

VOKZAL 1853

BIRDS
THE COUNTRY RESTAURANT
BY VASILCHUKI BROS.

RAY.

BIRDS
BODRUM

СТАНЦИЯ
=ДЕПО
RUSSIA

BURGER
HEROES

BELCANTO
RESTAURANT AT OUBA OUBA

354
EXCLUSIVE
HEIGHT

Пикник
Restaurant



СТАНЦИЯ
#ЩАСПОЮ



POINT
IZAKAYA 居酒屋

Ruskí
RESTAURANT

#ВЫШЕ
ТОЛЬКО
ЛЮБОВЬ
СМОТРОВАЯ ПЛОЩАДКА

JOHN
STEAK
IT'S EASY



RESTO
MARKET
BY VASILCHUKI BROS.



Ristorante Italiano
МАМА БУДЕТ РАДА
di Giacomo Lombardi



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



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

Содержание

Content

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

Ассорти домашних сыров ^{200 г} Homemade Cheese Board	1 300.-
Ассорти фермерских ^{260 г} сыров Farm Cheese Board	1 890.-
Татаки из лосося и авокадо ^{150 г} Salmon Tataki with Avocado	690.-
Ассорти Тамерлана ^{240/70 г} Tamerlan Platter	2 100.-
Сельдь с печёным картофелем и гренками из бородинского хлеба ^{85/85/60/15 г} Herring with baked potatoes and Croutons	420.-
Казы по-татарски ^{80/10 г} Qazi Tatar Style	610.-
Отварной говяжий язык ^{100/30 г} Boiled Beef Tongue	890.-
Розовые томаты и огурцы ^{300/50 г} Pink Tomatoes and Cucumbers with Garlic Sauce	590.-
Домашние соленья ^{300 г} Homemade Pickles	510.-
Овощное ассорти ^{600/50 г} Vegetable Platter	750.-
Свежая зелень ^{70 г} Fresh Greens	290.-
Огурцы бочковые ^{160 г} Barrel Pickled Cucumbers	140.-
Помидоры солёные ^{160 г} Pickled Tomatoes	140.-
Капуста квашеная ^{160 г} Sauerkraut	140.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

Запечённый баклажан ^{250 г} Baked Eggplant with Feta Cheese and Tomatoes	650.-
Жареный сулугуни ^{140/100 г} с томатами Fried Halloumi Cheese with Tomatoes	540.-
Гренки чесночные ^{100 г} Garlic Toast	290.-

САЛАТЫ

Salads

Греческий салат ^{350 г} Greek Salad	630.-
Ташкент ^{160 г} Tashkent Salad	570.-
Ачичук ^{150 г} Achichuk Salad	430.-
Цезарь с курицей ^{245 г} Chicken Caesar Salad	790.-
Цезарь с креветками ^{235 г} Shrimp Caesar Salad	890.-
Салат с рукколой ^{215 г} и креветками Arugula and Shrimp Salad	870.-
Моцарелла с томатами ^{230 г} и соусом песто Mozzarella with Tomatoes and Pesto Sauce	640.-
Салат с языком и рукколой ^{150 г} Beef Tongue Salad with Arugula and Nut Sauce	650.-

Оливье с курицей ^{200 г} с мясом крыла и икрой тобико Olivier Salad with Chicken, Kriel Meat and Tobiko	400.-
Салат из свежих овощей ^{300 г} Fresh Vegetable Salad	470.-
Витаминный салат ^{150 г} Vitamin Salad	270.-
Детский оливье ^{150 г} Olivier Salad For Kids	260.-
Салат с киноа, ^{150 г} томатами и авокадо Quinoa salad with avocado and tomatoes	680.-
Буррата ^{260 г} с узбекскими томатами Burrata with Tomatoes	870.-

ПОКЕ

Poke

Поке с креветкой темпура ^{400 г} Poke with tempura shrimp	890.-
Поке с лососем ^{355 г} Poke with Salmon	890.-

ШАУРМА

Shawarma

С курицей ^{285 г} Chicken Shawarma	420.-
С бараниной ^{285 г} Lamb Shawarma	650.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

Pelmeni and manty

Хинкали с говядиной ^{3 шт./300 г} Beef Khinkali	430.-
Хинкали с бараниной ^{3 шт./300 г} Lamb Khinkali	430.-
Классические пельмени ^{300 г} с говядиной Classic Beef Pelmeni	540.-

ПЕЧЁМ

Baked dishes

Самса с бараниной ^{1 шт./100 г} Lamb Samsa	290.-
Лепёшка из тандыра ^{1 шт./120 г} Tandoor Flatbread	130.-
Хачапури по-мегрельски ^{400 г} с сыром Megruli Khachapuri with Cheese	620.-
Хачапури по-аджарски ^{315 г} Adjarian Khachapuri	570.-

