

Собраться у праздничного стола, чтобы отметить важное событие – традиция, которая берет свое начало много сотен лет назад. Чтобы разделить с Вами радость любого праздника, Чайхона №1 специально разработала банкетное меню для фуршетов, банкетов и семейных застолий, которое поистине удивит вас разнообразием вкусов. Роскошные блюда и качественное обслуживание сделают Ваше торжество по-настоящему запоминающимся.

Фуршетные блюда



ВОЛОВАН С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Традиционная закуска из слоёного теста с начинкой из красной икры на тонком слое сливочного масла

2 шт

320р.



КАНАПЕ С ЯЗЫКОМ

Рулетики из говяжьего языка с сырной начинкой. Подается с хреном и украшено зёрнами граната

2 шт

120р.



КАНАПЕ КАМАМБЕР

Нежный сыр Камамбер с благородной белой плесенью на шпажке с виноградом. Подается с мёдом и грецкими орехами

2 шт

120р.



КАНАПЕ МОЦАРЕЛЛА

Яркая и вкусная закуска - сочетание помидоров черри, мини-моцареллы и маслин на шпажке

2 шт

120р.



КАНАПЕ С ФОРШМАКОМ

Канapé из форшмака на мягкой поджаренной булочке с перепелиным яйцом

2 шт

90р.

Банкетные блюда



РОСТБИФ

Ломтики запеченной со специями говядины с печёнными помидорками черри на подушке из салатных листов

470 гр

1670р.

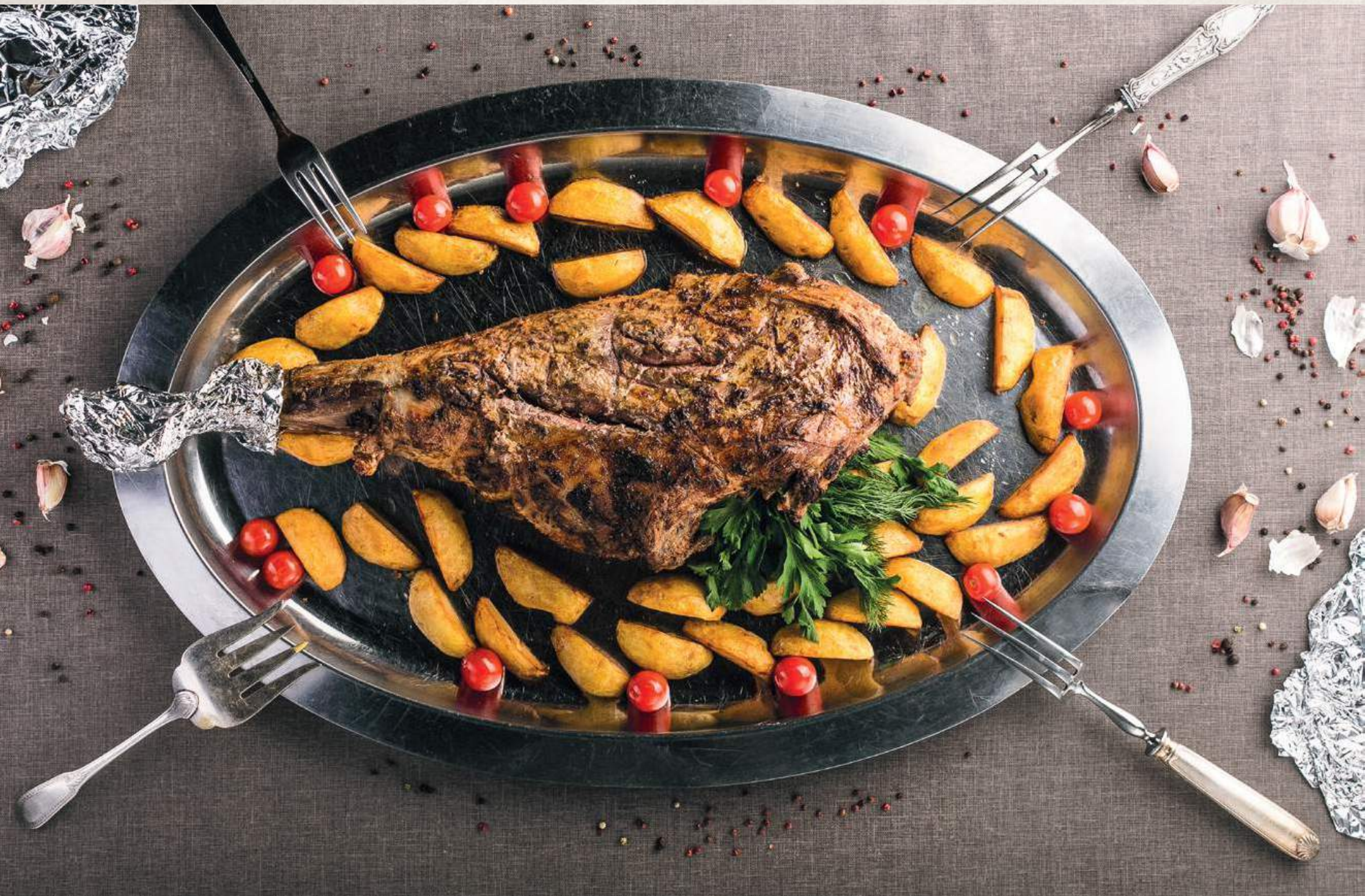


АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС

Мясное ассорти из пармской ветчины, салями, брезаолы, коппы и копчёной утки

275 гр

1780р.



ТАНДЫР-ГОШ

Ножка ягненка, запеченная в тандыре нашего ресторана с тимьяном и молодым картофелем

2000/900 гр

7500р.



КОЙ ТОЙ

Половинка ягненка, запеченная в тандыре нашего ресторана с овощами, молодым картофелем и специями

2300/900 гр

8500р.



УТКА ЗАПЕЧЁННАЯ

Нежная и пикантная утка, запеченная с кусочками яблока и апельсина, в кисло-сладком соусе до золотистой корочки. Сервируется салатом, мякотью апельсина и грейпфрута

2300 гр

4350р.



КОРЕЙКА МОЛОДОГО ТЕЛЁНКА

Нежное мясо на ребрах молочного теленка обжаренное, а затем запеченное с пикантными приправами

1000 гр

4620р.



СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ

Царское блюдо из целой стерляди, запечённой в лимонном маринаде.
Подается со свежей зеленью, огурцами, помидорами и маслинами

1000/700 гр

5100р.

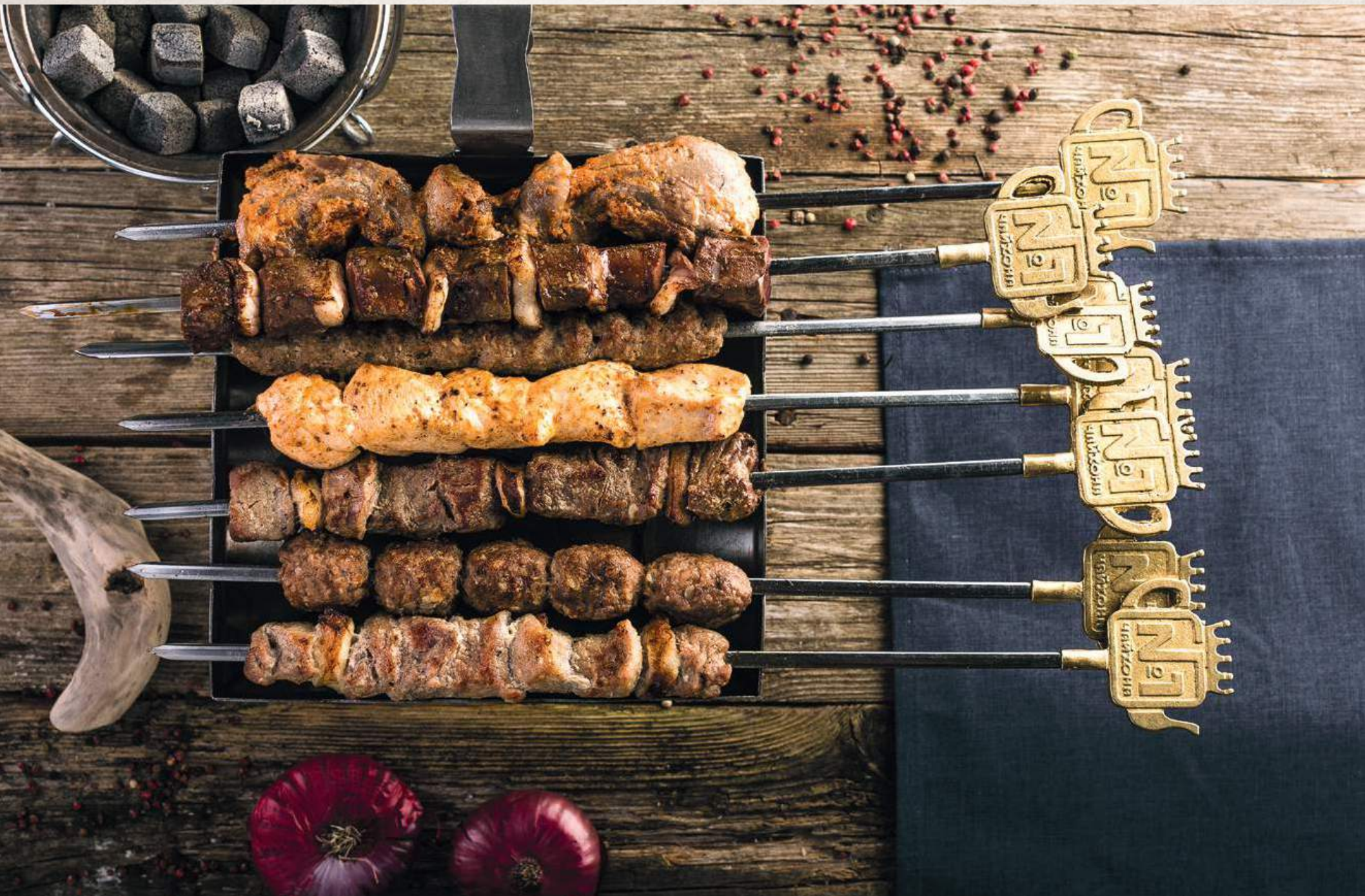


РЫБНОЕ АССОРТИ

Ассорти из подкопченного угря, лосося и осетра с жареными тигровыми креветками и воланами с красной икрой и форшмаком

390 гр

2750р.



