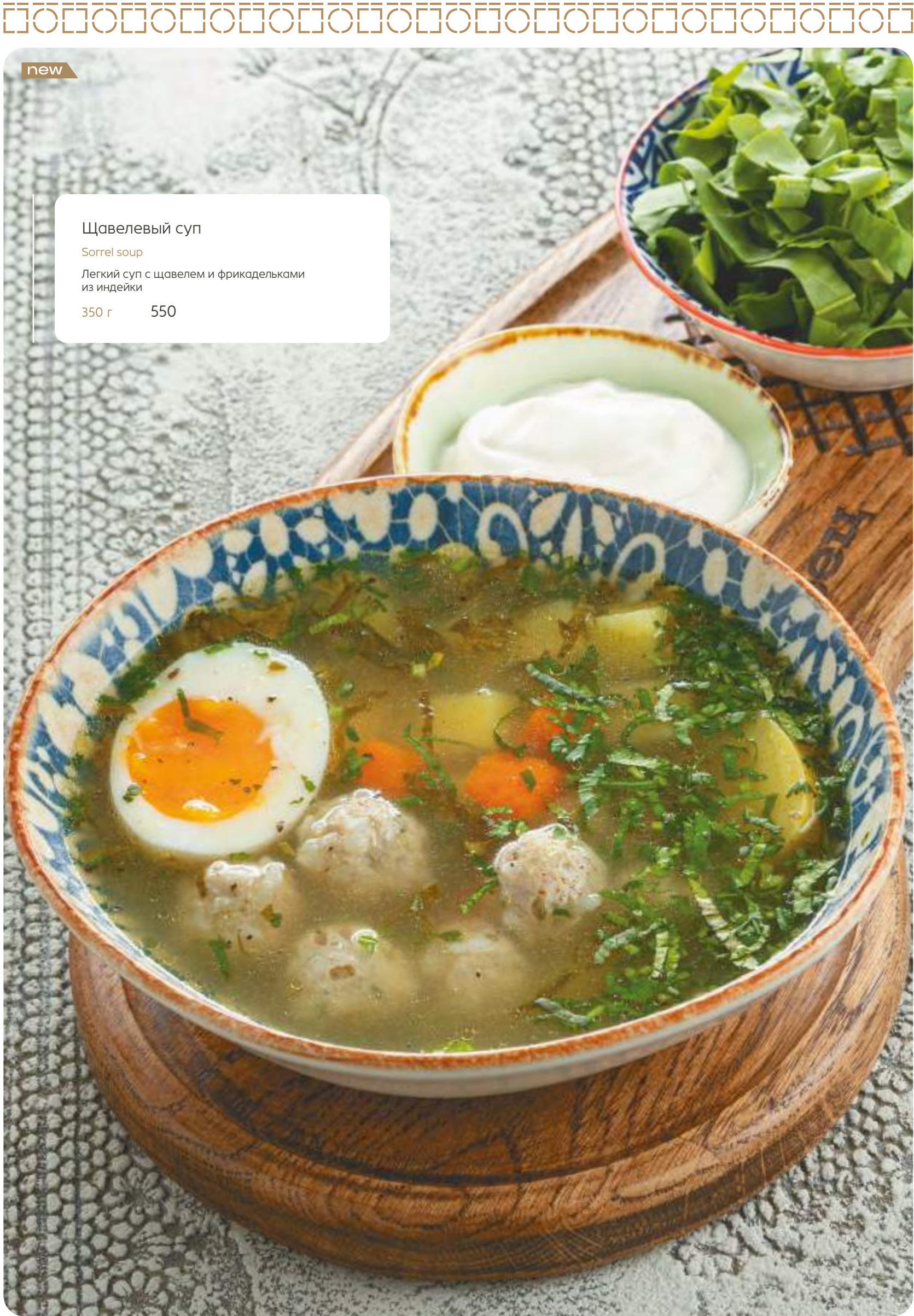


Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом 300/30/30/25 г 740

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

new



Щавелевый суп

Sorrel soup

Легкий суп с щавелем и фрикадельками из индейки

350 г 550





Кукси с мраморной говядиной

Kuksi with marbled beef

Холодный классический корейский суп на основе насыщенного бульона с мраморной говядиной и ярким вкусом умами

500 г1100



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

330 г630

280 г390



Том-ям с курицей и грибами

Tom Yum with chicken and mushrooms

360/100 г820



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 вёшенками

360/100 г990



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



ВЫПЕЧКА

pastry

Хачапури с двойным сыром сулгуни
Double cheese Khachapuri (pie)
Хачапури по-мегрельски для любителей сыра: сулгуни 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 650

Хачапури по-аджарски

Adjarian-style Khachapuri (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста с сыром сулгуни и яйцом

310 г 840

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 870



Готовим 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, 2 шт.

