



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





Вареники  
с картофелем

400 г 450



Котлеты  
куриные

400 г 690



Пельмени  
домашние

400 г 690



Блины  
с мясом

260 г 560

Сырники  
300 г 570

# 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*



Домашняя аджика  
Homemade adzhika

120/50 г 340



Лобιο «Лебиа Харкалия»

180/50 г 490

Lobio «Lebia Harkalia»

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



Чим чи

140 г 370

Kimchi salad

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



Баклажан с гранатовым соусом,  
вялеными томатами и брынзой

165 г 590

Eggplant with pomegranate sauce, dried tomatoes and homemade cheese



Домашнее сало

50/40/15 г 480

Homemade lard

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



Паштет из куриной печени  
с луком конфи

80/40/20 г 490

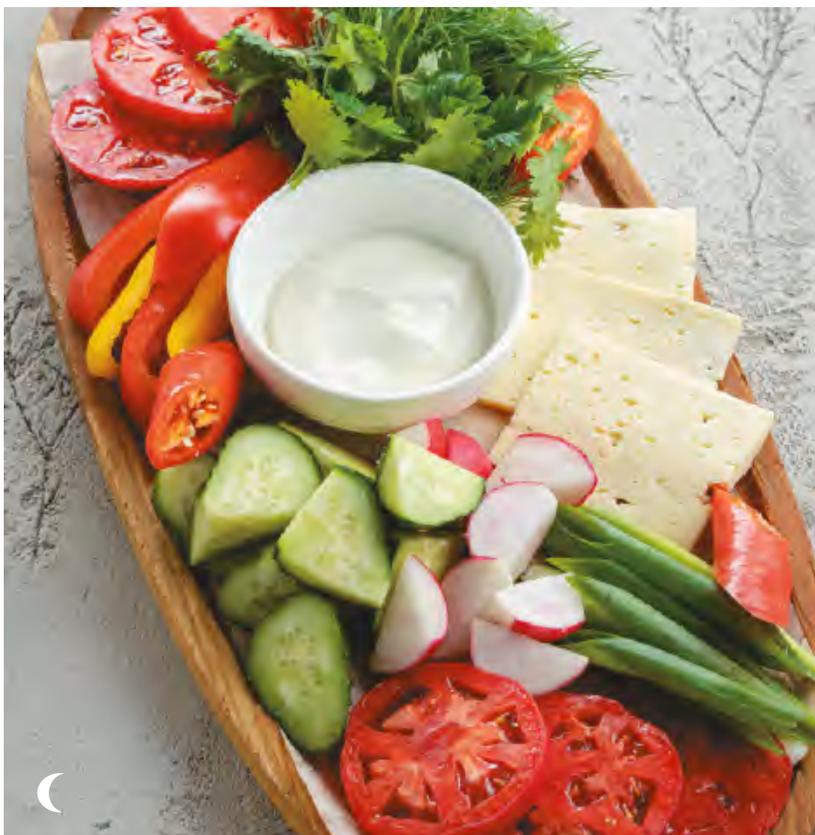
Chicken liver pate with onion confit

## Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian cheese served on a platter

На одного for one person 240/20/20 г 780

На компанию for 4-5 people 480/45/40 г 1390



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 490

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 1550

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



Икра из запечённых  
на мангале баклажанов  
Grilled eggplant spread

130/40 г 560



Шпроты на зерновом хлебе  
Sprats on grain bread

175 г 580



new



### 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

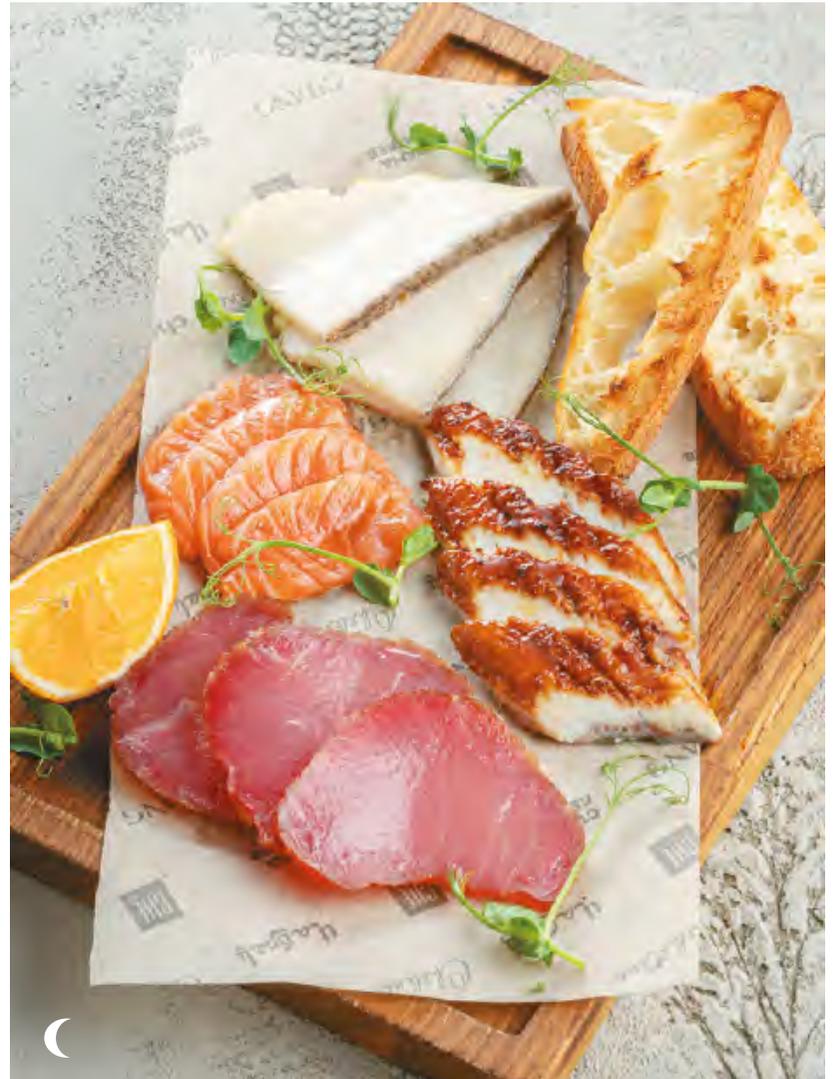
Нарезанные лосось и авокадо с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с яичным гелем и чиабаттой



### Селёдка с картофелем

100/150/30 г 570

Herring with potatoes



### Рыбное плато

160/80 г 1450

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



Сырное ассорти с виноградом

230/120 г 1490

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

# САЛАТЫ

salads



Узбекские томаты

Uzbek tomatoes

100 г 570



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 540

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 830



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 790



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 740



Салат «Яхна-Тил»