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Шашлыки с мангала из телятины, курицы, баранины, бараньего языка и печени, люля из баранины и телятины. Подаются с маринованным луком и зёрнами граната

610/50 гр

2100р.



МЯСНОЕ АССОРТИ ЧАЙХОНА №1

Ассорти из мясных деликатесов: отварная конина, вяленая конина, куриный рулет, рулет из говядины с овощами, говяжий отварной язык. Подается с красным и зеленым соусом ткемали

200/70 гр

1020р.



ОВОЩНОЕ АССОРТИ ЧАЙХОНА №1

Ассорти из свежих огурцов, бакинских помидоров, моркови, сельдерея, редиса, зелени, сладкого и острого перца

550/50 гр

930р.



СОЛЕНЬЯ ЧАЙХАНСКИЕ

Ассорти из традиционных солений: маринованный чеснок, черемша и острый перец, квашенная капуста, соленые помидоры и огурцы

400 гр

520р.



АССОРТИ ИЗ ЧАЙХАНСКИХ СЫРОВ

Дор-блю, камамбер, сулгуни, гауда и копченый домашний сыр. Подается с клубникой, виноградом и грецкими орехами

300/60 гр

1140р.



АССОРТИ ИЗ ФРУКТОВ ЧАЙХОНА №1

Фруктовая ваза с кусочкам ананаса, банана, киви, дольками яблока и апельсина, сливами и ягодами винограда и клубники

1500 гр

1980р.

Холодные закуски



КРОКЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ

Хрустящие шарики из нежной курицы с кусочками грибов, обжаренные во фритюре до золотистого цвета

2 шт

120р.



БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ

Рулетки из блинов с начинкой из подкопчённого лосося с творожным сыром и зеленью

170 гр

380р.



СЫРНЫЕ МЕШОЧКИ

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из сыра и кусочками свежего винограда внутри

2 шт

140р.



ОВОЩИ КРУДИТЕ

Свежая морковь, огурец, сладкий перец и сельдерей, нарезанные соломкой. Подаются в шотах с острым соусом тайский чили

1 шт

100р.



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Сырная начинка завернутая в тонкие слайсы из обжаренных баклажанов

2 шт

190р.

Горячие закуски



КИШ С ГРИБАМИ

Открытый пирог на песочном тесте с начинкой из обжаренных с луком грибов, сливочного соуса и сыра

220 гр

300р.

КИШ С СЁМГОЙ

Открытый пирог на песочном тесте с начинкой из семги, шпината, сливочного соуса и сыра

220 гр

350р.



САМСА С КУРИЦЕЙ/БАРАНИНОЙ

Традиционная узбекская самса из слоенного теста с начинкой из мелкорубленного мяса, лука и специй

1 шт (100 гр)

310р.

САМСА БЕЙБИ

Мини самса из песочного теста с начинкой из рубленой телятины, лука и специй

2 шт (80 гр)

310р.



БЛИНЫ С МЯСОМ

Хрустящие конвертики из горячих блинов с начинкой из мясного фарша

170 гр

380р.



СУДАК В ТЕМПУРЕ

Кусочки судака темпура, обжаренные в кляре во фритюре до золотистого цвета

120 гр

380р.



Салаты



ДРУЗЬЯ
ПОЗНАЮТСЯ
В ЕДЕ!

ТЕПЛЫЙ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Утиная грудка-гриль с листьями салатов романо и руккола с добавлением зерен граната, кедровых орешков и тыквенных семечек. Заправляется фирменным кисло-сладким соусом.

WARM DUCK BREAST SALAD

Grilled duck breast served on romano and arugula leaves with pomegranate seeds, cedar pine nuts and pumpkin seeds. Dressed with chef's sweet & sour sauce.

◆ 740 Р ◆

170 г





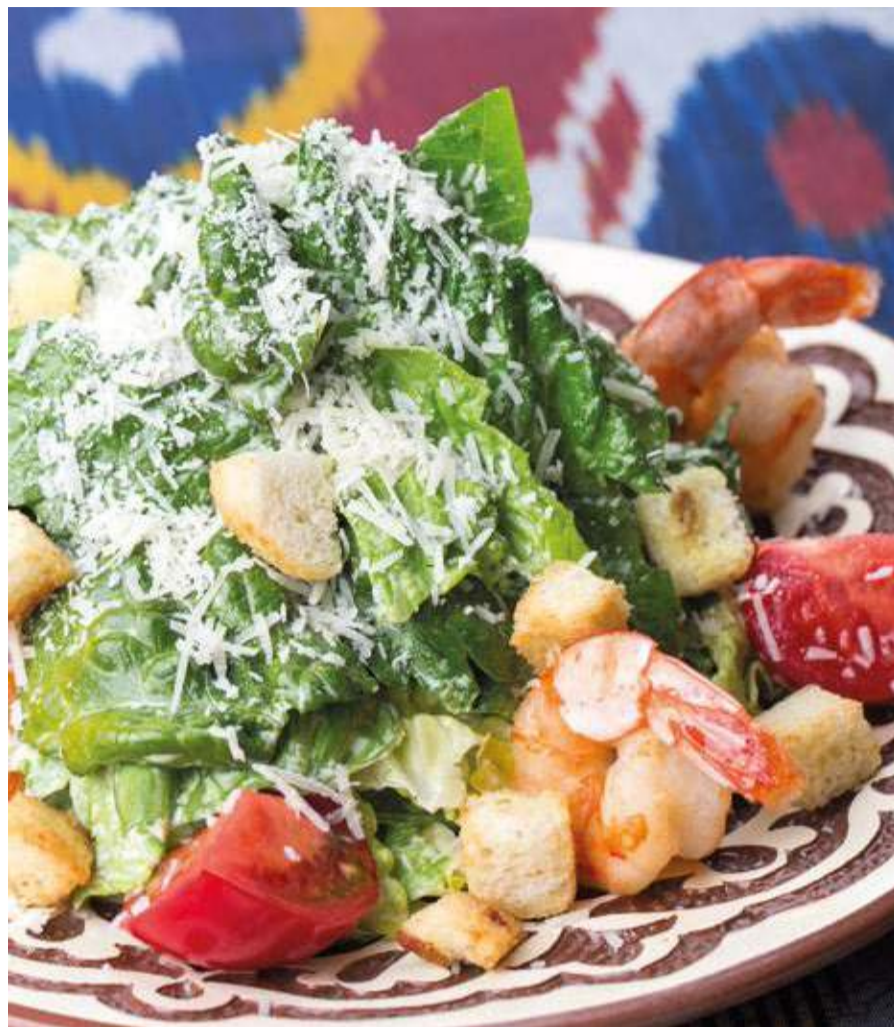
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное куриное филе, узбекские помидоры, хрустящие листья салата романо, сыр пармезан и пшеничные гренки. Заправляется фирменным соусом Цезарь.

CHICKEN CAESAR

Grilled chicken fillet, Uzbek tomatoes, crispy Romano salad leaves, Parmesan cheese and wheat toast. Dressed with special Caesar sauce.

610 ₺
250 г



ЦЕЗАРЬ

С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные тигровые креветки, узбекские помидоры, хрустящие листья салата романо, сыр пармезан и пшеничные гренки. Заправляется фирменным соусом Цезарь.

SHRIMP CAESAR

Fried tiger shrimps, Uzbek tomatoes, crispy Romano salad leaves, Parmesan cheese and wheat toast. Dressed with special Caesar sauce.

750 ₺
250 г



ТАШКЕНТ

Салат из телятины и узбекской зеленой редьки (по сезону – дайкон), нарезанных мелкой соломкой, с добавлением жареного лука и перепелиных яиц. Заправляется соусом Майонез.

TASHKENT

Veal salad with julienned Uzbek green radish (seasonable - daikon), roasted onion and quail eggs. Dressed with mayonnaise sauce.

550 ₺
200 г



СУЛТАН СУЛЕЙМАН

Микс салатов: узбекские помидоры, сыр моцарелла, оливки и вяленые томаты. Заправляется кремом Бальзамик.

SULTAN SULEIMAN

Romano, arugula, lettuce mix, Uzbek tomatoes, Mozzarella cheese, green olives and sun-dried tomatoes. Dressed with Balsamic cream.

670 ₺
200 г





КАПРЕЗЕ

Классический итальянский салат, в котором чередуются узбекские помидоры и сыр моцарелла под соусом Песто. Подается с рукколой и соусом Бальзамик.

CAPRESE

All time Italian classic tomato and buffalo mozzarella salad with Pesto dressing. Served with arugula and Balsamic sauce.

