



## 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



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется



### **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



Любимые  
блюда



Острое  
блюдо



Веганское  
блюдо




Дневная скидка  
не распространяется

# МЕНЮ КУХНИ




## НАМАЗКИ

Намазки – самый популярный перекус с кусочком свежей лепёшки

- new* **Дзадзики** <sup>155 г</sup> 295.-  
Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной
- new* **Молодые сыры** <sup>145 г</sup> 335.-  
Смесь молодых сыров рикотта, фета греческая, кремлетте со сливками и чесночной пастой со специями
- Домашняя икра из овощей** <sup>150 г/1 шт.</sup> 490.-  
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой роти парата
-  **Баба гануш** <sup>160 г</sup> 295.-  
Намазка из запечённых баклажанов и гороха нут. Заправляется оливковым маслом, лимонным фрешем и специями

Лепёшка из тандыра <sup>1 шт./120 г</sup> 90.-

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- new*  **Сет брускетт на выбор** <sup>40/40/40 г</sup> 490.-
  - 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
-  **Брускетта с сельдью** <sup>170 г</sup> 310.-  
и молодым картофелем
-  **Закуска из печёных на углях баклажанов** <sup>235 г</sup> 510.-  
Со сладким перцем, томатами с чесноком и кинзой
- Розовые томаты и огурцы** <sup>300/50 г</sup> 495.-  
с чесночным соусом



Любимые блюда





Острое блюдо




Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

	<b>Ассорти домашних сыров</b> <sup>200 г</sup> Качота, копчёный сулугуни, чечил и скаморца	690.-
 <i>new</i>	<b>Ассорти из итальянских сыров</b> <sup>360/50 г</sup> Камамбер, горгонзола, пармезан, раклет, фиор делле альпи, сыр швейцарский и чеддер. Подается с фруктовой горчицей	1 800.-
	<b>Казы по-татарски</b> <sup>80/10 г</sup> Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью, луком и перцем чили	395.-
	<b>Казы по-узбекски</b> <sup>80/10 г</sup> Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью, луком и перцем чили	395.-
<i>new</i>	<b>Отварной говяжий язык</b> <sup>100/30 г</sup> Подается с хреном или горчицей	340.-
	<b>Домашние соленья</b> <sup>300 г</sup> Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	410.-
	<b>Капуста квашеная</b> <sup>160 г</sup>	110.-
	<b>Огурцы бочковые</b> <sup>160 г</sup>	110.-
	<b>Помидоры</b> <sup>160 г</sup>	110.-
	<b>Свежая зелень</b> <sup>70 г</sup> Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	220.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	<b>Запечённый баклажан</b> <sup>250 г</sup> с сыром фета и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	510.-
	<b>Жареный сулугуни с томатами</b> <sup>140/100 г</sup>	450.-
<i>new</i>	<b>Жареный халлуми с томатами</b> <sup>180 г</sup>	790.-
<i>new</i>	<b>Гренки чесночные</b> <sup>100 г</sup>	140.-



Любимые блюда



Острое блюдо






Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

## САЛАТЫ

	<b>Табуле</b> <sup>150 г</sup> Из свежей зелени, булгура и томатов	295.-
	<b>Ачичук</b> <sup>150 г</sup> Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	340.-
	<b>Ташкент</b> <sup>160 г</sup> Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	460.-
	<b>Цезарь с курицей</b> <sup>280 г</sup>	680.-
	<b>Цезарь с креветками</b> <sup>250 г</sup>	720.-
	<b>Салат с рукколой и креветками</b> <sup>215 г</sup> С томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	790.-
	<b>Моцарелла с томатами и соусом песто</b> <sup>230 г</sup> С рукколой и бальзамическим кремом	570.-
	<b>Греческий салат</b> <sup>350 г</sup>	640.-
	<b>Салат с языком и рукколой</b> <sup>150 г</sup> с ореховым соусом	470.-
	<b>Оливье с курицей,</b> <sup>200 г</sup> мясом криля и икрой тобико	360.-
	<b>Узбекский салат из нежной телятины с овощами</b> <sup>150 г</sup> В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и кинзой	460.-
	<b>Салат из свежих овощей</b> <sup>300 г</sup> Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	395.-
	<b>Витаминный салат</b> <sup>150 г</sup> Из капусты и сладкой моркови, заправленных чесночным маслом	210.-