Cherries and mascarpone Cheburek mini, 2 pcs

110 г

450



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 с цыплёнком 360 г 790

Chicken pilaf

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



Плов «Праздничный» с говядиной 360 г 870

(готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)

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

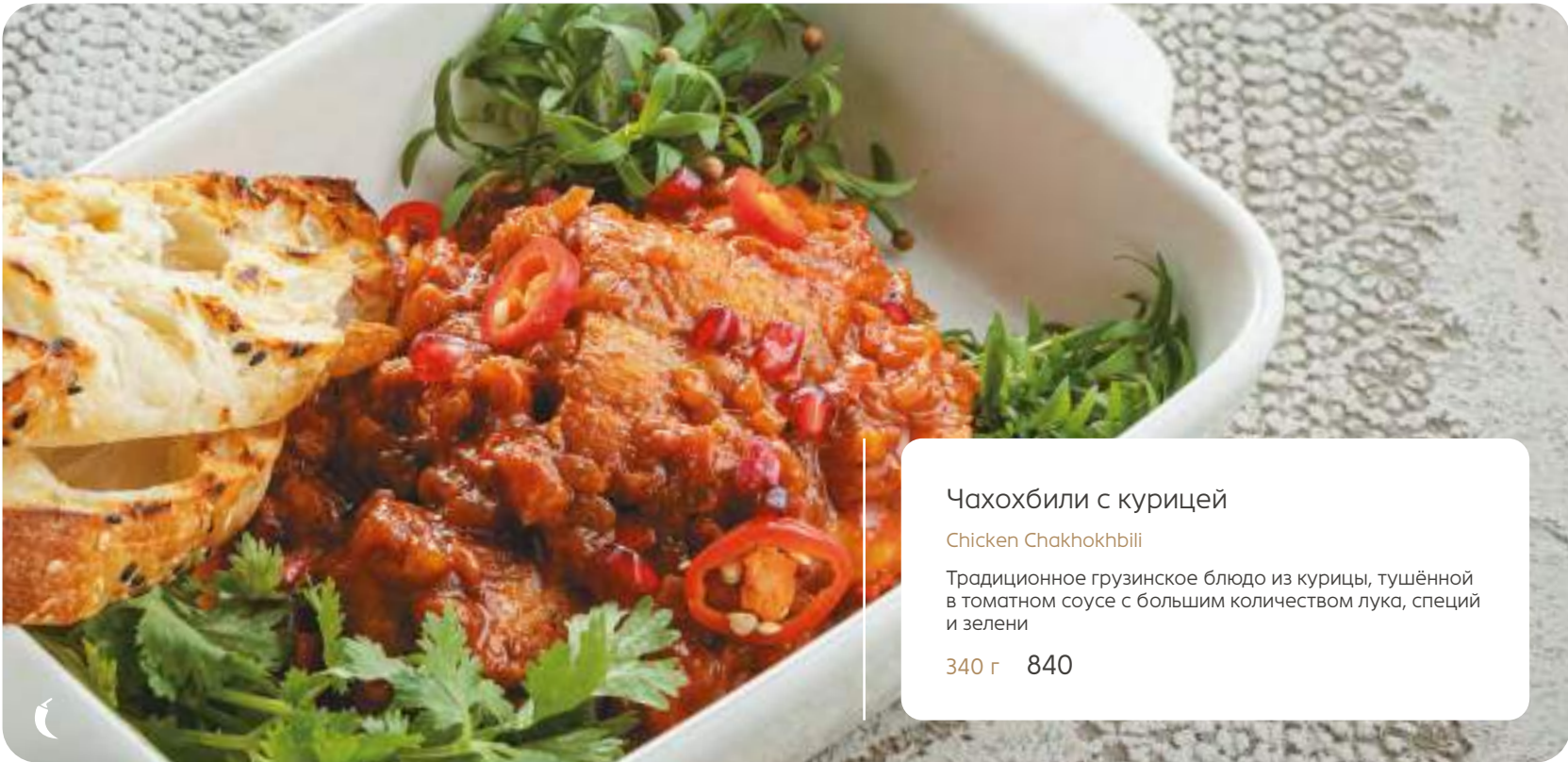
Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. Нежная говядина томится в чугунном казане вместе с рисом, жёлтой морковью, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным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



