



## ДОРОГИЕ ГОСТИ

Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане!

Когда в 2001 году мы создавали первую Чайхону №1, то и представить не могли, какой удивительный и долгий путь нам предстоит. Путь полный экспериментов и новых открытий.

Мы начинали с восточной концепции, но в 2010 году решили, что пришло время меняться и создали уникальный формат городского ресторана под любые желания Гостя. Поменяли дизайн интерьеров, добавили хороший звук, концерты и вечеринки по выходным, караоке и детскую анимацию, создали авторское сезонное меню Hungry Chef Magazine.

Мы взяли с собой в будущее только самое важное – уют, гостеприимство, заботу о людях и безупречный вкус. И мы очень рады, что вам нравится то, что мы делаем.

Ждем вас и ваших близких снова в ресторанах **VASILCHUKI Chaihona №1!**

Алексей и Дмитрий Васильчуки

vasilchuki\_brothers





Меню  
с картинками

## МЕНЮ КУХНИ

### НАМАЗКИ

Намазки – самый популярный перекус с кусочком свежей лепёшки

<i>new</i>	<b>Дзадзики</b> <sup>155 г</sup> Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной	260.-
<i>new</i>	<b>Молодые сыры</b> <sup>145 г</sup> Смесь молодых сыров рикотта, фета греческая, кремлетте со сливками и чесночной пастой со специями	300.-
	<b>Домашняя икра из овощей</b> <sup>150 г/1 шт.</sup> Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подаётся с лепёшкой роти парата	440.-
	<b>Баба гануш</b> <sup>160 г</sup> Намазка из запечённых баклажанов и гороха нут. Заправляется оливковым маслом, лимонным фрешем и специями	260.-

Лепёшка из тандыра <sup>1 шт./120 г</sup> 80.-

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>new</i>	<b>Сет брускетт на выбор</b> <sup>40/40/40 г</sup> • С угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом; • С лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой; • С тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили	440.-
	<b>Брускетта с сельдью</b> <sup>170 г</sup> и молодым картофелем	280.-
	<b>Закуска из печёных на углях баклажанов</b> <sup>235 г</sup> Со сладким перцем, томатами с чесноком и кинзой	460.-
	<b>Розовые томаты и огурцы</b> <sup>300/50 г</sup> с чесночным соусом	450.-



#### ДОРОГИЕ ГОСТИ,

За время своего существования Чайхона №1 превратилась из небольшого кафе с восточной кухней в крупнейший ресторанный проект России, и моя главная задача сегодня – предлагать гостям только самое лучшее.

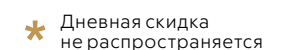
Я много путешествую, изучаю и коллекционирую кулинарные книги авторов и шефов со всего мира, общаюсь с коллегами и экспериментирую на кухне. Хочу, чтобы наши гости могли пробовать блюда, не уступающие в качестве и вкусе мировым ресторанам.

С Ч1 братьев Васильчуков у вас всегда есть повод собраться за одним столом большой компанией и просто хорошо провести время.

Приятного аппетита!


Корпоративный бренд-шеф  
Сергей Сущенко

batmansergey



	<b>Ассорти домашних сыров</b> 200 г Качота, копчёный сулугуни, чечил и скаморца	620.-
 <i>new</i>	<b>Ассорти из итальянских сыров</b> 360/50 г Камамбер, горгонзола, пармезан, раклет, фиор делле альпи, сыр швейцарский и чеддер. Подаётся с фруктовой горчицей	1 620.-
	<b>Казы по-татарски</b> 80/10 г Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся со свежей зеленью, луком и перцем чили	360.-
	<b>Казы по-узбекски</b> 80/10 г Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся со свежей зеленью, луком и перцем чили	360.-
<i>new</i>	<b>Отварной говяжий язык</b> 100/30 г Подаётся с хреном или горчицей	310.-
	<b>Домашние соленья</b> 300 г Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подаётся с ароматной зеленью	370.-
	<b>Капуста квашеная</b> 160 г	100.-
	<b>Огурцы бочковые</b> 160 г	100.-
	<b>Помидоры</b> 160 г	100.-
	<b>Свежая зелень</b> 70 г Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	200.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	<b>Запечённый баклажан</b> 250 г с сыром фета и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	460.-
	<b>Жареный сулугуни с томатами</b> 140/100 г	405.-
<i>new</i>	<b>Жареный халлуми с томатами</b> 180 г	710.-
<i>new</i>	<b>Гренки чесночные</b> 100 г	130.-

