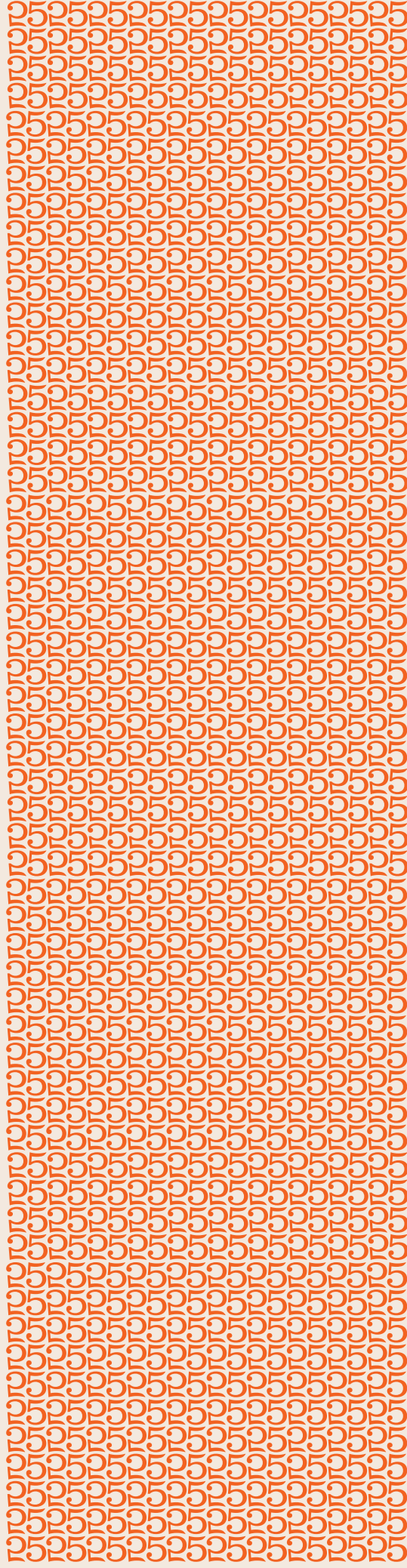




VASILCHUKI

CHAIHONA №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с печёным картофелем ^{85/85/80/95/} и гренками с бородинским хлебом	420.-	Овощное ассорти ^{600/50 г}	840.-
Розовые томаты и огурцы ^{300/50 г} с чесночным соусом / сметаной	640.-	Сочные розовые помидоры и огурцы, болгарский перец, свежая зелень, морковь, редис, стебель сельдерея и острый стручковый перец. Подаётся с чесночным соусом	
Ассорти домашних сыров ^{200 г} Качота, копчённый сулугуни, чечил и скаморца	1 550.-	Домашние соленья ^{300 г}	670.-
Ассорти фермерских сыров ^{260 г} Пармезан, раклет, горгонзола дольче, джерси чиз, камамбер	1 950.-	Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подаётся с ароматной зеленью	
Казы по-татарски ^{80/10 г} Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили	650.-	Капуста квашеная ^{160 г}	170.-
Татаки из лосося и авокадо ^{150 г} Слегка обжаренный лосось татаки подаётся с авокадо, свежим шпинатом, цитрусовой заправкой и перцем чили	840.-	Огурцы бочковые ^{160 г}	170.-
Отварной говяжий язык ^{100/30 г} Подаётся с хреном или горчицей	890.-	Помидоры солёные ^{160 г}	170.-
		Ассорти Тамерлана ^{240/70 г}	2 450.-
		Казы по-татарски, казы по-узбекски, нежный куриный рулет, отварной говяжий язык, баранина деликатесная, мясной рулет со специями и овощами	
		Свежая зелень ^{70 г}	350.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённый баклажан ^{250 г} с брынзой и томатами	780.-	Гренки чесночные ^{100 г}	350.-
Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом		Жареный сулугуни с томатами ^{140/100 г}	620.-