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



Чахохбили с курицей

Chicken Chakhokhbili

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

340 г 840



Оджахури с картофелем и свинойной

Potato and pork Ojahuri

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

400 г 850



new

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

Baked lamb ribs with black pepper sauce and smashed cucumbers

Рёбрышки молодого ягнёнка, запечённые до золотистой хрустящей корочки. Подаются в густой глазури из соуса

260 г 1480



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 1460



Цыплёнок табака

400 г 1690

Chicken Tabaka



Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

240/40 г 630

Fried potatoes with mushrooms, served with sour cream



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 720

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 томленой 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

Жареный лагман с мраморной говядиной в фирменном маринаде

500 г 1590

Fried Laghman with marbled beef in specialty marinade





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

**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*



Хинкали с мраморной говядиной и соусом горгонзола

Khinkali with marbled beef and gorgonzola sauce

Сочные хинкали с мраморной говядиной в пикантном сливочном соусе горгонзола

150 г 510

Домашние пельмени со сметаной 230 г 640

Homemade dumplings with sour cream

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



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



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
(подаются со сметаной и острым соевым соусом)
Meat and potatoes fried manti (served with sour cream and spicy soy sauce)



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

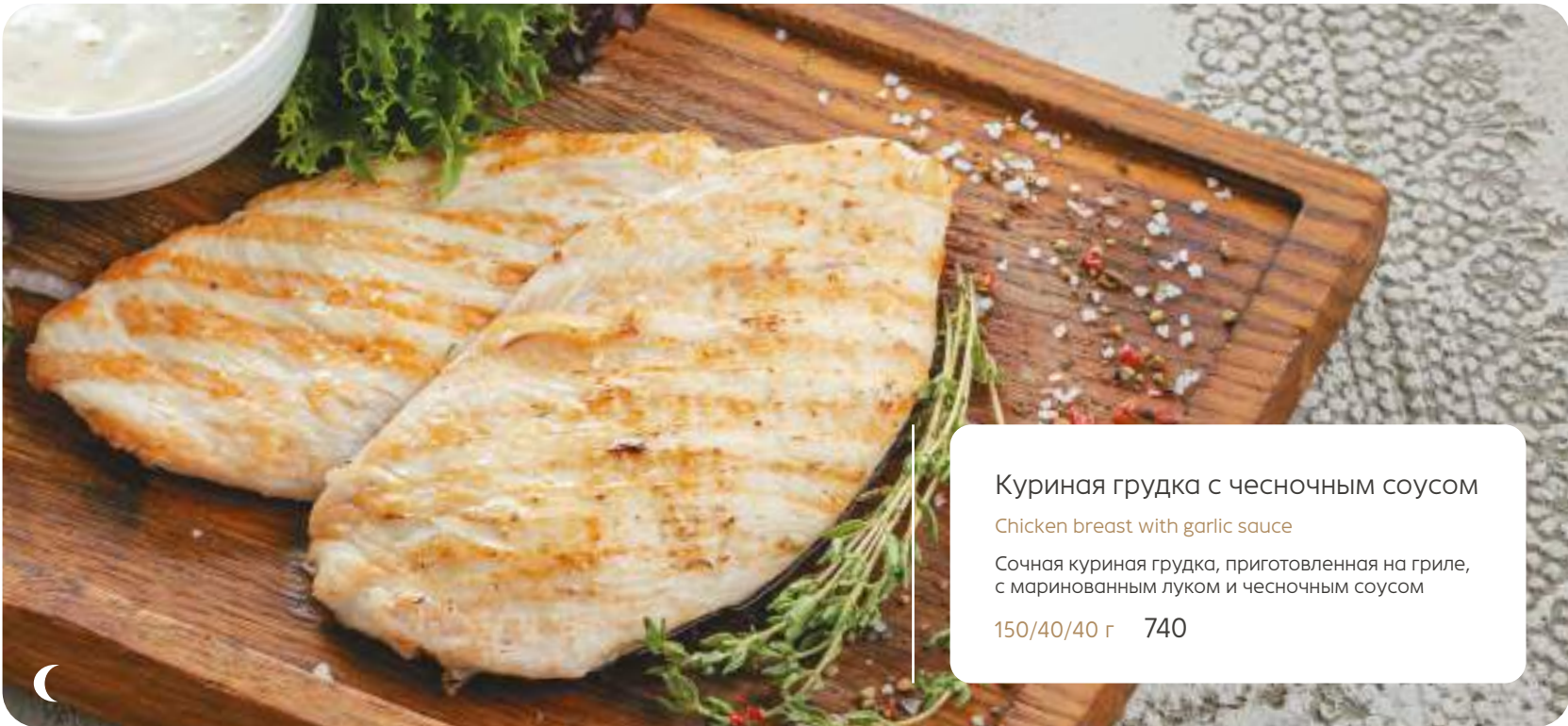


МАНГАЛ

BBQ

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





Куриная грудка с чесночным соусом

Chicken breast with garlic sauce

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

150/40/40 г 740

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



Дорадо на гриле (можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 1390





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

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



Кальмар на гриле 140/30 г 820
Grilled squid



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

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

Шашлык из мякоти ягнёнка 200/30 г 1190
Boneless lamb 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 лосося с луком-пореем
Salmon kebab with leek
190/30 г 1640

