чайхана

БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА

ЧАБРЕЦ - это рестораны современной восточной кухни, где более 15 изолированных VIP-пространств и банкетных залов.

Отдельные банкетные залы - от 8 до 150 гостей

С 2013 года мы создаем атмосферу для ваших особенных дат.
За это время наша команда успешно организовала огромное количество частных торжеств и корпоративных мероприятий, где безупречный сервис и внимание к деталям всегда остаются на первом месте.

Большое торжество с яркой шоу-программой или застолье
в узком кругу - мы организуем на высшем уровне любое ваше событие!

СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К ОРГАНИЗАЦИИ ВАШИХ СОБЫТИЙ

Дни рождения и юбилеи
Свадьбы
Выпускные
Корпоративные вечеринки
Детские праздники
Гендер-пати
Бизнес-завтраки
Караоке-вечеринки

Высокий сервис и безупречная подача блюд
Праздничная сервировка
Полная организация «под ключ», включая программу

Возможно полное закрытие ресторана под ваше масштабное мероприятие

WELCOME
MENU

Чтобы гости не скучали в ожидании начала торжества,
организуйте для них Welcome-зону, где каждый сможет в неформальной
обстановке дожидаться начала мероприятия, общаясь друг с другом,
наслаждаясь закусками и игристым.



Сет №1

Ассорти фруктов и ягод

Бокал игристого Шато Тамань Селект Блан брют	620 руб
Бокал игристого Бруни Просекко брют	850 руб



Сет №2

Клубника в шоколаде

Бокал игристого Шато Тамань Селект Блан брют	570 руб
Бокал игристого Бруни Просекко брют	630 руб



Сет №3

Профитроли с щучьей икрой

Профитроли с красной икрой

Бокал игристого Шато Тамань Селект Блан брют	790 руб
Бокал игристого Бруни Просекко брют	990 руб



Сет №4

Тарталетка с ягодами и фруктами

Профитроли с красной икрой

Брускетта с тунцом холодного копчения

Бокал игристого Бруни Просекко брют	950 руб



Сет №5

Профитроли с чёрной икрой

Профитроли с красной икрой

Бокал игристого Бруни Просекко брют	2650 руб





Меню с фото

ФУРШЕТ

Фуршетные закуски – это идеальное решение для начала вечера или лёгкой паузы в программе, которое создаёт комфортную атмосферу и даёт гостям возможность свободно перемещаться и общаться, наслаждаясь угощениями без лишних формальностей.

Холодные закуски

	Вес, гр	цена
Брускетта с вялеными томатами и базиликом	1/40	170
Брускетта с креветками и авокадо	1/40	200
Брускетта с овощами гриль и брынзой	1/40	150
Брускетта с лососем, крем-чизом и вялеными томатами	1/25	240
Брускетта с тунцом холодного копчения	1/25	190
Канапе с буженины и корнишонами	1/35	150
Канапе с лососем и сливочным сыром	1/35	190
Креветки в соусе манго	1/20	190
Моцарелла мини с черри	1/30	150
Овощные крудите в ореховом соусе	1/40	90
Профитроль с муссом из лосося	1/30	190
Профитроль с паштетом из куриной печени	1/30	150
Ролл из запеченного болгарского перца с сербским сыром	1/25	150
Рулетики из баклажанов	1/35	90
Сыр с виноградом на шпажках	1/25	90
Рулетики с сыром и ветчиной	1/30	90
Профитроли с красной икрой	1/25	290
Профитроли с щучьей икрой	1/25	270
Профитроли с черной икрой	1/28	1 900

Салаты в креманках

	Вес, гр	цена
«Оливье» с докторской колбасой и ростбифом	1/100	280
«Оливье» с тунцом	1/100	300
Салат с угрем	1/100	400
Шопский салат	1/100	320
Салат «Яхна-тилл»	1/100	340
Сельдь под шубой	1/100	250
Салат с ростбифом, кремом из брынзы и печеной паприкой	1/100	350
Салат «Ташкент»	1/100	440

Горячие закуски

	Вес, гр	цена
Мини-шашлычки куриные	1/120	320
Мини-шашлычки овощные	1/120	280
Мини-шашлычок из королевских креветок	1/120	890
Мини-шашлычок из лосося, цукини и черри	1/120	890
Жюльен грибной	1/70	190
Жюльен с курицей и грибами	1/75	290
Жюльен с морепродуктами	1/75	430

Мини-десерты

	Вес, гр	цена
Клубника в шоколаде	1/40	250
Мини-капкейк	1/45	150
Кейк-попс	1/40	190
Мини-медовик	1/40	170
Мини-тирамису	1/40	190
Мини-трубочки со сгущенным молоком	1/40	190
Фруктовые шашлычки	1/50	190
Профитроли с кремом маскарпоне	1/50	150
Тарталетка с ягодами и фруктами	1/50	150

ШЕФ-НАБОРЫ

Готовое решение с блюдами от шефа
для любого события: корпоратива, дня рождения,
встречи с друзьями или семейного торжества.