САЛАТЫ

Буррата с узбекскими томатами ^{260 г} С базиликом и оливковым маслом	920.-	Моцарелла с томатами ^{230 г} С рукколой и бальзамическим кремом	690.-
Ачичук ^{150 г} Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	470.-	Греческий салат ^{350 г}	720.-
Ташкент ^{160 г} Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	620.-	Салат с языком и рукколой ^{150 г} с ореховым соусом	840.-
Цезарь с курицей ^{245 г}	790.-	Салат из свежих овощей ^{300 г} Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	540.-
Цезарь с креветками ^{235 г}	890.-	Салат с киноа, томатами и авокадо ^{150 г}	740.-
Салат с рукколой и креветками ^{215 г} С томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкого масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	870.-	Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	
		Салат витаминный ^{150 г}	350.-

ПОКЕ

С креветками темпура ^{400 г} С креветками темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом	890.-	Шаурма с курицей ^{285 г} Кусточки обжаренной курицы с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	570.-
С лососем ^{355 г} С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом и специальным соусом	890.-	Шаурма с бараниной ^{285 г} Кусточки обжаренной баранины с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	720.-

ПЕЧЁМ

Хачапури по-мегрельски с сыром ^{400 г} Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	620.-	Хинкали с говядиной ^{3 шт/300 г} Хинкали с говядиной, пряными специями и кинзой	430.-
Хачапури по-аджарски ^{315 г} В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком	570.-	Хинкали с бараниной ^{3 шт/300 г} Хинкали с бараниной, пряными специями и кинзой	430.-
Лепёшка из тандыра ^{1 шт/120 г}	130.-	Классические пельмени ^{300 г} с говядиной	540.-

ШАУРМА

Шаурма с курицей ^{285 г} Кусточки обжаренной курицы с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	570.-
Шаурма с бараниной ^{285 г} Кусточки обжаренной баранины с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	720.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

Хинкали с говядиной ^{3 шт/300 г} Хинкали с говядиной, пряными специями и кинзой	430.-
Хинкали с бараниной ^{3 шт/300 г} Хинкали с бараниной, пряными специями и кинзой	430.-
Классические пельмени ^{300 г} с говядиной	540.-

ЖАРИМ

Пичча нон с овощами и грибами	180 г	390.-
Пичча нон с сыром	180 г	390.-
Пичча нон с бараниной	180 г	390.-
Чебурек с бараниной	2 шт / 150 г	480.-
Чебурек с курицей	2 шт / 150 г	420.-
Чебурек с телятиной	2 шт / 150 г	480.-

СУПЫ

Суп куриный с домашней лапшой	300 г	480.-
Лагман	300 / 20 г	690.-
Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой		890.-
Шурпа	300 г	890.-
Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами		
Рыбный суп с овощами	300 / 25 г	690.-
Уха из лосося и филе палтуса с картофелем, сельдереем, болгарским перцем, томатами		
Домашний борщ	300 / 30 г	590.-
С нежной телятиной и овощами. Подаётся со сметаной		
Щавелевый суп с телятиной	250 / 30 г	640.-
Подаётся с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной		

ПЛОВ

Плов Чайханский	250 г	670.-
Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом		
Добавки к плову		
Ачичук	50 г	155.-
Маринованный лук	20 г	100.-
Жаренный чеснок	30 г	100.-
Гранат	20 г	100.-

СОУСЫ
К ШАШЛЫКАМ

Аджика, Шашлычный, Чесночный, Сацебели, Ткемали красный, Сметана, Соус соевый, Масло растительное деревенское, Горчица	110.-
Хрен	130.-
Наршараб, Сырный, Масло оливковое, Уксус Бальзамик, Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь	190.-

ГОРЯЧЕЕ

Бургер Олд Скул	310 г	790.-
Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус		
Куриная грудка с овощами	245 г	640.-
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом		
Куриные котлеты с картофельным пюре с грибным соусом	180 / 150 / 55 г	720.-
Домашние котлеты из телятины с картофельным пюре и трюфельным соусом	160 / 150 / 40 г	790.-
На пару / жареные		
Бефстроганов	390 г	1 190.-
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками		