Шашлык из тунца
Tuna kebab
200/30 г 990

Шашлык из свиной шеи
Pork neck kebab
210/30 г 930

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



Люля-кебаб из цыплёнка
Chicken Lyulya kebab
190/30 г 780

Люля-кебаб из индейки
Turkey Lyulya kebab
145/30 г 790

Шашлык из индейки
Turkey kebab
210/30 г 890

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



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

dishes for the company

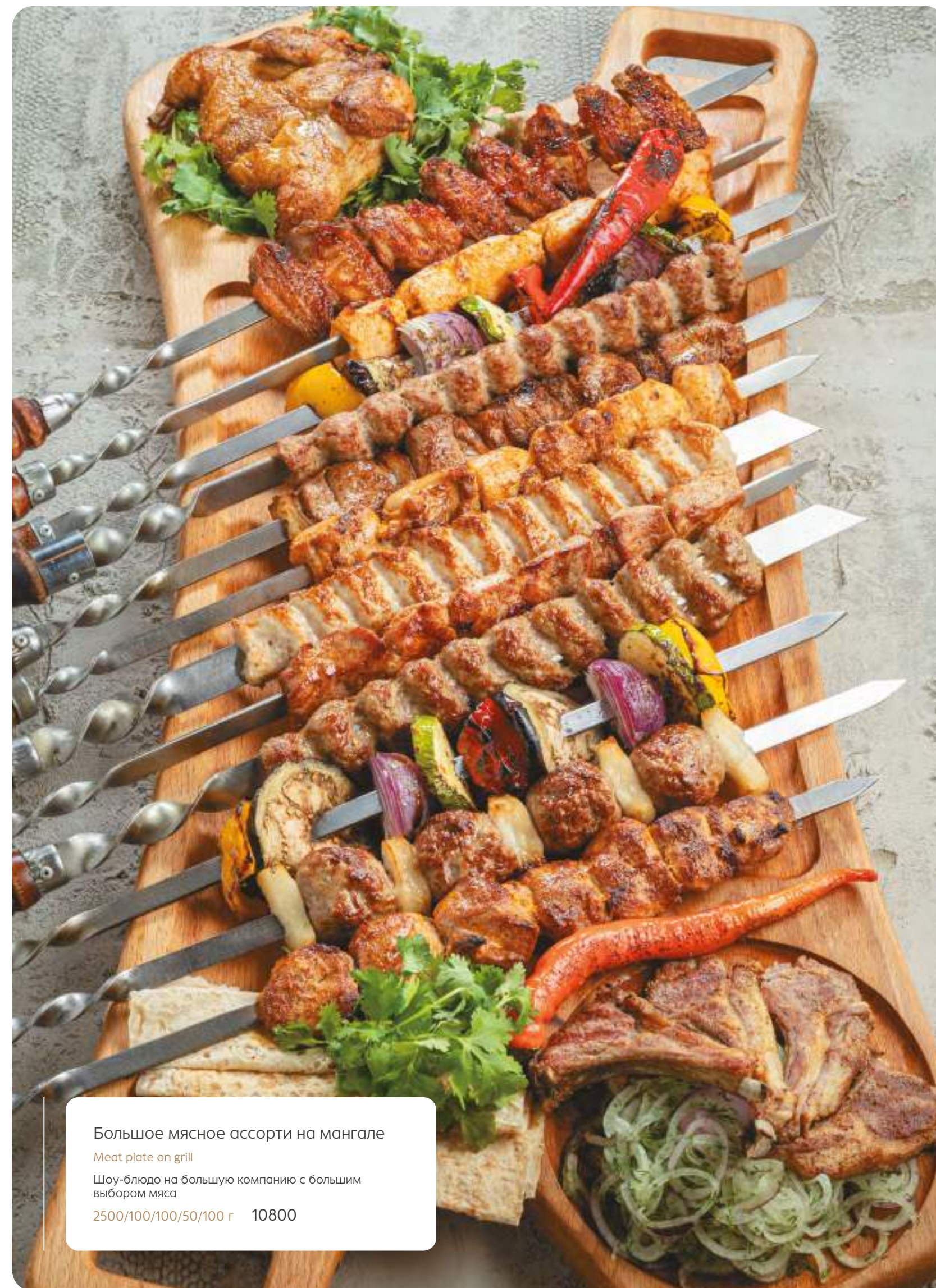
Только по предзаказу за 3 часа