## САЛАТЫ

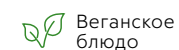
 <i>new</i>	<b>Табуле</b> 150 г Из свежей зелени, булгура и томатов	270.-
	<b>Ачичук</b> 150 г Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	310.-
	<b>Ташкент</b> 160 г Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	410.-
	<b>Цезарь с курицей</b> 280 г	610.-
	<b>Цезарь с креветками</b> 250 г	650.-
	<b>Салат с рукколой и креветками</b> 215 г С томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	710.-
	<b>Моцарелла с томатами и соусом песто</b> 230 г С рукколой и бальзамическим кремом	510.-
	<b>Греческий салат</b> 350 г	580.-
	<b>Салат с языком и рукколой</b> 150 г с ореховым соусом	420.-
<i>new</i>	<b>Оливье с курицей</b> , 200 г мясом криля и икрой тобико	320.-
	<b>Узбекский салат из нежной телятины с овощами</b> В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и кинзой	410.-
	<b>Салат из свежих овощей</b> 300 г Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	360.-
	<b>Витаминный салат</b> 150 г Из капусты и сладкой моркови, заправленных чесночным маслом	190.-



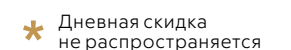
Любимые блюда



Острое блюдо





Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

## Сет брускетт на деревенском хлебе на выбор:

-  с угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом
- с лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой
-  с тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили

440.-

40/40/40 г



## Греческий салат

Классический салат из сладкого перца, томатов, огурцов, красного лука, маслин, оливок, сыра фета и гренок

580.-

350 г



## ШАУРМА

Кусочки обжаренного мяса с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

С курицей <sup>285 г</sup>	370.-
С телятиной <sup>285 г</sup>	495.-
С бараниной <sup>285 г</sup>	530.-

## ПЕЧЁМ

	Кок-самса с сулугуни и зеленью <sup>1 шт./115 г</sup>	250.-
	Кок-самса с сулугуни и томатами <sup>1 шт./115 г</sup>	250.-
♥	Самса бейби с телятиной <sup>2 шт./80 г</sup>	230.-
	Самса с бараниной <sup>1 шт./100 г</sup>	230.-
new	Хачапури по-мегрельски с сыром <sup>400 г</sup> Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	380.-
new	Хачапури по-аджарски <sup>315 г</sup> В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком	360.-
	Лепёшка из тандыра <sup>1 шт./120 г</sup>	80.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ

new	Хинкали с говядиной <sup>3 шт./300 г</sup>	270.-
new	Хинкали с бараниной <sup>3 шт./300 г</sup>	315.-
	Манты с бараниной <sup>190/30 г</sup> Подаются со сметаной	370.-
	Классические пельмени с говядиной <sup>270 г</sup>	440.-

## ЖАРИМ

### Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

🌿	С овощами <sup>180 г</sup>	250.-
🌿	С тыквой <sup>180 г</sup>	250.-
	С сыром <sup>180 г</sup>	250.-
	С бараниной <sup>180 г</sup>	280.-

### Чебуреки

	С курицей <sup>2 шт./150 г</sup>	225.-
	С телятиной <sup>160 г</sup>	290.-
♥	С бараниной <sup>160 г</sup>	290.-

## Шаурма с телятиной

Кусочки обжаренной телятины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

|  
**495.-**  
<sup>285 г</sup>



## СУПЫ

Суп куриный с домашней лапшой <sup>250 г</sup>	290.-
Лагман <sup>300/20 г</sup> Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	380.-
Шурпа <sup>300 г</sup> Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	430.-
Рыбный суп с овощами и шафраном <sup>300/25 г</sup> Уха из лосося и сибаса с картофелем, сельдереем, болгарским перцем, томатами и душистым шафраном	450.-
Домашний борщ <sup>300/30 г</sup> С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	330.-
Щавелевый суп с телятиной <sup>250/30 г</sup> Подается с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	315.-
Чучвара <sup>250/30 г</sup> Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подается со сметаной	330.-
Грибной крем-суп <sup>300/15 г</sup> Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	350.-
Русские щи <sup>250/80/30 г</sup> Из кислой капусты с телятиной. Подаются с чесночными гренками и сметаной	280.-
Харчо <sup>250/20 г</sup> Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	340.-
Мясная солянка с копченостями <sup>250/30/25 г</sup> Подается со сметаной, зеленью и лимоном	360.-
Суп-пюре из тыквы <sup>300/15 г</sup> Подается с пшеничными гренками	280.-

### ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ <sup>250 г</sup> 405.-

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

#### Добавки к плову:

Ачичук <sup>50 г</sup>	105.-
Маринованный лук <sup>20 г</sup>	70.-
Жареный чеснок <sup>30 г</sup>	70.-
Гранат <sup>20 г</sup>	70.-

## ГРИЛЬ И МАНГАЛ

* Цыпленок Табака <sup>1шт./50/50 г</sup> Подается с томатным соусом	620.-
* Стейк рибай с перечным соусом <sup>350 с.в./50 г</sup>	2 340.-
* Стейк из сёмги на гриле <sup>160/35/30/25 г</sup> Подается с сырным соусом, зеленью и лимоном	770.-

### Шашлык

Подается с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из курицы <sup>100/10 г</sup>	330.-
Из баранины с луком <sup>100/10 г</sup>	400.-
Из телятины с луком <sup>100/10 г</sup>	440.-
Из бараньей печени <sup>100/10 г</sup>	260.-

♥ Из сёмги <sup>100/25 г</sup> Подается с лимоном	600.-
--	-------

* Из креветок <sup>100/25 г</sup> Подается с лимоном	505.-
---	-------

### Люля-кебаб

Подается с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из баранины <sup>100/10 г</sup>	350.-
Из телятины <sup>100/10 г</sup>	340.-
Из курицы <sup>100/10 г</sup>	320.-

### Соусы к шашлыкам:

Аджика, Сметана, Наршараб, Песто, Соевый, <sup>30 мл</sup> Аджика Уйгурская, Цезарь, Хрен, Масло оливковое, Масло растительное, Горчица, Уксус бальзамик

Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, <sup>50 мл</sup> Ткемали Красный, Мацзони с зеленью и чесноком 100.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

## ДОБАВЬ ВКУСА\* С СОСА-COLA БЕЗ САХАРА

КУРИНЫЕ БЁДРЫШКИ НА ГРИЛЕ 240/130 г

Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

+ СОСА-COLA ZERO 330 мл

**530.-**



Предложение действительно при одновременной покупке указанного на макете блюда и напитка.\*  
Цена указана в соответствии с прейскурантом торговой точки. Подробности уточняйте у сотрудников торговой точки. Акция действует сегодня. Внешний вид товара и упаковок может отличаться от изображения в рекламных материалах. Количество товара ограничено. Coca-Cola и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company. © 2021 The Coca-Cola Company.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Горячие блюда из курицы

*new* Куриная грудка с овощами 245 г 400.-  
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем и огурцами

Куриные бёдрышки на гриле 240/130 г 480.-  
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

*new* Куриные котлеты с картофельным пюре 180/150/55 г 430.-  
Подаются с грибным соусом

### Горячие блюда из мяса

Домашние котлеты из телятины 160/150/40 г 505.-  
с картофельным пюре и трюфельным соусом

Бефстроганов 390 г 750.-  
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками  
С белыми грибами: 780.-

*new* \* Телятина с грибами в соевом соусе 230 г 700.-  
Со свежей зеленью и зёрнами граната

*new* \* Медальоны из говяжьей вырезки 160/120/40 г 860.-  
С цукини и пюре из моркови

\* Каре ягненка с соусом Бринджал 200/50 г 1 600.-

Пикантные колбаски 150/200/30 г 530.-  
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

Колбаски из баранины и говядины 150/200/30 г 530.-  
с сыром и болгарским перцем  
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

♥ Баранья печень с яблоками и луком 300 г 430.-  
Обжаренные в соевом соусе

### Горячие блюда из рыбы

\* Сёмга на пару с овощами 160/150/30/25 г 780.-  
С молодой фасолью, морковью и цукини. Подаётся с сырным соусом и лимоном

