



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

Instagram icon vasilchuki_brothers



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 Суценко

 batmansergey




Меню
с картинками

МЕНЮ КУХНИ



НАМАЗКИ

Намазки – самый популярный перекус
с кусочком свежей лепёшки

- | | | |
|---|--|-------|
| | Дзадзики ^{155 г} | 295.- |
| | Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока
с греческим йогуртом и сметаной | |
| <i>new</i> | Сырная намазка ^{145 г} | 335.- |
| | Смесь молодых сыров рикотта, фета греческая,
креметте со сливками и чесночной пастой со специями | |
| | Домашняя икра из овощей ^{150 г/1 шт.} | 490.- |
| | Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови,
лука и болгарского перца. Подаётся с лепёшкой
роти парата | |
|  | Баба гануш ^{160 г} | 295.- |
| | Намазка из запечённых баклажанов и гороха нут.
Заправляется оливковым маслом, лимонным фрешем
и специями | |
| <i>new</i> | Свекольный хумус ^{165 г} | 460.- |
| | С горохом нут, кунжутной пастой и кедровыми орехами | |

Лепёшка из тандыра ^{1 шт./120 г}	90.-
---	------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Сет брускетт на выбор ^{40/40/40 г} | 490.- |
| | <ul style="list-style-type: none">• 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 ^{170 г}
и молодым картофелем | 310.- |
|  | Закуска из печёных на углях баклажанов ^{235 г} | 510.- |
| | Со сладким перцем, томатами и чесноком | |
| | Розовые томаты и огурцы ^{300/50 г}
с чесночным соусом | 495.- |



Любимые
блюда



Острое
блюдо




Веганское
блюдо












Дневная скидка
не распространяется

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Запечённый баклажан ^{250 г} с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	510.-
	Жареный сулугуни с томатами ^{140/100 г}	450.-
	Жареный халлуми с томатами ^{180 г}	790.-
	Гренки чесночные ^{100 г}	140.-

САЛАТЫ

	Табуле ^{150 г} Из свежей зелени, киноа и томатов	295.-
	Ачичук ^{150 г} Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	340.-
	Салат с сыровяленой кониной ^{190 г} Розовые помидоры, огурцы, руккола, красный лук и казы вяленые из конины, заправленные оливковым маслом	590.-
	Ташкент ^{160 г} Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	460.-
	Цезарь с курицей ^{280 г}	680.-
	Цезарь с креветками ^{250 г}	720.-
	Салат с рукколой и креветками ^{215 г} С томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	790.-
	Моцарелла с томатами и соусом песто ^{230 г} С рукколой и бальзамическим кремом	570.-
	Греческий салат ^{350 г}	640.-
	Салат с языком и рукколой ^{150 г} с ореховым соусом	470.-
	Оливье с курицей, ^{200 г} мясом криля и икрой тобико	360.-
	Узбекский салат из нежной ^{150 г} телятины с овощами В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и кинзой	460.-
	Салат из свежих овощей ^{300 г} Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	395.-
	Витаминный салат ^{150 г} Из капусты и сладкой моркови, заправленных чесночным маслом	210.-
	Чука салат ^{100/30/20 г} Водоросли чука с семенами кунжута и ореховым соусом гамадари	290.-



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



Ташкент

Салат из отварной телятины и сочной редьки
с перепелиными яйцами, жареным луком
и майонезным соусом

|
460.-

160 г




ШАУРМА

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

С курицей ^{285 г}	410.-
С телятиной ^{285 г}	550.-
С бараниной ^{285 г}	590.-

ПЕЧЁМ

Кок-самса с сулугуни и зеленью ^{1 шт./115 г}	280.-
Кок-самса с сулугуни и томатами ^{1 шт./115 г}	280.-
 Самса бейби с телятиной ^{2 шт./80 г}	250.-
Самса с бараниной ^{1 шт./100 г}	250.-
Хачапури по-мегрельски с сыром ^{400 г} Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	425.-
Хачапури по-аджарски ^{315 г} В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком	395.-
Эчпочмак с гусем ^{90 г}	140.-
Лепёшка из тандыра ^{1 шт./120 г}	90.-
<i>new</i> Роти парата ^{1 шт./50 г}	110.-


ЛЕПИМ И ВАРИМ

Хинкали с говядиной ^{3 шт./300 г} С пряными специями и кинзой	295.-
Хинкали с бараниной ^{3 шт./300 г} С пряными специями и кинзой	350.-
Манты с бараниной ^{190/30 г} Подаются со сметаной	410.-
Классические пельмени с говядиной ^{270 г}	490.-

