чайхана

МЕНЮ

Чабрец — лавка

Любимые блюда ресторана «Чабрец» –
пельмени, вареники, котлеты
и блины – теперь доступны и дома!
Готовим с душой и из лучших продуктов,
чтобы вы наслаждались настоящим вкусом
в любое удобное время.

Всю продукцию лавки можно приобрести в ресторанах, а также заказать на доставку или самовывоз в приложении, на сайте и по телефону: +7 (812) 775-50-50

ЗАКУСКИ
starters

Ассорти солений
(на одного) 230 г 580

Assorted pickles for one person: salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, капуста чим чи, капуста квашеная, салат ромейн, укроп, зелёный лук, петрушка

Ассорти солений
(на компанию) 400 г 790

Assorted pickles for 4-5 people

Острое / Spicy

Без мяса / Veggie

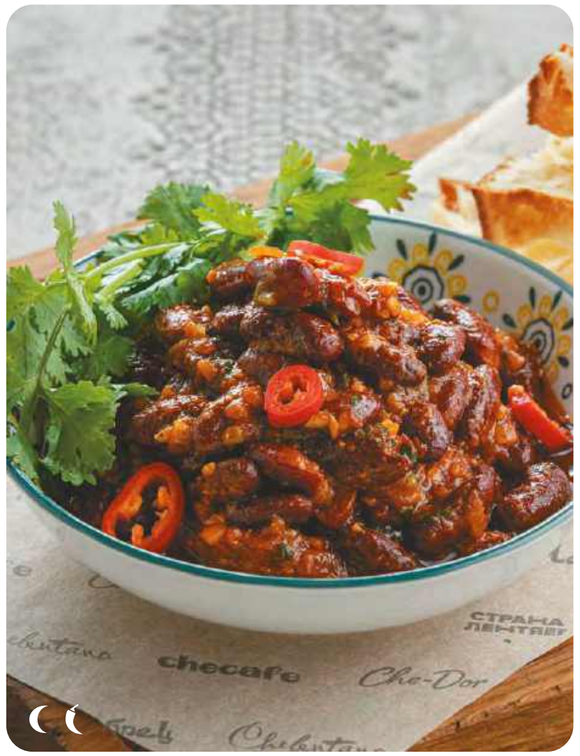
Можно заказать и после 00:00
Can be ordered before and after 00:00

**Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту*

Please, inform your waiter if you have any allergies to certain foods

Домашняя аджика 120/50 г 340

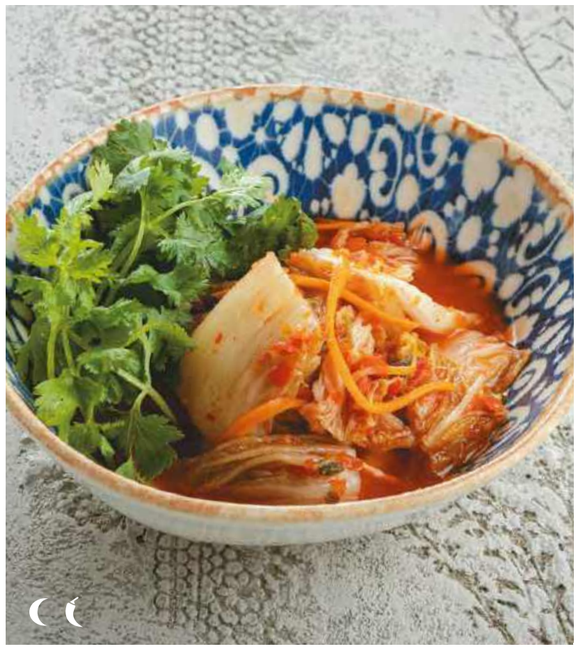
Homemade adjika



Лобио «Лебия Харкалия» 180/50 г 490

Lobio «Lebia Harkalia»