210 г 730

«Yakhna-Til» salad with beef tongue

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



new

Хе с мраморной говяжьей вырезкой

200/100 г 730

Khe with marbled beef tenderloin

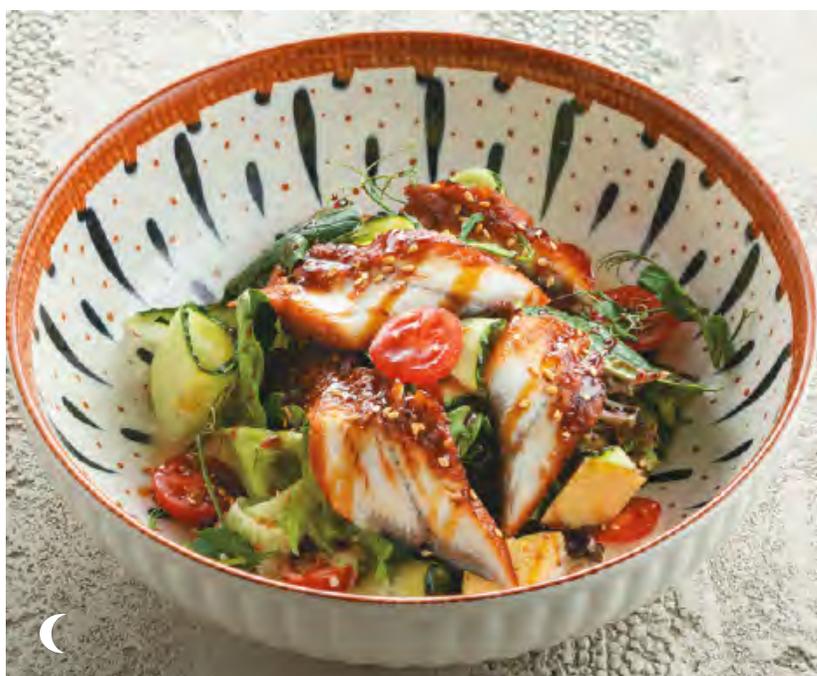
Хе с мраморной говяжьей вырезкой

200/100/50 г 850

(подаётся с рюмкой охлажденной водки)

Khe with marbled beef tenderloin

Маринованная по традиционному рецепту говядина, с пряными овощами и специями



Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 850

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



Тёплый салат с куриной печенью  
в гранатовом соусе

240 г 730

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

180 г 650

Salad with homemade cheese

Салат из свежих овощей, запечённого сладкого болгарского перца и домашнего рассольного сыра (брынзы), с пряной заправкой из уксуса и горчицы



Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

240 г 1190

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 «Цезарь»  
с куриной грудкой

240 г 760

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

240 г 950

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 «Ташкент»

210 г 690

«Tashkent» salad with boiled beef

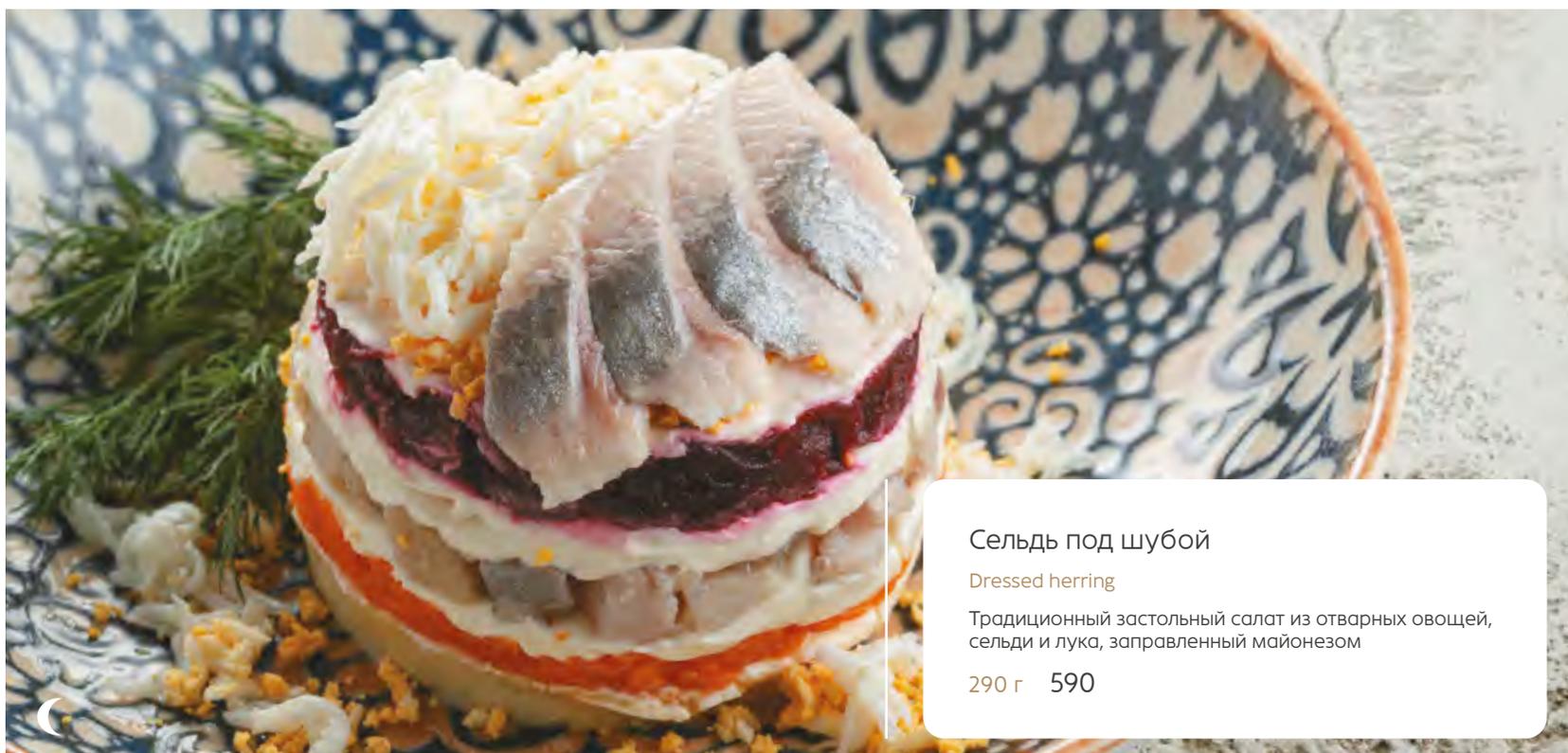
Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри



Салат с хрустящим баклажаном  
и тигровыми креветками

340 г 1060

Salad with crispy eggplant and tiger shrimp



### Сельдь под шубой

Dressed herring

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

290 г 590

Винегрет  
с маринованными  
груздями и сельдью

240 г 640

Vinaigrette with pickled milk mushrooms and herring

Винегрет  
с маринованными  
груздями

220 г 560

Vinaigrette with pickled milk mushrooms



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



«Оливье» с докторской колбасой  
и ростбифом

230/30 г 690

«Оливье» с докторской колбасой  
Russian salad with bologna

235 г 580

Russian salad with bologna and roast beef



# 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

*\*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



### Хаш (готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)

Hash soup (cook on Fridays, Saturdays and Sundays)

