



CHANG

НОЧНОЕ МЕНЮ

с 23:00 до 00:00

воскресенье - четверг

с 23:00 до 01:00

пятница - суббота

 острое

 вегетарианское

 гриль

 на пару

 теппан

 дровяная печь

 x 2 на двоих



ПЛАТО САШИМИ

Sashimi plate

3800

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



УСТРИЧНЫЙ СЕТ С ЯПОНСКОЙ,
ВЬЕТНАМСКОЙ И ТАЙСКОЙ
ЗАПРАВКАМИ

Oyster set with Japanese,
Vietnamese and Thai dressing

3 шт 1850



СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ,
СОУС «МИНЬОНЕТ», ЛИМОН

Seasonal oysters, mignonette sauce, lemon

1 шт 690

от 2 шт.

ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ

Add truffle

320

САШИМИ

Sashimi

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





**ТАТАКИ КАРПАЧЧО
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Tataki marbled beef carpaccio

1390



**ИНЬ ЯНЬ БАО,
СВИНОЕ РЕБРО, РОМЕЙН**

Yin Yang bao, pork rib, romaine

560

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

1290

Salmon sashimi, sauce truffle teriyaki, ponzu sauce

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ГРЕБЕШОК, ОГУРЕЦ, ДАЙКОН,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

1100

Scallop, cucumber, daikon, truffle teriyaki sauce



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



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ

1250

Tuna ceviche, chopped cucumbers, tomatoes

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ

950

Salmon ceviche, beaten cucumbers, tomatoes





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

1450

Tuna tartare, avocado, truffle-onion sauce



ТАТАКИ СУШИ ЛОСОСЬ, УГОРЬ

850

Tataki sushi salmon, eel

ТАТАКИ СУШИ КРАБ, ЛОСОСЬ

1220

Tataki sushi crab, salmon



ОЛИВКИ Olives	490
БИТЫЕ ОГУРЦЫ, КЕШЬЮ Chinese smashed cucumbers, cashews	490
АНАНАС КИМЧИ Pineapple kimchi	490
БОБЫ ЭДАМАМЕ НА ПАРУ Steamed edamame beans	490
БОБЫ ЭДАМАМЕ, СОУС «ЧИЛИ БИН» Edamame beans, chili bean sauce	490

ПЯТЬ ЗАКУСОК | Five snacks

1970



ХУМУС ИЗ ЭДАМАМЕ,
ЛЕПЁШКА ПАРАТА

Edamame hummus, paratha flatbread

780

ЛЕПЁШКА ПАРАТА

Paratha flatbread

320

ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН,
ШЕВР, МИНДАЛЬ

780

Baked eggplant, shevr, almonds



ГЁДЗА С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ, СОУС
«ТРЮФЕЛЬНЫЙ ВАФУ»

720

Gyoza with marbled beef,
truffle wafu sauce





САЛАТЫ

Salads



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ БАРБЕКЮ
BBQ Seafood salad

1100



ТАТАКИ ТУНЕЦ, РОМЕЙН,
БОНИТО

1530

Tataki tuna, romaine, bonito



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



«ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА»

Green Buddha

930



«ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА» С КРАБОМ

Green Buddha with crab

1750



СТЕЙК-САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style marbled beef steak salad

1250



САТАЙ-САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style chicken satay salad

980



СУПЫ

Soups



Для приготовления нашего легендарного супа Том-ям мы взяли все самое лучшее из традиционных рецептов Таиланда и привнесли в них кое-что свое, новое и уникальное. Первое, чем мы очень гордимся – это Том-ям паста. Она нашего собственного приготовления по особому авторскому рецепту. Второе – это бульон из жареных осетинских кур, который томится целых 12 часов. Третье – ингредиенты для супа. Мы выбираем для него только лучшие морепродукты, грибы, травы и специи, чтобы не просто приготовить максимально приближенный к аутентичной тайской версии суп, но и подарить каждому нашему гостю наслаждение богатством всех его вкусов – и кислинкой, и пикантностью, и «умами» – все в одном блюде.



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yam with seafoods

1490



x 2



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yam with seafoods for company

2900

МИСО-СУП С ШИИТАКЕ 530

Miso soup with shiitake

МИСО-СУП С
КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 930

Miso soup with red king crab



- на двоих
- х 2
- дровяная печь
- теплан
- на пару
- гриль
- вегетарианское
- острое



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

750



КУКСИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

790

Kuksi with marbled beef



ОСНОВНОЕ

Main



РИБАЙ ПРАЙМ

Ribeye Prime

1170 за 100 г



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

1450

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



ВОК



ВОК

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПАРАТА,
СОУС «ЯКИНИКУ»

1400

Marbled beef, paratha, yakiniku sauce





ЦЫПЛЕНОК ТОМ-ЯМ, СОУС «ЛАКСА», КИНЗА

780

Tom yam chicken, laksa sauce, cilantro



ВОК

ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

1180

Tom yam fried rice



КРЕВЕТКИ КУНГ ПАО

1180

Kung pao shrimp

👉 БОК



👉 БОК

ЛОСОСЬ, ПАК-ЧОЙ, СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

1850

Salmon, pak choy, truffle teriyaki sauce

👉 x 2

🔥 дровяная печь

👉 теппан

☁️ на пару

🔥 гриль

🌿 вегетарианское

👉 острое



СВИНЫЕ РЁБРА, ЧИЛИ-ГЛЕЙЗ

Pork ribs, chili glaze

1200





МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ ПРАЙМ
С КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

