



чайхана



ШЕФ-МЕНЮ

К блюду рекомендуем
«Андре Делорм Розе»,
Креман де Бургонь, Брют,
Франция, Бургундия

We recommend pairing this dish
with André Delorme Rosé,
Crémant de Bourgogne, Brut,
France, Burgundy

Тартар
из морепродуктов
с маскарпоне
и гуакамоле

Seafood tartare with
mascarpone and guacamole

200 г 1200



Салат с фалангой
камчатского краба, авокадо
и цитрусовым соусом

230 г 1650

Salad with king crab, avocado and citrus sauce



Бренд-шеф ресторанной
концепции «Чабрец»
Анатолий Цай

К блюду рекомендуем
«Шабли Сент Клер»,
Жен-Марк Брокард, Шардоне,
Франция, Бургундия

We recommend pairing this dish
with Chablis Saint-Clair,
Jean-Marc Brocard, Chardonnay,
France, and Burgundy



Гигантские тигровые креветки
на гриле с чесночным маслом

95 г 690

Grilled giant tiger prawns with garlic butter

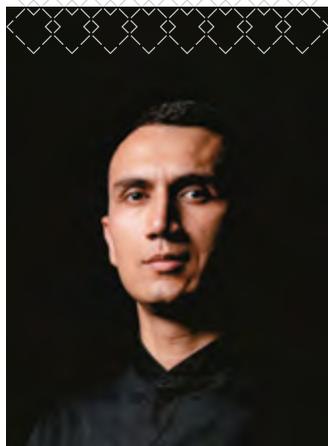


Говяжьи щечки
с птитимом
и пармезаном

Beef with ptitim and parmesan

240 г 1100

Сочный нежный стейк с «мраморностью»
из отруба толстого края



Шеф-повар ресторана «Чабрец»
на Аптекарской набережной
Дастонбек Пулатов

Стейк рибай (от 350 г сырого мяса)
Ribeye steak (from 350g raw meat)

цена за 100 г 990



Стейк филе миньон
в маринаде от шефа

Filet mignon steak in chef's
marinade

250 г 2250

Нежный и деликатный стейк
из самой ценной части
вырезки



Бренд-шеф восточного
направления Сергей Гермашев

Наше мясо — исключительно высшей категории мраморности Prime, дающей ту самую сочность, насыщенность и сладковатый вкус, за который ценят по-настоящему качественную говядину. Мы готовим ребай — плотный, сочный, с яркой текстурой, и филе миньон — вырезку, маринованную по авторскому рецепту шефа. Подаём с луковым сливочным маслом, без соусов — потому что этому мясу больше ничего не нужно. Только правильная степень прожарки, тепло гриля и глубина вкуса, который не спутать ни с чем.

Шопский салат
с брынзой

Shopska salad
with cheese bryndza

270 г 790

Шопский салат
с брынзой и тигровыми
креветками

Shopska salad with cheese
bryndza and tiger prawns

330 г 1190



Гюрзе с лососем, сливочным
соусом и красной икрой

270 г 1390

Gyurze with salmon, cream sauce and red caviar

В этих салатах главное — чистота вкуса и безупречное качество. Мы используем только охлаждённые морепродукты премиум-категории: фаланги камчатского краба, тигровые креветки, кальмары, осьминоги — всё свежее, без заморозки. Цитрусовые соусы, лаймовые заправки, свежие овощи, нежная брынза — мы собираем салаты так, чтобы каждый ингредиент был слышен и раскрывался.



Салат с морепродуктами
и лаймовой заправкой

170 г 1580

Salad with seafood and lime sauce

К блюду рекомендуем
«А-Нобис Стрит Арт #1»,
Зект, Брют,
Австрия, Бургенланд

We recommend
«A-Nobis Street Art #1»
with this dish, Sekt, Brut,
Austria, Burgenland

Хенд-ролл с острым
осьминогом

Spicy Octopus Hand Roll

35 г 350



Ролл с охлажденным
лососем, фалангой краба
и красной икрой 180 г 2350

Roll with chilled salmon, crab and red caviar

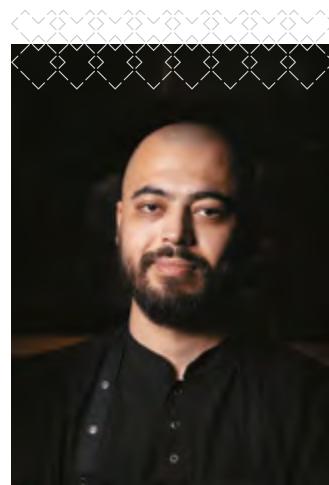
Изысканное сочетание нежного охлажденного лосося,
сладковатого крабового мяса и красной икры создает
настоящий гастрономический шедевр



Осьминог с молодым
картофелем и соусом
чкмерули 320 г 1950

Octopus with new potatoes and chkmerruli

Нежный, слегка обжаренный осьминог, сохранивший свою
упругость, гармонично сочетается с ароматным молодым
картофелем и ярким, пряным соусом чкмерули на основе
зелени, чеснока и орехов



Бренд-шеф японского
направления Альберт Замилев

68 шотов фирменных настоек
в авторской подаче



Восточный караван
(плато настоек из 68
порций)

Eastern Caravan (plateau
of tinctures of 68 servings)

68 x 40 мл 14700

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



Спелые ягоды, фрукты,
цитрусовые ботаникалы,
ароматные травы, специи
и наши оригинальные
рецептуры, которые мы
совершенствовали годами
– все это фирменные
настойки Чабреца,
собранные в авторском
сете “Восточный караван”.
Выдерживаем их до трёх
месяцев, получая среднюю
крепость 28-30 градусов,
и никогда не экономим
на ингредиентах.



Бренд-бармен ресторанной
концепции «Чабрец»
Андрей Половков

Выдержанный негрони

Seasoned negroni

95 мл 1400



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.