690 ₺
250 г



ОЛИВЬЕ

Фирменный салат оливье с добавлением зеленого яблока, перепелиных яиц и красной икры.

RUSSIAN SALAD

Special Russian salad with green apple, quail eggs and red caviar.

450 ₺
200 г



ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Салат из узбекских помидоров, огурцов, редиса, сладкого перца, листьев салата и красного лука. Заправка на выбор: сметана, майонез или оливковое масло.

FRESH VEGETABLES

Uzbek tomatoes salad with cucumbers, small radish, bell pepper, lettuce and red onion. Your choice of dressing: sour cream, mayonnaise or olive oil.

420 ₺
200/30 г



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Сочетание узбекских томатов и молодого, нежного, сливочного сыра буррата, подается с листьями базилика, морской солью и свежемолотым перцем.

BURRATA WITH TOMATOES

Uzbek tomatoes salad with cucumbers, small radish, bell pepper, lettuce and red onion. Your choice of dressing: sour cream, mayonnaise or olive oil.

620 ₺
220 г



ГРЕЧЕСКИЙ

Салат из узбекских помидоров, огурцов, сладкого перца, листьев салата, красного лука, маслин, маринованных каперсов и сыра фетаки. Заправляется оливковым маслом.

GREEK

Salad with Uzbek tomatoes, cucumbers, bell pepper, lettuce, red onion, black olives, pickled capers and Feta cheese. Dressed with olive oil.

590 ₺
250 г



АЙЧИЧУК

Традиционный узбекский салат из помидоров, белого лука и свежего зеленого базилика.

АШИК ШУШУК

Traditional Uzbek salad with Uzbek tomatoes, white onion and fresh green basil. Perfect with pilav.

420 ₺
200 г



ОРЗУ

Витаминный салат из капусты, узбекских помидоров, огурцов и зелени. Заправляется чесночным маслом и лимонным фрешем.

ORZU

Vitaminized salad with cabbage, Uzbek tomatoes, cucumbers and fresh herbs. Dressed with garlic oil and freshly-squeezed lemon juice.

360 ₺
200 г



ДУДЛЯШ

Запеченные на углях баклажаны, помидоры, сладкий перец, с добавлением чеснока, кинзы и лука. Заправляется оливковым маслом.

DUDLYASH

Coal oven-baked eggplants, tomatoes, bell pepper with added garlic, cilantro and onion.

380 ₺
200 г





АССОРТИ ТАМЕРЛАНА

Ассорти из мясных деликатесов, приготовленных нашими поварами:
отварная конина, вяленая конина, колбаса из утки,
утка сыровяленая, говяжий отварной язык.
Подается с красным и зеленым соусом Ткемали.

TAMERLANE'S PLATTER

Deli meat platter boiled horsemeat, dried horsemeat, duck sausage,
dry-cured duck, boiled beef tongue. Served with red and green Tkemali sauce.

◆ 1 020 ₺ ◆

200/70 г



КАЗЫ
ПО-ТАТАРСКИ



КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ
Домашняя вяленая колбаса из конины.
Подается с красным луком.

TATAR-STYLE KAZY
Homemade air-dried horse sausage.
Served with red onion.

490 Р
80/10 г



КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ
Домашняя колбаса из конины со специями. Подается с красным луком.

UZBEK-STYLE KAZY
Homemade smoked horse sausage with spices.
Served with red onion.

490 Р
80/10 г



АССОРТИ ИЗ СЫРОВ
Дор-Блю, Камамбер, сулугуни, Гауда, копченый домашний сыр.
Подается с клубникой, виноградом и грецкими орехами.

CHEESE PLATTER
Dor Blu, Camembert, Suluguni, Gauda, smoked homemade cheese.
Served with strawberry, grapes and walnuts.

1140 Р
300/60





СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Свежие узбекские помидоры и огурцы с зеленью. Подаются с чесночным соусом.

FRESH VEGETABLES

Fresh Uzbek tomatoes, cucumbers and greens. Served with garlic sauce.

570 ₺
300/50



ОГУРЧИКИ РЯЗАНСКИЕ

Домашние хрустящие огурчики умеренного посола.

RYAZAN CUCUMBERS

Homemade crispy slightly pickled cucumbers.

300 ₺
200



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Ассорти классических солений: маринованный чеснок, черемша и острый перец, квашеная капуста, соленые помидоры и огурцы.

HOMEMADE PICKLES

Classic pickles platter: pickled garlic, wild garlic and hot pepper, sauerkraut, brined tomatoes and cucumbers.

520 ₺
400



ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Ассорти из свежих огурцов, узбекских помидоров, моркови, сельдерея, редиса, зелени, сладкого и острого перца. Подается с чесночным соусом.

VEGETABLE PLATTER

A choice of fresh cucumbers, Uzbek tomatoes, carrot, celery, small radish, greens, sweet and hot bell pepper. Served with garlic sauce.

930 ₺
550/50



Блюда из баранины/ягненка
Mutton/Lamb dishes



Блюда из телянка/говядины
Veal/Beef dishes



Блюда из птицы
Poultry dishes



Блюда из морепродуктов
Seafood dishes



Блюда из конины
Horsemeat dishes



Острое блюдо
Hot



Вегетарианское
Vegetarian



Блюда из тандыра
Tandoor



Блюда в казане
Kazan



Блюда на мангале
Mangal



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык. Подается с хреном и украшается зеленью.

BEEF TONGUE WITH CHRAIN

Boiled beef tongue. Served with horseradish and greens.

◆ 450 ₺ ◆

80/20 г



Рекомендуется
с тандырной лепешкой

ХАРАВАЦ

Икра из тушеных баклажанов, цукини, сладкого перца, помидоров и моркови, с чесноком и рубленным красным луком.

KHORO VATS

Vegetable paste with stewed eggplants, zucchini, bell pepper, tomatoes and carrot, with garlic and chopped red onion.

◆ 380 ₺ ◆

160/20 г



СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из петрушки, укропа, базилика, кинзы и зеленого лука.

FRESH GREENS

A choice of parsley, dill, basil, cilantro and green onions.

◆ 260 ₺ ◆

70 г



ХУМУС

Протертый нут и кунжутная паста, с добавлением чеснока, специй и оливкового масла.

HUMMUS

A thick spread made from mashed chickpeas and tahini, garlic, spices and olive oil.

◆ 380 ₺ ◆

200 г





КУТАБ

Лепешка из тонкого пресного теста с начинкой на выбор.
Подается с мацони.

QUTAB

A thin flatbread with a filling for you choice. Served with matzoni.

С МЯСОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

WITH MEAT AND SULUGUNI CHEESE

◆ 330 ₸ ◆

100/30 г

С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ПОМИДОРАМИ

WITH SULUGUNI CHEESE AND TOMATOES

◆ 330 ₸ ◆

100/30 г

С ЗЕЛЕНЬЮ

(зеленый лук, укроп, петрушка, шпинат, кинза)

WITH GREENS

(green onions, dill, parsley, spinach, cilantro)

◆ 330 ₸ ◆

100/30 г

КУТАБЫ



САМСА

Традиционная узбекская самса из слоеного теста с начинкой из мелкорубленого мяса, лука и специй.

SAMOSA

Traditional Uzbek samosa made from flaky dough with chipped meat, onion and spices filling.

С БАРАНИНОЙ

WITH LAMB

◆ 310 Р ◆

1*100 г



С КУРИЦЕЙ

WITH CHICKEN

◆ 310 Р ◆

1*100 г



КОК-САМСА

Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи.

КОК-SAMOSА

Baked pastry with savoury filling.

С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

WITH GREENS AND SULUGUNI CHEESE

◆ 330 Р ◆

1*115 г

С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ПОМИДОРАМИ

WITH SULUGUNI CHEESE AND TOMATOES

◆ 330 Р ◆

1*115 г





ЧЕБУРЕК МИКС ФАРША ТЕЛЯТИНА И БАРАНИНА

Чебурек с мясным фаршем,
луком и кинзой.

CHIBUREKK WITH LAMB OR VEAL

Chiburekki with minced meat,
onion and cilantro.

◆ 350 ₺ ◆

1*140 г



ХАЧАПУРИ ПО-БУХАРСКИ

Хачапuri «лодочкой» из слоеного теста
с домашним сыром сулугуни и
тыквенными семечками.

BUKHARA-STYLE KHACHAPURI

Open boat-shaped khachapuri made from
flaky dough, with homemade Suluguni
cheese and pumpkin seeds.

◆ 290 ₺ ◆

1*110 г



ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ

Пшеничная лепешка, приготовленная
в тандырной печи нашего ресторана.

TANDOOR FLATBREAD

Wheat flatbread baked in tandoor in our
restaurant.

◆ 95 ₺ ◆

1*120 г



ШАУРМЕН

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ РЫНОК
МОСКВА, РОЖДЕСТВЕНСКИЙ БУЛЬВАР, Д. 1

УСАЧЕВСКИЙ РЫНОК
МОСКВА, УЛИЦА УСАЧЕВА, Д. 26



ШАУРМА ЧАЙХАНСКАЯ

Фирменная шаурма в лаваше с мясом, приготовленным на углях, листьями салата, узбекскими помидорами, солеными огурцами, чесночным соусом и хумусом.

SHAWARMA

Chef's pita-wrapped shawarma with coal-grilled meat, lettuce leaves, Uzbek tomatoes, brined cucumbers, garlic sauce and hummus.



