



МЫ РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ!

Когда в 2001 году мы создавали первую Чайхону №1 в Парке Горького в центре Москвы, то и представить не могли, какой удивительный и долгий путь нам предстоит. Путь полный экспериментов и новых открытий.

Мы начинали с небольшой восточной концепции, а в 2010 году решили, что пришло время расширяться. Мы создали уникальный формат городского ресторана под любые желания гостя. Сделали дизайн интерьеров европейским, добавили детские комнаты, хороший звук. Стали проводить концерты и вечеринки по выходным, караоке и детскую анимацию, разнообразили меню кухни, бара и первоклассных паровых коктейлей.

Мы уверены, что вам понравится то, что мы делаем.

Ждем вас и ваших близких снова в ресторанах VASILCHUKÍ Chaihona №1!

Алексей и Дмитрий Васильчуки.

МЕНЮ КУХНИ

KITCHEN MENU



Любимые блюда
Favorite dishes



Острое блюдо
Hot



Веганское блюдо
Vegan dish

НАМАЗКИ / SPREADS

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

We recommend ordering a fresh tandoor tortilla or garlic croutons as an excellent addition to the spreads.

Дзадзики / Zajiki 155 г

Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной / A mix of fresh cucumbers, parsley, garlic with Greek yogurt and sour cream

Сырная намазка 145 г

Cheese spread

Смесь молодых сыров рикотта, фета греческая, креметте со сливками и чесночной пастой со специями / A mixture of young ricotta cheeses, Greek feta, cremette with cream and garlic paste with spices

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD SNACKS

Розовые томаты и огурцы 300 / 50 г
с чесночным соусом

Pink tomatoes and cucumbers with garlic sauce

Ассорти домашних сыров 200 г

Assorted homemade cheeses

Качота, копчёный сулугуни, чечил, скаморца, мед / Kachota, smoked suluguni, chechil, scamortsa, honey

Казы по-узбекски 80 / 10 г

Kazy in Uzbek style

Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили / Homemade boiled sausage made of horse meat with the addition of aromatic spices. Served with onion and chili pepper

Казы по-татарски 80 / 10 г

Kazy in Tatar style

Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили / Homemade cured sausage made of horse meat with the addition of aromatic spices. Served with onion and chili pepper

Отварной говяжий язык 100 / 30 г

Boiled beef tongue

Подаётся с хреном или горчицей
Served with horseradish or mustard

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT SNACKS

Жареный сулугуни с томатами

Fried suluguni with tomatoes 140 / 100 г 1 040.-

Запечённый баклажан 250 г

с брынзой и томатами

Baked eggplant with cheese and tomatoes

Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом
Seasoned with olive oil with garlic, herbs and soy sauce

Гренки чесночные 100 г

Garlic croutons

САЛАТЫ
SALADS

Ачичук 150 г

Achichuk

Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик / Thinly sliced pink tomatoes, onions, capsicum and fragrant basil

Ташкент 160 г

Tashkent

Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом / Salad of boiled veal and juicy radish with quail eggs, fried onions and mayonnaise sauce

Цезарь с курицей 280 г

Caesar Salad with chicken

Цезарь с креветками 250 г

Caesar salad with shrimp

Зеленый салат с креветками 215 г

Green salad with shrimp

С рукколой, микс-салатом, томатами, огурцами, сыром пармезан, под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы
With arugula, mixed salad, tomatoes, cucumbers, parmesan cheese, dressed with olive oil, balsamic cream and Dijon mustard

Греческий салат 350 г

Greek salad

Салат с языком, рукколой и ореховым соусом 150 г
Salad with tongue and arugula with nut sauce 1 250.-

Узбекский салат из нежной телятины с овощами 150 г 
Uzbek salad of tender veal with vegetables 1 020.-

В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой
In tomato and soy sauce with green onion feathers, cucumbers, hot pepper and fragrant coriander

Салат из свежих овощей 300 г 
Salad of fresh vegetables 980.-

Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом
Made of pink tomatoes, cucumbers, sweet peppers, radishes, red onions and coriander. Filled with rustic oil

Моцарелла с томатами и соусом песто 230 г
Mozzarella with tomatoes and pesto sauce 1 250.-
С рукколой и бальзамическим кремом
With arugula and balsamic cream

