

قناة  
الزينة  
Chef  
Magda  
السليمة





Когда я начинал свою карьеру в ресторанной индустрии, я и представить не мог, что однажды стану бренд-шефом одной из самых узнаваемых сетей восточной кухни в России. Мой путь начался с должности управляющего, и, благодаря доверию и поддержке Алексея Васильчука, я получил шанс попробовать себя в роли шеф-повара. Этот шаг стал поворотным моментом в моей жизни.

Сегодня, спустя годы упорного труда и постоянного развития, я с гордостью занимаю позицию корпоративного бренд-шефа ресторанов VASILCHUKI Chaihona №1. За это время мне удалось разработать более 2 300 блюд, каждое из которых отражает богатство и разнообразие восточной кухни, адаптированной для современного гостя.

Моя цель – не только сохранять традиции, но и внедрять инновации и тренды, чтобы каждый гость чувствовал себя как дома, наслаждаясь изысканными вкусами и уютной атмосферой наших ресторанов. Я верю, что кухня – это язык, который объединяет людей, и я стремлюсь говорить на нём с каждым, кто приходит в VASILCHUKI Chaihona №1.

Работа в VASILCHUKI Chaihona №1 стала для меня не просто карьерой, а делом всей жизни. Это место, где я реализую свои идеи, вдохновляюсь командой и гостями, и продолжаю расти как профессионал.

Бренд-шеф  
VASILCHUKI Chaihona №1  
Сергей Сущенко



У нас за плечами 25 лет  
успешной работы бренда  
VASILCHUKI Chaihona №1.

Это команда, которая  
любит своё дело.

Это блюда, за которыми  
стоит настоящая страсть.

Это атмосфера, в которую  
хочется возвращаться  
снова и снова.

Мы с братом по-прежнему  
влюблены в своё дело.  
И каждый день напоминаем  
себе: пока ты делаешь то,  
что любишь, — ты на  
правильном пути.

**Российский ресторатор,  
сооснователь сети ресторанов  
VASILCHUKI Chaihona №1  
Дмитрий Васильчук**



Сегодня  
VASILCHUKI Chaihona №1 —  
это не просто место силы  
внутри города, а «третье  
место» — после дома  
и работы, где каждому  
уютно и комфортно.

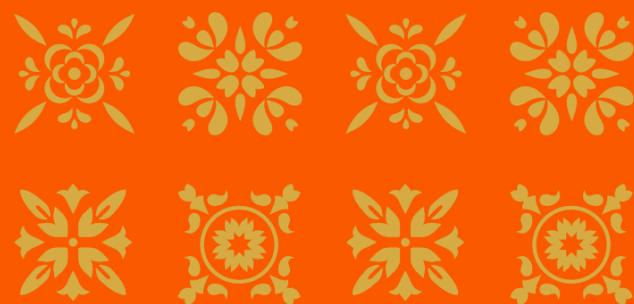
Однако любой бизнес должен  
развиваться и адаптироваться  
к новым вызовам.

Каждое обновление —  
это не просто желание,  
а необходимость и  
возможность для  
улучшений, особенно  
в условиях стремительно  
меняющегося мира.

Поэтому, было принято  
решение, выбрать новый  
вектор в развитии бренда,  
основанный на возвращении  
к истокам.

Мы верим в эту идею  
и готовы смело двигаться  
вперед!