С ТЕЛЯТИНОЙ

WITH VEAL

◆ 580 Р ◆

260 г



С КУРИЦЕЙ

WITH CHICKEN

◆ 580 Р ◆

260 г



СУПЫ

SOUPS



FOR
Friends

ШУРПА

Традиционный узбекский суп из бараньей корейки со сладким перцем, картофелем, морковью и луком.

SHURPA

Traditional Uzbek lamb loin soup with bell pepper, potato, carrot and onion.

◆ 570 ₺ ◆

400 г





КОК-ШУРПА

Щавелевый суп с телятиной и яйцом.
Подается со сметаной.

КОК-SHURPA

Sorrel soup with veal and egg.
Served with sour cream.

530 ₽
400/30 г



БАЛЫК-ШУРПА

Легкий рыбный суп из семги и осетра с картофелем, помидором и перловой крупой.
Подается со свежей зеленью и лимоном.

BALYK-SHURPA

Light fish soup from salmon and sturgeon with potatoes, tomato and pearl barley.
Served with fresh herbs and lemon.

620 ₽
400/15 г



ТОВУК-ШУРПА

Легкий суп из куриной грудки с домашней лапшой и морковью.

TOVUK-SHURPA

Light chicken breast soup with homemade noodles and carrot.

450 ₽
400 г





МЕРДЖИМЕК

Традиционный турецкий суп из красной чечевицы.
Подается с хрустящими чипсами.

MERDJIMEK

Traditional Turkish soup with red lentils. Served with crispy chips.

◆ 450 Р ◆

300/15/10 г





ЛАГМАН

Традиционный узбекский суп из баранины и овощей с домашней лапшой. Подается с аджикой.

LAGMAN

Traditional Uzbek lamb & vegetables soup with homemade noodles.
Served with adjika.

◆ 590 ₺ ◆

400/20 г





ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционный плов, приготовленный из узбекского риса лазер, мяса молодого барашка, желтой моркови с добавлением репчатого лука и восточных специй.

ЧАЙKHONA PILAV

Traditional chaikhona laser rice pilav with lamb, red and yellow carrot, thick dill, bulb onion.

◆ 590 ₽ ◆

250 г



ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ

Традиционный плов, приготовленный из узбекского риса лазер, баранины и желтой моркови с добавлением зиры, изюма, гороха нут и шафрана.

TASHKENT PILAV

Traditional Uzbek laser rice pilav with lamb and yellow carrot, cumin, raisins, chickpeas and saffron.

◆ 590 ₺ ◆

250 г



ДОБАВКИ К ПЛОВУ | SIDE DISHES



КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

UZBEK-STYLE KAZY

50 г

◆ 250 ₺ ◆



ЖАРЕННЫЙ ЧЕСНОК

GRILLED GARLIC

30 г

◆ 110 ₺ ◆



АЙЧИЧУК

ASHIK CHUCHUK

50 г

◆ 150 ₺ ◆



ДОЛМА

DOLMA

50 г

◆ 150 ₺ ◆



ГРАНАТ

POMEGRANATE

20 г

◆ 110 ₺ ◆



МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

PICKLED ONION

20 г

◆ 110 ₺ ◆

БЕФСТРОГАНОВ
с пюре



БЕФСТРОГАНОВ
С ПЮРЕ

Бефстроганов из телятины в сливках с шампиньонами и луком.

BEEF STROGANOFF WITH
MASHED POTATOES

Veal beef Stroganoff in a cream sauce with button mushrooms and onion.

◆ **830 ₺** ◆
200/150 г



ДОЛМА

Мини-голубцы из баранины с рисом в виноградных листьях. Подаются со сметаной и зеленью. Возможна подача в бульоне.

DOLMA

Mini stuffed lamb with rice in grape leaves. Served with sour cream and greens. Can be served in broth.

◆ **570 ₺** ◆
200/100/30 г



КРЫЛЫШКИ
БЕЙРУТ



КРЫЛЫШКИ БЕЙРУТ

Пикантные куриные крылышки в специях, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом на выбор: чесночный, Тайский или Чили Гарлик.

BEIRUT WINGS

Fried spices-coated chicken wings. Served with your choice of sauce: garlic, Thai or Chilli Garlic.

◆ **590 ₺** ◆
200/30 г





**СИБАС
ПО-ЧАЙХАНСКИ**

Чилийский сибас, запеченный на гриле с помидорами черри и розмарином. Подается с соусом Песто.

CHAIKHONA-STYLE SEABASS
Chilean seabass grilled with Cherry tomatoes and rosemary. Served with sauce Pesto

370 ₺
100 г



**ДОРАДО
ПО-ЧАЙХАНСКИ**

Морской карась, запеченный в морской соли с розмарином, помидорами черри, чесноком, специями. Подается с соусом Песто.

CHAIKHONA-STYLE DORADO
Sea bream baked in sea salt with rosemary, cherry tomatoes, garlic, spices. Served with sauce Pesto

370 ₺
100 г



**СЕМГА
ПО-ЧАЙХАНСКИ**

Жаренный стейк из семги по фирменному рецепту. Подается с пикантным соусом, зеленью и лимоном.

CHAIKHONA SALMON
Roasted salmon steak - signature recipe Served with spicy sauce, greens and lemon.

830 ₺
160/160/40 г



**СЕМГА НА ПАРУ
С ОВОЩАМИ**

Диетический стейк из семги, приготовленный на пару с молодой фасолью, морковью и цукини. Подается с пикантным соусом.

**STEAMED SALMON WITH
VEGETABLES**
Diet steam-cooked salmon steak with young peas, carrot and zucchini. Served with spicy sauce.

890 ₺
160/160/40 г





**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

Сочные медальоны из телячьей вырезки с обжаренными на гриле цукини и узбекскими помидорами.
Подаются со сливочно-грибным соусом.

VEAL MEDALLIONS

Succulent veal loin medallions with grilled zucchini and Uzbek tomatoes. Served with cream & mushroom sauce.

890 ₺
160/80/50 г



ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Классический цыпленок тапака, маринованный в специях и обжаренный под прессом. Подается с томатным соусом.

CHICKEN TAPAKA

Classic spice-pickled and press-roasted chicken tapaka. Served with tomato sauce.

850 ₺
300/50 г



СТЕЙК МЯСНИКА

Тонкая говяжья диафрагма, приготовленная на мангале, рекомендована прожарка medium well.
Подается с огурцами малосолеными, салатом «Коул Слоу» и соусом Сацебели.

THE BUTCHER'S BEEF STEAK

Thin beef diaphragm cooked on a brazier recommended cooking to medium well. Served with fresh cucumbers, Coleslaw salad and Satsebeli sauce.

1 380 ₺
200/100/40 г



БУРГЕР №1

Воздушная булка с мраморной говяжьей котлетой, беконом говяжьим, яйцом, сыром Чеддер, помидором, салатом и горчичным соусом.
Подаётся с картофелем по-дехански.

BURGER №1

Airy loaf with marbled beef cutlet, bacon beef, egg, Cheddar cheese, tomato, lettuce and mustard sauce.
Served with dekhkan-style potatoes.

710 ₺
370/70/40 г



Горячие
БЛЮДА



НА ПАРУ

МАНТЫ

МАНТИ

С БАРАНИНОЙ

Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой баранины, лука и специй. Подаются со сметаной.

WITH LAMB

Traditional Uzbek manti, steam-cooked, with chopped lamb, onion and spices filling. Served with sour cream.

◆ 490 ₽ ◆

190/30 г



С ЛОСОСЕМ

Сочные манты, приготовленные на пару, с начинкой из лосося. Подаются со сметаной.

WITH SALMON

Succulent manti, steam-cooked, with salmon filling. Served with sour cream.

◆ 530 ₽ ◆

190/30/20 г



МИНИ-МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ

Мини-манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой телятины, лука, мяты, кинзы и базилика. Подаются с мацоном.

VEAL MINI MANTI

Mini manti, steam-cooked, with chopped veal, onion, mint, cilantro and basil filling. Served with matzoon.

◆ 510 ₽ ◆

190/30 г



ХИНКАЛИ

Пряные кавказские хинкали с начинкой из рубленого мяса. Подаются с соусом Адзырдз.

KHINKALI

Spicy Caucasian khinkali with chopped meat filling. Served with Adzyrdz sauce.

С БАРАНИНОЙ

WITH LAMB

◆ 510 ₽ ◆

370/30 г



С ТЕЛЯТИНОЙ

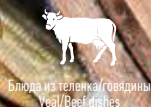
WITH VEAL

◆ 510 ₽ ◆

370/30 г



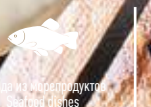
Блюда из баранины/ягненка
Mutton/Lamb dishes



Блюда из телятины/говядины
Veal/Beef dishes



Блюда из птицы
Poultry dishes



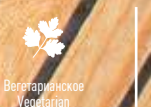
Блюда из морепродуктов
Seafood dishes



Блюда из конины
Horsemeat dishes



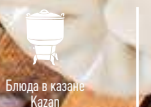
Острые блюда
Hot



Вегетарианское
Vegetarian



Блюда из тандыра
Tandoor



Блюда на казане
Kazan



Блюда на мангале
Mangal

ГОРЯЧИЕ

БЛЮДА



Мангал

УЧ ПАНЖА

УСН РАНЈА

ИЗ БАРАНИНЫ

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

LAMB

Young lamb loin roasted on three skewers. Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

860 Р

200/30/30 г



ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Филе телятины, приготовленное на мангале на трех шампурах.
Подается с томатным соусом, маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

VEAL

Veal loin roasted on three skewers from our wood-fired grill. Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

900 Р

200/30/30 г



ТАМЕРААН

Фирменный чайханский шашлык из мраморной говядины, цукини и помидоров черри, приготовленный на мангале. Подается с соусом Барбекю и свежей зеленью.