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

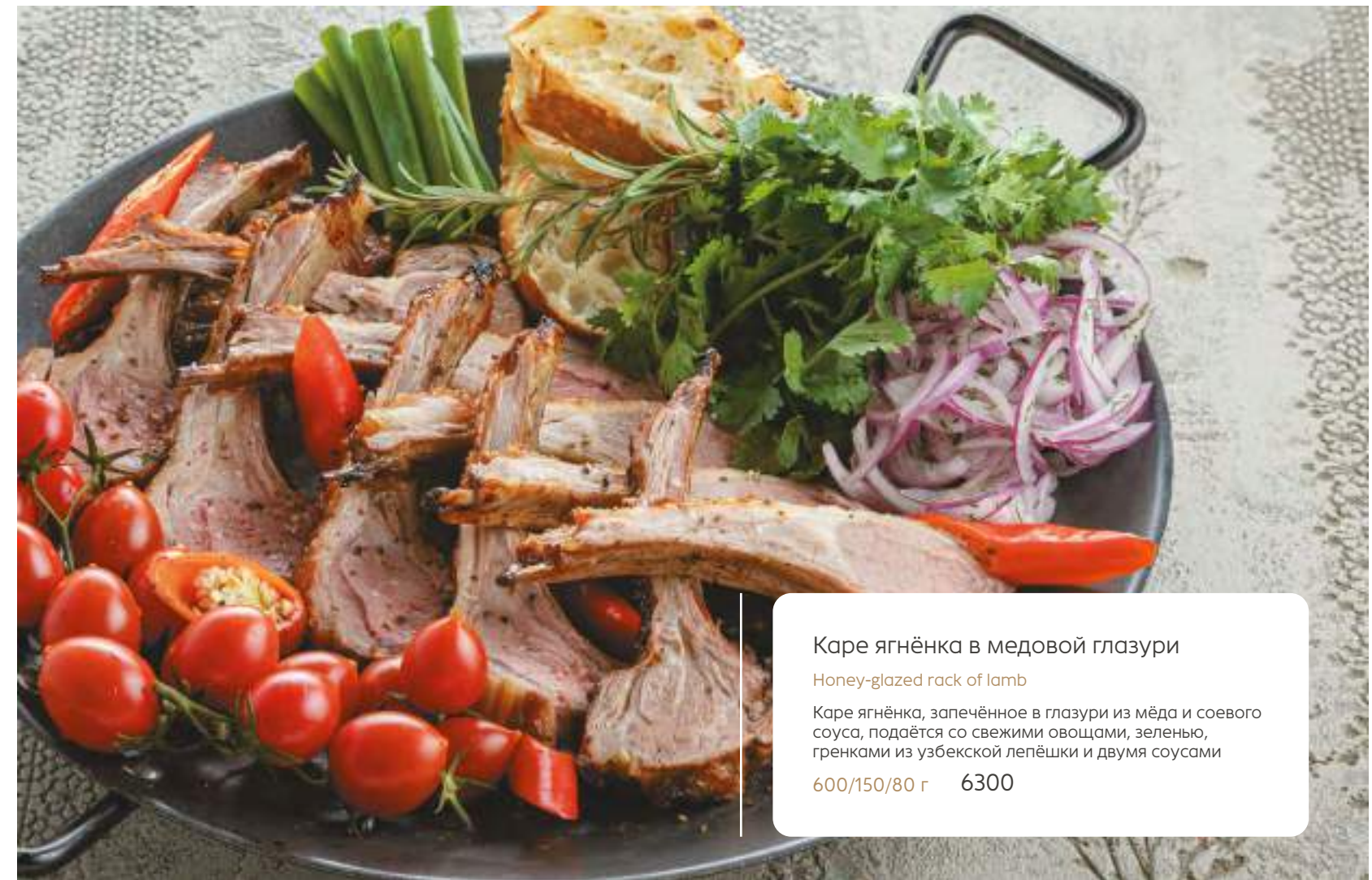
490/350/100/80 г 4600

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	530
Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	490





ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

Japanese menu

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

Сашими из лосося
Salmon sashimi
50/30 г 740



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 1230

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