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

490.-

40/40/40 г



## Греческий салат

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

640.-

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>	410.-
С телятиной <sup>285 г</sup>	550.-
С бараниной <sup>285 г</sup>	590.-

## ПЕЧЁМ

---

	Кок-самса с сулугуни и зеленью <sup>1 шт./115 г</sup>	280.-
	Кок-самса с сулугуни и томатами <sup>1 шт./115 г</sup>	280.-
	Самса бейби с телятиной <sup>2 шт./80 г</sup>	250.-
	Самса с бараниной <sup>1 шт./100 г</sup>	250.-
<i>new</i>	Хачапури по-мегрельски с сыром <sup>400 г</sup> Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	425.-
<i>new</i>	Хачапури по-аджарски <sup>315 г</sup> В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком	395.-
	Лепёшка из тандыра <sup>1 шт./120 г</sup>	90.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ

---



<i>new</i>	Хинкали с говядиной <sup>3 шт./300 г</sup>	295.-
<i>new</i>	Хинкали с бараниной <sup>3 шт./300 г</sup>	350.-
	Манты с бараниной <sup>190/30 г</sup> Подаются со сметаной	410.-
	Классические пельмени с говядиной <sup>270 г</sup>	490.-

## ЖАРИМ

---

### Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

	С овощами <sup>180 г</sup>	280.-
	С тыквой <sup>180 г</sup>	280.-
	С сыром <sup>180 г</sup>	280.-
	С бараниной <sup>180 г</sup>	310.-

### Чебуреки

	С курицей <sup>2 шт./150 г</sup>	250.-
	С телятиной <sup>160 г</sup>	320.-
	С бараниной <sup>160 г</sup>	320.-



Новая  
рецептура

## ПИЦЦА *new*

Тесто приготовлено по фирменному итальянскому рецепту

**Маргарита** 265 г 400.-

С моцареллой, орегано, пармезаном, базиликом и фирменным томатным соусом

**Парма руккола** 300 г 690.-

С моцареллой, орегано, пармой, рукколой, пармезаном, базиликом и фирменным томатным соусом

**Дьябола** 295 г 680.-



С моцареллой, горгонзолой, пармезаном салями спьяната пиканте, орегано и фирменным томатным соусом



**Четыре сыра** 255 г 650.-

С пармезаном, горгонзолой, таледжио и моцареллой

**Капричоза** 340 г 670.-

С моцареллой, пармезаном, горгонзолой, шампиньонами, ветчиной маринелла, печёным перцем, оливками, орегано, базиликом и фирменным томатным соусом



**Пепперони** 295 г 530.-

С моцареллой, пармезаном, пепперони, орегано и фирменным томатным соусом

### Добавки к пицце



**Колбаса пепперони** 30 г 110.-



**Салями спьяната пиканте** 30 г 220.-

**Ветчина пармская** 30 г 290.-

**Сыр пармезан** 20 г 220.-

**Сыр моцарелла** 30 г 110.-

**Шампиньоны** 30 г 110.-

**Оливки** 20 г 110.-

**Салат руккола** 10 г 110.-

Пицца есть во всех ресторанах, кроме:

ТРЦ Афимолл, ТРК Vegas Крокус Сити, ТРЦ Европейский

## СУПЫ

	Суп куриный с домашней лапшой <sup>250 г</sup>	320.-
	Лагман <sup>300/20 г</sup> Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	425.-
	Шурпа <sup>300 г</sup> Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	480.-
	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	495.-
	Домашний борщ <sup>300/30 г</sup> С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	370.-
	Щавелевый суп с телятиной <sup>250/30 г</sup> Подается с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	350.-
	Чучвара <sup>250/30 г</sup> Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подается со сметаной	365.-
	Грибной крем-суп <sup>300/15 г</sup> Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	390.-
	Русские щи <sup>250/80/30 г</sup> Из кислой капусты с телятиной. Подаются с чесночными гренками и сметаной	310.-
	Харчо <sup>250/20 г</sup> Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	380.-
	Мясная солянка с копченостями <sup>250/30/25 г</sup> Подается со сметаной, зеленью и лимоном	395.-
	Суп-пюре из тыквы <sup>300/15 г</sup> Подается с пшеничными гренками	310.-