ЖАРИМ

Fried dishes

Пичча нон с овощами ^{180 г} и грибами Picha Non with Vegetables and Mushrooms	370.-
Пичча нон с сыром ^{180 г} Picha Non with Cheese	370.-
Пичча нон с бараниной ^{180 г} Picha Non with Lamb	370.-
Чебуреки с курицей ^{2 шт./150 г} Chebureki with Chicken	290.-

Content

Чебуреки с телятиной ^{160 г} Veal Chebureki	420.-	Шашлык / Shashlik	
Чебуреки с бараниной ^{160 г} Lamb Chebureki	420.-	Из курицы ^{100/10 г} Chicken Shashlik	440.-
		Из телятины с луком ^{100/10 г} Veal Shashlik with Onion	540.-
		Из баранины с луком ^{100/10 г} Lamb Shashlik with Onion	540.-
		Из сёмги ^{100/25 г} Salmon Shashlik	800.-
		Из креветок ^{100/25 г} Shrimp Shashlik	720.-
		Люля-кебаб Lyulya Kebab	
		Из курицы ^{100/10 г} Chicken Lyulya kebab	440.-
		Из баранины ^{100/10 г} Lamb Lyulya Kebab	540.-
		Из телятины ^{100/10 г} Veal Lyulya kebab	540.-
		ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ Chaikhona Pilaf	
		Плов Чайханский ^{250 г} Chaikhona Pilaf	590.-
		Добавки к плову Additives to pilaf	
		Ачичук ^{50 г} Achichuk Salad	115.-
		Маринованный лук ^{20 г} Pickled Onion	80.-
		Жареный чеснок ^{30 г} Fried Garlic	80.-
		Гранат ^{20 г} Pomegranate	80.-
		ГОРЯЧИЕ БЛЮДА Hot appetizers	
		Сёмга на пару ^{160/150/30/25 г} с овощами steamed salmon with vegetables	1 250.-
		Палтус со сливочно ^{140/130/50 г} икорным соусом и картофелем Steamed salmon with vegetables	1 250.-
		Куриная грудка с овощами ^{245 г} Chicken Breast With Vegetables	570.-
		Куриные котлеты ^{180/150/55 г} с картофельным пюре жаренные/на пару Chicken Cutlet with Mashed Potatoes	640.-
		Домашние котлеты ^{160/150/40 г} из телятины (жаренные/на пару) Homemade Veal Cutlet with Mashed Potatoes	690.-
		Медальоны ^{160/120/40 г} из говяжьей вырезки Beef Tenderloin Medallions	1 050.-
		Бефстроганов ^{390 г} Beef Stroganoff	1 050.-
		Пикантные колбаски ^{150/200/30 г} Spicy Sausages	690.-
		Каре ягнёнка ^{200/50 г} с соусом Бринджал Lamb Rack with Brinjal Sauce	2 150.-
		Баранья печень ^{300 г} с яблоками и луком Lamb Liveer with apples and onion	570.-
		Бургер Олд Скул ^{310 г} Old School Burger	730.-
		Бургер Олд Скул с сыром ^{346 г} Old School Burger with cheese	760.-
		ГАРНИРЫ Side dishes	
		Жареный картофель ^{200 г} с грибами и луком Fried potatoes with mushrooms and onion	260.-
		Картофель черри ^{150 г} с курдюком и чесноком Baby potatoes with fat tail and garlic	220.-
		Картофель фри ^{150 г} french fries	260.-
		Картофельное пюре ^{150 г} Mashed potatoes	220.-
		Овощи гриль ^{200 г} Grilled Vegetables	550.-
		Рис ^{150 г} Japanese rice	220.-
		ВОК Wok	
		С говядиной ^{330 г} Beef	620.-
		С курицей ^{330 г} With cheese	540.-
		С морепродуктами ^{330 г} Seafood	790.-
		С овощами ^{330 г} Vegetables	540.-
		СУШИ И РОЛЛЫ Sushi and maki	
		Фирменные роллы / Special maki	
		Острый лосось с чили перцем ^{220 г} Spicy Salmon with chili pepper	630.-
		Калифорния ^{190 г} California	640.-
		Филадельфия ^{195 г} Philadelphia	660.-
		Лосось Абури ^{210 г} Aburi salmon	660.-
		Дракон ^{190 г} Dragon	650.-
		С крабом и угрем ^{180 г} в трюфельном соусе Crab Maki roll with Eel and truffle sauce	650.-
		Креветка темпура ^{220 г} Tempura shrimp	620.-
		Тёплый ролл Кранч ^{240 г} Warm Crunch	560.-
		Сяке Маки ^{100 г} Sake Maki	350.-
		Авокадо Маки ^{100 г} Avocaado Maki	290.-

Каппа Маки ^{100 г} Kappa Maki	290.-
Унаги Маки ^{100 г} Unagi Maki	420.-
Текка Маки ^{100 г} Tekka Maki	420.-