СУПЫ
SOUPS

Суп куриный с домашней лапшой 250 г
Chicken soup with homemade noodles 935.-

Лagман / Lagman 300 / 20 г 1 040.-
Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой / Hearty thick broth with lamb, vegetables, oyster sauce, star anise and homemade noodles

Шурпа / Shurpa 300 г 1 155.-
Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами / Fragrant meat broth with lamb loin and vegetables

Домашний борщ 300 / 30 г
Homemade borscht 980.-
С нежной телятиной и овощами. Подаётся со сметаной
With tender veal and vegetables. Served with sour cream

Мясная солянка с копчёностями
Meat solyanka with smoked meats 250 / 30 / 25 г 980.-
Подаётся со сметаной, зеленью и лимоном
Served with sour cream, herbs and lemon

Грибной крем-суп 300 / 15 г
Mushroom cream soup 1 010.-
Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подаётся с пшеничными гренками / Made of porcini mushrooms and champignons with cream. Served with wheat croutons

Чучвара / Chuchvara 250 / 30 г 
1 040.-
Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подаётся со сметаной / Lamb dumplings in tomato broth. Served with sour cream

Том ям / Tom Yum 320 г 1 300.-
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили / Thai coconut milk soup with shrimp, mushrooms, tomatoes, galangal root, lemongrass and chili pepper

Рекомендуем рис в качестве дополнения к супу
We recommend rice as an addition to the soup 230.-

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты! Все цены указаны в рублях.

Please inform your waiter, if you are allergic to any products! All prices are in rubles.

ПЕЧЁМ
WE BAKE

Кок-самса с сулугуни ^{1 шт / 115 г}
и зеленью / Kok samsa
with suluguniya greens 760.-

Кок-самса с сулугуни ^{1 шт / 115 г}
и томатами / Kok samsa
with suluguni and tomatoes 760.-

Самса с бараниной ^{1 шт / 100 г}
Samsa with mutton 580.-

Хачапури по-мегрельски ^{400 г}
с сыром / Khachapuri
in Megrelian with cheese 1 190.-

Грузинский пирог с начинкой
из смеси сыров / Georgian pie
with cheese mixture filling

Хачапури по-аджарски ^{315 г}
Khachapuri in Adjarian style 1 080.-

В виде лодочки с тремя видами сыра
и яичным желтком / In the form of a boat
with three types of cheese and egg yolk

Лепёшка из тандыра ^{1 шт / 120 г}
Tandoor tortilla 420.-

ЖАРИМ
WE FRY

Пичча нон / Piccia non
Лепешка из тонкого теста с начинкой
Flatbread made of thin dough with filling

с овощами и грибами ^{180 г}
With vegetables and mushrooms 830.-

с сыром ^{180 г}
With cheese 860.-
с ароматной кинзой / With fragrant coriander

с бараниной / With mutton ^{180 г} 870.-

Чебуреки / Chebureks

с курицей / with chicken ^{2 шт / 150 г} 870.-

с телятиной / with veal ^{160 г} 980.-

с бараниной / with mutton ^{160 г} 980.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
HOT DISHES

Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г}
с картофельным пюре
Chicken cutlets with
mashed potatoes 1 280.-

Подаются с грибным соусом
Served with mushroom sauce

Домашние котлеты ^{160 / 150 / 40 г}
из телятины
с картофельным пюре
Homemade veal cutlets
with mashed potatoes 1 320.-

Подаются с трюфельным соусом
Served with truffle sauce

Сёмга на пару ^{160 / 150 / 30 / 25 г}
с овощами / Steamed salmon
with vegetables 1 710.-

Подается с приготовленными на пару
морковью, цукини, стручковой фасолью,
сырным соусом и лимоном
Served with steamed carrots, zucchini,
string beans, cheese sauce and lemon

Бефстроганов ^{390 г}
Beef Stroganoff 1 820.-

Говядина, обжаренная с луком
и тушённая в сливочном соусе,
с картофельным пюре
и солёными огурчиками
По желанию гостя можно добавить белые грибы*
Beef fried with onions and stewed in cream sauce,
mashed potatoes and pickles. At the request of the
guest, you can add porcini mushrooms*

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Картофель фри ^{150 г}
French Fries 515.-