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой



Чим чи 140 г 370

Kimchi salad

Пикантная закуска из китайской капусты и моркови, маринованных в острых специях

Паштет из куриной печени
с луком конфи

80/40/20 г 490

Chicken liver pate with onion confit

Домашнее сало

50/40/15 г 480

Homemade lard

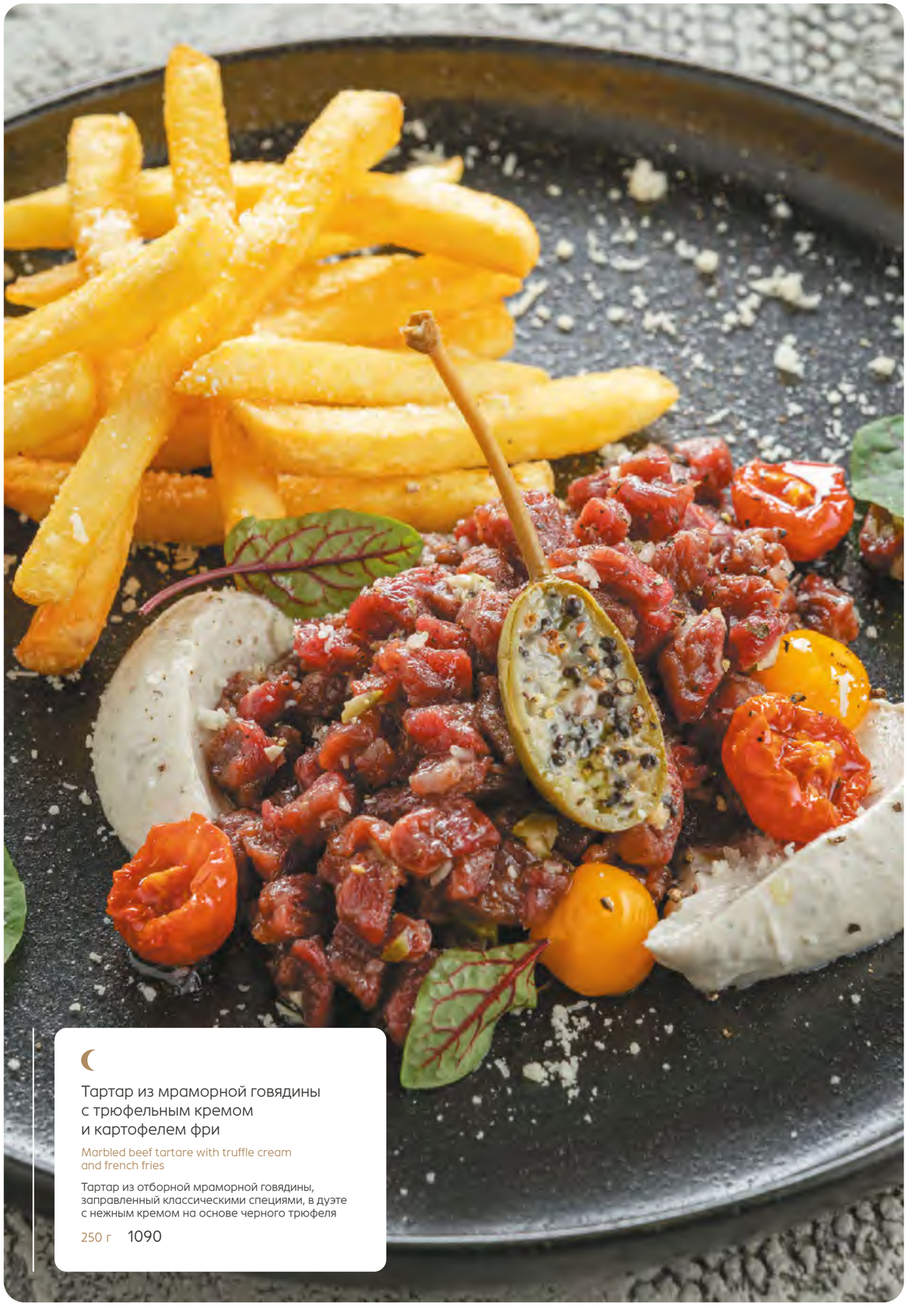
Ароматное свиное сало, маринованное в специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом

Молодой ягненок с соусом
«вителло тоннато»

180 г 1170

Young lamb with “vitello tonnato” sauce

Нежный молодой ягненок под пикантным соусом



Тартар из мраморной говядины
с трюфельным кремом
и картофелем фри

Marbled beef tartare with truffle cream
and french fries

Тартар из отборной мраморной говядины, заправленный классическими специями, в дуэте с нежным кремом на основе черного трюфеля

250 г 1090

Сырное микс-ассорти с виноградом

Cheese mix with grapes

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулугуни, копченый сулугуни, дор блю, моцарелла, моцарелла гальбани, пармезан, хлебные палочки, виноград, каперсы, помидоры черри,