3500

Prime beef tenderloin medallion with potato pai

ВОК 🍴

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

1950

Cacio e pepe, marbled beef carpaccio, truffle





ЦЫПЛЕНОК КУШИЯКИ

Chicken kushiya

850



СИБАС С БРОККОЛИ, МОРКОВНЫЙ КАРРИ

Sea bass with broccoli and carrot curry

1680



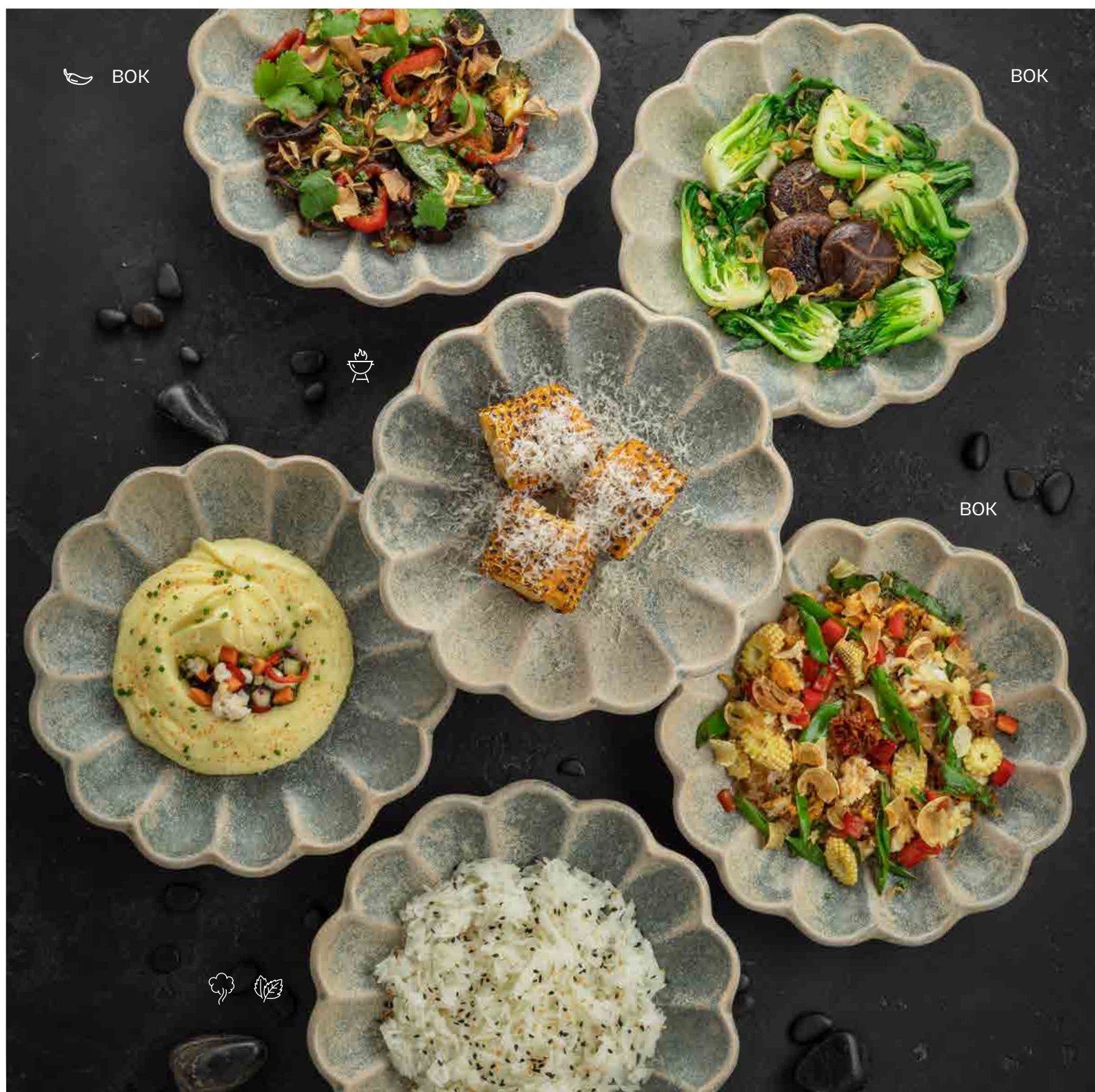
ВОК



КРЕВЕТКИ БАРБЕКЮ, СОУС «ЛАКСА», ЛАЙМ

BBQ shrimp, laksa sauce, lime

1150



ПАК-ЧОЙ, ШИИТАКЕ
Pak choy, shiitake

980

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

650

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

650

РИС НА ПАРУ
Steamed rice

240

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ВАСАБИ
Wasabi mashed potatoes

420

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

590

СУШИ-БАР

Sushi bar



Особое и важное место в нашем ресторане занимает японская кухня. Гости ресторана очень любят это гастрономическое направление, и мы старательно прорабатываем все новинки японской кухни, чтобы не просто удивлять экзотическим видом восточной еды, но и дарить незабываемые ощущения от знакомства с вкусными и интересными блюдами.