Горячий наваристый суп на жирном мясном бульоне

400/30 г 740



### 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



### Чучвара шурпа

260/40 г 690

Chuchvara Shurpa (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка, со сметаной

new

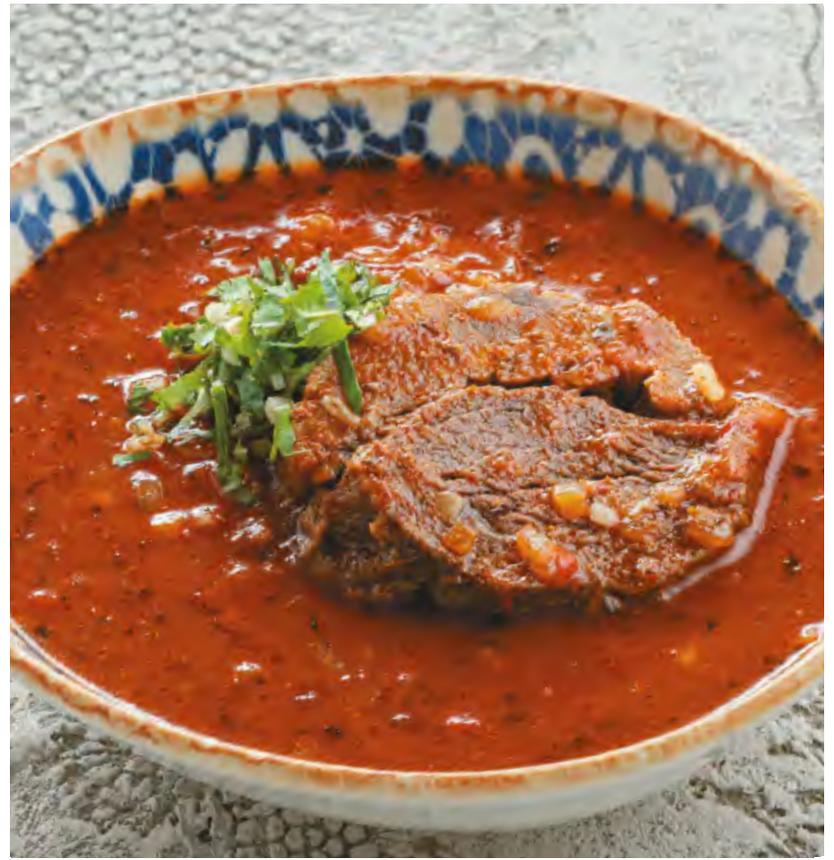


Машевый суп

370/30 г 630

Mung bean soup

Сытный суп с машем, рисом и овощами



Харчо

340 г 680

Kharcho soup with spicy beef

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями



Гороховый суп с копченым ребром и беконом

430 г 670

Pea soup



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 330 г 630  
и рисом

Salmon and rice miso soup

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

Мисо суп с тофу 280 г 390

Miso soup with tofu



Том-ям с курицей и грибами

360/100 г 820

Tom Yum with chicken and mushrooms



Том-ям с морепродуктами

360/100 г 990

Seafood Tom Yum

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

# ВЫПЕЧКА

pastry



Хачапури с двойным  
сыром сулгуни



Double cheese Khachapuri (pie)

Хачапури по-мерельски 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 640

### Хачапури по-аджарски

Adjarian-style Khachapuri (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста с сыром сулгуни и яйцом

310 г 820

### 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 850

 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



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



## СНЕ буречище

Big size Cheburek

|            |             |       |      |                         |                    |       |     |
|------------|-------------|-------|------|-------------------------|--------------------|-------|-----|
| С ягнёнком | With lamb   | 320 г | 1190 | С говядиной<br>и свиной | With beef and pork | 320 г | 990 |
| С сыром    | With cheese | 300 г | 940  |                         |                    |       |     |



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 сулгуни, шпината и лука, 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 110 г 450

и маскарпоне, 2 шт.

Cherries and mascarpone Cheburek mini, 2 pcs



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



### 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 930



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 750

Chicken pilaf

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



### Плов «Праздничный» с говядиной

360 г 850

*(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

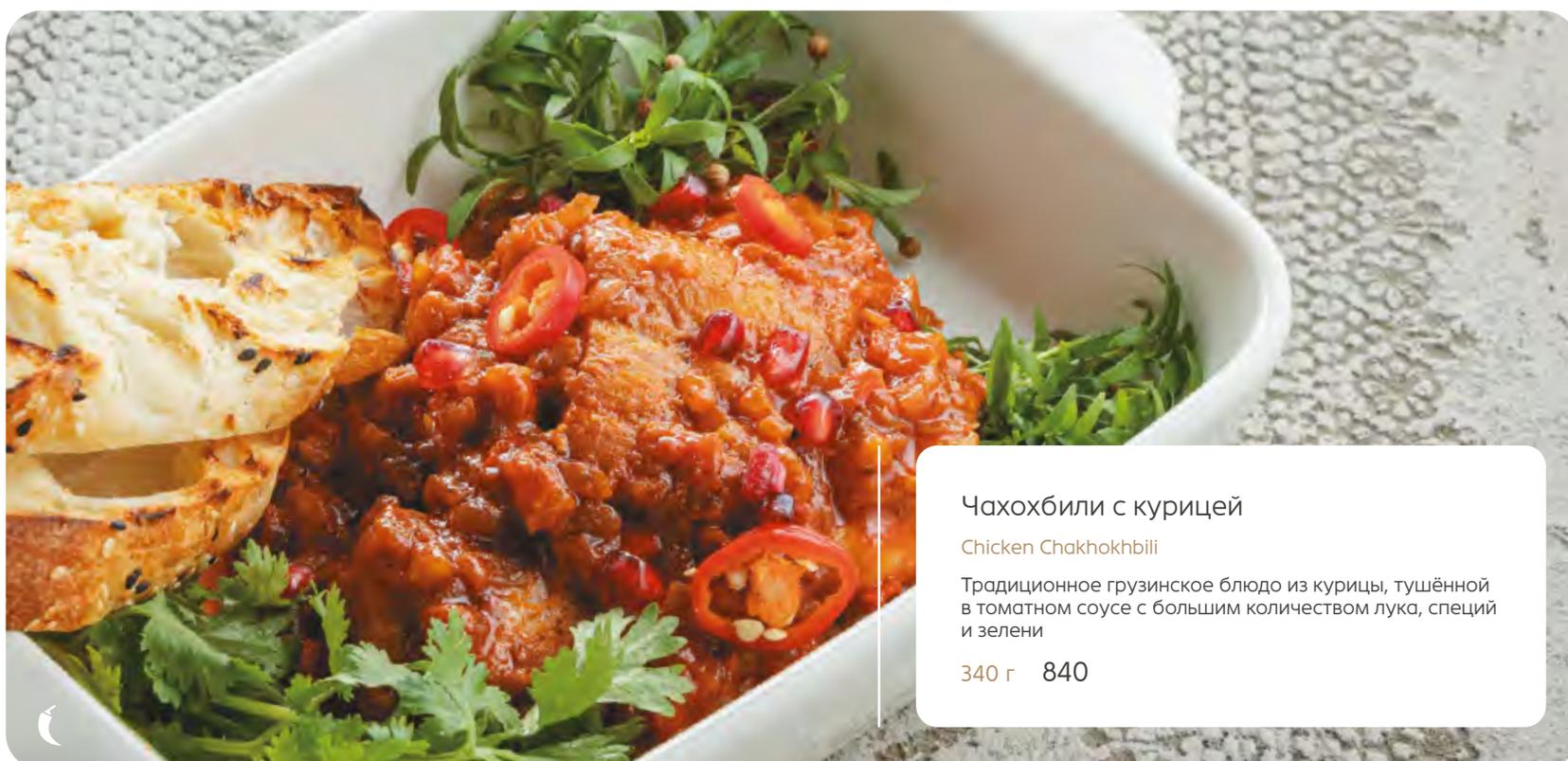


### Медальоны из мраморной говяжьей вырезки с домашней аджикой и печеным чесноком

320 г 1340

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



### Казан-кабоб с говядиной на одного

Kazan kebab with beef for one person

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни — национальное жаркое из сочного говяжьего мяса, запечённого на кости, и картофеля. Сервируется с нарезкой из свежих овощей и с красным луком