Картофель фри с трюфелем ^{125 г}
French fries with truffle 715.-

Картофельное пюре ^{150 г}
Mashed Potatoes 515.-

Рис / Fig ^{150 г} 515.-

Овощи гриль ^{200/25 г}
Grilled vegetables 935.-

39-40

ЛЕПИМ И ВАРИМ
WE MAKE AND COOK

Хинкали с говядиной 3 шт / 300 г
Khinkali with beef 1 080.-
С пряными специями и кинзой
With spicy spices and coriander

Хинкали с бараниной 3 шт / 300 г
Khinkali with mutton 1 080.-
С пряными специями и кинзой
With spicy spices and coriander

Классические пельмени с говядиной 270 г
Classic beef dumplings 980.-

ГРИЛЬ И МАНГАЛ
GRILL

Куриные бёдрышки на гриле 240 / 130 г
Grilled chicken thighs 1 180.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем / Served with tomatoes, zucchini and sweet pepper

Стейк рибай с перченым соусом 350 с.в. / 50 г
Rib eye steak with pepper sauce 4 100.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
LULAN KEBAV

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа
Served with pickled red onion, parsley and dill

Из курицы 150 / 10 г
Made of chicken 1 100.-

Из баранины 150 / 10 г
Made of mutton 1 240.-

Из телятины 150 / 10 г
Made of veal 1 240.-

Соусы к шашлыкам:
Sauces for shashliks 270.-
Аджика, наршараб, песто, соевый, аджика Уйгурская, соус Цезарь, хрен, соус для шашлыка, томатный, сацебели, ткемали красный, чесночный, сметана, сырный, мацони с зеленью и чесноком, масло растительное деревенское, масло оливковое, горчица
Adjika, narsharab, pesto, soy, adjika Uyghur, Caesar sauce, horseradish, shashlyk sauce, tomato, satsebeli, red tkemali, garlic, sour cream, matzoni with herbs and garlic, rustic vegetable oil, olive oil, mustard, cheesy

42-44

42-44

37

ШАШЛЫК
SHASHLYK

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа
Served with pickled red onion, parsley and dill

Из курицы 150 / 10 г
Made of chicken 1 100.-

Из баранины 150 / 10 г
Made of mutton 1 240.-

Из телятины 150 / 10 г
Made of veal 1 240.-

Из сёмги 150 / 25 г
Made of salmon 1 300.-

Подаётся с лимоном / Served with lemon

Из креветок 150 / 25 г
Made of shrimps 1 300.-

Подаётся с лимоном / Served with lemon

ПЛОВ 250 г
ЧАЙХАНСКИЙ
SHAIKHANA PILAF

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

Uzbek pilaf of lamb and rice Laser with yellow carrots, garlic, cumin and barberry

1 155.-

Добавки к плову:
Pilaf additives

Ачичук 50 г
Achichuk 410.-

Маринованный лук 20 г
Pickled onions 410.-

Жареный чеснок 30 г
Fried garlic 410.-

Гранат 20 г
Pomegranate 410.-

ПИЦЦА
PIZZA

Тесто приготовлено
по фирменному
итальянскому рецепту

The dough is made according to
a proprietary Italian recipe

Маргарита 265 г
Margarita 1 530.-

С моцареллой, орегано, пармезаном,
базиликом и фирменным томатным соусом
With mozzarella, oregano, parmesan,
basil and signature tomato sauce

Четыре сыра 255 г
Four cheeses 1 530.-

С пармезаном, горгонзолой,
таледжио и моцареллой
With parmesan, gorgonzola, taleggio
and mozzarell

Пепперони 295 г
Pepperoni 1 530.-

С моцареллой, пармезаном, пепперони,
орегано, базиликом и фирменным
томатным соусом /With mozzarella, parmesan,
pepperoni, oregano, basil and signature
tomato sauce

Добавки к пицце:
Pizza additives

Сыр моцарелла 30 г, Шампиньоны 30 г 370.-
Mozzarella cheese 30 g, Champignons 30g

