



чайхана



ШЕФ-МЕНЮ

В Узбекистане жареный лагман — блюдо простое и очень любимое, но мы пошли дальше, создав авторскую интерпретацию. В её основе — традиционная узбекская лапша ручной работы, обжаренная до лёгкой хрустящей корочки, и насыщенный соус из спелых томатов, в котором чувствуется сладость солнечного лета. Мы добавили свежайшие морепродукты — тигровые креветки и кальмары, а также мягкую, сливочную страчателлу, которая связывает всё воедино. Восточная классика в новом гастрономичном прочтении — неожиданно, ярко и очень вкусно.



Бренд-шеф ресторанной концепции «Чабрец»
Анатолий Цай

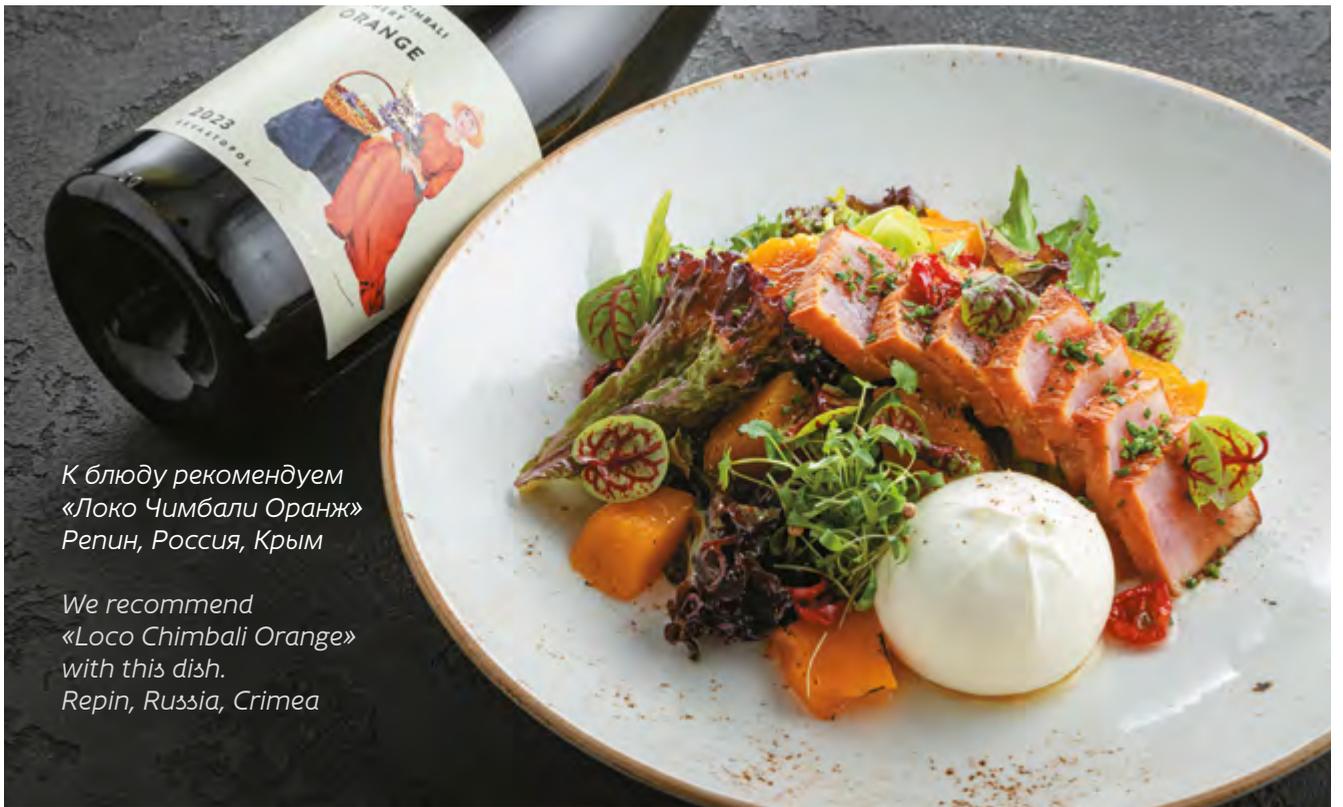


Жареный лагман с морепродуктами и соусом из спелых томатов

Fried lagman with seafood and ripe
tomato sauce

370 г 1390

Обжаренная лапша лагман
с морепродуктами в пикантном
томатном соусе с овощами
и специями



К блюду рекомендуем
«Локо Чимбали Оранж»
Репин, Россия, Крым

We recommend
«Loco Chimbali Orange»
with this dish.
Repin, Russia, Crimea



Запеченные мидии
в сырном соусе яки

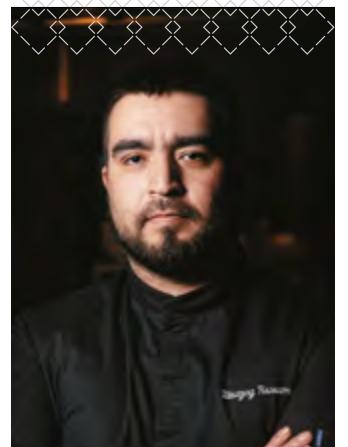
Baked mussels in yaki sauce

180 г 590

Буррата с тунцом
горячего копчения
и печеной тыквой
с апельсиновым соусом

265 г 1390

Burrata with hot-smoked tuna and baked pumpkin
with orange sauce



Шеф-повар ресторана «Чабрец»
на проспекте Славы
Шахзод Шухрат Угли Нематов

Ролл с охлажденным лососем, камчатским крабом и соусом унаги-юдзу

Roll with chilled salmon, crab and unagi-yuzu sauce

190 г 1650

Изысканный ролл с охлажденным лососем и сладковатым крабом, дополненный ярким вкусом соуса унаги-юдзу с цитрусовыми нотами



Бренд-шеф японского направления Альберт Замилев





Каре молодого
ягненка с овощами
и гранатовым соусом

320 г 1590

Rack of young lamb with vegetables and pomegranate sauce

Блюдо, сочетающее нежное мясо, ароматные овощи
и пикантный соус



Нон-кабоб (узбекский
бургер)

300 г 1180

Non-kabob (Uzbek burger)

Нон-кабоб — это авторское блюдо, вдохновленное популярным узбекским бургером. В нашем варианте он представлен с сочным стейком в фирменном маринаде, соусом горгонзола и жареным луком. Этот нон-кабоб — уникальное сочетание традиционных вкусов и современного креативного подхода.



Бренд-шеф восточного
направления Сергей Гермашев



Нарын шурпа

Naryn shurpa

500 г 890



Бренд-бармен ресторанной
концепции «Чабрец»
Андрей Половков

Выдержанный
негрони

Seasoned negroni

95 мл 1400

Выдержанный
в деревянной бочке
коктейль на основе трех
видов джина, вермута,
амаро и кампари
с нотками древесных
и карамельных оттенков



Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий. Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя и предъявляется гостям по первому требованию.