ДЕСЕРТЫ Desserts

Наполеон ^{160/40 г} Napoleon Cake	450.-
Чизкейк баскский ^{160/50 г} Basque Cheesecake	520.-
Медовик ^{120/30/30 г} Honey Cake	450.-
Сырники ^{280 г} Cottage cheese pancake	590.-
Шоколадный торт ^{120/25 г} Chocolate cake	490.-
Павлова с ягодами ^{230 г} Mixed Berry Pavlova	650.-
Орешки с вареной ^{150 г} сгущенкой и арахисом Sweet Nuts with Boiled Condensed Milk and Peaunt	350.-
Варенье на выбор ^{100 г} Assorted jam	180.-
Сорбет на выбор ^{50 г} Assorted sorbet	140.-
Мороженое на выбор ^{50 г} Assorted ice cream	130.-
Мёд таёжный ^{100 г} Taiga honey	140.-
Фруктовая ваза ^{1600 г} Fruit Platter	2 700.-

Дополнительно к вазе Additions to fruit vase

Апельсин, грейпфрут, ^{100 г} груша, яблоко Banana, orange, grapefruit, pear, apple	110.-
Ананас, виноград ^{100 г} Kiwi, pineapple, grapes	220.-
Физалис, голубика, клубника ^{50 г} Physalis, blueberry, strawberry	310.-

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-либо продукты!
Please inform waiter if you have allergies on any products!

○ Все цены указаны в рублях.

Холодные закуски Cold appetizers

Горячие закуски
Hot appetizers

Салаты
Salads

Поке
Poke

Шаурма
Shawarma

Лепим и варим
Pelmeni and manty

Печём
Baked dishes

Жарим
Fried dishes

Пицца
Pizza

Супы
Soups

Гриль и мангал
Grill and brazier

Чайханский плов
Chaikhona Pilaf

Горячие блюда
Hot dishes

Гарниры
Side dishes

Вок
Wok

Суши и роллы
Sushi and maki

Десерты
Desserts



*** Ассорти
домашних сыров**

1 300.-

200 г

Качота, копчёный сулугуни, чечил и скаморца

Homemade Cheese Board

Caciotta, smoked suluguni, Chechil and Scamorza



Ассорти фермерских сыров

1 890.-

260 г

Пармезан, раklet, горгонзола dolce, джерси чиз, камамбер

Farm Cheese Board

Parmesan, Raclette, Gorgonzola dolce, Jersey cheese and Camembert



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

Татаки из лосося и авокадо

720.-

150 г

Слегка обжаренный лосось татаки подаётся с авокадо, свежим шпинатом, цитрусовой заправкой и перцем чили

Salmon Tataki with Avocado

Seared tataki salmon with avocado, fresh spinach with citrus dressing, and chili



Ассорти Тамирлана

2 100.-

240/70 г

Казы по-татарски, казы по-узбекски, нежный куриный рулет, отварной говяжий язык, баранина деликатесная, мясной рулет со специями и овощами

Tamerlan Platter

Tartar kazy, Uzbek kazy, tender chicken roll, boiled beef tongue, delicacy lamb, meatloaf with spices and vegetables



Сельдь с печёным картофелем и гренками из бородинского хлеба

420.-

85/85/60/15 г

Herring and Young Potato Bruschetta



Казы по-татарски

610.-

80/10 г

Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили

Qazi Tatar Style

Homemade dry-cured horse meat sausage with spices. Served with onion and chili pepper



Отварной говяжий язык

890.-

100/30 г

Подаётся с хреном или горчицей

Boiled Beef Tongue

Served with horseradish and mustard

Розовые томаты и огурцы с чесночным соусом/сметаной /растительным маслом

590.-

300/50 г

Pink Tomatoes and Cucumbers with Garlic Sauce
Pink tomatoes and cucumbers with garlic sauce, vegetable oil or sour cream



Домашние соленья

510.-

300 г

Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые, томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью

Homemade Pickles

Sauerkraut, pickled cucumbers, barrel tomatoes, pickled peppers, pickled cherry tomatoes, pickled garlic and wild garlic. Served with aromatic herbs

Овощное ассорти

750.-

600/50 г

Сочные розовые помидоры и огурцы, болгарский перец, свежая зелень, морковь, редис, стебель сельдерея и острый стручковый перец. Подается с чесночным соусом

Vegetable platter

Ripe pink tomatoes, cucumbers, bell pepper, fresh greens, carrots, radish, celery stalk and hot pod pepper. Served with garlic sauce





 **Свежая зелень**

290.-	70 г
--------------	------

Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук

Fresh Greens

Aromatic dill, parsley, cilantro, basil and spring onion



 **Огурцы бочковые**

140.-	160 г
--------------	-------

Barrel Pickled Cucumbers



 **Помидоры солёные**

140.-	160 г
--------------	-------

Pickled Tomatoes



 **Капуста квашеная**

140.-	160 г
--------------	-------

Sauerkraut



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Подходит детям



Дневная скидка не распространяется



Холодные закуски
Cold appetizers

Горячие закуски Hot appetizers

Салаты
Salads

Поке
Poke

Шаурма
Shawarma

Лепим и варим
Pelmeni and manty

Печём
Baked dishes

Жарим
Fried dishes

Пицца
Pizza

Супы
Soups

Гриль и мангал
Grill and brazier

Чайханский плов
Chaikhona Pilaf

Горячие блюда
Hot dishes

Гарниры
Side dishes

Вок
Wok

Суши и роллы
Sushi and maki

Десерты
Desserts



♥ **Запечённый баклажан с брынзой и томатами**

650.-

250 г

Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом

Baked Eggplant with Feta Cheese and Tomatoes

Comes with an olive oil, garlic and soy sauce dressing. Served with fresh herbs



Жареный сулугуни с томатами

540.-

140/100 г

Fried Suluguni Cheese with Tomatoes

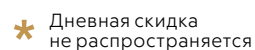
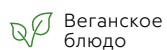


