



VASILCHUKI

354<sup>th</sup>

EXCLUSIVE  
HEIGHT



BIRDS  
THE HIGHEST RESTAURANT  
& CLUB IN THE WORLD



CRYSTAL  
BALLROOM

На высоте  
воздуха

Пикник  
RESTOPARK

RAY.



МАМА  
БУДЕТ РАДА  
*di Giacomo Lombardi*

#ВЫШЕ  
ТОЛЬКО  
ЛЮБОВЬ  
СМОТРОВАЯ ПЛОЩАДКА



NORIBAR  
ALTERNATIVE SUSHI

Ruski  
RESTAURANT

КАРАОКЕ СТУДИЯ  
#ЩАССПОЮ



RED POINT  
IZAKAYA-BAR 居酒屋

BURGER  
HEROES

БУХАНО  
=ДЕПО  
МОСКВА



RESTO  
MARKET  
BY VASILCHUKI BROS.



## 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** Чайхона №1!

Алексей и Дмитрий Васильчуки

📷 vasilchuki\_brothers

RESTART  
VASILCHUK  
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

Рекомендуем заказать свежую лепёшку из тандыра, лепёшку роти парата или чесночные гренки, как отличное дополнение к намазкам

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|   | <b>Сет брускетт на выбор</b> <sup>40/40/40 г</sup>   | 490.- |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• С угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом;</li><li>• С лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой;</li><li>• С тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили</li></ul> |       |
|   | <b>Брускетта с сельдью</b> <sup>170 г</sup><br>и молодым картофелем  | 310.- |
|  | <b>Закуска из печёных на углях баклажанов</b> <sup>235 г</sup>   | 510.- |
|   | Со сладким перцем, томатами и чесноком   |       |
|   | <b>Розовые томаты и огурцы</b> <sup>300/50 г</sup><br>с чесночным соусом   | 495.- |



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 фруктовая горчица <sup>50 г</sup> 220.-	690.-
	<b>Ассорти итальянских сыров</b> <sup>360/50 г</sup> Камамбер, горгонзола, пармезан, раклет, фиор делле альпи, сыр швейцарский и чеддер. Подаётся с фруктовой горчицей	1 800.-
	<b>Казы по-татарски</b> <sup>80/10 г</sup> Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили	395.-
	<b>Казы по-узбекски</b> <sup>80/10 г</sup> Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили	395.-
	<b>Отварной говяжий язык</b> <sup>100/30 г</sup> Подаётся 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. Подаётся с ароматной зеленью	410.-
	<b>Капуста квашеная</b> <sup>160 г</sup>	110.-
	<b>Огурцы бочковые</b> <sup>160 г</sup>	110.-
	<b>Помидоры солёные</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 брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	510.-
	<b>Жареный сулугуни с томатами</b> <sup>140/100 г</sup>	450.-
	<b>Жареный халлуми с томатами</b> <sup>180 г</sup>	790.-
	<b>Гренки чесночные</b> <sup>100 г</sup>	140.-

## САЛАТЫ

	<b>Табуле</b> <sup>150 г</sup> Из свежей зелени, киноа 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</b> <sup>150 г</sup> телятины с овощами 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.-
	<b>Чука салат</b> <sup>100/30/20 г</sup> 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 <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.-
 Хачапури по-мегрельски с сыром <sup>400 г</sup> Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	425.-
 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.-
<i>new</i> Роти парата <sup>1 шт./50 г</sup>	110.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ

---

Хинкали с говядиной <sup>3 шт./300 г</sup> С пряными специями и кинзой	295.-
Хинкали с бараниной <sup>3 шт./300 г</sup> С пряными специями и кинзой	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 и грибами <sup>180 г</sup>	280.-
С тыквой <sup>180 г</sup>	280.-
С сыром <sup>180 г</sup> С ароматной кинзой	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.-





## ПИЦЦА

Тесто приготовлено по фирменному итальянскому рецепту


**Маргарита** <sup>265 г</sup> 400.-  
С моцареллой, орегано, пармезаном, базиликом и фирменным томатным соусом

**Парма руккола** <sup>305 г</sup> 690.-  
С моцареллой, орегано, пармой, рукколой, пармезаном, базиликом и фирменным томатным соусом