**Изысканные закуски, брускетты, порционные салаты,
большой набор шашлыков и роллов,
ассорти самсы и десерты – все необходимое,
чтобы ваш праздник стал по-настоящему вкусным.**





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500

Средний вес на гостя
без напитков 1000 гр

Холодные закуски

	Вес, гр
Ассорти кавказских сыров с малиновым вареньем Сулугуни, имеретинский, сулугуни копчёный, варенье, орех грецкий, тархун	20
Рулетики из баклажанов	70
Буженина с хреном	25/10
Куриный рулет с черносливом и грецким орехом	40/10
Овощное ассорти Томаты, зелень, перец болгарский, огурец, лук зелёный, сыр имеретинский, соус сметана-брынза, чили перец	70
Селёдочка с картофелем	70
Лепёшка из тандыра	120

Салаты

	Вес, гр
«Оливье» с курицей	85
Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки	100
Салат с угрём и сладким японским омлетом	100

Горячая закуска

	Вес, гр
Хачапури по-мегрельски	45

Горячее (на выбор)

1 блюдо на гостя
порционное или общая подача в стол

порционные блюда

	Вес, гр
Медальоны из свиной шеи с картофелем в медово-горчичном соусе	160
Филе окуня с овощами в соусе бер блан	200

блюда в стол

	Вес, гр
Плов с цыплёнком	260
Ассорти шашлыков	180/10

Гарниры
(на выбор к блюдам в стол)

	Вес, гр
Жареный картофель с луком и зеленью	80
Картофель по-деревенски	80
Рис басмати с овощами	80

Безалкогольные напитки

	Вес, мл
Вода с мятой и лимоном	250
Домашний морс	250

Праздничная сервировка стола

Специальные цены на заказ напитков и алкоголя

Меню с фото





Праздничная сервировка стола

Специальные цены на заказ напитков и алкоголя

Меню с фото

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4500

Средний вес на гостя
без напитков 1000 гр

Холодные закуски

	Вес, гр
Мясное ассорти Ростбиф, буженина, куриный рулет с черносливом, казы, сливочный хрен, кинза, лук зелёный	60
Ассорти кавказских сыров с малиновым вареньем Сулугуни, имеретинский, сулугуни копчёный, варенье, орех грецкий, тархун	20
Рулетики из баклажанов	70
Овощное ассорти Томаты, зелень, перец болгарский, огурец, лук зелёный, сыр имеретинский, соус сметана-брынза, чили перец	70
Ассорти солений Солёные огурчики, капуста грузинская, грибочки маринованные, чеснок, укроп, петрушка и зелёный лук	60
Селёдочка с картофелем	70
Хлебная корзина со сливочным маслом Лепёшка из тандыра, чиабатта, зерновой чёрный хлеб	80

Салаты

	Вес, гр
Салат «Ташкент» с говядиной	75
Хе из мраморной говядины	50
«Оливье» с тунцом	85

Горячая закуска

	Вес, гр
Жюльен грибной с шампиньонами и вешенками	70

Горячее (на выбор)

1 блюдо на гостя
порционное или общая подача в стол

порционные блюда

	Вес, гр
Запеченная буженина с картофелем по-деревенски и сливочно-горчичным соусом	220
Медальоны из языка в медово-горчичном соусе с молодым картофелем	200
Шашлык из тунца с цукини	200

блюда в стол

	Вес, гр
Буженина с бигусом	160/30
Ассорти шашлыков	180/10
Праздничный плов с говядиной	260

Гарниры (на выбор к блюдам в стол)

	Вес, гр
Жареный картофель с луком и зеленью	80
Картофель по-деревенски	80
Рис басмати с овощами	80