Гренки чесночные

290.-

100 г

Garlic Toast





Холодные закуски
Cold appetizers

Горячие закуски
Hot appetizers

Салаты
Salads

Поке
Poke

Шаурма
Shawarma

Лепим и варим
Pelmeni and manty

Печём
Baked dishes

Жарим
Fried dishes

Пицца
Pizza

Супы
Soups

Гриль и мангал
Grill and brazier

Чайханский плов
Chaikhona Pilaf

Горячие блюда
Hot dishes

Гарниры
Side dishes

Вок
Wok

Суши и роллы
Sushi and maki

Десерты
Desserts

Греческий салат

690.-

350 г

Greek Salad





Ташкент

570.-	160 г
--------------	-------

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

Tashkent Salad

Boiled veal salad with juicy radish with quail eggs, fried onion and mayo sauce



Ачичук

430.-	150 г
--------------	-------

Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик

Achichuk Salad

Thinly sliced pink tomatoes, onion, bell pepper and aromatic basil



Цезарь с курицей

790.-	245 г
--------------	-------

Chicken Ceasar Salad



* Цезарь с креветками

890.-	235 г
--------------	-------

Shrimp Ceasar Salad



*** Салат с рукколой и креветками**

870.-

215 г

С томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы

Arugula and Shrimp Salad

With tomatoes, cucumbers, parmesan cheese dressed with olive oil, balsamic cream and dijon mustard



Моцарелла с томатами и соусом песто

640.-

230 г

С рукколой и бальзамическим кремом

Mozzarella with Tomatoes and Pesto Sauce

With arugula and balsamic cream



*** Салат с языком и рукколой с ореховым соусом**

720.-

150 г

Beef Tongue Salad with Arugula and Nut Sauce



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



* Дневная скидка не распространяется



 **Салат из свежих овощей**

470.-	300 г
--------------	-------

Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, двух видов лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом

Fresh Vegetable Salad

With pink tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish, two types of onion and cilantro. Dressed with homemade oil



 **Витаминный салат**

270.-	150 г
--------------	-------

Из капусты и сладкой моркови, заправленных чесночным маслом

Vitamin Salad

With cabbage and sweet carrots, comes with garlic oil dressing



Салат с киноа, томатами и авокадо

680.-

280 г

Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой

Quinoa salad with avocado and tomatoes
Creamy burrata, pink tomatoes, olive oil, basil

Буррата с помидорами

870.-

260 г

С базиликом и оливковым маслом

Burrata with Tomatoes

Creamy burrata, pink tomatoes, olive oil, basil



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Подходит детям



Дневная скидка не распространяется

Поке с лососем**890.-**

355 г

С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобики, имбирём, кунжутом и специальным соусом

Poke with Salmon

With salmon, rice, pineapple, avocado puree, edamame beans, chuka salad, pickled cucumbers, tobiko caviar, ginger, sesame seeds and special sauce.

**Поке с креветкой темпура****890.-**

400 г

С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобики, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом

Poke with tempura shrimp

With tempura shrimp, rice, pineapple, avocado puree, edamame beans, chuka salad, pickled cucumbers, tobiko caviar, ginger, sesame seeds, unagi sauce and special sauce.



Шаурма с курицей

420.-

285 г

Кусочки обжаренной курицы с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

Chicken Shawarma

Pieces of fried chicken with tomatoes, lettuce, pickles and garlic sauce in crunchy pita

Шаурма с бараниной

650.-

285 г

Кусочки обжаренной баранины с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

Veal Shawarma

Pieces of fried lamb with tomatoes, lettuce, pickles and garlic sauce in crunchy pita