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



«Калифорния»
с камчатским крабом и тобико

California roll with Kamchatka crab and tobiko

205 г 1590



Ролл с угрём и японским омлетом 215 г 990
Eel and Japanese omelet roll



Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом 250 г 1270
Tiger shrimps and salmon roll with mango sauce



«Филадельфия» с угрём 230 г 1230
Philadelphia eel roll



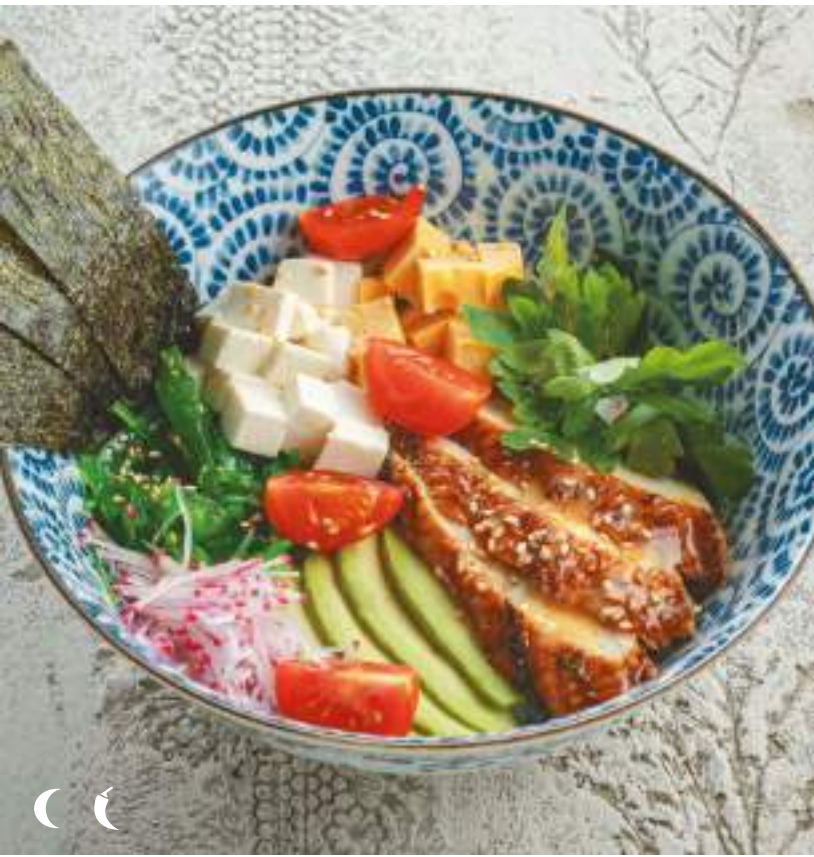
Мидийный набор 350 г 990
Mussel set
Набор из гриль-ролла с мидиями и запеченных мидий