Безалкогольные напитки

	Вес, мл
Вода с мятой и лимоном	250
Домашний морс	250



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5500

Средний вес на гостя без напитков 1200 гр

Холодные закуски

	Вес, гр
Профитроли с красной икрой Воздушные профитроли с красной икрой и сливочным маслом	25
Рыбное плато Лосось слабой соли, угорь, масляная рыба, тунец холодного копчения, оливки, гренки из лепёшки, микрозелень и лимон	40
Карпаччо из спелых сезонных томатов	100
Мясное ассорти Ростбиф, буженина, куриный рулет с черносливом, казы, сливочный хрен, кинза, лук зелёный	60
Ассорти кавказских сыров с малиновым вареньем Сулугуни, сыр имеретинский, сулугуни копчёный, варенье, орех грецкий, тархун	40
Куриный паштет с воздушным маслом	60
Овощное ассорти Томаты, зелень, перец болгарский, огурец, лук зелёный, сыр имеретинский, соус сметана-брынза, чили перец	140
Ассорти фруктов и ягод	100
Хлебная корзина со сливочным маслом Лепёшка из тандыра, чиабатта, зерновой чёрный хлеб	80

Салаты

	Вес, гр
Салат с тунцом холодного копчения	80
Салат с ростбифом, кремом из брынзы и печёной паприкой	85
Салат «Цезарь» с куриной грудкой	60

Горячая закуска

	Вес, гр
Жюльен с курицей и грибами	70

Горячее (на выбор)

1 блюдо на гостя
порционное или общая подача в стол

порционные блюда

	Вес, гр
Тунец на гриле с лаймовым терияки и припущенным цукини, шпинатом и томатами черри	190
Медальон из свиной шеи с перечным соусом, с картофелем по-деревенски	100/100/30
Томлёная говядина с соусом демиглас и картофельным пюре	250

блюда в стол

	Вес, гр
Буженина с бигусом	160/30
Соте из морепродуктов в соусе бер блан с чиабаттой и чесночным маслом	150
Ассорти шашлыков	180/10
Садж-ассорти с овощами	140/170/10

Гарниры (на выбор к блюдам в стол)

	Вес, гр
Жареный картофель с луком и зеленью	80
Картофель по-деревенски	80
Рис басмати с овощами	80

Безалкогольные напитки

	Вес, мл
Вода с мятой и лимоном	250
Домашний морс	250

меню 5500



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6500

Средний вес на гостя без напитков 1200 гр

Холодные закуски

Профитроли с красной икрой — 25 — Вес, гр
Воздушные профитроли с красной икрой и сливочным маслом

Профитроли с щучьей икрой — 25
Воздушные профитроли с щучьей икрой и сливочным маслом

Ассорти сашими — 100
Тигровые креветки, лосось, угорь, тунец, дайкон, лайм

Рыбное плато — 60
Лосось слабой соли, угорь, масляная рыба, тунец холодного копчения, оливки, гренки из лепёшки, микрозелень и лимон

Мясное ассорти — 60
Ростбиф, буженина, куриный рулет с черносливом, казы, сливочный хрен, кинза, лук зелёный

Сырное микс-ассорти с виноградом — 40
Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулугуни, копченый сулугуни, дор блю, моцарелла, моцарелла гальбани, пармезан, хлебные палочки, виноград, каперсы, помидоры черри, грецкий орех, мед

Вяленые томаты и оливки — 30

Овощное ассорти — 70
Томаты, зелень, перец болгарский, огурец, лук зелёный, сыр имеретинский, соус сметана-брынза, чили перец

Ассорти фруктов и ягод — 100

Хлебная корзина со сливочным маслом — 80
Лепёшка из тандыра, чиабатта, зерновой чёрный хлеб

Салаты

Салат с рубленым лососем и тунцом — 45 — Вес, гр

Страчателла с томатами и лососем слабой соли — 70

Салат с куриной печенью в гранатовом соусе — 90

Горячая закуска

Жюльен с морепродуктами — 75 — Вес, гр

Горячее (на выбор)