Хинкали с говядиной

430.-

3 шт/300 г

С говядиной, пряными специями и кинзой

Beef Khinkali

Khinkali with beef, savory spices and cilantro

Хинкали с бараниной

430.-

3 шт/300 г

С бараниной, пряными специями и кинзой

Lamb Khinkali

Khinkali with lamb, savory spices and cilantro




Классические пельмени с говядиной


540.-	300 г
--------------	-------

Classic Beef Pelmeni

 Любимые
блюда

 Острое
блюдо

 Веганское
блюдо

 Дневная скидка
не распространяется

Самса с бараниной

290.-

1шт/100 г

Lamb Samsa



Лепёшка из тандыра

130.-

1шт./120 г

Tandoor Flatbread





Хачапури по-мегрельски с сыром

620.-

400 г

Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров

Megruli Khachapuri with Cheese

Georgian pie with a stuffing of mixed cheeses



Хачапури по-аджарски с сыром

570.-

315 г

В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком

Adjarian Khachapuri

Boat shaped with three types of cheese and an egg yolk



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

Piccìa non

Flatbread made of thin dough

С овощами и грибами

370.-

180 г

Picha Non with Vegerables and Mushrooms

С сыром

370.-

180 г

Picha Non with Cheese

С бараниной

370.-

180 г

Picha Non with Lamb



Чебуреки

Chebureki

С курицей

290.-	2 шт/150 г
--------------	------------

Chebureki with Chicken



С телятиной

370.-	160 г
--------------	-------

Veal Chebureki

С бараниной

370.-	160 г
--------------	-------

Lamb Chebureki



Пицца Маргарита

650.-

265 г

С розовыми томатами, сыром моцарелла, соусом песто и фирменным томатным соусом

Pizza Margheritai

with mozzarella cheese, parmesan cheese, basil and our signature tomato sauce

Пицца Пепперони

650.-

295 г

С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом

Pepperoni Pizza

with mozzarella, parmesan cheese, pepperoni, oregano and our signature tomato sauce

Пицца 4 сыра

650.-

255 г

Пармезан, горгонзола, таледжио, моцарелла

Pizza four cheeses

With parmesan, gorgonzola, Taleggio cheese and mozzarella



Пицца ветчина с грибами

750.-

340 г

Моцарелла, пармезан, горгонзола, шампиньоны, ветчина, печеный перец, оливки, орегано, базилик, фирменный томатный соус

Pizza ham with mushrooms

with mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola, champignons, ham, baked bell pepper, olives, basil and our signature tomato sauce

Добавки к пицце

Additives to pizza

Сыр пармезан

220.-	20 г
--------------	------

Parmesan Cheese

Салами
спьяната пиканте

220.-	30 г
--------------	------

Salami Picante

Колбаса пепперони

110.-	30 г
--------------	------

Pepperoni Pizza

Перец халапеньо

110.-	30 г
--------------	------

Jalapeno

Соус для пиццы

110.-	30 г
--------------	------

Pizza sauce

Сыр моцарелла

110.-	30 г
--------------	------

Mozzarella Cheese

Шампиньоны
консервированные

110.-	30 г
--------------	------

Canned Champignons

Салат руккола

110.-	10 г
--------------	------

Arugula

Соус Песто

110.-	30 г
--------------	------

Pesto





Намазки
Spreads

Холодные закуски
Cold appetizers

Горячие закуски
Hot appetizers

Салаты
Salads

Поке
Poke

Шаурма
Shawarma

Лепим и варим
Pelmeni and manty

Печём
Baked dishes

Жарим
Fried dishes

Пицца
Pizza

Супы Soups

Гриль и мангал
Grill and brazier

Чайханский плов
Chaikhona Pilaf

Горячие блюда
Hot dishes

Гарниры
Side dishes

Вок
Wok

Суши и роллы
Sushi and maki

Десерты
Desserts

Рыбный суп с овощами

590.-

300/25 г

Уха из лосося и дорадо с картофелем, сельдерем, болгарским перцем и томатами

Fish and Vegetable Soup

ukha with salmon and dorado, together with potatoes, celery, bell pepper and tomatoes.





Лагман

570.-

300/20 г

Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой

Laghman

Rich and filling lamb broth with vegetables, oyster sauce, star anise and homemade noodles



Домашний борщ

520.-

300/30 г

С нежной телятиной и овощами. Подаётся со сметаной

Homemade Borscht

With tender veal and vegetables. Served with sour cream

Мясная солянка с копчёностями

570.-

250/30/25 г

Подаётся со сметаной, зеленью и лимоном

Meat Solyanka Soup with Smoked Meats
Served with sour cream, leafy greens and lemon



Щавелевый суп с телятиной

470.-

250/30 г

Подаётся с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной

Sorrel and Veal Soup
Served with quail eggs, herbs and sour cream

Шурпа

740.-

300 г

Ароматный мясной бульон с бараньей
корейкой и овощами

Chorba
Rich meat broth with lamb loin and vegetables





470.-

250/15 г

Грибной крем-суп

Из белых грибов и шампиньонов со сливками.
Подаётся с пшеничными гренками

Cream of Mushroom Soup

Porcini mushrooms and Champignons with cream. served with wheat croutons



Том ям с креветками

760.-

320 г

Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили

Tom Yum

Thai soup with coconut milk, shrimp, mushrooms, tomatoes, Galangal root, lemongrass and chili pepper

Том ям с морепродуктами

840.-

320 г

Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, мидиями, кальмарами, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили

Tom Yum

Thai soup with coconut milk, shrimp, mussels, squid, mushrooms, tomatoes, Galangal root, lemongrass and chili pepper.