**Российский ресторатор,  
сооснователь сети ресторанов  
VASILCHUKI Chaihona №1  
Алексей Васильчук**



содержание

**таркиб**

содержание

содержание

содержание

содержание



**12** ЗАКУСКИ

**32** СУПЫ

**40** ГОРЯЧЕЕ

**54** ДЕСЕРТЫ

**58** НАПИТКИ



ЗАКУСКИ

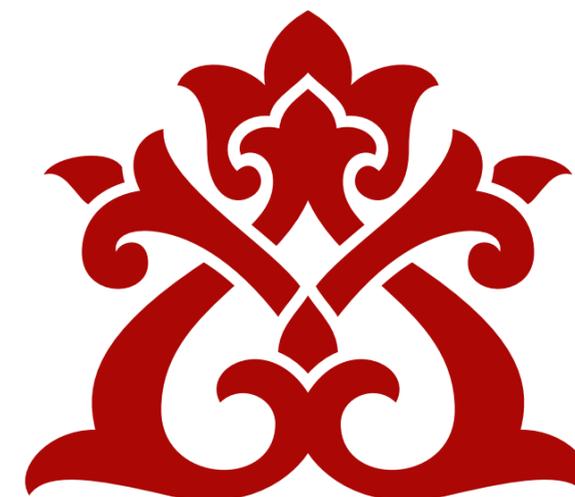


# лабне

## С ПЕЧЁНЫМИ ТОМАТАМИ

Сливочный крем-сыр,  
с запечёнными томатами черри,  
специями, оливковым маслом и зеленью.

150 г



**650 руб.**

# СЪЦРЛИ ПОНЧИКЛАР

Подаются с намазкой  
из запечённого перца  
с греческим йогуртом.

150 г

**640 руб.**

# ДОЛМА

## В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Виноградные листья с фаршем из говядины,  
ароматной зелени, риса и специй.  
Подаётся в томатном соусе.

260 г

950 руб.



# Тартар

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка со специями  
и маринованной черемшой.  
Подаётся на сдобной бриоши.

130 г

950 руб.



# САМСА

**С БАРАНИНОЙ,  
СЫРНЫМ МУССОМ  
И ТРЮФЕЛЕМ**

Хрустящее тесто с начинкой  
из сочного фарша.  
Подаётся с сырно-трюфельным муссом.

2 шт. (120 г) / 30 г

**450 руб.**



пика́нтное PIKADOR ме́ню

# ТАНТУНИ

Лепёшка с начинкой из обжаренной  
со специями телятины.  
Подаётся с лимоном, соусом PIKADOR аджика,  
острым маринованным перцем и зеленью.

260/50/25/10 г

1 090 руб.



PIKADOR

Магистр  
Hün  
Chef  
Magyar  
Konyha

# паштлы ассорти

Нарезка из сырокопчёной утиной грудки,  
отварного говяжьего языка, казы отварного,  
казы вяленого и сыровяленой коппы  
из мраморной говядины.

130 г

1 650 руб.



# шаркоҗна канюглар

Куриные крылья гриль  
в остро-пряном маринаде.  
Подаются с зеленью.

350 г

750 руб.



# САЛАТ

## С АВОКАДО, АМАРАНТОМ И КИНОА

Салат из свежей зелени, авокадо, помидора, огурца, амаранта и киноа с цитрусовой заправкой.

245 г

**790 руб.**

## AMARANCHO

Амарант, в переводе с греческого, означает «бессмертный».

Принято считать, что история этой зерновой культуры началась 8 000 лет назад в Южной Америке. На самом деле амарант использовали в пищу уже более 20 тысяч лет назад, и было это на территории нашей страны, нынешней Воронежской области...

В зерне амаранта много высококачественного белка, марганца, кальция, железа и других биологически активных веществ. Особенно ценится сквален – мощнейший природный антиоксидант с широким спектром полезных свойств – иммуномодулирующим, регенерационным, ранозаживляющим, антивозрастным, противовоспалительным. Амарант не содержит глютен.

Продукты из амаранта – отличный выбор для здоровья и активного образа жизни.

Амарант «AMARANCHO» для блюд этого выпуска выращивается компанией НПХ «АмарантАгро» на полях России, в Воронежской и Кемеровской областях.

# WATER



# КУКСИ

Остро-пряный суп на овощном бульоне с лапшой рамен, говядиной, омлетом, овощами, битыми огурцами и зеленью.

590 г

**750 руб.**



# окрошка

с говядиной

Холодный суп подаётся  
на квасе или на кефире.

на квасе 420/30/20 г  
на кефире 420/20 г

**550 руб.**







POP CULTURE



# шаурма

## БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

Обжаренное маринованное  
куриное бедро.

Подаётся со свежими лепёшками, салатом ачичук,  
ассорти из зелени и лука, маринованными огурцами  
и перцами, соусом дзадзика, томатной аджикой  
и греческим йогуртом.