TAMERLANE

Chef's chaikhona marbled beef, zucchini and cherry tomatoes shashlyk from our wood-fired grill. Served with barbecue sauce and fresh greens.

◆ 830 ₽ ◆

120/30 г



Блюда из Баранины/Ягненка
Mutton/Lamb dishes



Блюда из телянка/говядины
Veal/Beef dishes



Блюда из птицы
Poultry dishes



Блюда из морепродуктов
Seafood dishes



Блюда из конины
Horsemeat dishes



Острое блюдо
Hot



Вегетарианское
Vegetarian



Блюда из тандыра
Tandoor



Блюда в казане
Kazan



Блюда на мангале
Mangal



ШАШ ИЗ БАРАНИНЫ

Мякоть баранины, приготовленная на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

LAMB SHASH

Boneless lamb from our wood-fired grill.
Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

320 ₺

80/10 г



ШАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

мякоть телятины, приготовленная на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

VEAL SHASH

Boneless veal from our wood-fired grill. Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

310 ₺

80/10 г



ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Кебаб из рубленой телятины со специями, приготовленный на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

VEAL LULA

Chopped veal kebab with spices from our wood-fired grill.
Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

310 ₺

80/10 г



ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

Кебаб из рубленой баранины со специями, приготовленный на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

LAMB LULA

Chopped lamb kebab with spices from our wood-fired grill.
Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

310 ₺

80/10 г





ШАШ ИЗ КУРИЦЫ

Куриная мякоть, приготовленная на мангале. Подается с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью

CHICKEN SHASH

Boneless chicken from our wood-fired grill. Served with pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

◆ 280 Р ◆

80/10 г



ШАШ ИЗ СЕМГИ

Нежная семга, приготовленная на мангале. Подается с зеленью и лимоном.

SALMON SHASH

Delicious salmon from our wood-fired grill. Served with greens and lemon.

◆ 510 Р ◆

80/10 г



ШАШ ИЗ КРЕВЕТОК

Креветки, приготовленные на мангале. Подается с зеленью и лимоном.

SHRIMP SHASH

Shrimps from our wood-fired grill. Served with greens and lemon.

◆ 540 Р ◆

80/10 г





ИСКАНДЕР

Большой фирменный кебаб из телятины с перцем чили, обернутый в лаваш. Подается с соусом Барбекю, маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

ISKANDER

Flatbread-wrapped big chef's veal kebab with chilli pepper. Served with BBQ sauce, pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

◆ 690 ₺ ◆

200/55/50/30 г



КАРЕ ЯГНЕНКА

Маринованное новозеландское каре, приготовленное на углях, с запеченным помидором и базиликовой заправкой.

RACK OF LAMB

Charbroiled pickled New Zealand rack with baked tomato and basil dressing.

1500 ₺
170/100 г



МРАМОР КАБОБ

Стейк из мраморной говядины с розмарином, приготовленный на мангале. Подается с запеченными томатами с базиликовой заправкой.

MARBLE KAVOB

Marbled beef steak with rosemary from our wood-fired grill. Served with baked tomato and basil dressing.

1990 ₺
270/130 г



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Шаш из телятины, шаш из баранины, шаш из курицы,
шаш из мраморной говядины, люля из баранины,
люля из телятины, корейка ягнёнка.
Подается с маринованным луком и зернами граната.

МІХ КЕВАВ

Veal shash, lamb shash, chicken shash,
shash of marbled beef, lamb lula, lula veal, rack of lamb. Served with
pickled onion, pomegranate seeds and fresh greens.

◆ 2 100 ₺ ◆

610/50 г



ГАРНИРЫ

NO EMPTY SPACES
IN YOUR PLATE

РИС

Отварной рис со сливочным маслом.

RICE

Boiled rice with butter.

◆ 200 ₽ ◆

150 г

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Запеченый сладкий перец, цукини, баклажан и помидор, подается с сырным соусом.

GRILLED VEGETABLES

Baked bell pepper, zucchini, eggplant and tomato, served with a cheese sauce.

◆ 560 ₽ ◆

300/30 г

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Картофель, жаренный с шампиньонами и луком.

ROASTED POTATO WITH MUSHROOMS

Roasted potatoes with button mushrooms and onion.

◆ 290 ₽ ◆

150 г

КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ С ДУМБОЙ И ЧЕСНОКОМ

Молодой картофель черри, обжаренный с чесноком и солью. Подается с зеленью.

CHERRY POTATOES WITH DUMBA AND GARLIC

Whole cherry potato roasted with garlic and salt. Served with egreen.

◆ 250 ₽ ◆

150 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕХКАНСКИ

Хрустящий формованный картофель, жареный во фритюре. Подается с соусом Барбекю.

DEKHKAN-STYLE POTATOES

Fried crispy molded potatoes. Served with BBQ sauce.

◆ 340 ₽ ◆

100/30 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

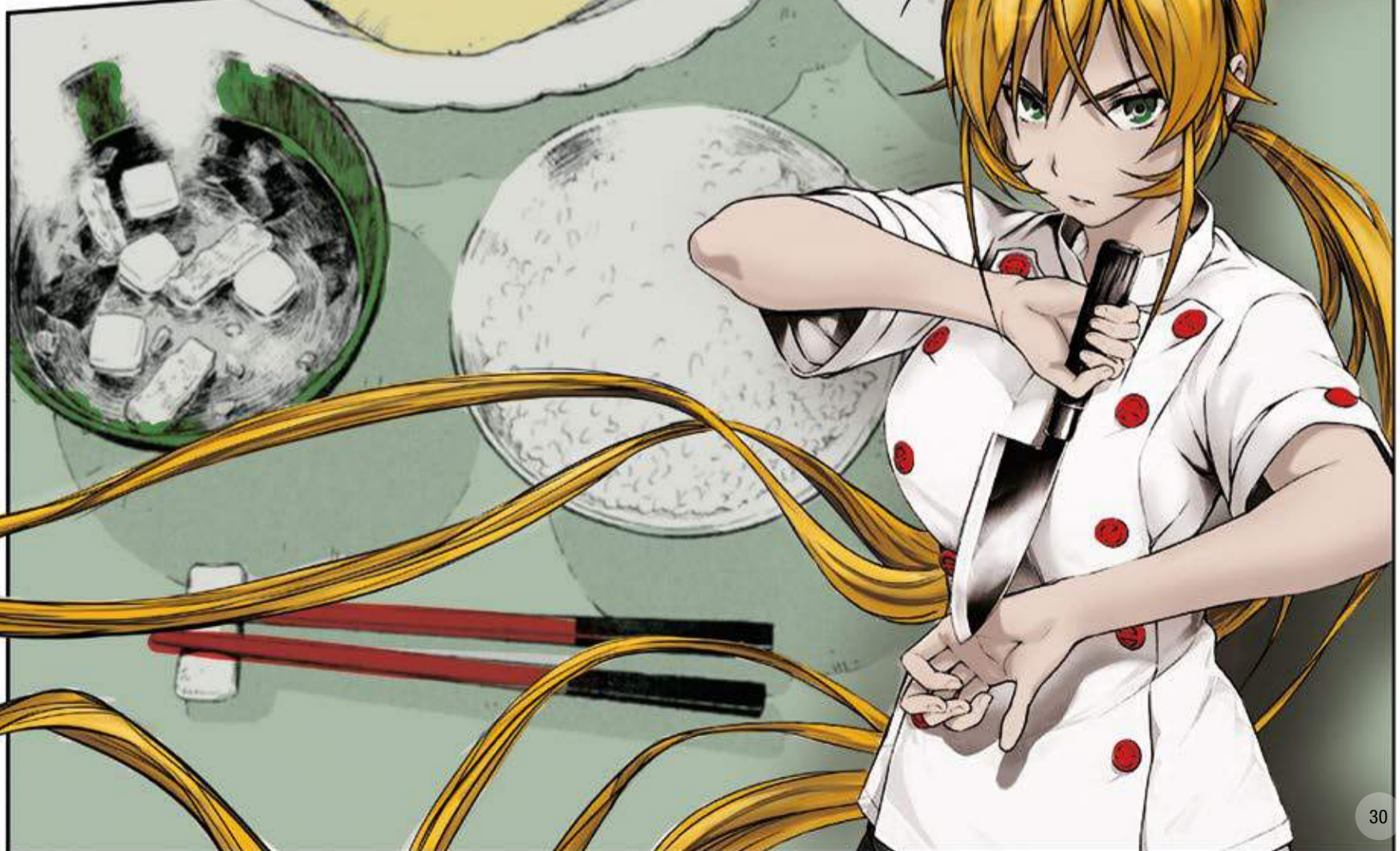
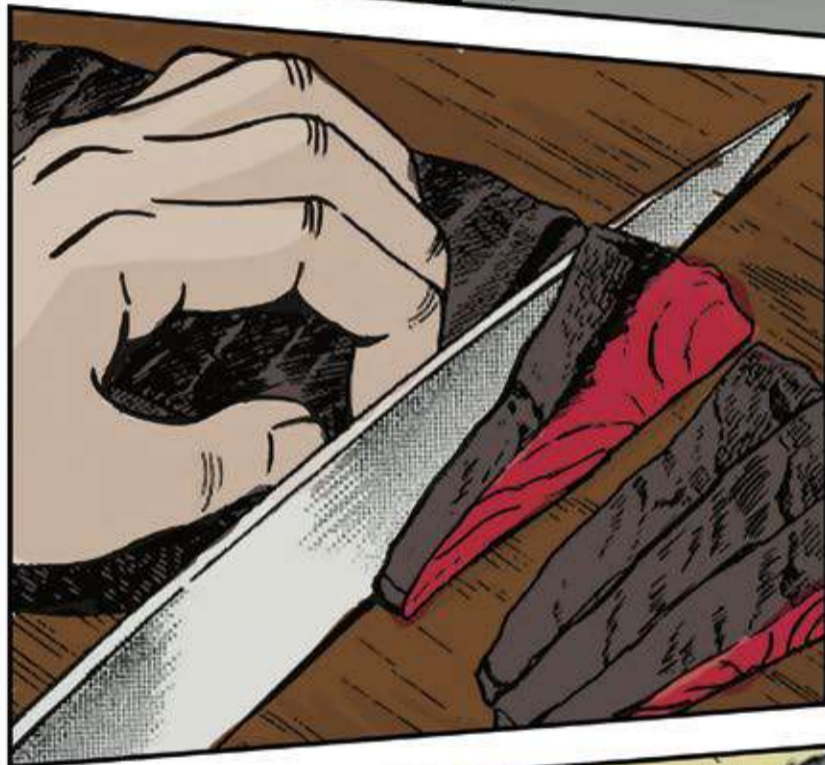
Классическое пюре на молоке.