 **Харчо**

520.-

250/20 г

Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой.

Kharcho

Georgian soup with veal with fresh tomatoes, rice and aromatic spices. Served with ajika



**Суп куриный
с домашней лапшой**

440.-

300 г

Chicken Soup
with Homemadec Noodles



Намазки

Spreads

Холодные закуски

Cold appetizers

Горячие закуски

Hot appetizers

Салаты

Salads

Поке

Poke

Шаурма

Shawarma

Лепим и варим

Pelmeni and manty

Печём

Baked dishes

Жарим

Fried dishes

Пицца

Pizza

Супы

Soups

Гриль и мангал Grill and brazier

Чайханский плов

Chaikhona Pilaf

Горячие блюда

Hot dishes

Гарниры

Side dishes

Вок

Wok

Суши и роллы

Sushi and maki

Десерты

Desserts

* **Цыплёнок Табака**

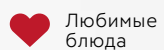
790.-

1 шт/50/50 г

Подаётся с медово-горчичным соусом

Tobacco Chicken

Served with honey mustard sauce



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

* **Стейк из сёмги на гриле**

1 460.-

150/35/30/25 г

Подаётся с сырным соусом и микс салатом

Grilled Salmon Steak

Served with cheese sauce, herbs and lemon



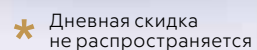
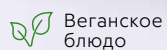
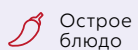
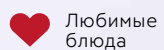
* **Дорадо на гриле**

1 150.-	1 шт./250/69 г
----------------	----------------

Запечённая с помидорами черри

Grilled Dorado

Baked with cherry tomatoes



* **Стейк рибай
с перечным соусом**

1 250.-	за 100 г с.в.
----------------	---------------

Rib Eye Steak with Pepper Sauce



Куриные бёдрышки на гриле

790.-

240/130 г

Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

Grilled Chicken Thighs

Served with tomatoes, zucchini and bell pepper



Уч-панжа из баранины

850.-

200/30 г

Сочная баранина на ребрышке.
Подается на трех шампурах с луком,
свежей зеленью и зернами граната

Lamb Uch-panja

Juicy lamb on the ribs. Served on three skewers
with onions, fresh herbs and pomegranate seeds



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

Grill and brazier

Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Shashlik

served with pickled red onion, dill and parsley

Из курицы

440.-

100/10 г

Chicken Shashlik

Из телятины

540.-

100/10 г

Veal Shashlik with Onion

Из баранины

540.-

100/10 г

Lamb Shashlik with Onion

♥ Из сёмги

800.-

100/25 г

Подаётся с лимоном

Salmon Shashlik

Served with lemon

* Из креветок

720.-

100/25 г

Подаётся с лимоном

Shrimp Shashlik

Served with lemon



Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Lyulya Kebab

served with pickled red onion, dill and parsley

Из курицы

440.-

100/10 г

Chicken Lyulya kebab

Из баранины

540.-

100/10 г

Lamb Lyulya Kebab

Из телятины

410.-

100/10 г

Veal Lyulya kebab

Соусы

110.-

50 г

Аджика, Соус для шашлыка, Чесночный, Сацебели, Ткемали красный, Сметана, Соевый, Масло растительное деревенское, Горчица

Shashlik sauces

Ajika, Shashlik Sauce, Garlic, Satsebeli, Red Tkemali, Sour Cream, Soy Sauce, Homemade Vegetable Oil, Mustard

130.-

50 г

Хрен

Horseradish Sauce,

190.-

50 г

Наршараб, Сырный, Масло оливковое, Уксус бальзамик, Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь

Sauces

Narsharab, Cheese Sauce, Olive Oil, Balsamic, Pesto Sauce, Uighur Ajika, Ceasar Sauce,

48

Плов Чайханский
Chaikhona Pilaf

Плов Чайханский

590.-

250 г

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

Chaikhona Pilaf

Uzbek pilaf with lamb and Lazer rice. Comes with yellow carrots, garlic, cumin and barberry



Добавки к плову

Additives to pilaf

Ачичук

115.-	50 г
--------------	------

Achichuk Salad

Маринованный лук

80.-	20 г
-------------	------

Pickled Onion

Жареный чеснок

80.-	30 г
-------------	------

Fried Garlic

Гранат

80.-	20 г
-------------	------

Pomegranate





Холодные закуски

Cold appetizers

Горячие закуски

Hot appetizers

Салаты

Salads

Шаурма

Shawarma

Поке

Poke

Лепим и варим

Pelmeni and manty

Печём

Baked dishes

Жарим

Fried dishes

Пицца

Pizza

Супы

Soups

Гриль и мангал

Grill and brazier

Чайханский плов

Chaikhona Pilaf

Горячие блюда

Hot dishes

Гарниры

Side dishes

Вок

Wok

Суши и роллы

Sushi and maki

Десерты

Desserts

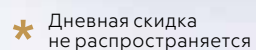
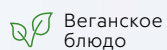
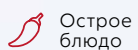
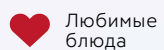
* **Сёмга на пару с овощами**