Колбаса пепперони 30 г, Оливки 20 г 370.-
Pepperoni sausage 30 g, Olives 20 g

Сыр пармезан 20 г 370.-
Parmesan cheese 20 g

ВОКИ 330 г
VOKI

С говядиной  1 145.-
With beef

С курицей  1 040.-
With chicken

С морепродуктами 1 145.-
With seafood

С овощами  1 040.-
With vegetables

Основа на выбор:
Base to choose from
Лапша гречневая соба, пшеничная удон,
рисовая фунчоза, рис / Buckwheat soba
noodles, wheat udon, rice funchosa, rice

Соус на выбор:
Sauce to choose from
Терияки, том ям, устричный
Teriyaki, tom yam, oyster sauce

ШАУРМА
SHAWARMA

Кусочки обжаренного мяса с томатами,
листьями салата, солёными огурцами и
чесночным соусом в хрустящем лаваше
Pieces of fried meat with tomatoes, lettuce
leaves, pickles and garlic sauce in crispy pita
bread

Из курицы 285 г 1 100.-
Made of chicken

Из баранины 285 г 1 100.-
Made of mutton

Из телятины 285 г 1 250.-
Made of veal

Пожалуйста, сообщите вашему официанту,
если у вас есть аллергия на какие-либо
продукты! Все цены указаны в рублях.

Please inform your waiter, if you are allergic
to any products! All prices are in rubles.

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Медовик 120 / 30 / 30 г
Honey cake 965.-

Подаётся с ванильным соусом и мороженым
Served with vanilla sauce and ice cream

Чизкейк баскский 160 / 30 г
Basque Cheesecake 990.-

Мягкий внутри - обожжённый снаружи
Soft inside - burnt outside

Наполеон 160 / 40 г
Napoleon 1 080.-

Подаётся с клубничным и ванильным соусами
Served with strawberry and vanilla sauce

Шоколадный торт 120 / 25 г
Chocolate cake 990.-

Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.
Украшается карамельной корзинкой и физалисом
Made of thin chocolate cakes with chocolate cream.
Decorated with a caramel basket and physalis

Павлова с ягодами 230 г
Pavlova with berries 1 080.-

Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго
Airy meringue with the most delicate mascarpone, fresh berries and original mango sauce

Домашняя воздушная пахлава 120 г
Homemade airy baklava 870.-

С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом
With honey, walnuts and sweet raisins

Сырники 280 г
Cheesecakes 1 080.-

Со взбитыми сливками, клубникой, малиной, кресс-салатом
With whipped cream, strawberries, raspberries, watercress

Варенье на выбор 100 г
Jam to choose from 570.-

Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники
From cherries, walnuts, dogwood, figs, quinces, raspberries, strawberries

Сорбет 50 г
Sorbet 580.-

Манго-маракуйя, лимон-лайм, малина-клубника
Mango-passion fruit, lemon-lime, raspberry-strawberry

Мороженое 50 г
Ice cream 540.-

Ванильное, шоколадное, клубничное
Vanilla, chocolate, strawberry

Мёд таёжный 100 г
Taiga honey 450.-

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ
FRUITS AND BERRIES

Апельсин, Грейпфрут 100 г
Груша , Яблоко
Orange, grapefruit
pear, apple
515.-

Голубика, Клубника 50 г
Blueberries, strawberries
660.-

HAMA3KN

3AKYCIN

SPREADS / SNACKS

ДЗАДЗИКИ / Zajiki ^{155 g}

Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока
с греческим йогуртом и сметаной
A mix of fresh cucumbers, parsley, garlic with
Greek yogurt and sour cream

870.-



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

We recommend ordering a fresh tandoor tortilla
or garlic croutons as an excellent addition to the spreads.

Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*

РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ

300 / 50 г

/ Pink tomatoes and cucumbers

с чесночным соусом / with garlic sauce

1 020.-



100 / 30 г
**ОТВАРНОЙ
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК**
Boiled beef tongue

Подаётся с хреном или горчицей
Served with horseradish or mustard

1 040.-

Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*

**ГРЕНКИ
ЧЕСНОЧНЫЕ** 100 г

Garlic croutons

620.-

НАМАЗКИ / ЗАКУСКИ
SPREADS

АССОРТИ 200 г
ДОМАШНИХ СЫРОВ

Assortment cottage cheeses

1 500.-





ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

140 / 100 г

Fried suluguni with tomatoes

1 040.-

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С БРЫНЗОЙ И ТОМАТАМИ

250 г

Baked eggplant with cheese
and tomatoes

Заправляется оливковым маслом
с чесноком, зеленью и соевым соусом
Seasoned with olive oil with garlic, herbs and
soy sauce