MASHED POTATOES

Classic puree with milk.

◆ 200 ₽ ◆

150 г



САЛАТ

サラダ

ЧУККА CHUKKA

Салат чукка подается с долькой лимона и ореховым соусом

Chukka salad, served with slice of lemon and nut sauce

100/30/10 ГР.

260 P.



СУПЫ

スープ

МИСО СУП MISO SOUP

Классический японский суп с водорослями вакаме, тофу и грибами шиитаке

Classical Japanese soup with wakame algae, tofu and shiitake mushrooms

200 ГР.

190 P.

С КРЕВЕТКАМИ

250 ГР.

420 P.

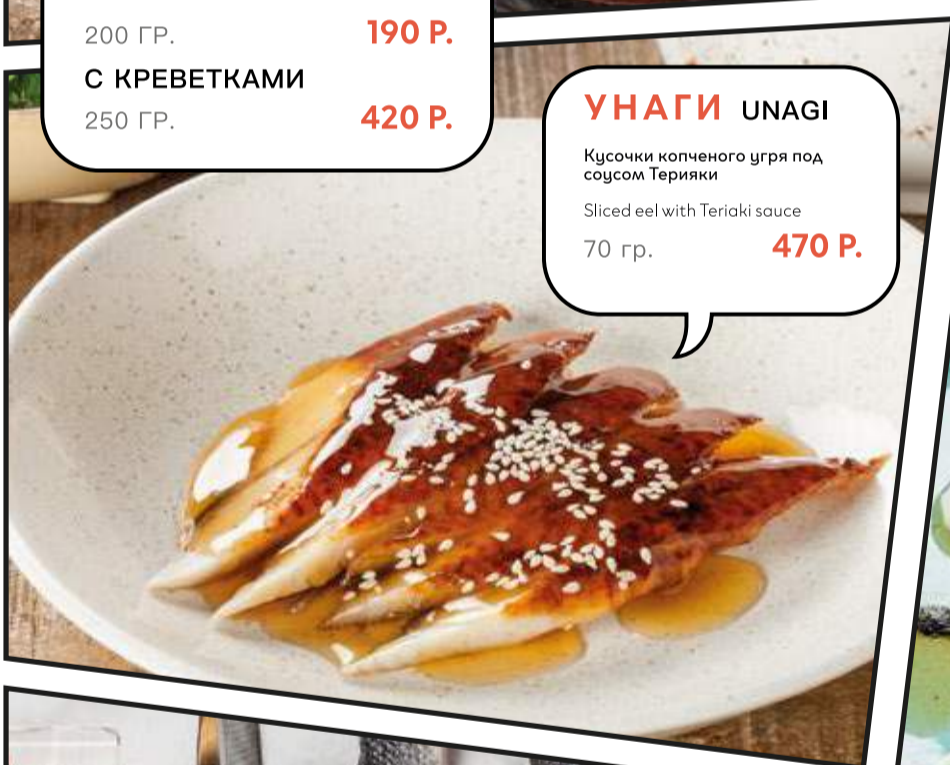
УНАГИ UNAGI

Кусочки копченого угря под соусом Терияки

Sliced eel with Teriaki sauce

70 гр.

470 P.



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ SOUP WITH SEAFOODS

Пикантный суп на бульоне из тунца с лапшой сомен, сибасом, лососем и гребешком

Spicy soup on a tuna broth with noodles somen, sea bass, salmon and scallop

300 ГР.



470 P.



САШИМИ

刺身

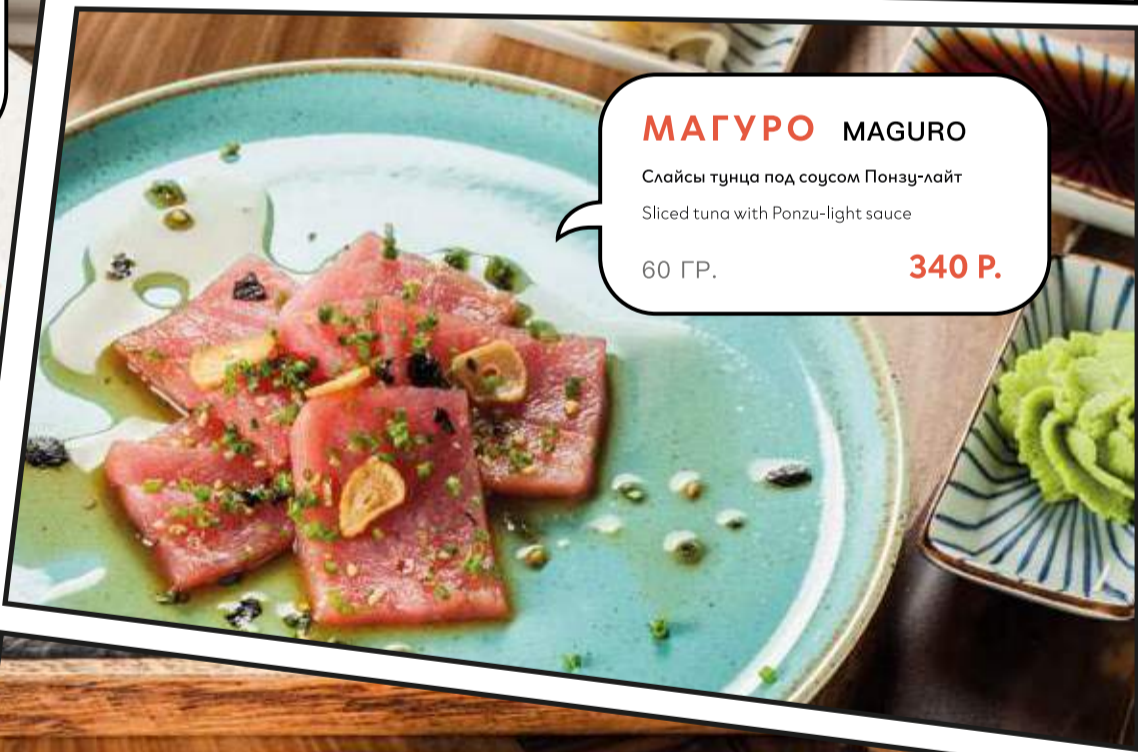
МАГУРО MAGURO

Слайсы тунца под соусом Понзу-лайт

Sliced tuna with Ponzu-light sauce

60 ГР.

340 P.



СУЗУКИ SUZUKI

Кусочки сибаса под соусом Понзу-лайт

Sliced sea bass with Ponzu-light sauce

60 гр.

340 P.



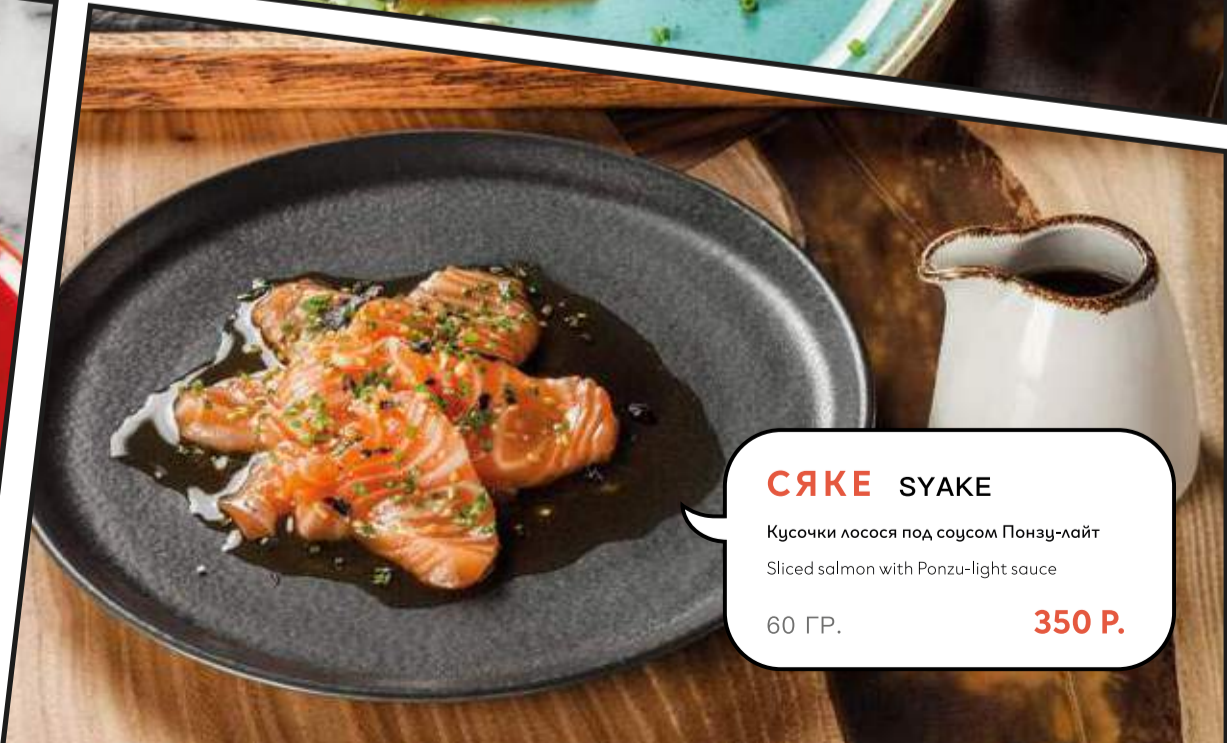
СЯКЕ SYAKE

Кусочки лосося под соусом Понзу-лайт

Sliced salmon with Ponzu-light sauce

60 ГР.