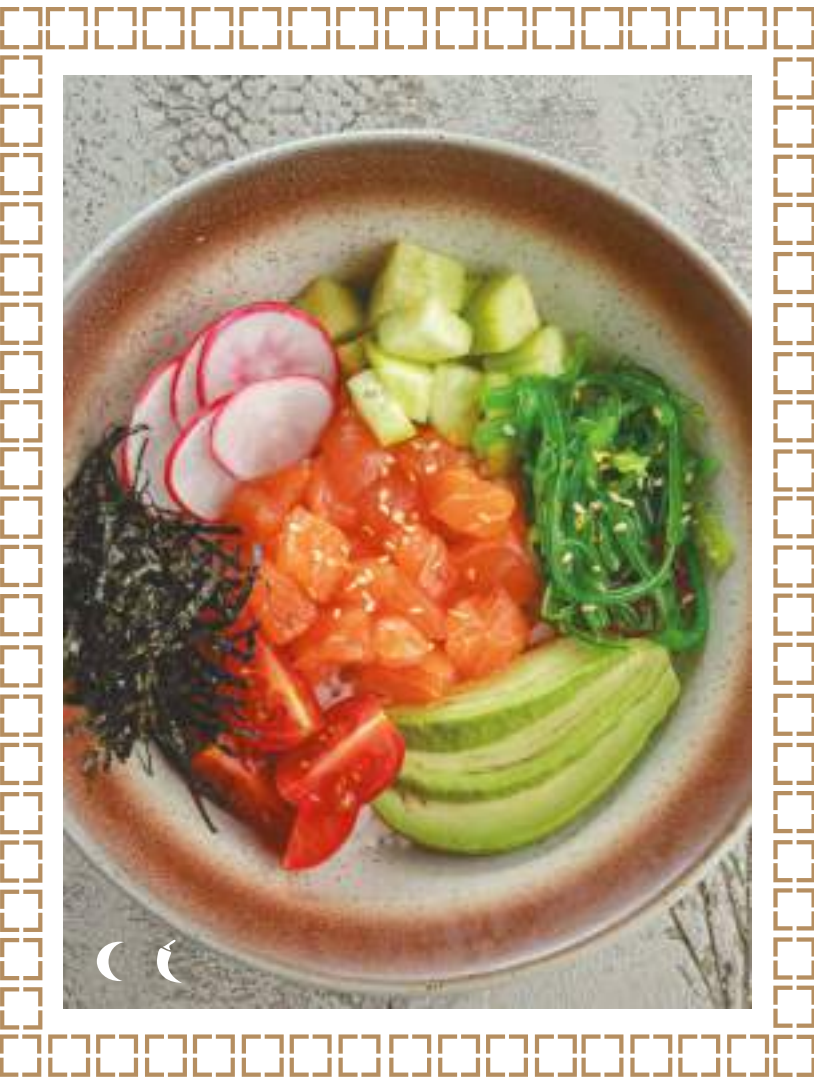
Острый ролл с угрём 185/30 г 820
Spicy eel roll

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



new

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. (om 3 шт.) 35 г 350
Sushi with tataki salmon and avocado Hass, 1 pc (from 3 pcs)



ПРЕМИУМ ЯПОНИЯ

Japan Premium

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.



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



**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 670

☾



Мильфей с ягодами и ванильным кремом
Mille-feuille with berries and vanilla cream

210/15/25 г 740



Пирог с узбекскими лимонами
Pie with Uzbek lemons

190 г 540





Шоколадный фондан с ванильным мороженым
Chocolate fondant with vanilla ice cream

150/55 г

790



Яблочный штрудель
Apple strudel

110/75/50 г

780



Сметанник с клубничным вареньем
Smetannik (sour cream cake) with strawberry jam
Нежный сметанный крем, воздушный бисквит и клубничное варенье

160/20/30 г

630



Баскский чизкейк
Basque Burnt cheesecake

160 г

590



Десерт «Павлова» с черносливом и карамелью
«Pavlova» dessert with prunes and caramel
Торт-безе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом

180/10 г

570



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

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.