1 155.-

САЛАТЫ

SALADS

ТАШКЕНТ / Tashkent 160 г

Салат из отварной телятины и сочной редьки
с перепелиными яйцами, жареным луком
и майонезным соусом / Salad of boiled veal and
juicy radish with quail eggs, fried onions and mayonnaise sauce

1 020.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*



**САЛАТ С ЯЗЫКОМ И РУККОЛОЙ
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ** ^{150 г}
Salad with tongue and arugula with nut sauce

1 250.-

АЧИЧУК / Achichuk ^{150 г}

Тонко нарезанные розовые томаты,
репчатый лук, стручковый перец
и ароматный базилик / Thinly sliced
pink tomatoes, onions, capsicum and
fragrant basil

1 020.-



УЗБЕКСКИЙ САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ^{150 г} ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ

Uzbek salad of tender veal with vegetables

В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами,
острым перцем и кинзой / In tomato and soy sauce with green
onion feathers, cucumbers, hot pepper and fragrant coriander

1 020.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ ^{350 г}

Greek salad

1 250.-





ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ^{250 г}
Caesar salad with shrimp

1 500.-

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ^{280 г}
Caesar Salad with chicken

1 400.-



Супы

SOUPS

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП ^{300 / 15 г}

Mushroom cream soup

Из белых грибов и шампиньонов со сливками.

Подаётся с пшеничными гренками

Made of porcini mushrooms and champignons with cream.

Served with wheat croutons

1 010.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*

ДОМАШНИЙ БОРЩ

300 / 30 г

Homemade borscht

С нежной телятиной и овощами.
Подаётся со сметаной
With tender veal and vegetables.
Served with sour cream

980.-



ЧУЧВАРА

/Chuchvara 250 / 30 г

Пельмени из баранины в томатном бульоне.
Подаётся со сметаной / Lamb dumplings in
tomato broth. Served with sour cream

1 040.-





СУП КУРИНЫЙ ^{250 г}
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
Chicken soup with homemade noodles

935.-



МЯСНАЯ СОЛЯНКА
С КОПЧЁНОСТЯМИ ^{300 / 30 / 25 г}
Meat solyanka with smoked meats

Подаётся со сметаной, зеленью и лимоном
Served with sour cream, herbs and lemon

980.-



ЛАГМАН / Lagman 300 / 20 г

Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой
Hearty thick broth with lamb, vegetables, oyster sauce, star anise and homemade noodles