350 P.





УНАГИ UNAGI

Копчёный угорь
Smoked eel
32 гр.

180 P.

СЯКЭ SYKE

Лосось
Salmon
32 гр.

120 P.



МАГУРО MAGURO

Тунец
Tuna

32 гр.

120 P.



ЭБИ EBI

Креветка
Shrimp
32 гр.

160 P.

ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ ホットロール

САН-РЕМО SAN-REMO

Лосось, огурец, творожный сыр, тобики
Salmon, cucumber, soft cheese, tobiko

120 гр.

410 P.



АМЕРИКАН AMERICAN

Лосось, копченый угорь, огурец, творожный сыр, тобики
Salmon, smoked eel, cucumber, soft cheese, tobiko

120 гр.

410 P.



ХАККАДА HAKKADA

Salmon, smoked eel, cucumber, soft cheese, tobiko
Fried salmon, cream cheese, coriander

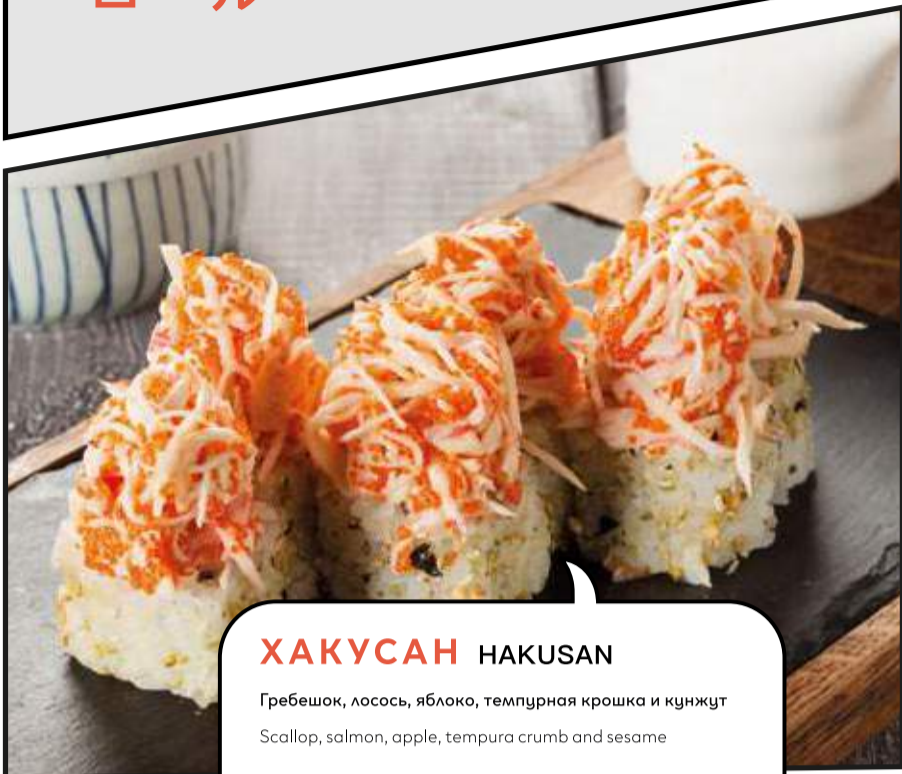
170 гр.

410 P.



РОЛЛЫ

ロール



ХАКУСАН HAKUSAN

Гребешок, лосось, яблоко, темпурная крошка и кунжут
Scallop, salmon, apple, tempura crumb and sesame

200 гр.

590 P.



НАЯМАШИ МАГУРО NAYAMASHII MAGURO

Тунец, маринованный дайкон и соус Понзу-лайт
Tuna, pickled daikon and Ponzu-light sauce

150 гр.

340 P.



ЭБИ ТЕМПУРА EBI TEMPURA

Креветки темпура, авокадо, тобико,
маринованный огурец и кунжут

Shrimp tempura, avocado, tobiko,
pickled cucumber and sesame

140 гр.

540 P.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ PHILADELPHIA

Лосось, сыр Филадельфия, тобико
Salmon, cheese Philadelphia, tobiko

180 гр.

590 P.



КАВАСАКИ KAVASAKI

Жаренный лосось, огурец, авокадо, тобико,
кинза и Спайси соус

Fried salmon, tobiko, cucumber, avocado, cilantro
and Spicy sauce

180 гр.



440 P.



ДРАКОН DRAGON

Копченый угорь, творожный сыр, креветки, авокадо,
тобико

Smoked eel, soft cheese, shrimp, avocado, tobiko

200 гр.

650 P.

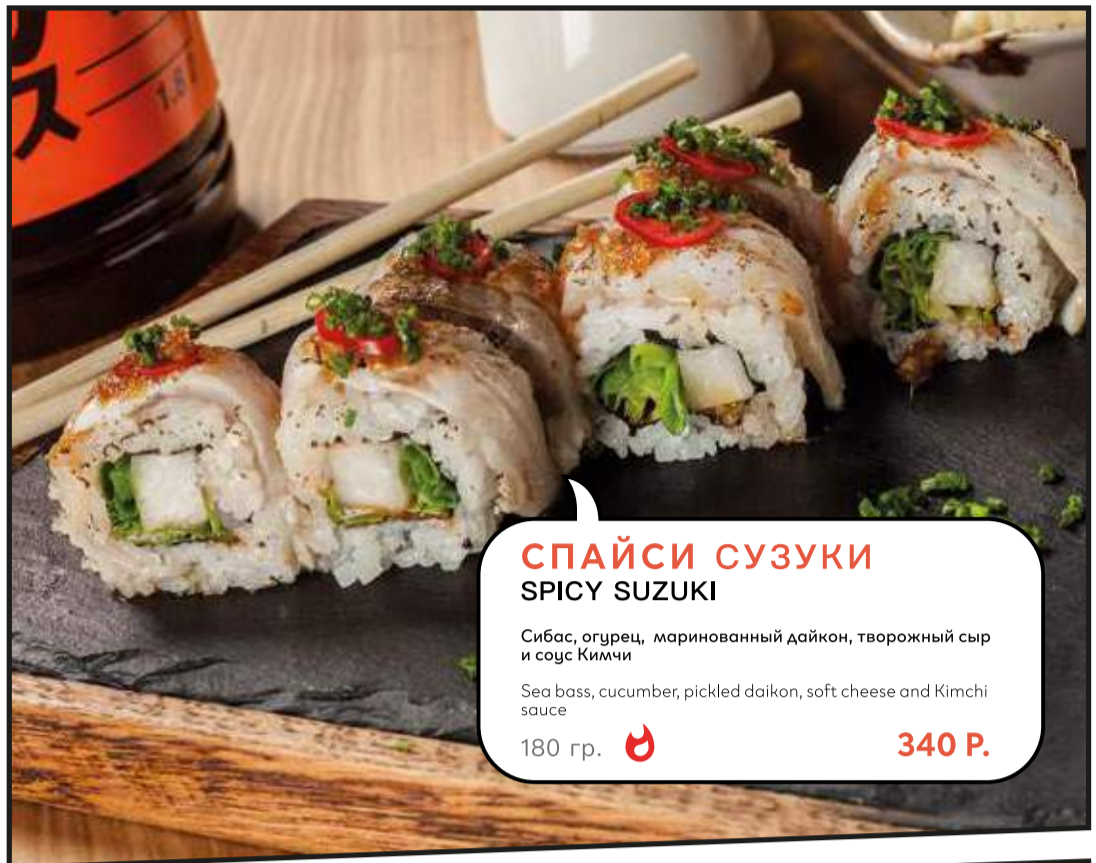
РЕЙНБО РAINBOW

Авокадо, клубника, сыр моцарелла, руккола, огурец и соус песто

Avocado, strawberry, mozzarella cheese, arugula, cucumber and pesto sauce

180 гр.

340 P.



СПАЙСИ СУЗУКИ SPICY SUZUKI

Сибас, огурец, маринованный дайкон, творожный сыр и соус Кимчи

Sea bass, cucumber, pickled daikon, soft cheese and Kimchi sauce

180 гр.



340 P.

КАЛИФОРНИЯ CALIFORNIA

Краб, авокадо, огурец, тобики, Майонез

Crab, avocado, cucumber, tobiko, Mayonnaise

180 гр.