Так, наш новый ролл «Краб, лосось и трюфель» оригинален и традиционен одновременно: в центре композиции – лосось, сверху – первая фаланга камчатского краба и трюфель, а для баланса, добавляем листья салата и зеленый лук. К блюду мы подаем наш фирменный соус «Никири», который готовим сами очень давно, и уже не просто этим гордимся, а даже не представляем себе, что на нашей кухне может быть как-то по-другому.

Денис Прохоров
Бренд-шеф ресторана CHANG

РОЛЛ КРАБ, ЛОСОСЬ,
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Roll crab, salmon, black truffle

2500

ВЫБОР СУШИ-ШЕФА



ТАТАКИ ТОРО ЛОСОСЬ

Tataki toro salmon from 3 pcs

1 шт

420

от 3 шт.

СУШИ-БАР

Nigiri from 2 pcs

от 2 шт.

АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА
Argentine prawn

2 шт.

640

ЛОСОСЬ | Salmon

680

УГОРЬ | Eel

680

ГРЕБЕШОК | Scallop

720

ТУНЕЦ | Tuna

720

КРАБ | Crab

980





СУШИ-СЕТ
Sushi set

1450



РАДУЖНЫЙ РОЛЛ
Rainbow roll

1950

ХЕНД-РОЛЛ

Hand roll from 2 pcs

от 2 шт.



УГОРЬ, ФУА-ГРА,
ТРЮФЕЛЬ
Eel, foie gras, truffle
КАМЧАТСКИЙ КРАБ
Red king crab

ХЕНД-РОЛЛ СЕТ
ПРЕМИУМ
Hand roll set Select

570
590

1580



ЛОСОСЬ | Salmon

УГОРЬ | Eel

ТУНЕЦ | Tuna

ГРЕБЕШОК | Scallop

ЛОСОСЬ, ГРЕБЕШОК
Salmon, scallop

ХЕНД-РОЛЛ СЕТ
Hand roll set

1 шт.

360



360

360

380

480

980



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ

930

Baked roll with eel



«КАЛИФОРНИЯ» КРАБ, ЛОСОСЬ, ЗОЛОТО

1790

California crab, salmon, gold



ТОТАЛ ТУНА

Total tuna

1450



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





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

990



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

1850



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ, АВОКАДО,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

Smoked eel, avocado, truffle teriyaki sauce

1250

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Популярнейший в CHANG десерт – родом из Японии, и мы понимаем, почему гости выбирают его каждый день! В чем его «фишка»? В том, что каждый моти мы делаем под заказ.

Вот буквально, прямо из-под ножа. Основа каждого нежного шарика моти – воздушный крем, а самая важная составляющая вкуса – яркие и сочные свежие фрукты и ягоды, которые мы предварительно подвяливаем (как, например, целые ягоды клубники), чтобы они обрели требуемую концентрацию вкуса, так любимую нашими гостями. И также нельзя забывать про упругое тесто ручной работы, которое нежно обволакивает вкуснейшие разнообразные начинки, дарящие вам поистине волшебное наслаждение!

Денис Прохоров

Бренд-шеф ресторана CHANG

МОТИ

Mochi from 2 pcs

от 2 шт.

1 шт.

350

МОТИ КЛУБНИКА-ВАНИЛЬ

Mochi with strawberries & vanilla

МОТИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Mochi with mango & passion fruit

МОТИ МАЛИНА-ЛИЧИ

Mochi raspberry & lychee





ЧИЗКЕЙК МАТЧА

740

Cheesecake matcha

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



БАУНТИ

750

Bounty



БЛОНДИ С МАЛИНОЙ
И ФИСТАШКОЙ

Blondie with raspberries and pistachios

850

ЯПОНСКИЙ БИСКВИТ,
МОЛОЧНЫЙ УЛУН, СОРБЕТ
КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Japanese biscuit, milky oolong, strawberry-basil sorbet

840

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК
С ЮДЗУ И НИКИРИ

Chocolate cake with yuzu and nikiri

790





МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Ice cream and sorbets

1 шарик / 1 scoop

320

БАНАН | Banana

МАНГО | Mango

НИКИРИ | Nikiri

АНАНАС | Pineapple

КОКОС | Coconut

КАЛАМАНСИ
Calamansi

ЧЕРНИКА-ЮДЗУ
Blueberry & Yuzu

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК
Strawberry & Basil

МАНГО-МАРАКУЙЯ
Mango & Passion fruit

ШОКОЛАДНОЕ
С БРАУНИ
Chocolate with brownie

ФРУКТЫ

Fruits



АНАНАС | Pineapple

450

МАНГО | Mango

850



ТРОПИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

Tropical pavlova

750