1 блюдо на гостя
порционное или общая подача в стол

порционные блюда — Вес, гр

Стейк из свиной шеи с перечным соусом, кукурузой и томатами черри — 160/60/40/30

Томлёные говяжьи щёчки с соусом демиглас и картофельным пюре — 240

Стейк из тунца горячего копчения с гранатовым соусом и микс-салатом — 220

блюда в стол — Вес, гр

Казан-кабоб из говядины в афганском казане — 190/50

Каре ягнёнка в медовой глазури — 220

Соте из морепродуктов в соусе бер блан с чиабаттой и чесночным маслом — 150

Гарниры (на выбор к блюдам в стол) — Вес, гр

Жареный картофель с луком и зеленью — 80

Картофель по-деревенски — 80

Рис басмати с овощами — 80

Безалкогольные напитки — Вес, мл

Вода с мятой и лимоном — 250

Домашний морс — 250

меню 6500



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

9500

Средний вес на гостя без напитков 1200 гр

Холодные закуски

Вес, гр

Профитроли с чёрной икрой 28
Воздушные профитроли с чёрной икрой и сливочным маслом

Профитроли с красной икрой 25
Воздушные профитроли с красной икрой и сливочным маслом

Ассорти сашими 100
Тигровые креветки, лосось, угорь, тунец, дайкон, лайм

Рыбное плато 60
Лосось слабой соли, угорь, масляная рыба, тунец холодного копчения, оливки, гренки из лепёшки, микрозелень и лимон

Мясное ассорти 60
Ростбиф, буженина, куриный рулет с черносливом, казы, сливочный хрен, кинза, лук зелёный

Сырное микс-ассорти с виноградом 40
Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулугуни, копченый сулугуни, дор блю, моцарелла, моцарелла гальбани, пармезан, хлебные палочки, виноград, каперсы, помидоры черри, грецкий орех, мед

Вяленые томаты и оливки 30

Овощное ассорти 70
Томаты, зелень, перец болгарский, огурец, лук зелёный, сыр имеретинский, соус сметана-брынза, чили перец

Ассорти фруктов и ягод 100

Хлебная корзина со сливочным маслом 80
Лепёшка из тандыра, чиабатта, зерновой чёрный хлеб

Салаты

Вес, гр

Салат «Цезарь» с креветками 90

Стейк-салат в фирменном маринаде 60

Салат с морепродуктами и страчателлой 95

Горячая закуска

Вес, гр

Жюльен с морепродуктами 75

Горячее (на выбор)

1 блюдо на гостя
порционное или общая подача в стол

порционные блюда

Вес, гр

Филе-миньон с соусом из болгарских перцев и спелых томатов 130/25/100

Цыпленок табака в трюфельном маринаде с картофельным пюре 160/100

Стейк из тунца горячего копчения с гранатовым соусом и микс-салатом 220

блюда в стол

Вес, гр

Запечённая форель со сметанным соусом 230

Запечённая лопатка ягнёнка 220

Соте из морепродуктов в соусе бер блан с чиабаттой и чесночным маслом 150

Казан-кабоб из говядины в афганском казане 190/50

Казан-кабоб из ягнёнка в афганском казане 190/50

Гарниры (на выбор к блюдам в стол)

Вес, гр

Жареный картофель с луком и зеленью 80

Картофель по-деревенски 80

Рис басмати с овощами 80

Жареные шампиньоны 80

Безалкогольные напитки

Вес, мл

Вода с мятой и лимоном 250

Домашний морс 250

БАРНОЕ МЕНЮ

ЧАЙНО-КОФЕЙНЫЙ БЕЗЛИМИТ — 450 руб на персону

Чай черный АССАМ или зеленый СЕНЧА
Заваривается в чайниках и подается в кружках по 200 мл

Кофе зерновой американо
или американо с молоком, капучино

В дополнение предлагается свежий лимон, сахар, молоко или растительное молоко

Welcome drink

Порнстар сет	4х150	3550
Кловер клаб сет	8х150	3850
Прелюдия сет	8х150	3900
Вкусные фантазии сет	8х180	5900
Апероль сет	8х200	6800



Игристые вина — 750 мл

Шато Тамань Селект Блан	Россия	брют	1500
Мысхако	Россия	брют	1800
Ламбруско дель Эмилия Россо Подери Альти	Италия	полусладкое красное	2800
Ламбруско дель Эмилия Бьянко Подери Альти	Италия	полусладкое белое	2800
Бруни Просекко Брют	Италия	брют	3300
Кава «Валле де Сан Хаиме» Эколодж	Испания	брют	4100
Креман Филипп Деваль	Франция	брют	4200
Креман Филипп Деваль Розе	Франция	розовое брют	4200
Креман де Бургонь Андре Делорм Брют	Франция	брют	5500