230/120 г 1590

Оливки Olives 100 г 490

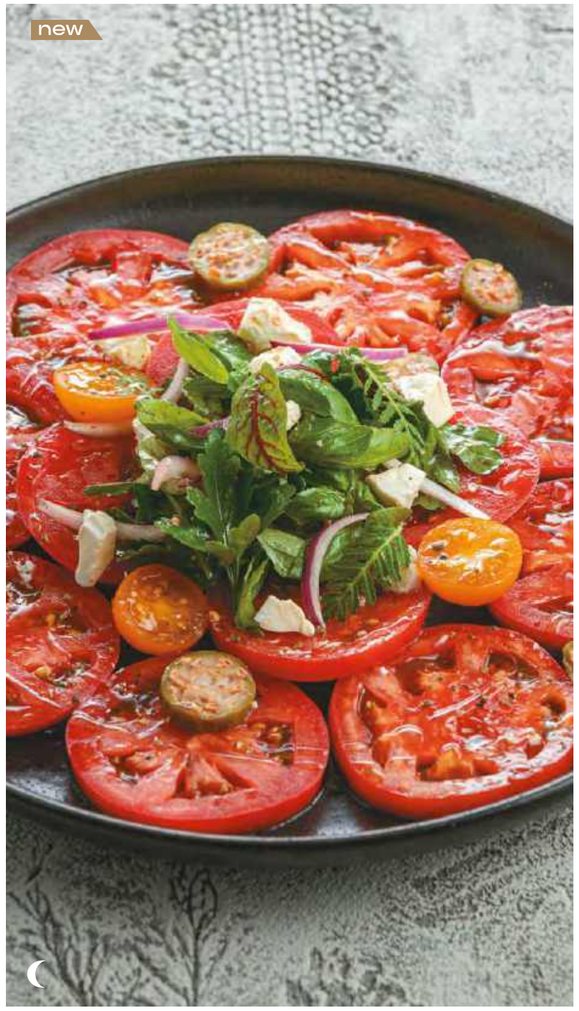
Вяленые томаты Dried tomatoes 90 г 540

Жареный сулугуни с малиновым соусом

120/30 г 590

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулугуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



Карпаччо из томатов

220 г 790

Tomato carpaccio

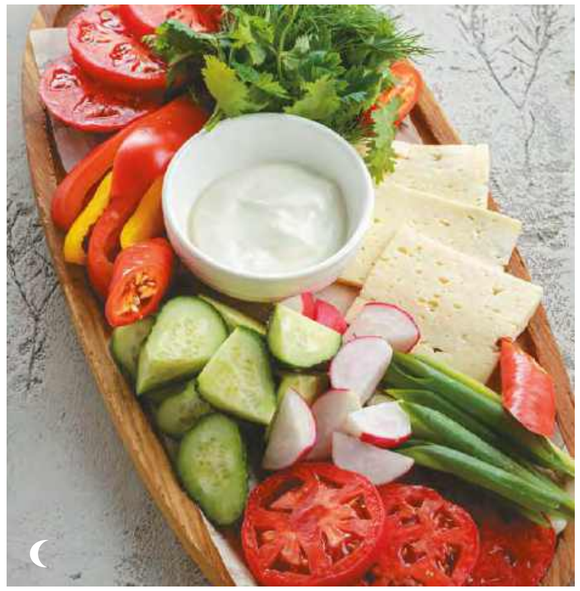
Легкая закуска из сезонных томатов, нарезанных тонкими слайсами, с заправкой на основе оливкового масла.

Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian cheese served on a platter

На одного for one person 240/20/20 г 790

На компанию for 4-5 people 480/45/40 г 1590



Ростбиф с аджикой

90/30 г 720

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

Казы узбекская

70/20 г 640

Uzbek Kazy (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

Буженина с хреном

80/50 г 540

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

80/30 г 630

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей (на выбор)

Фаршированный куриный рулет с хреном

80/30 г 520

Stuffed chicken roll with horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов

Ассорти из мясных закусок

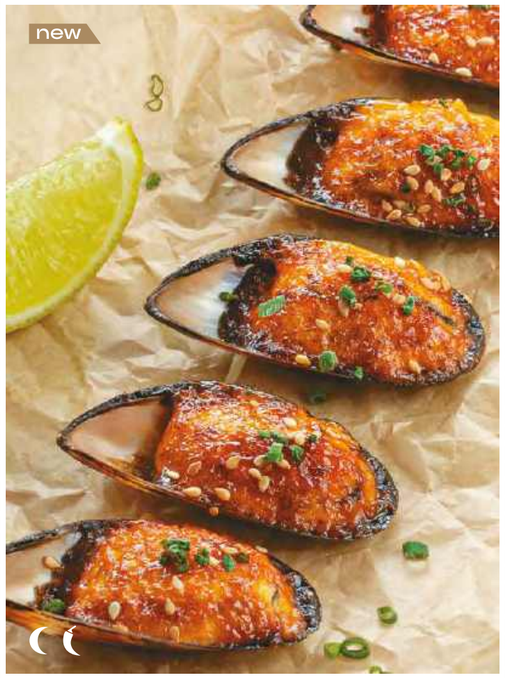
200/30 г 1590

Assorted meat platter. Uzbek Kazy, roast beef, boiled pork, stuffed chicken roll, boiled beef tongue, pickled cucumbers and horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, маринованные огурцы и столовый хрен

