



## 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

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

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
|            | <b>Дзадзики</b> <sup>155 г</sup><br>Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной                                  | 295.- |
| <i>new</i> | <b>Сырная намазка</b> <sup>145 г</sup><br>Смесь молодых сыров рикотта, фета греческая, кремлетте со сливками и чесночной пастой со специями | 335.- |
| <i>new</i> | <b>Свекольный хумус</b> <sup>165 г</sup><br>С горохом нут, кунжутной пастой и кедровыми орехами   | 460.- |

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- |   |  |         |
|---|--|---------|
|  | <b>Сет брускетт на выбор</b> <sup>40/40/40 г</sup><br>• С угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом;<br>• С лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой;<br>• С тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили | 490.-   |
|   | <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><br>Со сладким перцем, томатами и чесноком   | 510.-   |
|   | <b>Розовые томаты и огурцы</b> <sup>300/50 г</sup><br>с чесночным соусом   | 495.-   |
| *   | <b>Ассорти домашних сыров</b> <sup>200 г</sup><br>Качота, копчёный сулугуни, чечил и скаморца<br>фруктовая горчица <sup>50 г</sup> 220.-   | 690.-   |
| *   | <b>Ассорти итальянских сыров</b> <sup>360/50 г</sup><br>Камамбер, горгонзола, пармезан, раklet, фиор делле альпи, сыр швейцарский и чеддер. Подаётся с фруктовой горчицей  | 1 800.- |



Любимые  
блюда



Острое  
блюдо




Веганское  
блюдо



Дневная скидка  
не распространяется

	<b>Казы по-татарски</b> <sup>80/10 г</sup>	<b>395.-</b>
	Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	
	<b>Казы по-узбекски</b> <sup>80/10 г</sup>	<b>395.-</b>
	Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	
	<b>Отварной говяжий язык</b> <sup>100/30 г</sup>	<b>340.-</b>
	Подается с хреном или горчицей	
	<b>Домашние соленья</b> <sup>300 г</sup>	<b>410.-</b>
	Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подаются с ароматной зеленью	
	<b>Капуста квашеная</b> <sup>160 г</sup>	<b>110.-</b>
	<b>Огурцы бочковые</b> <sup>160 г</sup>	<b>110.-</b>
	<b>Помидоры солёные</b> <sup>160 г</sup>	<b>110.-</b>
	<b>Свежая зелень</b> <sup>70 г</sup>	<b>220.-</b>
	Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

## САЛАТЫ

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

### Кутабы

	С зеленью <sup>100/30 г</sup>	200.-
	С сыром <sup>100/30 г</sup>	200.-



## ПИЦЦА

**Маргарита** <sup>395 г</sup> **395.-**  
С розовыми томатами, сыром моцарелла,  
соусом песто и фирменным томатным соусом



**Пепперони** <sup>370 г</sup> **540.-**  
С пепперони, сырами моцарелла и пармезан  
и фирменным томатным соусом



**Кватро Формаджи** <sup>420 г</sup> **550.-**  
С сырами моцарелла, горгонзола, сулугуни,  
чеддер и пармезан и соусом бешамель

**С курицей и грибами** <sup>420 г</sup> **480.-**  
С кусочками маринованной куриной грудки,  
шампиньонами, сыром моцарелла, кольцами  
красного лука и соусом бешамель



**Мясная** <sup>475 г</sup> **620.-**  
С ветчиной маранелло, пепперони, салями,  
кусочками маринованной телятины, пармской  
ветчиной, острым стручковым перцем, сыром  
моцарелла и фирменным томатным соусом

### Добавки к пицце

**Сыр пармезан** <sup>30 г</sup> **220.-**

**Сыр моцарелла** <sup>30 г</sup> **110.-**



**Пепперони** <sup>30 г</sup> **220.-**

**Куриная грудка маринованная** <sup>30 г</sup> **110.-**

**Креветки маринованные** <sup>30 г</sup> **220.-**

**Шампиньоны консервированные** <sup>30 г</sup> **110.-**



**Перец халапеньо** <sup>30 г</sup> **110.-**

**Салат руккола** <sup>10 г</sup> **110.-**

**Соус для пиццы** <sup>30 г</sup> **110.-**

**Соус Песто** <sup>30 г</sup> **110.-**

## 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.-
	Домашний борщ <sup>300/30 г</sup> С нежной телятиной и овощами. Подаётся со сметаной	370.-
	Щавелевый суп с телятиной <sup>250/30 г</sup> Подаётся с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	350.-
	Чучвара <sup>250/30 г</sup> Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подаётся со сметаной	365.-
	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. Подаётся с аджикой	380.-
	Мясная солянка с копчёностями <sup>250/30/25 г</sup> Подаётся со сметаной, зеленью и лимоном	395.-
	Суп-пюре из тыквы <sup>300/15 г</sup> Подаётся с пшеничными гренками	310.-
	Мисо суп <sup>250 г</sup> На основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зелёным луком и семенами кунжута	280.-
	Том ям <sup>320 г</sup> Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили	490.-
	Рекомендуем рис в качестве <sup>150 г</sup> дополнения к супу	50.-

### **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

- \* Цыпленок 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.-
- \* Стейк из сёмги на гриле <sup>160/35/30/25 г</sup> 860.-  
Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном
- \* Дорадо на гриле <sup>1шт./250/69 г</sup> 820.-  
Запечённая с помидорами черри
- Овощи гриль <sup>240/50 г</sup> 450.-  
Подаются с сырным соусом
- Куриные бёдрышки на гриле <sup>240/130 г</sup> 530.-  
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

### Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

- Из курицы <sup>100/10 г</sup> 370.-
- Из баранины <sup>100/10 г</sup> 440.-
- Из телятины <sup>100/10 г</sup> 490.-
- Из свинины <sup>100/10 г</sup> 250.-
- ♥ 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> 110.-  
Аджика Уйгурская, Цезарь, Хрен, Масло оливковое, Масло растительное деревенское, Горчица, Уксус бальзамик, Соус для шашлыка
- Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, <sup>50 мл</sup> 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 <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> 1 780.-

### 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.-

# СУШИ И РОЛЛЫ

---

## Суши

<b>Сяке</b> <sup>35 г</sup> Лосось	90.-
<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> <sup>100 г</sup> Лосось	210.-
	<b>Авокадо Маки</b> <sup>100 г</sup> Ролл с авокадо	210.-
	<b>Каппа Маки</b> <sup>100 г</sup> Ролл с огурцом и кунжутом	210.-
	<b>Унаги Маки</b> <sup>100 г</sup> Ролл с угрём и кунжутом	290.-
	<b>Текка Маки</b> <sup>100 г</sup> Ролл с тунцом	290.-
	<b>Креветка темпура</b> <sup>220 г</sup> Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	580.-
	<b>Тунец трюфель</b> <sup>210 г</sup> Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, кунжут, соусы трюфельный и унаги	670.-
	<b>Острый лосось с чили перцем</b> <sup>220 г</sup> 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> <sup>180 г</sup> 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> 280 г Со взбитыми сливками, клубникой, малиной, кресс салатом	490.-
	<b>Медовик</b> 120/30/30 г Подается с ванильным соусом и мороженым	275.-
	<b>Наполеон</b> 160/40 г Подается 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.-
<i>new</i>	<b>Павлова с ягодами</b> 230 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>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