610 P.



КАНАДА CANADA

Копченый угорь, лосось, огурец, авокадо, сыр Филадельфия, кунжут

Smoked eel, salmon, cucumber, avocado, cheese Philadelphia, sesame

180 гр.

650 P.



ТОКИО TOKIO

Копченый угорь, авокадо, сыр Филадельфия, тобики, зеленый лук, стружка тунца, кунжут и Спайси соус

With smoked eel, avocado, cheese Philadelphia, tobiko, green onion, tuna shavings, sesame and Spicy sauce

180 гр.

370 P.



АЛЯСКА ALASKA

Краб, авокадо, огурец, сыр Филадельфия, тобики, Майонез

Smoked eel, avocado, cheese Philadelphia, tobiko, green onion, tuna shavings, sesame and Spicy sauce

180 гр.

540 P.





1	НАРШАРАБ NARSHARAB SAUCE	30 г	100₽
2	ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый GREEN TKEMALI SAUCE	50 г	100₽
3	ТАЙСКИЙ THAI SAUCE	30 г	100₽
4	ТОМАТНЫЙ TOMATO SAUCE	50 г	100₽
5	ЦЕЗАРЬ CAESAR SAUCE	30 г	100₽
6	ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ RED TKEMALI SAUCE	50 г	100₽
7	ПИКАНТНЫЙ PIQUANT SAUCE	30 г	100₽
8	АДЖИКА УЗБЕКСКАЯ UZBEK AJIKA SAUCE	30 г	100₽
9	ЧИЛИ ГАРЛИК CHILI GARLIK SAUCE	30 г	100₽
10	СОЕВый SOY SAUCE	30 г	100₽
11	СЫРНЫЙ CHEESE SAUCE	50 г	100₽
12	АДЖИКА АБХАЗСКАЯ ABKHAZIAN AJIKA SAUCE	30 г	100₽
13	ЧЕСНОЧНЫЙ GARLIC SAUCE	50 г	100₽
14	БАРБЕКЮ BARBECUE SAUCE	50 г	80₽
15	СМЕТАНА SOUR CREAM SAUCE	30 г	100₽



BE HONEST
IT'S
YOU WANT
Десерты

АНАНАС

PINEAPPLE

460 Р

300 г

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, виноград, клубника, яблоки, бананы, киви, апельсины и сливы.

FRUIT VASE

Pineapple, grapes, strawberry, apple, bananas, kiwi, oranges and plums.

1 980 Р

1 500 г

КЛУБНИКА

STRAWBERRIES

610 Р

150 г



**ДОМАШНИЕ ВОСТОЧНЫЕ
СЛАДОСТИ**

Шарики из сухофруктов, чак-чак, хворост и домашняя пахлава.

HOMEMADE TURKISH SWEET

Dried fruit balls, chak-chak, twiglets and homemade Baklava.

◆ 580 Р ◆

270 г



ЧАК-ЧАК

Воздушные хлопья с медом и орехами.

СНАК-СНАК

Light flakes with honey and nuts.

◆ 460 ₽ ◆

150 г



ЛИ-НОН

Фирменный десерт нашего ресторана: тонкая лепешка из слоеного теста с начинкой из фруктов. Подается со сливочным соусом и ванильным мороженым.

LI-NON

Our restaurant's specialty dessert Thin flaky flatbread with fruit filling. Served with creamy sauce and vanilla ice cream.

◆ 420 ₽ ◆

130/50/35 г

С КЛУБНИКОЙ

С КЛУБНИКОЙ
И БАНАНОМ

С БАНАНОМ

WITH STRAWBERRY

WITH STRAWBERRY
AND BANANA

WITH BANANA



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Запеченный рулет из тонкого слоеного теста, начиненный яблоками, изюмом и орехами.

Подается с ванильным мороженым и сливочным соусом.

APPLE STRUDEL

Baked roll of thin puff pastry stuffed with apples, raisins and nuts. Served with vanilla ice cream and cream sauce.

◆ 410 ₽ ◆

130/50/35 г



НАПОЛЕОН

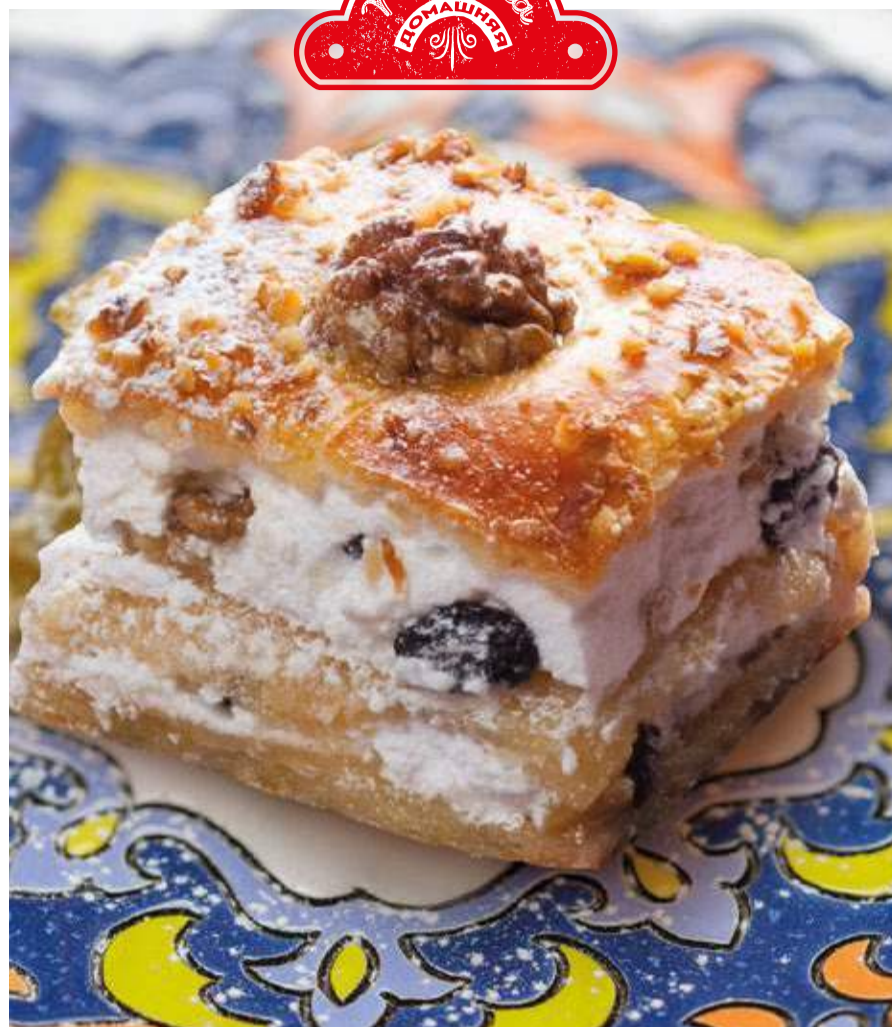
Воздушный торт из слоеного теста, пропитанный сливочным кремом. Подается с ванильным соусом и клубникой.

NAPOLEON

Light flaky cake soaked with butter cream. Served with vanilla sauce and stawberry.

450 Р

180 г



ПАХЛАВА ДОМАШНЯЯ

Десерт из сдобного теста с белковым кремом, грецкими орехами, медом и изюмом.

HOMEMADE BAKLAVA

Pastry dessert with protein cream, walnuts, honey and raisins.

320 Р

100 г



МУСС ТРИ ШОКОЛАДА

Мусс, приготовленный из трех видов шоколада: белого, молочного и темного.

THREE CHOCOLATE MOUSSE

Mousse cooked from three types of chocolate: white, milk and dark.

350 Р

165 г



МУСС ТИРАМИСУ

Итальянский десерт с изумительным контрастом сладкого сливочного крема и терпкого вкуса печенья, пропитанного кофе.

TIRAMISU MOUSSE

Italian dessert with an amazing contrast of sweet cream and tart taste of biscuits impregnated with coffee.

320 Р

145 г

МОРОЖЕНОЕ



МОРОЖЕНОЕ

Пломбир, печенье-карамель, сицилийская фисташка, четыре ореха, молочный шоколад.

MY GELATO (Италия)

ICE-CREAM

Plombier, caramel, Sicilian pistachio, four nuts, milk chocolate.

◆ 550/190 ₽ ◆

150/50 г



СОРБЕТ

Клубника-базилик, манго-имбирь, лесные ягоды.

MY GELATO (Италия)

SORBET

Strawberry-basil, mango-ginger, forest berries.

◆ 550/190 ₽ ◆

150/50 г



МЕД

Натуральный горный цветочный мед.

HONEY

Natural highland flower honey.

◆ 160 ₽ ◆

100 г



ВАРЕНЬЕ

Домашнее варенье на ваш выбор: шелковица, грецкий орех, белая черешня, айва, кизил, абрикос, инжир или малина.

JAM

Your choice of homemade jams: mulberry, walnut, white cherry, quince, cornelian cherry, apricot, fig or raspberry.

◆ 180 ₽ ◆

100 г

БАНКЕТНЫЕ



ДЛЯ ДРУЗЕЙ!

БЛЮДА

КОЙ ТОЙ

Половинка ягненка, запеченная в тандыре нашего ресторана с овощами, молодым картофелем и специями.

КОЙ ТОЙ

Half of lamb baked in our restaurant tandoor with vegetables, new potatoes and spices.

◆ 8 500 Р ◆

2 300 г