330 г 1270

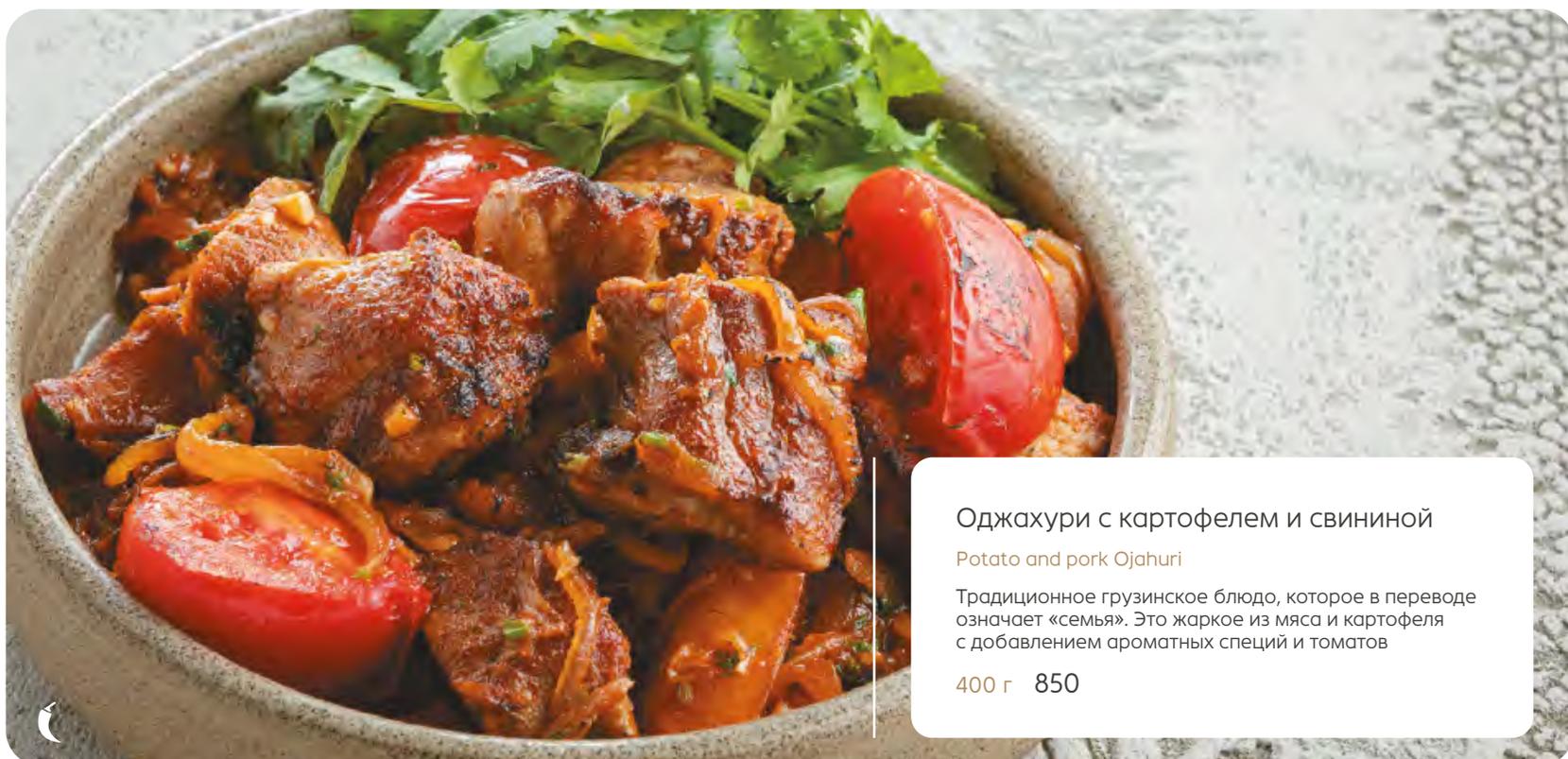


### Казан-кабоб с ягнёнком на одного

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



### Оджахури с картофелем и свинойной

Potato and pork Ojakhuri

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

400 г 850

### Гуляш с гречей

Goulash with buckwheat

330 г 860



### 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



Товук сай

200/120 г 740

Tovuq Sai

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



Гош сай с мраморной говядиной

Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом

250/120 г 1030



Жареный лагман с мраморной говядиной в фирменном маринаде  
Fried Laghman with marbled beef in specialty marinade

500 г 1590



Куриная грудка горячего копчения 350 г 750  
с булгуром и сливочным соусом  
терияки

Hot-smoked chicken breast with bulgur and creamy teriyaki sauce



Жареный картофель с томленой 290 г 1060  
говядиной и соусом горгонзола

Fried potatoes with stewed beef and gorgonzola sauce



Шаверма в лаваше с цыплёнком 330 г 740

Lavash-wrapped shawarma with chicken



Хинкали с говядиной  
и свиной, 1 шт. (от 3 шт.)

100 г 220

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

Хинкали жареные с говядиной  
и свиной, 1 шт. (от 3 шт.)

100 г 230

Fried beef and pork Khinkali (big dumplings), 1 pc (from 3 pcs)

*\*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*

new



**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



**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



Жареная чучвара с ягнёнком  
(подаётся со сметаной)

200/40 г 830

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



Манты с лососем и треской  
(подаются со сметаной)

190/50 г 850

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



Домашние пельмени с соусом  
горгонзола

230 г 760

Homemade dumplings with gorgonzola sauce

Традиционные пельмени ручной лепки, наполненные сочным мясным фаршем. Подаются с пикантным сливочным соусом горгонзола

new



### Домашние пельмени со сметаной

Homemade dumplings with sour cream

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

230 г 640



Жареные манты с мясом и картофелем (подаются со сметаной и острым соевым соусом)

300/20/40 г 620

Meat and potatoes fried manti (served with sour cream and spicy soy sauce)