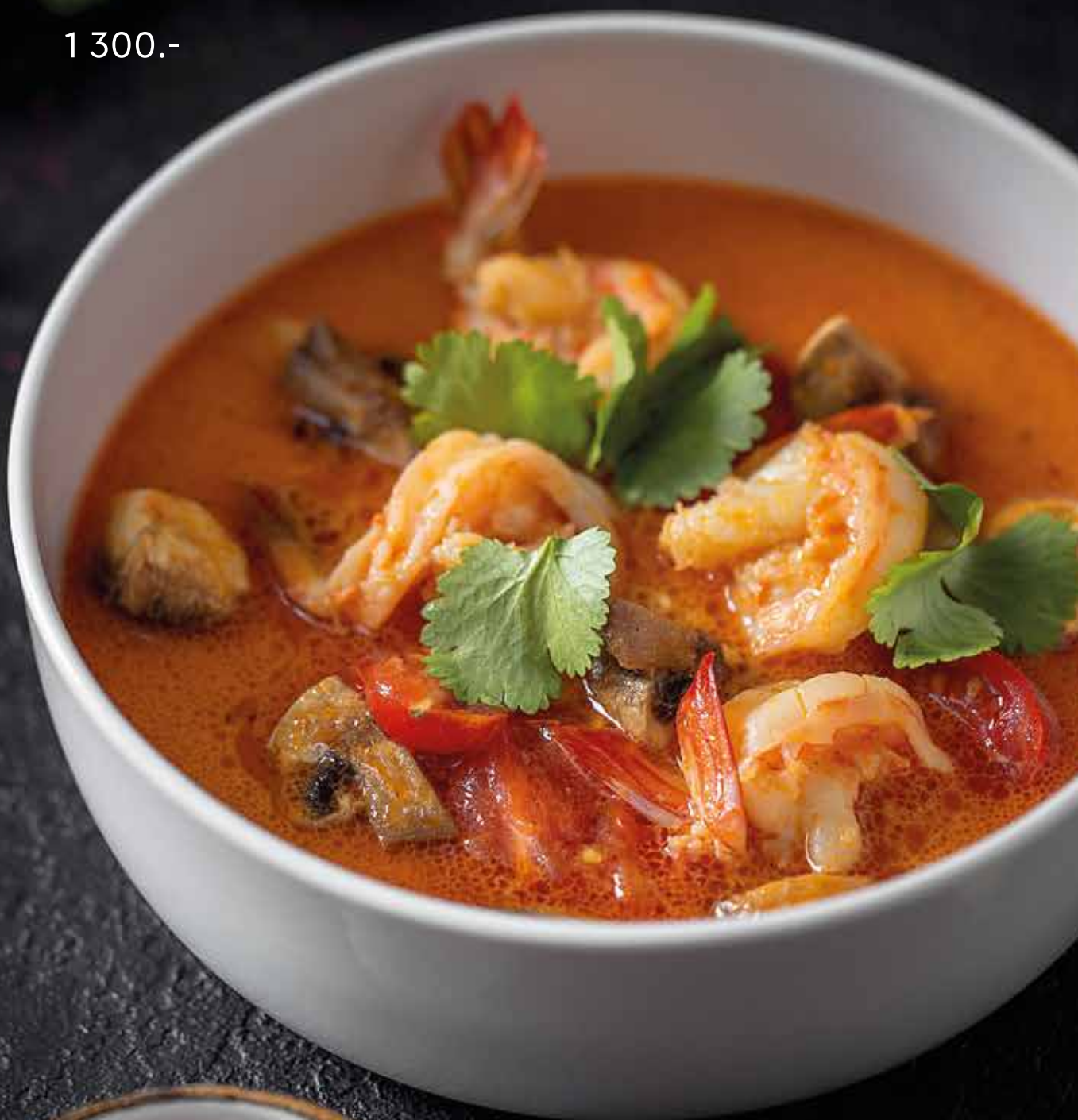
1 040.-

Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*

ТОМ ЯМ / Tom Yum 320 г

Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили / Thai coconut milk soup with shrimp, mushrooms, tomatoes, galangal root, lemongrass and chili pepper

1 300.-



Рекомендуем рис в качестве
дополнения к супу
We recommend rice as an
addition to the soup

230.-



ПЕЧЁМ / ЖКАРИМ
WE BAKE / WE FRY



САМСА ^{100 г}
С БАРАНИНОЙ
Samsa with mutton

580.-

ЛЕПЕШКА ^{120 г}
ИЗ ТАНДЫРА
Tandoor tortilla

420.-

КОК-САМСА / Kok samsa ^{115 г}

сулугуни и зеленью
with suluguniya greens

сулугуни и томаты
with suluguni and tomatoes

760.-

Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ^{400 г} С СЫРОМ

Khachapuri in Megrelian with cheese

Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров
Georgian pie with cheese mixture filling

1 190.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ ^{315 г} Khachapuri in Adjarian style

В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным
желтком / In the form of a boat with three types
of cheese and egg yolk

1 080.-

ПИЧЧА НОН / Picia non 180 г

Лепешка из тонкого теста с начинкой
Flatbread made of thin dough with filling

с овощами и грибами / With vegetables and mushrooms

830.-

с сыром, томатами и ароматной кинзой
With cheese, tomatoes and fragrant coriander

860.-

с бараниной / With mutton

870.-





ЧЕБУРЕКИ / Chebureks

с курицей / with chicken 2 шт / 150 г

870.-

с телятиной / with veal 160 г

980.-

с бараниной / with mutton 160 г

980.-

ГОРЯЧЕ

БЛЮДА

HOT DISHES

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ 180 / 150 / 55 г

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Chicken cutlets with mashed potatoes

Подаются с грибным соусом / Подаются
с грибным соусом / Served with mushroom sauce