Белые вина — 750 мл

Ркацители / Цинандали	Грузия	сухое	2100
Алазанская долина	Грузия	полусладкое	2100
Усадьба Мезыбь Шардоне	Россия	сухое	3200
Пино Гриджио Вилла Бельведере	Италия	полусухое	3300
Винью Верде Арка Нова	Португалия	полусухое	3500
Рислинг Грин Соул Био	Германия	полусухое	3900
Грюнер Вельтлинер Фом Лесс	Австрия	сухое	3900
Мальборо Саундс Совиньон Блан	Новая Зеландия	сухое	4500

Красные вина — 750 мл

Саперави	Грузия	сухое	2100
Алазанская долина	Грузия	полусладкое	2100
Мерло Каберне Совиньон Кюве	Россия	сухое	2200
Гранатовое вино	Армения	полусладкое	2400
Киндзмараули	Грузия	полусладкое	2900
Мальбек Кротта	Аргентина	сухое	3300
Риоха Крианса Вальдепалациос	Испания	сухое	4100
Пино Нуар Мальборо Саундс	Новая Зеландия	сухое	4500

Вермут — 1000 мл

Мартини Фиеро	Италия	3500
Мартини Бьянко	Италия	4500

Джин

Бомбей Сапфир	Великобритания	500 мл	5900
Тоник Джей Гаско	Италия	200 мл	550

Фирменные настойки

	500 мл		500 мл
Гранатовка	1800	Хреновуха	2100
Лимончелло	1800	Абрикосовая	2100
Имбирная	1800	Вишнёвка	2100
Базиликовая	1800	Малиновка	2100
Грейпфрутовая	1800	Черносмородиновая	2100

Ассорти настоек (доска на 10 шотов)	50 мл х 10	1800
Ассорти настоек (доска на 20 шотов)	50 мл х 20	3500
Бухарский мост (плато из 69 порций фирменных настоек)	50 мл х 69	11900



Водка

		500 мл
Гастроном №1	Россия	1900
Царская золотая	Россия	3200
Мамонт	Россия	3200
Мамонт Ржаная	Россия	3200
Онегин	Россия	3900
Чистые Росы	Россия	4900
Грей Гуз	Франция	5500
Спельта	Россия	6500
		700 мл
Белуга Нобл	Россия	3900

Виски

		500 мл
Баллантайнс Файнест	Шотландия	4200
Бушмилс	Ирландия	4800
Чивас Ригал	Шотландия	6500
		700 мл
Дюарс Уайт Лейбл	Шотландия	5200
Джонни Уокер Рэд Лейбл	Шотландия	5300
Баллантайнс Файнест	Шотландия	5800
Дюарс 8 лет	Шотландия	5850
Джеймсон	Ирландия	6500
Джек Дэниелс	США	6900
Синглтон 12 лет	Шотландия	10900
Макаллан 12 лет	Шотландия	22500

Цена может быть изменена пропорционально объему

Ром

		700 мл
Оакхарт пряный	Россия	5900
Оакхарт Ориджинал тёмный	Россия	5900

Коньяк

		500 мл
Арарат 3 года	Армения	3300
Арарат 5 лет	Армения	4100
Арарат Ани 7 лет	Армения	5500
Арарат Ахтамар 10 лет	Армения	6900
Курвазье BC	Франция	8500
		700 мл
Барон Отард BC	Франция	11900
Хеннесси BCOП	Франция	19900

Текила

Сангрита *(сочетается с текилой)*	Б/А	500 мл		650
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер	Мексика	500 мл		4200
Эсполон Бланко	Мексика	750 мл		8900
Эсполон Репосадо	Мексика	750 мл		9900

Чача

		500 мл
Чача ПЛАТИНУМ	Грузия	3900

Пиво

на кране

Берлинер Пилснер	Германия Лагер	450 мл	550
Бланш Де Брабант	Бельгия Бланш	450 мл	550

бутылочное

Корона Экстра	Мексика Лагер	330 мл	450
Леффе Блонд	Бельгия Светлый эль	330 мл	490
Леффе Брюне	Бельгия Темный эль	330 мл	490

б/а

Майзелс Вайсе	Германия Нефильтрованное б/а	500 мл	650

Безалкогольные напитки

Кока - Кола *(оригинальная)*	250 мл	420
Тоник Джей Гаско	200 мл	550
Клюквенный морс	1000 мл	700
Морс из черной смородины	1000 мл	750
Сок в ассортименте *(яблоко, апельсин, вишня, томат)*	1000 мл	650
Вода с мятой и лимоном	1000 мл	350
Байкал *(газ./негаз.)*	500 мл	380
Сан Бенедетто *(газ./негаз.)*	500 мл	550