ПИЦЦА

Маргарита	265 г	690.-
Четыре сыра	255 г	690.-
Ветчина и грибы	340 г	780.-
Пепперони	295 г	690.-

Грибной крем суп	250 / 15 г	540.-
Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подаётся с пшеничными гренками		
Харчо	250 / 20 г	590.-
Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подаётся с аджикой		
Мясная солянка с копчёностями	250 / 30 / 25 г	640.-
Подаётся со сметаной, зеленью и лимоном		
Том ям с креветками	320 г	790.-
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили		
Том ям с морепродуктами	320 г	890.-
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, мидиями, кальмарами, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили		

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Куриные бёдрышки на гриле	240 / 130 г	880.-
Цыплёнок табака	1 шт / 50 / 50 г	890.-
Стейк Рибай	цена за 100 г	1 300.-
Стейк из сёмги на гриле	150 / 35 / 30 / 25 г	1 520.-
Шашлык из курицы	100 / 10 г	440.-
Шашлык из баранины	100 / 10 г	590.-
Шашлык из телятины	100 / 10 г	570.-
Шашлык из сёмги	100 / 25 г	990.-
Шашлык из креветок	100 / 25 г	740.-
Люля-кебаб из курицы	100 / 10 г	440.-
Люля-кебаб из баранины	100 / 10 г	590.-
Люля-кебаб из телятины	100 / 10 г	570.-
Уч-панжа из баранины		970.-

Медальоны из говяжьей вырезки	160 / 120 / 40 г	1 250.-
Каре ягнёнка с соусом Бринджал	200 / 50 г	2 150.-
Баранья печень с яблоками и луком		690.-
Обжаренные в соевом соусе	300 г	
Пикантные колбаски	150 / 200 / 30 г	750.-
Стушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом		
Палтус со сливочно-икорным соусом	140 / 130 / 50 г	1 450.-
Подаётся с картофелем черри		
Сёмга на пару с овощами	160 / 150 / 30 / 25 г	1 520.-
Дорадо	цена за 100 г	1 150.-

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г	260.-	Картофель фри 150 г	290.-
Жареный картофель 200 г с грибами и луком	320.-	Рис 150 г	260.-
Картофель черри 150 г	290.-	Овощи гриль 200 г	550.-

ВОК

С говядиной 330 г	690.-	С морепродуктами 330 г	850.-
С курицей 330 г	590.-	С овощами 330 г	590.-

ВОК

Сяке Маки 100 г	370.-	Ролл Филадельфия 195 г	790.-
Авокадо Маки 100 г	290.-	Ролл Дракон 190 г	790.-
Каппа Маки 100 г	290.-	Ролл Лосось Абури 210 г	790.-
Унаги Маки 100 г	430.-	Креветка темпура 220 г	790.-
Текка Маки 100 г	430.-	С крабом и угрём 180 г в трюфельном соусе	790.-
Ролл Калифорния 190 г	790.-	Тёплый ролл Кранч 240 г	790.-
Острый лосось с чили перцем 220 г	790.-		

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущенкой 150 г и арахисом	350.-	Варенье из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	190.-
Медовик 120 / 30 / 30 г Подаётся с ванильным соусом и мороженым	450.-	Сорбет манго, лимон-лайм, 50 г малина-клубника	140.-
Наполеон 160 / 40 г Подаётся с клубничным и ванильным соусом	490.-	Мороженое ванильное, 50 г шоколадное, клубничное	130.-
Шоколадный торт 120 / 25 г Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной козинкой и физалисом	490.-	Мёд таёжный 100 г	140.-
Павлова с ягодами 230 г Воздушное бёзе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	650.-	Фруктовая ваза 1600 г Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	2 700.-
Чизкейк баскский 160 / 50 г Мягкий внутри, обожжённый снаружи	520.-		
Сырники 280 г Со взбитыми сливками, клубникой, кресс салатом	590.-		