\* Дорадо на гриле 1 шт./250/69 г 740.-  
Запечённая с помидорами черри

## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г 150.-

Жареный картофель с грибами и луком 200 г 200.-

🌿 Овощи гриль 240/50 г 405.-

*new* Картофель черри с курдюком и чесноком 150 г 170.-

Картофель фри 150 г 150.-

Японский рис 150 г 150.-

Рис 150 г 150.-

## Суши

<b>Сяке</b> 35 г Лосось	80.-
<b>Кунсей</b> 35 г Лосось копчёный	90.-
<b>Магура</b> 35 г Тунец	100.-
<b>Унаги</b> 33 г Угорь	120.-
<b>Эби</b> 35 г Креветка	90.-



## Гунканы

<b>Сяке спайс</b> 35 г С лососем спайс	80.-
<b>Эби спайс</b> 35 г С креветкой спайс	80.-
<b>Унаги спайс</b> 35 г С угрём спайс	130.-
<b>Магура спайс</b> 35 г С тунцом спайс	80.-
<b>Кани спайс</b> 35 г С крабовым мясом сурими спайс	170.-



## Роллы

<b>Калифорния</b> 190 г Крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	495.-
<b>Филадельфия</b> 200 г Лосось, огурец, сыр филадельфия, икра красная	510.-
<b>Лосось Абури</b> 210 г Креветка, авокадо, лосось, тобико, соус спайси и унаги	530.-
<b>Дракон</b> 190 г Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, соус унаги	480.-
<b>Тёплый ролл четыре сыра</b> 220 г Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	370.-
<b>Тёплый ролл Кранч</b> 240 г Лосось, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, соус спайси и унаги	495.-

**Сяке Маки** 100 г  
Лосось 190.-

**Авокадо Маки** 100 г  
Ролл с авокадо 190.-

**Каппа Маки** 100 г  
Ролл с огурцом 190.-

**Унаги Маки** 100 г  
Ролл с угрём 260.-

**Текка Маки** 100 г  
Ролл с тунцом 260.-

**Креветка темпура** 220 г  
Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, соусы перикара и унаги 520.-

**Тунец трюфель** 210 г  
Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, соусы трюфельный и унаги 600.-

**Острый лосось с чили перцем** 220 г  
Лосось, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный 480.-

**С крабом и угрем в трюфельном соусе** 180 г  
Краб, угорь, авокадо, шампиньоны, соусы трюфельный и унаги 530.-

## Салаты

**Чука** 100/30/20 г  
Водоросли чука с семенами кунжута и ореховым соусом гамадари 260.-

## Супы

**Мисо суп** 250 г  
На основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зелёным луком и семенами кунжута 250.-

**Том ям** 320 г  
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лимонграссом и перцем чили 440.-

**Рекомендуем рис в качестве дополнения к супу** 150 г 50.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется



## ДЕСЕРТЫ

<i>new</i>	<b>Сырники</b> 280 г Со взбитыми сливками, клубникой, малиной, кресс салатом	440.-
	<b>Медовик</b> 120/30/30 г Подается с ванильным соусом и мороженым	250.-
	<b>Наполеон</b> 160/40 г Подается с клубничным и ванильным соусом	290.-
	<b>Шоколадный торт</b> 120/25 г Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	315.-
	<b>Павлова с ягодами</b> 220 г Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	495.-
	<b>Домашняя воздушная пахлава</b> 120 г С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом	250.-
	<b>Варенье на выбор</b> 100 г Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	130.-
	<b>Сорбет</b> 50 г Манго-маракуйя, лимон-лайм, малина-клубника	130.-
	<b>Мороженое</b> 50 г Ванильное, шоколадное, клубничное	110.-
	<b>Мёд таёжный</b> 100 г	130.-

### Фрукты и ягоды

**Фруктовая ваза** 1600 г 1 620.-  
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

#### Дополнительно к вазе:

**Банан, Апельсин, Грейпфрут,** 100 г 100.-  
**Груша, Яблоко**

**Киви, Ананас, Виноград** 100 г 135.-

**Физалис, Голубика** 50 г 280.-

**Клубника** 50 г 315.-

**Малина** 50 г 350.-

! Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты! Все цены указаны в рублях.

Еще больше новостей в Instagram по QR