1 250.- 160/150/30/25 г

С молодой фасолью, морковью и цукини. Подаётся с сырным соусом и лимоном

Steamed salmon with vegetables

Served with green beans, carrots and zucchini. Served with cheese saucee and lemon





**Куриные котлеты
с картофельным пюре
жаренные/на пару**

640.-	180/150/55 г
--------------	--------------

Подаются с грибным соусом

Chicken Cutlet with Mashed Potatoes
Served with a mushroom sauce

Бефстроганов

1 050.-	390 г
----------------	-------

Говяжья вырезка, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками

Beef Stroganoff

Beef Sautéed with onion, stewed in cream sauce
with mashed potatoes and pickles



**Домашние котлеты из телятины
жаренные/на пару**

690.-	160/150/40 г
--------------	--------------

Homemade Veal Cutlet
With Mashed Potatoes and Truffle Sauce



Куриная грудка с овощами

570.-	245 г
--------------	-------

Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом

Chicken Breast With Vegetables

Sautéed in soy sauce with oyster mushrooms and bell pepper. Comes with cucumbers, herbs and sesame seeds



* Медальоны из говяжьей вырезки

1 050.-	160/120/40 г
----------------	--------------

С цукини и пюре из моркови с грибным соусом

Beef Tenderloin Medallions

With zucchini and mashed carrots in mushroom sauce

Палтус со сливочно икорным соусом и картофелем

1 250.-	140/130/50 г
----------------	--------------

Подается с картофелем черри

Halibut with Creamy Caviar sause

And with cherry potatoes



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Подходит детям



Дневная скидка не распространяется



Пикантные колбаски

690.-

150/200/30 г

Стушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчиным соусом

Spicy Sausages

Braised cabbage, french fries, vegetables and mustard sauce

* Каре ягнёнка с соусом Бринджал

2 150.-

200/50 г

Lamb Rack with Brinjal Sauce



Баранья печень с яблоками и луком

570.-

300 г

Обжаренная в соевом соусе

Lamb Liver with apples and onion

Sautéed in soy sauce





Бургер ОлдСкул

590.-	310 г
--------------	-------

С сыром ^{346 г} 760.-

Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус

Old School Burger

Potato bun, juicy beef cutlet, tomatoes, lettuce, pickled cucumbers, pickled red onions, mayonnaise, ketchup and pepper sauce



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется



Жареный картофель с грибами и луком

260.-

200 г

Fried potatoes with mushrooms and onion



Картофель черри с курдюком и чесноком

260.-

150 г

Baby potatoes with fat tail and garlic



Картофельное пюре

220.-

150 г

Mashed potatoes



Рис

220.-

150 г

Rice / Japanese rice



Картофель фри

260.-

150 г

French fries



Овощи гриль

550.-

200 г

Grilled Vegetables

57

Вок
Wok**Вок**

Основа на выбор (гречневая соба, Удон, Рисовая лапша,Рис)
Соус на выбор (Терияки, Устричный, Том ям)

Wok

Soba, Udon, Rice Noodles Rice
Teriyaki, Oyster, Tom Yam

**С говядиной****620.-**

330 г

Beef

**С курицей****540.-**

330 г

Chicken

**С морепродуктами****790.-**

330 г

Seafood

**С овощами****540.-**

330 г

Vegetables

Любимые
блюдаОстрое
блюдоВеганское
блюдо* Дневная скидка
не распространяется



Холодные закуски

Cold appetizers

Горячие закуски

Hot appetizers

Салаты

Salads

Поке

Poke

Шаурма

Shawarma

Лепим и варим

Pelmeni and manty

Печём

Baked dishes

Жарим

Fried dishes

Пицца

Pizza

Супы

Soups

Гриль и мангал

Grill and brazier

Чайханский плов

Chaikhona Pilaf

Горячие блюда

Hot dishes

Гарниры

Side dishes

Вок

Wok


Роллы
Maki

Десерты

Desserts

Фирменные роллы

Special maki

 **Острый лосось
с чили перцем****780.-**

220 г

Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный

Spicy Salmon with chili pepper

Salmon, crab meat, surumi crab meat, cream cheese, avocado, cucumber, green chili pepper, sesame seeds, spicy sauce, unagi sauce, tobiko and fried onion

Любимые
блюдаОстрое
блюдоВеганское
блюдоДневная скидка
не распространяется



♥ **Калифорния**

790.-	190 г
--------------	-------

Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико

California

Crab meat, surimi crab meat, avocado, cucumber and tobiko



Филадельфия

780.-	195 г
--------------	-------

Лосось, огурец, сыр филадельфия

Philadelphia

Salmon, cream Cheese and cucumber



Лосось Абури

790.-

210 г

Креветка, авокадо, лосось, тобико, кунжут, соус спайси и унаги

Aburi salmon

Shrimp, avocado, salmon, tobiko, sesame seeds, spicy sauce and unagi



Дракон

790.-

190 г

Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги

Dragon

Shrimp, eel, Cream Cheese, avocado, sesame seeds and unagi sauce



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

♥ **С крабом и угрем
в трюфельном соусе**

790.-

180 г

Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги

Crab Maki roll with Eel and truffle sauce
crab meat, surimi crab meat, eel, avocado, Champignons,
truffle sauce and unagi sauce