# МАНГАЛ

## BBQ

Скёрт стейк

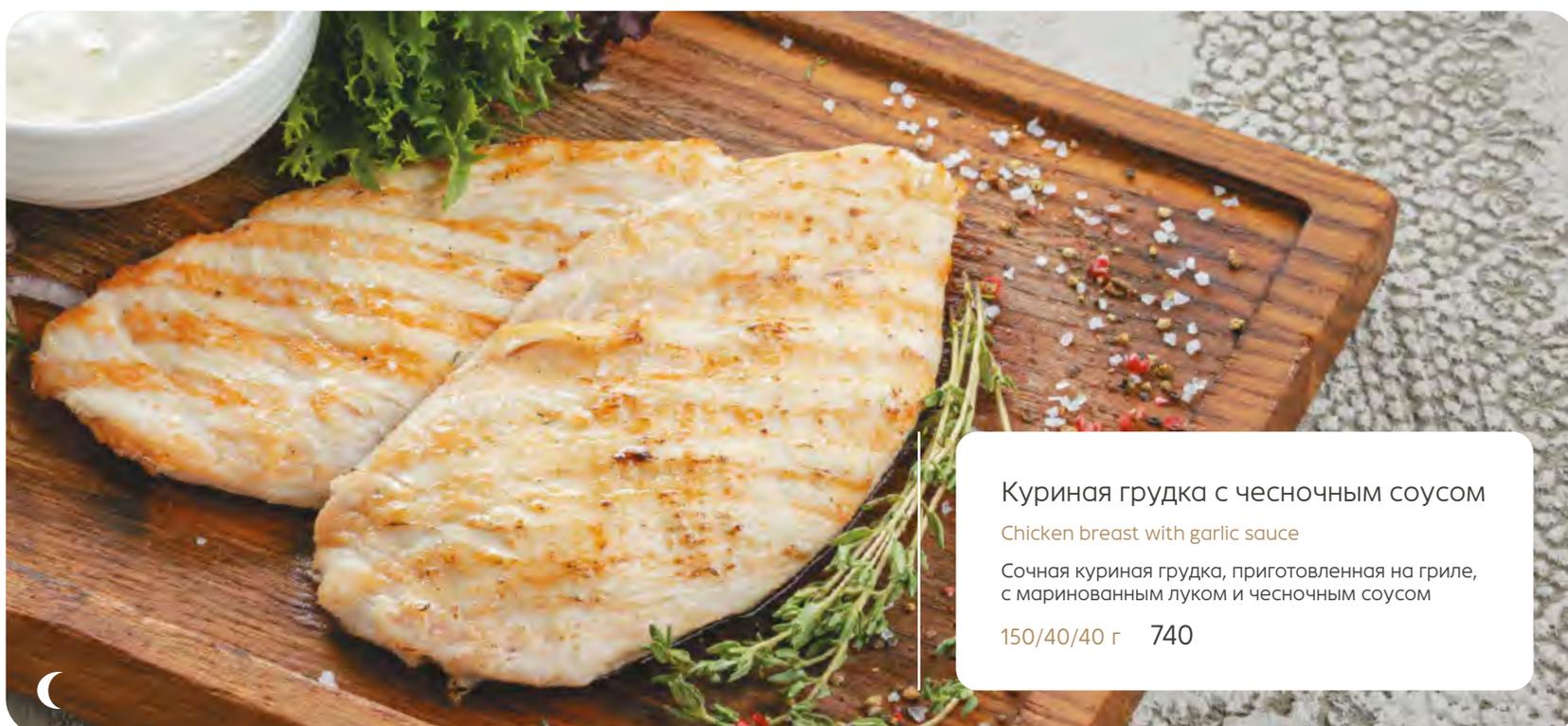


Skirt steak

Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка

170/40/5 г 1530





### 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



### 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

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



Стейк из лосося горячего копчения

210 г 1790

Hot-smoked salmon steak



Дорадо на гриле  
(можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 1390



Филе дорадо со шпинатом  
в томатном соусе

Dorado fillet with spinach in tomato sauce

280 г 1050



Шашлык из мякоти ягнёнка 200/30 г 1190

Boneless lamb kebab

Шашлык из куриного бедра 210/30 г 830

Chicken thigh kebab

Шашлык из куриной грудки 200/30 г 810

Chicken breast kebab



Люля-кебаб из ягнёнка 190/30 г 1070

Lamb Lyulya kebab

Люля-кебаб из ягнёнка по-гиздвански 190/30 г 1070

Lamb Lyulya kebab in Gizhduvan style



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

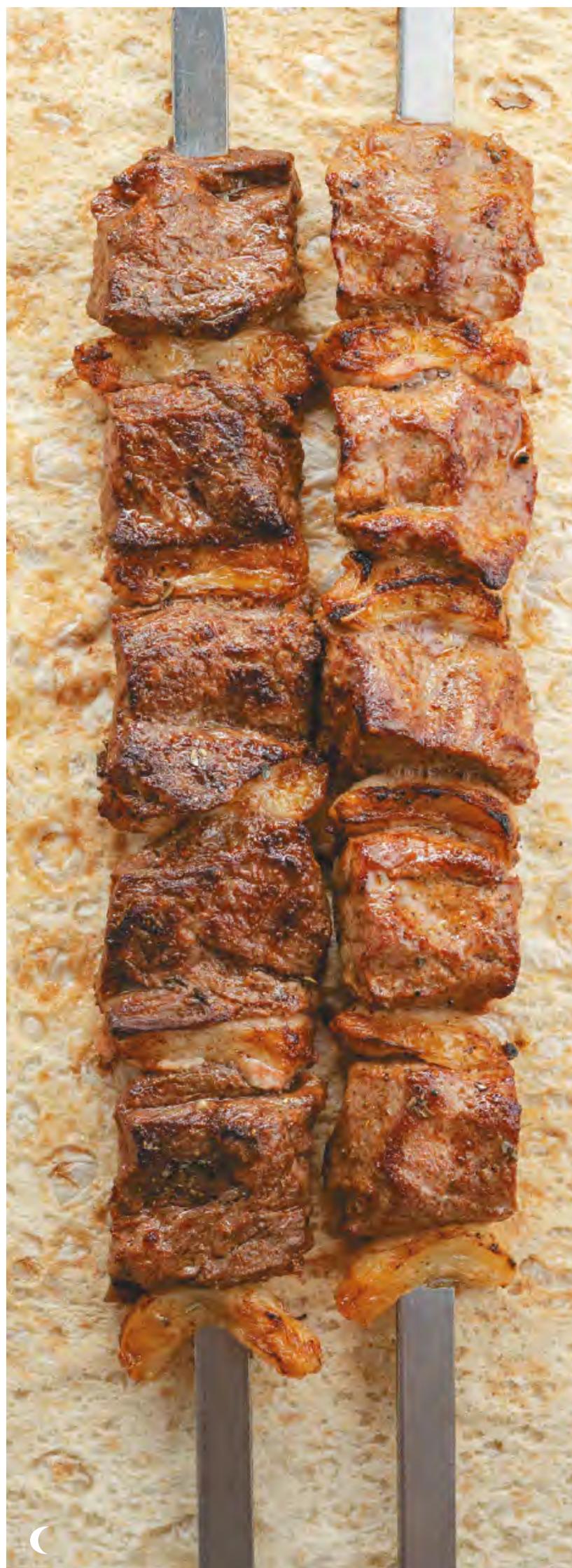
Pork neck kebab

210/30 г 890

Шашлык из мраморной говядины

Marbled beef kebab

200/30 г 1690





Люля-кебаб из цыплёнка

Chicken Lyulya kebab

190/30 г

750

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

Традиционный Чайханский плов в казане на большую компанию

1000 г 2980





Только по предзаказу за 5 часов

**Запечённый бок ягнёнка на четверых**  
(готовим по пятницам, субботам  
и воскресеньям)

Baked rack of lamb for 4 people (we cook it on Fridays,  
Saturdays and Sundays)