### **ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ** <sup>250 г</sup> **450.-**

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

#### **Добавки к плову:**

Ачичук <sup>50 г</sup>	115.-
Маринованный лук <sup>20 г</sup>	75.-
Жареный чеснок <sup>30 г</sup>	75.-
Гранат <sup>20 г</sup>	75.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

## ГРИЛЬ И МАНГАЛ

- \* Цыпленок Табака <sup>1шт./50/50 г</sup> 690.-  
Подаётся с томатным соусом
- \* Стейк рибай с перечным соусом <sup>350 с.в./50 г</sup> 2 600.-
- \* Стейк из сёмги на гриле <sup>160/35/30/25 г</sup> 860.-  
Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном

### Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

- Из курицы <sup>100/10 г</sup> 370.-
- Из баранины с луком <sup>100/10 г</sup> 440.-
- Из телятины с луком <sup>100/10 г</sup> 490.-
- Из бараньей печени <sup>100/10 г</sup> 290.-
- ♥ Из сёмги <sup>100/25 г</sup> 670.-  
Подаётся с лимоном
- \* Из креветок <sup>100/25 г</sup> 560.-  
Подаётся с лимоном

### Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

- Из баранины <sup>100/10 г</sup> 390.-
- Из телятины <sup>100/10 г</sup> 380.-
- Из курицы <sup>100/10 г</sup> 360.-

### Соусы к шашлыкам:

Аджика, Сметана, Наршараб, Песто, Соевый, <sup>30 мл</sup>  
Аджика Уйгурская, Цезарь, Хрен, Масло оливковое,  
Масло растительное, Горчица, Уксус бальзамик 110.-

Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, <sup>50 мл</sup>  
Ткемали Красный, Маццони с зеленью и чесноком 110.-



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

**590.-**



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

- Куриная грудка с овощами <sup>245 г</sup> 440.-  
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем и огурцами
- Куриные бёдрышки на гриле <sup>240/130 г</sup> 530.-  
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем
- new* Куриные котлеты с картофельным пюре <sup>180/150/55 г</sup> 480.-  
Подаются с грибным соусом

### Горячие блюда из мяса


- Домашние котлеты из телятины <sup>160/150/40 г</sup> 560.-  
с картофельным пюре и трюфельным соусом
- Бефстроганов <sup>390 г</sup> 830.-  
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками  
*С белыми грибами: 860.-*
- \* new* Телятина с грибами в соевом соусе <sup>230 г</sup> 780.-  
Со свежей зеленью и зёрнами граната
- \* new* Медальоны из говяжьей вырезки <sup>160/120/40 г</sup> 960.-  
С цукини и пюре из моркови
- \** Каре ягненка с соусом Бринджал <sup>200/50 г</sup> 1 780.-
- Пикантные колбаски <sup>150/200/30 г</sup> 590.-  
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом
- Колбаски из баранины и говядины <sup>150/200/30 г</sup> 590.-  
с сыром и болгарским перцем  
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом
-  Баранья печень с яблоками и луком <sup>300 г</sup> 480.-  
Обжаренные в соевом соусе

### Горячие блюда из рыбы

- \** Сёмга на пару с овощами <sup>160/150/30/25 г</sup> 860.-  
С молодой фасолью, морковью и цукини. Подаётся с сырным соусом и лимоном
- \** Дорадо на гриле <sup>1 шт./250/69 г</sup> 820.-  
Запечённая с помидорами черри