1 280.-



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 160 / 150 / 40 г

Homemade veal cutlets with mashed potatoes

Подаются с трюфельным соусом / Served with truffle sauce

1 320.-



БЕФСТРОГАНОВ ^{390 г}

Beef Stroganoff

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

По желанию гостя можно добавить белые грибы*

Beef fried with onions and stewed in cream sauce, mashed potatoes and pickles. At the request of the guest, you can add porcini mushrooms*

1 820.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*

СЁМГА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

160 / 150 / 30 / 25 г

Steamed salmon with vegetables

С молодой фасолью, морковью и цукини.
Подаётся с сырным соусом и лимоном
Served with steamed carrots, zucchini,
string beans, cheese sauce and lemon

1 710.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*



ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ ^{250 г}
Chaikhana pilaf

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом / Uzbek pilaf of lamb and rice Laser with yellow carrots, garlic, cumin and barberry

1 155.-

ЛЕПИМ / ВАРИМ
WE MAKE AND COOK

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ 3 шт / 300 г

Khinkali with mutton

С пряными специями и кинзой
With spicy spices and coriander

1 080.-



ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ 3 шт / 300 г

Khinkali with beef

С пряными специями и кинзой
With spicy spices and coriander

1 080.-



КЛАССИЧЕСКИЕ ^{270 г}
ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ
Classic beef dumplings

980.-

ЛЕПИМ/ВАРИМ
WE MAKE AND COOK



Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*

ГРИЛЬ / МАНГАЛ
GRILL

ШАШЛЫК / Shashlyk 150 / 10 г

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа / Served with pickled red onion, parsley and dill

Курица / chicken

1 100.-

Баранина / mutton

1 240.-

Телятина / veal

1 240.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ / Lulah Kebab 150 / 10 г

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа / Served with pickled red onion, parsley and dill

Баранина / телятина
Mutton / veal

1 240.-

Курица
Chicken

1 100.-

ШАШЛЫК / Shashlyk 150 / 25 г
СЕМГА / КРЕВЕТКИ
salmon / shrimps

Подаётся с лимоном / Served with lemon

1 300.-

Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*

СТЕЙК РИБАЙ 350 с.в. / 50 г
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ
Rib eye steak with pepper sauce

4 100.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*



ШАУРМА / Shawarma 285 г

Кусочки обжаренного мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше
Pieces of fried meat with tomatoes, lettuce leaves, pickles and garlic sauce in crispy pita bread

Курица / chicken

1 100.-

Баранина / mutton

1 100.-

Телятина / veal

1 250.-

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТЫ

DESSERTS / FRUITS



ДОМАШНЯЯ 120 г
ВОЗДУШНАЯ ПАХЛАВА

Homemade airy baklava

С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом / With honey, walnuts and sweet raisins

870.-

МЕДОВИК 120 / 30 / 30 г

Honey cake

Подаётся с ванильным соусом
и мороженым / Served with vanilla
sauce and ice cream

965.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*

ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ ^{160 / 30 г}

Basque Cheesecake

Мягкий внутри - обожжённый снаружи
Soft inside - burnt outside

990.-



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ / Chocolate cake ^{120 / 25 г}

Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.
Украшается карамельной корзинкой и физалисом
Made of thin chocolate cakes with chocolate cream.
Decorated with a caramel basket and physalis

990.-



НАПОЛЕОН / Napoleon ^{160 / 40 г}

Подаётся с клубничным и ванильным соусами
Served with strawberry and vanilla sauce

1 080.-



МОРОЖНОЕ / Ice cream ^{50 г}

Ванильное, шоколадное, клубничное
Vanilla, chocolate, strawberry

540.-



СОРБЕТ / Sorbet ^{50 г}

Манго-маракуйя, лимон - лайм
малина - клубника / Mango-passion fruit,
lemon-lime, raspberry-strawberry

580.-

Подача и внешний вид блюда может отличаться
от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary
from the one shown in the photo*

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ / Fruits and berries

Апельсин, грейпфрут, груша, яблоко 100 г

Orange, grapefruit, pear, apple

515.-

Голубика, Клубника / Blueberries, strawberries 50 г

660.-



Подача и внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото*
The serving and appearance of the dish may vary from the one shown in the photo*