Ароматное и сытное блюдо на большую компанию:  
нежное запечённое мясо боковой части молодого  
ягнёнка с тремя соусами, томатами черри и зеленью

2800 г 13500





### Мясное ассорти на мангале XXL

Meat plate on grill XXL

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)

490/350/100/80 г 3100

Chicken Saj for 3 people

**Садж из ягнёнка**  
(на 3 персоны)

490/350/100/80 г 4600

Lamb Saj for 3 people

**Садж из говядины**  
(на 3 персоны)

490/350/100/80 г 4350

Beef Saj for 3 people

**Садж-ассорти**  
(на 7 персон)

1130/1350 г 7800

Assorted Saj for 7 people: pieces of beef, lamb and chicken, fried in oil with grilled vegetables, tomatoes, spices and Katlama





Казан-кабоб с говядиной и битыми  
огурцами в афганском казане

Beef Kazan kebab with smashed cucumbers i  
n an Afghan cauldron

1650/100 г 5100

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



### 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

### Цыплёнок табака

400 г 1690

Chicken Tabaka



### Шея молодого ягненка, томленная в таджине

1300 г 4790

Lamb neck stewed in tagine

Нежнейшая шея ягненка, медленно томленная в ароматных специях в таджине



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<br>Garlic sauce     | 40 г | 110 |
| Перечный соус<br>Pepper sauce      | 40 г | 220 |
| Сметанный соус<br>Sour cream sauce | 40 г | 110 |
| Томатный соус<br>Tomato sauce      | 40 г | 90  |
| Катык<br>Katyk                     | 40 г | 90  |
| Наршараб<br>Narsharab              | 40 г | 190 |
| Аджика<br>Adjika                   | 40 г | 270 |



|  |          |              |
|--|----------|--------------|
| Гренки<br>с чесночным соусом<br>Croutons with garlic sauce | 100/30 г | 390          |
| Жареный /<br>отварной картофель<br>Fried / boiled potatoes | 150 г    | 320 /<br>270 |
| Картофельное пюре<br>Mashed potatoes                       | 150 г    | 290          |
| ☾ Картофель фри<br>French fries                            | 170/40 г | 490          |
| Рис басмати<br>Basmati rice                                | 150 г    | 320          |
| ☾ Шашлык овощной<br>Vegetable kebab                        | 170 г    | 450          |
| ☾ Кукуруза на гриле<br>Grilled corn                        | 250 г    | 530          |
| Жареные шампиньоны<br>Grilled champignons                  | 110 г    | 490          |

# ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

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





Гриль-ролл с окунем и креветкой

Grilled perch and shrimp roll

235 г 750



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 |



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

220/30 г 1350

Hot Philadelphia roll with cheese sauce



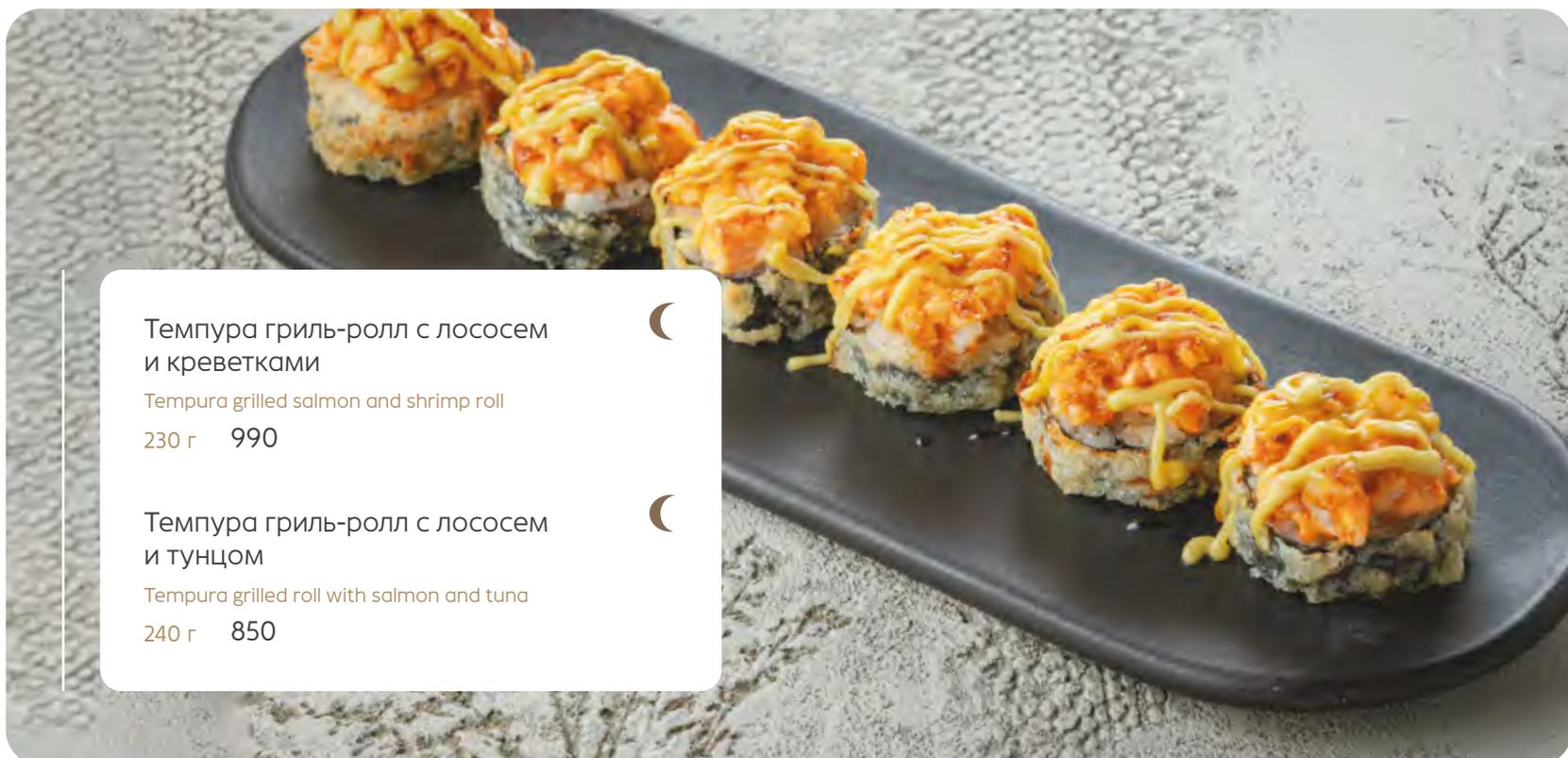
«Филадельфия» с лососем



Philadelphia salmon roll

Самый нежный ролл с начинкой из сливочного сыра и свежего огурца, обёрнутый кусочками атлантического лосося