## ГАРНИРЫ

---

- Картофельное пюре <sup>150 г</sup> 170.-
- Жареный картофель с грибами и луком <sup>200 г</sup> 225.-
-  Овощи гриль <sup>240/50 г</sup> 450.-
- new* Картофель черри с курдюком и чесноком <sup>150 г</sup> 190.-
- Картофель фри <sup>150 г</sup> 170.-
- Японский рис <sup>150 г</sup> 170.-
- Рис <sup>150 г</sup> 170.-



# ПАНАЗИЯ

## Суши

<b>Сяке</b> 35 г Лосось	90.-
<b>Кунсей</b> 35 г Лосось копчёный	100.-
<b>Магура</b> 35 г Тунец	110.-
<b>Унаги</b> 33 г Угорь	130.-
<b>Эби</b> 35 г Креветка	100.-



## Гунканы

<b>Сяке спайс</b> 35 г С лососем спайс	90.-
<b>Эби спайс</b> 35 г С креветкой спайс	90.-
<b>Унаги спайс</b> 35 г С угрём спайс	140.-
<b>Магура спайс</b> 35 г С тунцом спайс	90.-
<b>Кани спайс</b> 35 г С крабовым мясом сурими спайс	190.-



## Роллы



**Калифорния** 190 г 550.-  
Крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико

**Филадельфия** 200 г 570.-  
Лосось, огурец, сыр филадельфия, икра красная



**Лосось Абури** 210 г 590.-  
Креветка, авокадо, лосось, тобико, соус спайси и унаги

**Дракон** 190 г 530.-  
Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, соус унаги

**Тёплый ролл четыре сыра** 220 г 410.-  
Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр



**Тёплый ролл Кранч** 240 г 550.-  
Лосось, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, соус спайси и унаги



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется



	<b>Сяке Маки</b> 100 г Лосось	210.-
	<b>Авокадо Маки</b> 100 г Ролл с авокадо	210.-
	<b>Каппа Маки</b> 100 г Ролл с огурцом	210.-
	<b>Унаги Маки</b> 100 г Ролл с угрём	290.-
	<b>Текка Маки</b> 100 г Ролл с тунцом	290.-
	<b>Креветка темпура</b> 220 г Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, соусы перикара и унаги	580.-
	<b>Тунец трюфель</b> 210 г Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, соусы трюфельный и унаги	670.-
	<b>Острый лосось с чили перцем</b> 220 г Лосось, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный	530.-
	<b>С крабом и угрем в трюфельном соусе</b> 180 г Краб, угорь, авокадо, шампиньоны, соусы трюфельный и унаги	590.-
	<b>Салаты</b>	
	<b>Чука</b> 100/30/20 г Водоросли чука с семенами кунжута и ореховым соусом гамадари	290.-
	<b>Супы</b>	
	<b>Мисо суп</b> 250 г На основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зелёным луком и семенами кунжута	280.-
	<b>Том ям</b> 320 г Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лимонграссом и перцем чили	490.-
	<b>Рекомендуем рис в качестве дополнения к супу</b> 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	490.-
	<b>Медовик</b> 120/30/30 г Подаётся с ванильным соусом и мороженым	275.-
	<b>Наполеон</b> 160/40 г Подаётся с клубничным и ванильным соусом	325.-
	<b>Шоколадный торт</b> 120/25 г Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	350.-
♥	<b>Павлова с ягодами</b> 220 г Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	550.-
	<b>Домашняя воздушная пахлава</b> 120 г С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом	275.-
🌿	<b>Варенье на выбор</b> 100 г Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	140.-
🌿	<b>Сорбет</b> 50 г Манго-маракуйя, лимон-лайм, малина-клубника	140.-
	<b>Мороженое</b> 50 г Ванильное, шоколадное, клубничное	125.-
	<b>Мёд таёжный</b> 100 г	140.-

### Фрукты и ягоды

**Фруктовая ваза** 1600 г 1 800.-  
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

#### Дополнительно к вазе:

**Банан, Апельсин, Грейпфрут,** 100 г 110.-  
Груша, Яблоко

**Киви, Ананас, Виноград** 100 г 150.-

**Физалис, Голубика** 50 г 310.-

**Клубника** 50 г 350.-

**Малина** 50 г 390.-

! 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