банкетный бар



КОКТЕЙЛЬНЫЕ СЕТЫ

В каждом сете:

x 6 **алкогольных коктейлей**

x 1 **безалкогольный коктейль**

Выбирайте любые позиции из сета

Коктейли готовятся порционно и подаются в течение банкета или накрываются на Welcome

АПЕРИТИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Коллекция лёгких, ароматных и визуально эффектных коктейлей с ягодными, фруктовыми и цветочными оттенками. Идеальный вариант, если вы предпочитаете мягкий вкус, игристые основы и свежие сочетания.

Апероль Спритц	200 мл
Прелюдия	150 мл
Кловер клаб	150 мл
Мартини Фиеро Тоник	200 мл
Бэзил Смэш	150 мл
Маргарита	150 мл
Ежевика Гранат Спритц Б/А	200 мл

S / 24 ШТ	M / 48 ШТ	L / 72 ШТ
19 000	35 000	49 000

ХАРАКТЕРНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Более насыщенная коктейльная коллекция с крепкими основами, цитрусовыми, пряными и дымными оттенками. Для тех, кто любит выразительный вкус и классические коктейльные сочетания.

Лонг Айленд	130 мл
Гранатовый Лонг Айленд	250 мл
Джин Тоник	200 мл
Негрони	90 мл
Пряная Куба Либре	200 мл
Виски Кола	200 мл
Грейпфрут Малина Роза Спритц Б/А	200 мл

S / 24 ШТ	M / 48 ШТ	L / 72 ШТ
16 000	30 000	40 000

КОКТЕЙЛИ ДЛЯ СОБЫТИЙ

Универсальный сет, в котором собраны лёгкие, классические и насыщенные коктейли. Подходит для компаний с разными предпочтениями и позволяет каждому гостю выбрать напиток по своему вкусу.

Апероль Спритц	200 мл
Чача Сауер	150 мл
Порнстар Мартини	150 мл
Гранатовый Лонг Айленд	250 мл
Негрони Премиум	90 мл
Бомбей Сапфир Джин Тоник	200 мл
Манго Маракуйя Спритц Б/А	200 мл

S / 24 ШТ	M / 48 ШТ	L / 72 ШТ
21 000	40 000	55 000

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФА

Плов – почётное блюдо, занимающее особое место среди большого количества вкуснейших блюд нашего ресторана. По традиции его подают на стол в знак гостеприимства и уважения к гостям.



Плов Праздничный с ягнёнком

Знаменитое узбекское блюдо, которое готовится по классическому рецепту. В чугунном казане мясо молодого ягнёнка томится вместе с рисом, специями, изюмом и горохом нохат. Подаём мы его с зёрнами граната и перепелиным яйцом

1 кг **2450**

Плов Праздничный с говядиной

Нежная говядина томится вместе с рисом, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом

1 кг **2300**



Плов Чайханский с ягнёнком

1 кг **2450**

Мясо молодого ягнёнка томится в чугунном казане с рисом, специями и перцем чили. Готовое блюдо имеет приятный вкус и насыщенный аромат

Плов с цыплёнком

1 кг **1850**

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, пряными специями и зёрнами граната



**Цена указана за 1 кг, окончательная стоимость формируется по фактическому весу заказанного блюда*
***Сделать предзаказ блюд необходимо за 3 дня до желаемой даты*

Буженина с бигусом из квашеной капусты с медово-горчичным соусом

Нежное мясо с капустой, тушённой по традиционному польскому рецепту, с медово-горчичным соусом

1 кг **3500**

Каре ягнёнка в медовой глазури

Нежное мясо ягненка на кости в медовой глазури с томатами черри и перцем чили

1 кг **4950**

Запеченная лопатка ягнёнка с печеным картофелем и сметаной

Сочная лопатка ягнёнка, маринованная в пряных травах и специях, с запечённым картофелем и соусом из домашней сметаны

1 кг **4800**

Казан-кабоб с ягненком, приготовленный в афганском казане

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из мяса и картофеля

1 кг **3400**

Казан-кабоб с говядиной, приготовленный в афганском казане

Нежная говядина, протомлённая в афганском казане с добавлением картофеля, лука и приправ, обладает колоритной палитрой вкусов и ароматов