235 г 1190



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



«Филадельфия» с угрём

230 г 1190

Philadelphia eel roll



Ролл с тигровыми креветками,  
лососем и манговым соусом

250 г 1270

Tiger shrimps and salmon roll with mango sauce



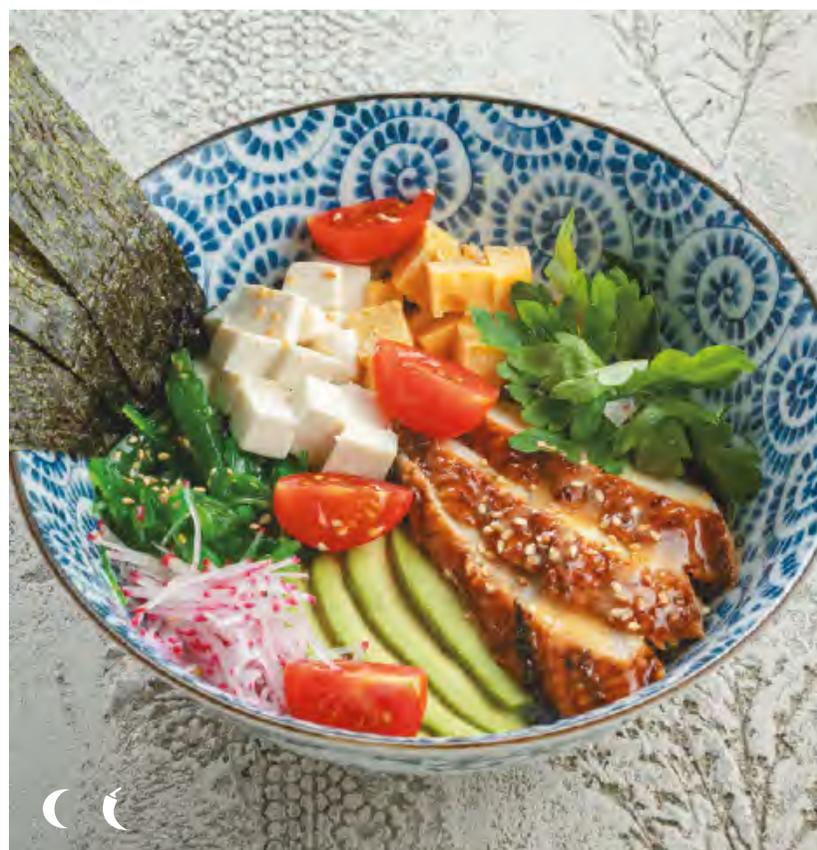
Острый ролл с угрём  
Spicy eel roll

185/30 г 820

Гриль-ролл с угрём и японским омлетом

Grilled eel and Japanese omelet roll

185/30 г 830



Поке с угрём

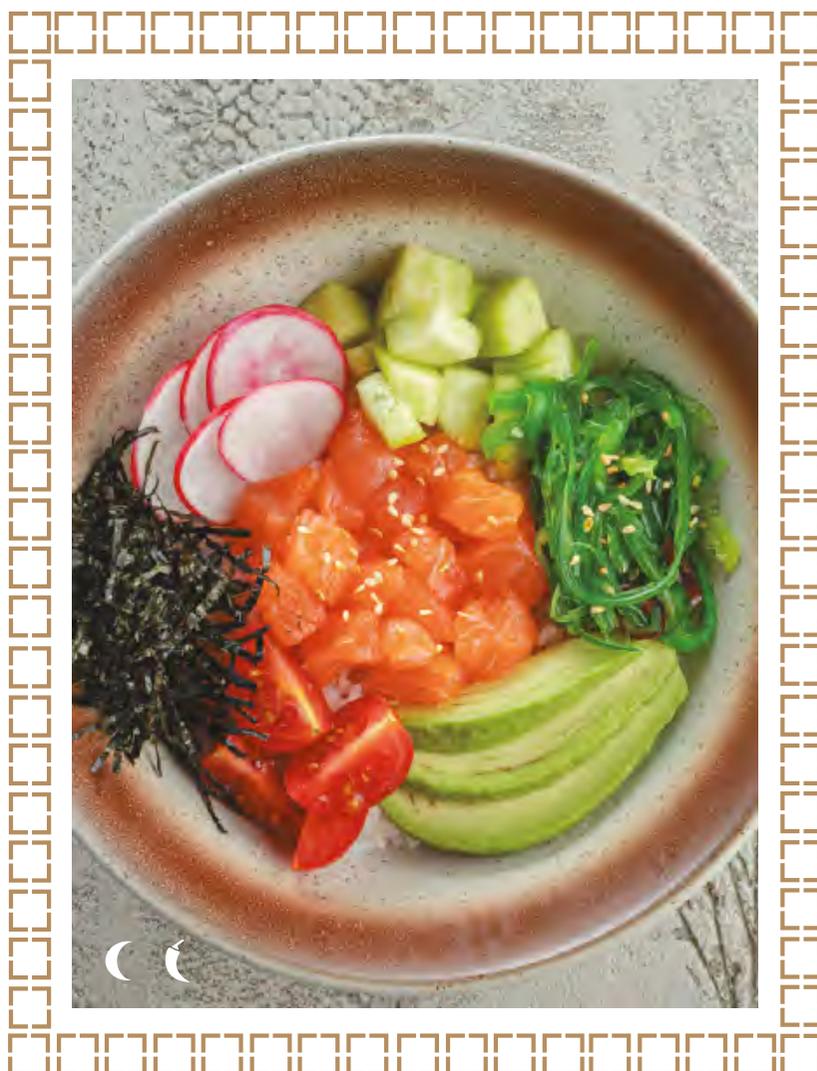
250 г 920

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



Тунец с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

Tuna with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

110 г 320 г

Лосось с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

Salmon with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

110 г 320 г

Угорь с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

Eel with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

110 г 320 г



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. (от 3 шт.)

35 г

350

Sushi with tatakhi salmon and avocado Hass, 1 pc (from 3 pcs)

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



# ПРЕМИУМ ЯПОНИЯ

Japan Premium

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-ролл с камчатским крабом и лососем