600/800 г

**2 850 руб.**



# МАНТЫ

## С КРЕВЕТКОЙ И КРАБОМ

Тесто с добавлением шпината,  
с начинкой из креветок и крабов.  
Подаются в соусе биск.

130/50 г

550 руб.



# ПИРОГ

## С ЯГНЁНКОМ

Нежное тесто с сочной начинкой из запечённой лопатки ягнёнка, с добавлением ароматных специй и можжевельной ягоды.

290 г

890 руб.



# ДИМЛЯМА

## С БАРАНИНОЙ

Баранина, томлёная с овощами, курдюком и пряными специями.

340 г

1 050 руб.



пика́нтное PIKADOR ме́ню

# ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

С БУЛГУРОМ  
И КАПУСТОЙ ГРИЛЬ

Томлёные говяжьи щёчки  
в соусе PIKADOR сацебели.

400 г

1 250 руб.

PIKADOR

Hün  
grig  
Chef  
Mada  
Zire





# Ўзбек o'shxonasi

Мы решили вернуться к истокам и отправились в путешествие по Узбекистану.

Местная кухня и аутентичная атмосфера вдохновили нас на создание этого меню, в котором любимые блюда получили новое прочтение.

Hin  
Ziry  
Maga  
Life



ДӘСӘРҒАТ

# МАНТЫ

## С КЛУБНИКОЙ И МАНГО

Тонкое тесто с начинкой из тайского манго и спелой клубники. Подаются с авторским соусом на основе тархуна, лайма и яблочного фреша.

90 г

620 руб.



ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ



**ПОБЕДА**  
VODKA

the  
**GARDENIST**

  
**AGROBAR**  
ПЮРЕ · СИРОПЫ · МИКСЫ

  
**BOTANIKA**  
ESTABLISHED 2017

Водка «ПОБЕДА» — это гармония кристальной питьевой воды, вдохновлённая эталонами чистоты и спирта класса «Альфа», полученного из отборной пшеницы, выращенной в регионах, где ковались легендарные победы России, а также уникального настоя — «купажа Победы». Благодаря мастерству купажирования, многоступенчатой фильтрации через берёзовый уголь и кварц, а также длительной выдержке для гармонизации вкуса, водка обретает непревзойдённую мягкость и чистоту.

Каждый глоток ПОБЕДЫ — это воплощение силы исторических побед, где благородное зерно и традиция сливаются в лёгком, изысканном вкусе, напоминающем о стойкости духа и стремлении к совершенству.

Ведущий российский бренд премиальных безалкогольных напитков.

Бренд вдохновлён богатой историей первого ботанического сада, который был открыт в Москве в 1706 году по указу Петра I.

AGROBAR — крупнейший российский производитель натуральных фруктовых пюре и премиальных сиропов с международным сертификатом FSSC 22000.

В ассортименте более 75 видов пюре — монокусы, эксклюзивные миксы, линейка без сахара и более 60 видов сиропов.

Продукция AGROBAR широко применяется профессионалами сферы HoReCa и прекрасно подходит для домашнего использования.

AGROBAR — выбор ведущих кондитеров, барменов и поваров.

8-летний опыт, воплощённый для вас.

Компания Botanika с 2017 года специализируется на производстве натуральных сиропов премиум-сегмента. Мы создали линейку из 90 уникальных вкусов, отвечающую требованиям даже самого изысканного потребителя.

Ближе, чем кажется.

Сиропы Botanika успешно реализуются по всей России и странам СНГ, имея представительства в ключевых городах и обслуживая широкий спектр заведений — от кофеен и ресторанов до кондитерских и баров.

Искусство вкуса в каждой капле.

Сиропы Botanika находят широкое применение в создании разнообразных напитков и десертов, позволяя барменам, бариста и кондитерам создавать уникальные вкусовые сочетания и сезонные предложения.



**RUM**  
-BA-  
**RUM**

**CLAVIS**

SMALL BATCH  
**BROOM**  
GIN

**BAIKAL**  **PEARL**

Happy Trade — дистрибьютор премиального эксклюзивного алкоголя со всего мира на российский рынок. Это не просто очередная дистрибьютор с широким ассортиментом, миссия компании — развивать бренды и высокую культуру потребления благородных напитков в авангарде мировых трендов. Портфолио Happy Trade постоянно пополняется эксклюзивными продуктами, которые высоко ценятся представителями барной индустрии.