 **Дьябола** <sup>305 г</sup> 680.-  
С моцареллой, горгонзолой, пармезаном, салями спьяната пиканте, орегано и фирменным томатным соусом

 **Четыре сыра** <sup>255 г</sup> 650.-  
С пармезаном, горгонзолой, таледжио и моцареллой

**Капричоза** <sup>340 г</sup> 670.-  
С моцареллой, пармезаном, горгонзолой, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, орегано, базиликом и фирменным томатным соусом

 **Пепперони** <sup>295 г</sup> 530.-  
С моцареллой, пармезаном, пепперони, орегано, базиликом и фирменным томатным соусом

### Добавки к пицце

 Колбаса пепперони <sup>30 г</sup> 110.-

 Салями спьяната пиканте <sup>30 г</sup> 220.-

Ветчина пармская <sup>30 г</sup> 290.-

Сыр пармезан <sup>20 г</sup> 220.-

Сыр моцарелла <sup>30 г</sup> 110.-

Шампиньоны <sup>30 г</sup> 110.-

Оливки <sup>20 г</sup> 110.-

Салат руккола <sup>10 г</sup> 110.-



Пицца и хачапури есть во всех ресторанах, кроме:  
ТРЦ Афимолл, ТРК Vegas Крокус Сити, ТРЦ Европейский



Любимые  
блюда



Острое  
блюдо



Веганское  
блюдо



Дневная скидка  
не распространяется

## СУПЫ

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

## 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.-

## ГРИЛЬ И МАНГАЛ

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

## 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 деревенское, Горчица, Уксус бальзамик, Соус для шашлыка	110.-
	Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, <sup>50 мл</sup> Ткемали Красный, Мацони 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 <sup>240/130 г</sup>

*Подаются с томатами, цукини и сладким перцем*

+ СОСА-COLA ZERO <sup>330 мл</sup>

**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 <sup>245 г</sup> 440.-  
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом

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.-*

\* Телятина с грибами в соевом соусе <sup>230 г</sup> 780.-  
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом

\* Медальоны из говяжьей вырезки <sup>160/120/40 г</sup> 960.-  
С цукини и пюре из моркови с грибным соусом

\* Каре ягненка с соусом Бринджал <sup>200/50 г</sup> 1780.-

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

## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре <sup>150 г</sup> 170.-

Жареный картофель с грибами и луком <sup>200 г</sup> 225.-

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.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



\* Дневная скидка не распространяется

# СУШИ И РОЛЛЫ

---

## Суши

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



## Гунканы

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

## Роллы



<b>Калифорния</b> <sup>190 г</sup> Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	590.-
--	-------

<b>Филадельфия</b> <sup>200 г</sup> Лосось, огурец, сыр филадельфия, икра красная, кунжут	570.-
--	-------



<b>Лосось Абури</b> <sup>210 г</sup> Креветка, авокадо, лосось, тобико, кунжут, соус спайси и унаги	590.-
--	-------

<b>Дракон</b> <sup>190 г</sup> Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	530.-
---	-------

<b>Тёплый ролл четыре сыра</b> <sup>220 г</sup> Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	410.-
--	-------



<b>Тёплый ролл Кранч</b> <sup>240 г</sup> Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соус спайси и унаги	550.-
---	-------

	<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 и кунжутом	210.-
	<b>Унаги Маки</b> 100 г Ролл с угрём и кунжутом	290.-
	<b>Текка Маки</b> 100 г Ролл с тунцом	290.-
	<b>Креветка темпура</b> 220 г Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	580.-
	<b>Тунец трюфель</b> 210 г Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, кунжут, соусы трюфельный и унаги	670.-
	<b>Острый лосось с чили перцем</b> 220 г Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный	590.-
	<b>С крабом и угрем в трюфельном соусе</b> 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

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

### Фрукты и ягоды

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

#### Дополнительно к вазе:

**Банан, Апельсин, Грейпфрут,** <sup>100 г</sup> 110.-  
**Груша, Яблоко**

**Киви, Ананас, Виноград** <sup>100 г</sup> 150.-

**Физалис, Голубика** <sup>50 г</sup> 310.-

**Клубника** <sup>50 г</sup> 350.-

**Малина** <sup>50 г</sup> 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