210/30 г 1650

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab



Опалённая «Филадельфия» с трюфельным кремом и икрой летучей рыбы

265 г 1490

Seared Philadelphia roll with truffle cream and flying fish caviar



Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

Grilled crab and scallop roll

230 г 1850



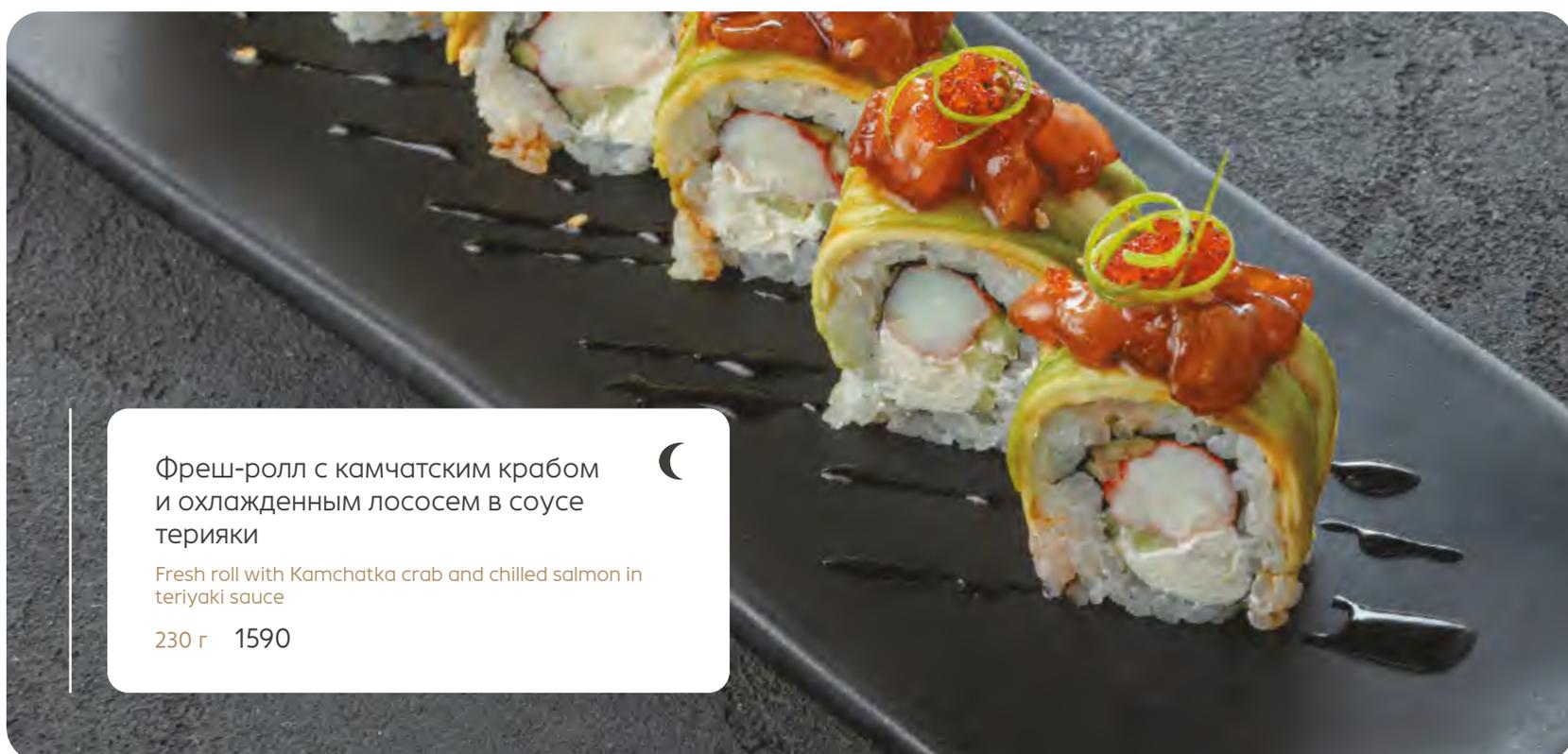


Татаки "Филадельфия" с фалангой камчатского краба



Tataki Philadelphia with Kamchatka crab phalanx

275 г 1990



Фреш-ролл с камчатским крабом и охлажденным лососем в соусе терияки



Fresh roll with Kamchatka crab and chilled salmon in teriyaki sauce

230 г 1590



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

# ДЕСЕРТЫ

desserts



Орешки с кремом из варёной сгущёнки  
(7 штук)

140 г

580

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 7pcs

Орешки с кремом из варёной сгущёнки  
(14 штук)

280 г

850

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 14 pcs





Шоколадный фондан с ванильным мороженым  
Chocolate fondant with vanilla ice cream

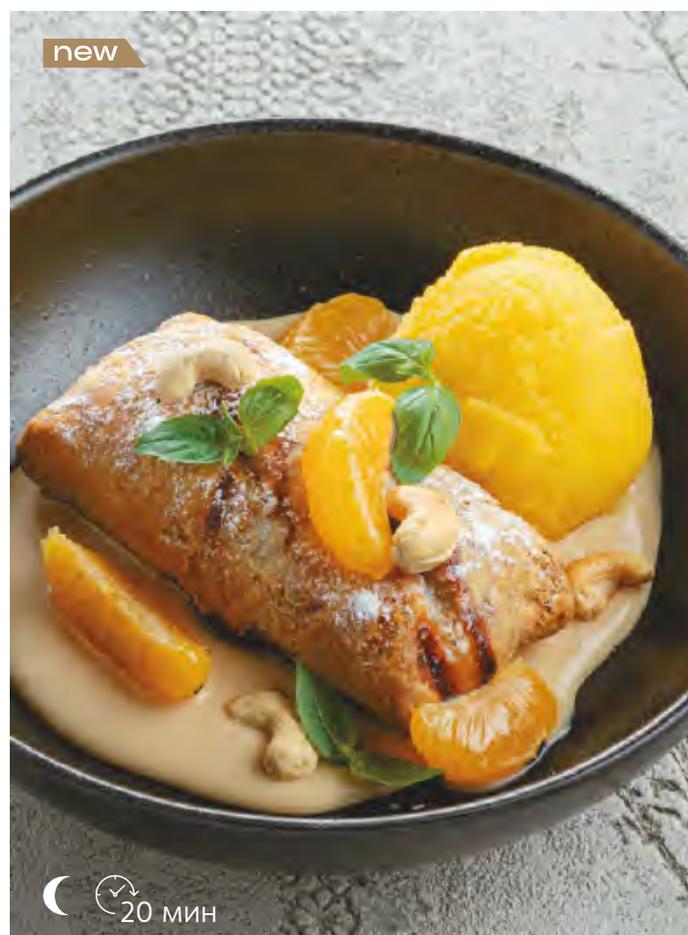
150/55 г 790



Мильфей с ягодами и ванильным кремом

210/15/25 г 740

Mille-feuille with berries and vanilla cream



new

20 мин

Мандариновый штрудель с кешью и сорбетом

115\70\50 790

Mandarin strudel with cashews and sorbet

Хрустящий штрудель с мандаринами и кешью, дополненный освежающим сорбетом



Баскский чизкейк  
Basque Burnt cheesecake

160 г 590



Медовик  
Medovik (honey cake)

105/30 г 640



Десерт «Павлова» с черносливом  
и карамелью

«Pavlova» dessert with prunes and caramel

Торт-бизе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом  
под карамельным соусом

180/10 г 570

Домашнее варенье  
(на выбор)

Homemade jam

100 г 340

Деревенский мёд

Honey

100 г 230



Миндальный бисквит с ягодами  
и кокосовым кремом

215 г 590

Almond cake with berries and coconut cream

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кремом, кокосовой стружкой и малиной



Сметанник с клубничным вареньем

160/20/30 г 630

Smetannik (sour cream cake) with strawberry jam

Нежный сметанный крем, воздушный бисквит и клубничное варенье

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*



CHE  
GROUP

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.