Икра из запечённых
на мангале баклажанов 130/40 г 560

Grilled eggplant spread



Мидии запеченные 160 г 720

Baked mussels

Горячая закуска из мидий, приготовленная под ароматным фирменным соусом

Шпроты на зерновом хлебе 180 г 580

Sprats on grain bread

Тартар из тунца 180 г 940

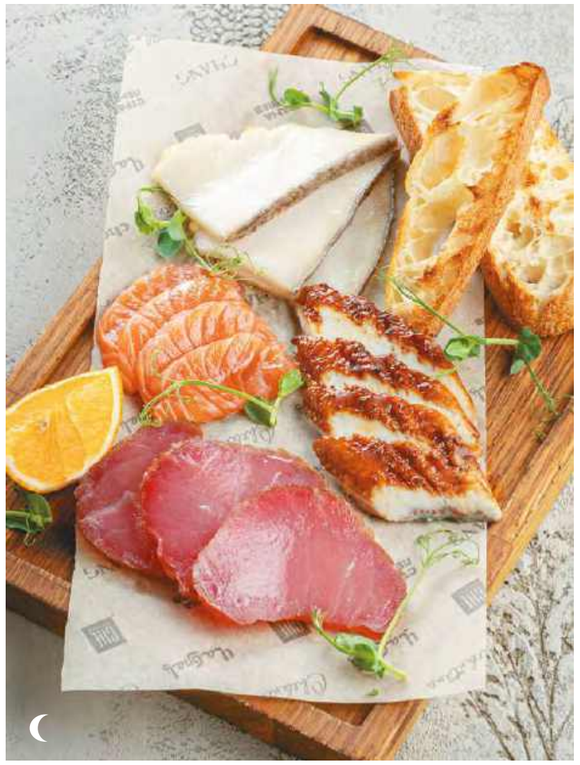
Tuna tartare

Нарезанные тунец и авокадо с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и гренками из чиабатты

Тартар из лосося 180 г 1160

Salmon tartare

Нарезанные лосось и авокадо с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с яичным гелем и чиабаттой