ЖАРИМ

Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

С овощами и грибами ^{180 г}	280.-
С тыквой ^{180 г}	280.-
С сыром ^{180 г} С ароматной кинзой	280.-
С бараниной ^{180 г}	310.-
Чебурек с курицей ^{2 шт./150 г}	250.-
 Чебурек с телятиной/бараниной ^{160 г}	320.-
Костыбый с мясом и картофелем ^{90 г}	140.-
Костыбый с картофелем и сулугуни ^{90 г}	140.-

* ПИЦЦА

	Маргарита ^{395 г}	395.-
	С розовыми томатами, сыром моцарелла, соусом песто и фирменным томатным соусом	
	Пепперони ^{370 г}	540.-
	С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом	
	Кватро Формаджи ^{420 г}	550.-
	С сырами моцарелла, горгонзола, сулугуни, чеддер и пармезан и соусом бешамель	
	С курицей и грибами ^{420 г}	480.-
	С кусочками маринованной куриной грудки, шампиньонами, сыром моцарелла, кольцами красного лука и соусом бешамель	
	Мясная ^{475 г}	640.-
	С ветчиной маранелло, пепперони, салями, кусочками маринованной телятины, пармской ветчиной, острым стручковым перцем, сыром моцарелла и фирменным томатным соусом	
	Добавки к пицце	
	Сыр пармезан ^{30 г}	220.-
	Сыр моцарелла ^{30 г}	110.-
	Пепперони ^{30 г}	220.-
	Куриная грудка маринованная ^{30 г}	110.-
	Креветки маринованные ^{30 г}	220.-
	Шампиньоны консервированные ^{30 г}	110.-
	Перец халапеньо ^{30 г}	110.-
	Салат руккола ^{10 г}	110.-
	Соус для пиццы ^{30 г}	110.-
	Соус Песто ^{30 г}	110.-

* Только в ресторане по адресу: Московская, 20

СУПЫ

	Суп куриный с домашней лапшой ^{250 г}	320.-
	Лагман ^{300/20 г} Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	425.-
	Шурпа ^{300 г} Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	480.-
	Рыбный суп с овощами ^{300/25 г} Уха из лосося и дорадо с картофелем, сельдереем, болгарским перцем, томатами	495.-
	Домашний борщ ^{300/30 г} С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	370.-
	Щавелевый суп с телятиной ^{250/30 г} Подается с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	350.-
	Чучвара ^{250/30 г} Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подается со сметаной	365.-
	Грибной крем-суп ^{300/15 г} Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	390.-
	Русские щи ^{250/80/30 г} Из кислой капусты с телятиной. Подаются с чесночными гренками и сметаной	310.-
	Харчо ^{250/20 г} Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	380.-
	Мясная солянка с копченостями ^{250/30/25 г} Подается со сметаной, зеленью и лимоном	395.-
	Суп-пюре из тыквы ^{300/15 г} Подается с пшеничными гренками	310.-
	Мисо суп ^{250 г} На основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зеленым луком и семенами кунжута	280.-
	Том ям ^{320 г} Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили	490.-
	Рекомендуем рис в качестве дополнения к супу ^{150 г}	50.-

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ ^{250 г} 450.-

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

Добавки к плову:

Ачичук ^{50 г}	115.-
Маринованный лук ^{20 г}	75.-
Жареный чеснок ^{30 г}	75.-
Гранат ^{20 г}	75.-

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

	Куриные бёдрышки на гриле ^{240/130 г}	530.-
	Подаются с томатами, цукини и сладким перцем	
*	Цыплёнок Табака ^{1шт/50/50 г}	690.-
	Подаётся с медово-горчичным соусом	
*	Стейк рибай с перечным соусом ^{350 с.в./50 г}	2 600.-
*	Дорадо на гриле ^{1шт./250/69 г}	820.-
	Запечённая с помидорами черри	
*	Стейк из сёмги на гриле ^{160/35/30/25 г}	860.-
	Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном	
	Овощи гриль ^{250/50 г}	450.-
	Подаются с сырным соусом	

Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

	Из курицы ^{100/10 г}	370.-
	Из баранины ^{100/10 г}	440.-
	Из телятины ^{100/10 г}	490.-
	Из бараньей печени ^{100/10 г}	290.-
♥	Из сёмги ^{100/25 г}	670.-
	Подаётся с лимоном	
*	Из креветок ^{100/25 г}	560.-
	Подаётся с лимоном	

Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

	Из баранины ^{100/10 г}	390.-
	Из телятины ^{100/10 г}	380.-
	Из курицы ^{100/10 г}	360.-

Соусы к шашлыкам:

	Аджика, Сметана, Наршараб, Песто, Соевый, ^{30 мл}	110.-
	Аджика Уйгурская, Цезарь, Хрен, Масло оливковое, Масло растительное деревенское, Горчица, Уксус бальзамик, Соус для шашлыка	
	Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, ^{50 мл}	110.-
	Ткемали Красный, Мацони с зеленью и чесноком	



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}

610.-



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 ^{245 г} 440.-
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом
- Куриные котлеты с картофельным пюре ^{180/150/55 г} 480.-
Подаются с грибным соусом

Горячие блюда из мяса

- Домашние котлеты из телятины ^{160/150/40 г} 560.-
с картофельным пюре и трюфельным соусом
- Бефстроганов ^{390 г} 830.-
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками
С белыми грибами: 860.-
- * Телятина с грибами в соевом соусе ^{230 г} 780.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом
- * Медальоны из говяжьей вырезки ^{160/120/40 г} 960.-
С цукини и пюре из моркови
- * Каре ягненка с соусом Бринджал ^{200/50 г} 1 780.-
- * * Каре ягненка с запечёнными томатами ^{365/160 г} 3 500.-
- Пикантные колбаски ^{150/200/30 г} 590.-
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом
- Колбаски из баранины и говядины ^{150/200/30 г} 590.-
с сыром и болгарским перцем
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом
- ♥ Баранья печень с яблоками и луком ^{300 г} 480.-
Обжаренные в соевом соусе

Горячие блюда из рыбы

- * Сёмга на пару с овощами ^{160/150/30/25 г} 860.-
С молодой фасолью, морковью и цукини.
Подаётся с сырным соусом и лимоном

ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре ^{150 г} 170.-
- Жареный картофель с грибами и луком ^{200 г} 225.-
- Картофель черри с курдюком и чесноком ^{150 г} 190.-
- Картофель фри ^{150 г} 170.-
- Японский рис ^{150 г} 170.-
- Рис ^{150 г} 170.-

* Только в ресторане по адресу: Московская, 20



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г} Лосось	90.-
Кунсей ^{35 г} Лосось копчёный	100.-
Магура ^{35 г} Тунец	110.-
Унаги ^{33 г} Угорь	130.-
Эби ^{35 г} Креветка	100.-



Гунканы

Сяке спайс ^{35 г} С лососем спайс	90.-
Эби спайс ^{35 г} С креветкой спайс	90.-
Унаги спайс ^{35 г} С угрём спайс	140.-
Магура спайс ^{35 г} С тунцом спайс	90.-
Кани спайс ^{35 г} С крабом спайс крабовым мясом сурими	190.-

Роллы



Калифорния ^{190 г} Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	590.-
---	-------

Филадельфия ^{200 г} Лосось, огурец, сыр филадельфия, икра красная, кунжут	570.-
---	-------



Лосось Абури ^{210 г} Креветка, авокадо, лосось, тобико, кунжут, соус спайси и унаги	590.-
---	-------

Дракон ^{190 г} Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	530.-
--	-------

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



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

	Сяке Маки ^{100 г} Лосось	210.-
	Авокадо Маки ^{100 г} Ролл с авокадо	210.-
	Каппа Маки ^{100 г} Ролл с огурцом и кунжутом	210.-
	Унаги Маки ^{100 г} Ролл с угрём и кунжутом	290.-
	Текка Маки ^{100 г} Ролл с тунцом	290.-
	Креветка темпура ^{220 г} Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	580.-
	Тунец трюфель ^{210 г} Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, кунжут, соусы трюфельный и унаги	670.-
	Острый лосось с чили перцем ^{220 г} Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный	590.-
	С крабом и угрем в трюфельном соусе ^{180 г} Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги	590.-



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

ДЕСЕРТЫ

	Сырники ^{280 г} Со взбитыми сливками, клубникой, малиной, кресс салатом	490.-
	Медовик ^{120/30/30 г} Подаётся с ванильным соусом и мороженым	275.-
	Наполеон ^{160/40 г} Подаётся с клубничным и ванильным соусом	325.-
	Шоколадный торт ^{120/25 г} Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	350.-
<i>new</i>	Павлова с ягодами ^{230 г} Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	550.-
	Домашняя воздушная пахлава ^{120 г} С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом	275.-
	Чак-чак ^{150 г}	220.-
	Варенье на выбор ^{100 г} Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	140.-
	Сорбет ^{50 г} Манго-маракуйя, лимон-лайм, малина-клубника	140.-
	Мороженое ^{50 г} Ванильное, шоколадное, клубничное	125.-
	Мёд таёжный ^{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