Креветка темпура

790.-

220 г

Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги

Tempura shrimp

Tempura shrimp, avocado, salmon, cream cheese, pirikara sauce and unagi sauce



Тёплый ролл Кранч

750.-

240 г

Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соус спайси и унаги

Warm Crunch

Salmon, crab meat, surimi crab meat, avocado, sesame seeds, cream cheese, batter, spicy sauce and unagi sauce



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется



**СКИДКА
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
И 6 ДНЕЙ ПОСЛЕ НЕГО***

Просто предъявите оригинал паспорта
или водительского удостоверения
менеджеру ресторана

* Скидка 20% действительна в день рождения гостя и 6 последующих дней. Для получения скидки гостю необходимо предъявить паспорт менеджеру ресторана Чайхона №1 Васильчуки. Подробности на сайте chaihona.ru

Классические роллы

Classic maki



Сяке Маки

350.-

100 г

Лосось

Sake Maki

Salmon



Авокадо Маки

290.-

100 г

Ролл с авокадо

Avocaado Maki

Avocado Maki



Каппа Маки

290.-

100 г

Ролл с огурцом и кунжутом

Каппа Maki

Cucumber and Sesame seeds



Унаги Маки

420.-

100 г

Ролл с угрём и кунжутом

Unagi Maki

Eel and sesame seeds



Текка Маки

420.-

100 г

Ролл с тунцом

Tekka Maki

Tuna maki



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется



Холодные закуски

Cold appetizers

Горячие закуски

Hot appetizers

Салаты

Salads

Поке

Poke

Шаурма

Shawarma

Лепим и варим

Pelmeni and manty

Печём

Baked dishes

Жарим

Fried dishes

Пицца

Pizza

Супы

Soups

Гриль и мангал

Grill and brazier

Чайханский плов

Chaikhona Pilaf

Горячие блюда

Hot dishes

Гарниры

Side dishes

Вок

Wok

Суши и роллы

Sushi and maki

Десерты

Desserts

Наполеон

450.-

160/40 г

Подаётся с клубничным и ванильным соусом

Napoleon Cake

Served with strawberry sauce and vanilla sauce



Чизкейк баскский

520.-

160/50 г

Мягкий внутри, обожённый снаружи

Basque Cheesecake

Soft on the inside, burnt on the outside



Медовик

450.-

120/30/30 г

Подаётся с ванильным соусом и мороженым

Honey Cake

Served with vanilla sauce and ice cream



Сырники

590.-	280 г
--------------	-------

Со взбитыми сливками, клубникой, малиной, кресс-салатом

Cottage cheese pancake

With whipped cream, strawberries, raspberries and watercress salad



Шоколадный торт

490.-	120/25 г
--------------	----------

Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом

Chocolate cake

With thin chocolate cake layers with chocolate cream, served with a caramel basket and physalis

Павлова с ягодами

650.-	230 г
--------------	-------

Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго

Mixed Berry Pavlova

Meringue with the most delicate mascarpone, fresh berries and our signature mango sauce



Орешки с вареной сгущенкой и арахисом

350.-

150 г

Песточное тесто с начинкой из вареной сгущенки и арахиса

Sweet Nuts with Boiled Condensed Milk and Peaunt



Сорбет на выбор

140.-

50 г

Манго-маракуйя, лимон-лайм, малина-клубника

Assorted sorbet

Mango and passion fruit, lemon and lim, strawberry and raspberry

Варенье на выбор

180.-

100 г

Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники

Assorted jam

Cherry jam, walnut jam, dogwood jam, fig jam, quince jam, raspberry jam, strawberry jam

Мороженое на выбор

130.-

50 г

Ванильное, шоколадное, клубничное

Assorted ice cream

Vanila ice cream, chocolate ice cream, strawberry ice cream

Мёд таёжный

140.-

100 г

Taiga honey

Фруктовая ваза

2 700.-

1 600 г

Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

Fruit Platter

Pineapple, kiwi, strawberries, oranges, grapees and apples

Дополнительно к вазе

Additions to fruit vase

Апельсин, грейпфрут,
груша, яблоко

110.-

100 г

Banana, orange, grapefruit , pear, apple

Ананас, виноград

150.-

100 г

Kiwi, pineapple, grapes

Физалис, голубика, клубника

350.-

50 г

Physalis, blueberry, strawberry



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-либо продукты!
Please inform waiter if you have allergies on any products!

○ Все цены указаны в рублях.

ЧЕМ ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ — ТЕМ БОЛЬШЕ СКИДКИ

Пользуйтесь картой постоянного гостя и увеличивайте скидку **до 15%** в новом приложении **Restart Club**



App Store Google Play