Выдержанный тёмный ром высочайшего качества, изготовленный из премиальных карибских дистиллятов. Ром, воплощающий философию и яркую жизнь Кубы! Веселье, танцы и атмосфера вечеринок.

Clavis — ведущий бренд кордиалов и пищевых парфюмов, основанный командой известных миксологов во главе с Антонием Калашниковым и Христиной Апокотаниди.

В ассортименте бренда 30 разнообразных вкусов кордиалов, а также 12 вариантов пищевых парфюмов. Внутри каждого напитка более 20 натуральных ингредиентов, собранных со всей России. С Clavis вы можете приготовить коктейль, лимонад или чай за 1 минуту.

Насыщенно можжевеловый, многослойный, хорошо сбалансированный, с отчётливым цветочным тоном Broom идеален для классического G&T, прекрасен в нестареющей коктейльной классике, игрив и неудержим в фантазийных коктейлях.

Природная вода «Жемчужина Байкала» (BAIKAL PEARL) — это негазированная вода из подземного источника, находящегося рядом с Байкалом.

Миллионы лет в подземных месторождениях вокруг легендарного озера содержится чистейшая вода с особым сбалансированным минеральным составом, сохраненная в первозданном виде.

Ключевыми элементами оформления выбраны наскальные рисунки с утёса на берегу Байкала под названием Саган-Забя. Уникальные элементы упаковки, сложная коническая геометрия самой бутылки гарантируют защиту от подделок.

**Текила Pacific & Lime** 50 мл **850 руб.**

**Ликер Fiorente Бузина** 50 мл **850 руб.**

**Водка ПОБЕДА** 50 мл **550 руб.**

**Ром Rumbarum dark anejo** 50 мл **450 руб.**

**Джин Vroom Dry** 50 мл **450 руб.**

**Джин Vroom Pink** 50 мл **450 руб.**

**THE GARDENIST Premium Tonic Water** 200 мл **430 руб.**

**THE GARDENIST Grapefruit Tonic Water** 200 мл **430 руб.**

**THE GARDENIST Sakura Tonic Water** 200 мл **430 руб.**

**THE GARDENIST Elderflower Lemonade** 200 мл **430 руб.**

**THE GARDENIST Ginger Ale** 200 мл **430 руб.**

**Вода Жемчужина Байкала без газа** 250 мл **360 руб.**

**Вода Жемчужина Байкала без газа** 750 мл **690 руб.**

**Вода Байкал Резерв с газом** 250 мл **360 руб.**

**Вода Байкал Резерв с газом** 750 мл **690 руб.**

# СПРІИТЦ

## МАНГО МАРАКУЙЯ

Джин Broom Dry,  
кордиал Clavis манго / маракуйя / кокос,  
сухой вермут, игристое вино, лёд

350 мл

900 руб.



# спрiтц

## САКУРА ЗЕМЛЯНИКА

Джин Broom Pink,  
кордиал Clavis земляничный спритц,  
Soju клубничный,  
THE GARDENIST Sakura Tonic Water, лёд

350 мл

**900 руб.**



65

Hin  
gru  
Chef  
Maga  
Zire

# сангрия

## РИСЛИНГ БУЗИНА

Ликер Fiorente Elderflower, вино рислинг,  
пюре Agrobar цитрусовый микс,  
THE GARDENIST Elderflower Lemonade, лёд

350 мл

950 руб.