1 кг **3150**

Рибай категории прайм

Премиальный отруб с шеф-подачей и фирменным перечным соусом

1 кг **7500**

** Цена указана за 1 кг, окончательная стоимость формируется по фактическому весу заказанного блюда.*
*** Сделать предзаказ блюд необходимо за 3 дня до желаемой даты*

Запеченный бок ягненка

Бок молодого ягненка в медовой глазури, прожарки медиум велл, с фирменной подачей и соусами от шефа

2,8 кг **13500**

*** Сделать предзаказ блюд необходимо за 3 дня до желаемой даты*

** Цена указана за 1 кг, окончательная стоимость формируется по фактическому весу заказанного блюда.*
*** Сделать предзаказ блюд необходимо за 3 дня до желаемой даты*

Соте из морепродуктов в соусе бер блан с чиабаттой и чесночным маслом

Ассорти морепродуктов, обжаренных с соусом бер блан и ароматными травами

1 кг **4900**

Лосось горячего копчения с гранатовым соусом

Ароматный лосось, приготовленный методом горячего копчения. Подается с гранатовым соусом

1 кг **7900**

Запеченная форель со сметанным соусом

Нежная форель, запеченная с ароматными травами и овощами

1 кг **4700**

Осетр, запеченный с молодым картофелем и икорно-сметанным соусом

Нежный запеченный осетр с ароматным молодым картофелем, подается с овощами, зеленью и икорно-сметанным соусом

1 кг **9500**





Икра с воздушным маслом и профитролями 50/30 г

Красная икра	**1300**
Щучья икра	**1200**
Черная икра	**5800**

** Сделать предзаказ икры необходимо за 3 дня до желаемой даты*

ДЕСЕРТЫ

ПРАЗДНИЧНЫЕ МИНИ ДЕСЕРТЫ

Клубника в шоколаде	1/40 г	250	Фруктовые шашлычки	1/50 г	190
Мини-капкейк	1/45 г	150	Мини-тирамису	1/40 г	190
Кейк-попс	1/40 г	190	Мини-медовик	1/40 г	170
Трубочки со сгущённым молоком	1/40 г	190	Профитроли с кремом маскарпоне	1/50 г	150
Тарталетка с ягодами и фруктами	1/50 г	150			



Сметанник

Нежный торт из воздушного бисквита, пропитанного сметанным кремом и черничным вареньем

1 кг **2300**

Медовик

Торт из медовых коржей, пропитанных нежным сливочным кремом

1 кг **2950**

Баскский чизкейк

Торт с нежным мягким кремовым центром из творожного сыра

1 кг **2450**

Оформление торта

Фруктами	100 гр	300
Ягодами	100 гр	620
Фото или картинка на сахарной бумаге	1 шт	2000

** Предложение действует при заказе от 1 кг. Оформление фруктами/ягодами по желанию гостей оплачивается отдельно. Виды фруктов и ягод обсуждаются по индивидуальному заказу.*

ДЕТСКИЕ **ПРАЗДНИКИ**

Каждый детский праздник должен быть по-настоящему волшебным, наполненным радостью, смехом и незабываемыми впечатлениями!

В «Чабреце» мы с любовью и профессионализмом организуем «под ключ» любое событие для вашего ребенка.

- **Веселые шоу-программы**

  Талантливые аниматоры и сказочные герои превратят праздник в настоящее приключение! Мы подберем программу под возраст и интересы именно вашего ребенка!

- **Вкусный детский стол, который понравится всем**

  Наше меню тщательно продумано: полезные и аппетитные блюда, яркие десерты, свежие фрукты. Все приготовлено с любовью и из самых свежих продуктов.

- **Тематическое оформление**

  Превратим пространство «Чабреца» в пиратский корабль, заколдованный лес, замок принцессы или космическую станцию! Мы создадим атмосферу, где каждая деталь будет работать на общую идею праздника.

Приглашаем отметить у нас: дни рождения, выпускные, волшебные новогодние ёлки и другие значимые события в жизни ваших детей, которые заслуживают яркого торжества!



Candy bar

Набор десертов для сладкого Welcome или детского праздника

2610 г **5900**

Мини-маршмеллоу	480 г
Мини-капкейк	10/45 г
Кейк-попс	12/40 г
Мини-медовик	8/40 г
Мини-тирамису	12/40 г
Мини-трубочки со сгущенным молоком	10/40 г