# ПИНК СТАР МАРТИНИ

Водка ПОБЕДА, кордиал Clavis персик / ханибуш /  
кафирский лайм / эстрагон,  
пюре Agrobac питахайя и малина, игристое вино

140/40 мл

**950 руб.**



# беллини фиоренте

Ликер Fiorente Elderflower,  
Джин Broom Dry, пюре Agrobar персик,  
кордиал Clavis лимонный тарт / сенча / ваниль,  
игристое вино

180 мл

**950 руб.**



Hin  
Chef  
Maga  
Zine

# ЦИТРУСОВЫЙ ХАЙБОЛ

Водка ПОБЕДА,  
кордиал Clavis манго / маракуйя / кокос,  
пюре Agrobac цитрусовый микс, мята,  
THE GARDENIST Ginger Ale, лёд

350 мл

**900 руб.**



# ПАЦИФИК ПИЦНА

Текила Pacific & Lime,  
содовая из кордиала Clavis ананаса  
и пюре Agrobar юдзу,  
сорбет манго, лёд

300/30 мл

**950 руб.**



# Веріде Тропик

Текила Pacific & Lime,  
кордиал Clavis манго / маракуйя / кокос,  
пюре Agrobар юдзу, сироп BOTANIKА кокос,  
ананас, белок пастеризованный, кинза, лёд

250 мл

**950 руб.**



# ку́ба негро́ни

Ром Rumbarum dark anejo, аперитив,  
сладкий красный вермут,  
сироп BOTANICA черешня, лёд

100 мл

700 руб.



# ХОЛОДНЫЙ ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ

Жасминовый чай,  
кордиал Clavis манго / маракуйя / кокос,  
чай анчан, лёд

350 мл

**550 руб.**



# КРЕМ • СОДА

С ЮДЗУ

Сироп Clavis с семенами ванили,  
пюре Agrobар юдзу, содовая вода,  
пломбирная пена, лёд

300/40 мл

**550 руб.**



# ананас

С МЯТОЙ  
И ЩАВЕЛЕМ

Щавель, ананас,  
сироп ВОТАНИКА мятный,  
содовая вода, лёд

350 мл

550 руб.



# ЛИМОНАД

АРБУЗНЫЙ

Арбузный фреш, сироп BOTANICA алыча,  
пюре Agrobar цитрусовый микс,  
THE GARDENIST Ginger Ale,  
кордиал Clavis манго / маракуйя / кокос, мята, лёд

400 / 1000 мл

550 руб. / 1 250 руб.



kialyan odahn kialyan



Кальянный департамент – то, без чего невозможно представить VASILCHUKI Chaikhona №1. Наша команда состоит из настоящих профи кальянной индустрии, которые мастерски экспериментируют со вкусами и всегда в курсе последних трендов. Для нас приготовление кальяна – это искусство, требующее вдохновения и страсти.

odahn kialyan odahn odahn kialyan odahn odahn kialyan odahn

kialyan odahn kialyan

kialyan odahn kialyan



odahn kialyan odahn odahn kialyan odahn odahn kialyan odahn

kialyan odahn kialyan

odahn kialyan odahn kialyan odahn

# credits

## КОРПОРАТИВНЫЙ БРЕНД-ШЕФ

Сергей Сущенко

## БРЕНД-ШЕФЫ

Сергей Лименько  
Рафек Айсин  
Бабур Халмирзаев  
Шерзод Кодиров  
Зафар Наврузов  
Руслан Алимханов  
Светлана Эрднеева  
Хабиб Джапаров  
Равшан Бахритдинов  
Уктамжон Исмаилахунов

## ДИРЕКТОР ПО МАРКЕТИНГУ

Ксения Сенковенко

## РУКОВОДИТЕЛЬ БРЕНД-МАРКЕТИНГА

Дарья Павлова

## ШЕФ-БАРМЕНЫ

Дмитрий Харитончик  
Евгений Юшкин  
Нарек Мнацаканян

## ТЕХНОЛОГИ

Анастасия Третьякова  
Наталья Джема

## КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР

Владимир Высоцкий

## ФОТОГРАФ

Юлия Мишарина

+V CREATIVE LAB

## РУКОВОДИТЕЛЬ КАЛЬЯННОГО ДЕПАРТАМЕНТА

Арсений Васильчук

## ДИРЕКТОР КАЛЬЯННОГО ДЕПАРТАМЕНТА

Андрей Индин

## МЕНЕДЖЕРЫ КАЛЬЯННОГО ДЕПАРТАМЕНТА

Евгений Новак  
Евгений Фролов  
Никита Донченко  
Ахтамбек Абдуллоев

## РУКОВОДИТЕЛЬ КОНЦЕПЦИИ

Денис Викторов