Селёдка с картофелем 100/150/30 г 590

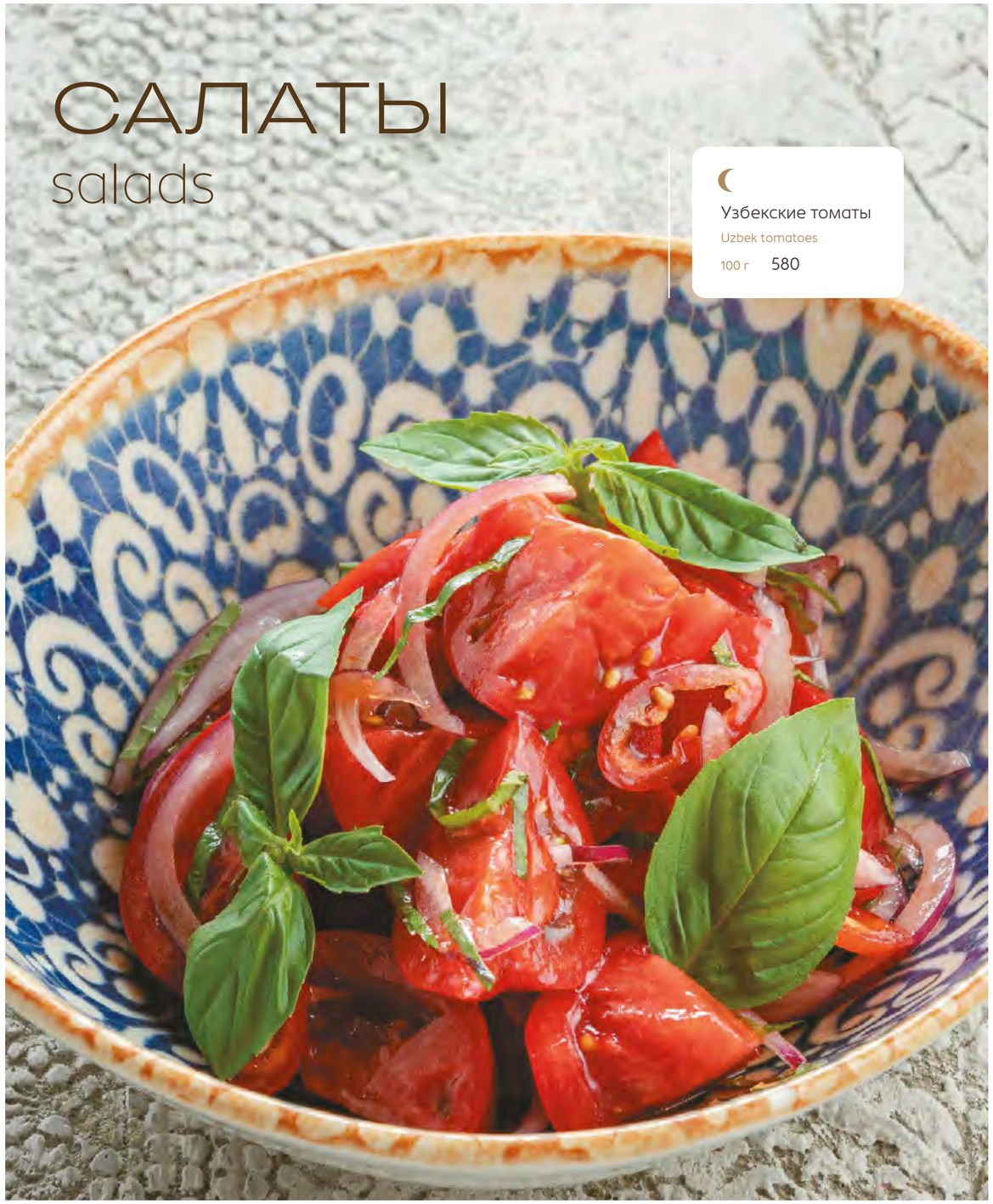
Herring with potatoes

Рыбное плато 160/80 г 1630

Fish platter. Low-salt salmon, fried eel, oil fish, cold smoked tuna, lemon, dill and microgreens

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы, жареного угря и тунца холодного копчения с гренками из багета

САЛАТЫ
salads

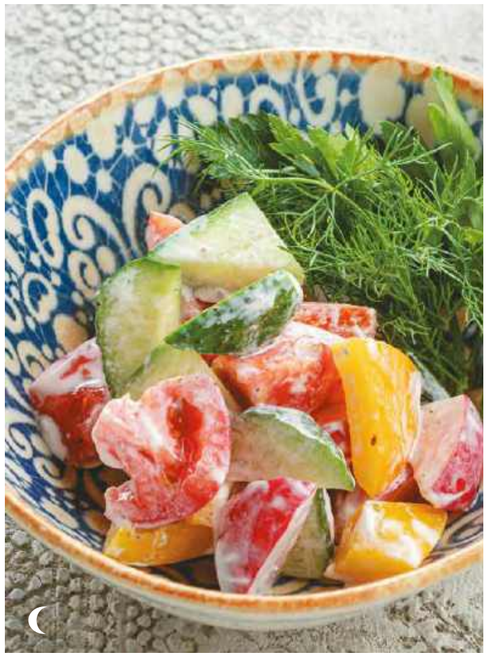


Узбекские томаты
Uzbek tomatoes
100 г 580

Сезонные томаты с красным луком и свежим базиликом
Seasonal tomatoes with red onion and fresh basil
Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом
200 г 560

Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов
Achik-Chuk salad with Uzbek tomatoes
Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов, пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом
200 г 850

Зелёный салат с авокадо хасс и цитрусовой заправкой 230 г 890
Green salad with avocado Hass and citrus dressing



Салат «Бахор» с оливковым маслом extra virgin 170 г 530
«Bahor» salad with extra virgin olive oil

Салат «Бахор» со сметаной 170 г 490
«Bahor» salad with sour cream

Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом 225 г 920
Salad with crispy eggplant, roasted pepper and mint sauce

Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчёная на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в соусе терияки

210 г 780

Салат «Яхна-Тил» 210 г 760

«Yakhna-Til» salad with beef tongue

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и домашним чесночным майонезом

Салат с угрём и сладким японским омлетом 210 г 890

Salad with eel and sweet Japanese omelet

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе

Хе с мраморной говяжьей вырезкой 180/100 г 790

Khe with marbled beef tenderloin

**Рекомендуем заказать к блюду охлажденную водку*

Винегрет с маринованными груздями и сельдью 250 г 640

Vinaigrette with pickled milk mushrooms and herring

Винегрет с маринованными груздями 230 г 560

Vinaigrette with pickled milk mushrooms

«Оливье» с докторской колбасой и ростбифом 230/30 г 690

Russian salad with bologna and roast beef

«Оливье» с докторской колбасой 235 г 580

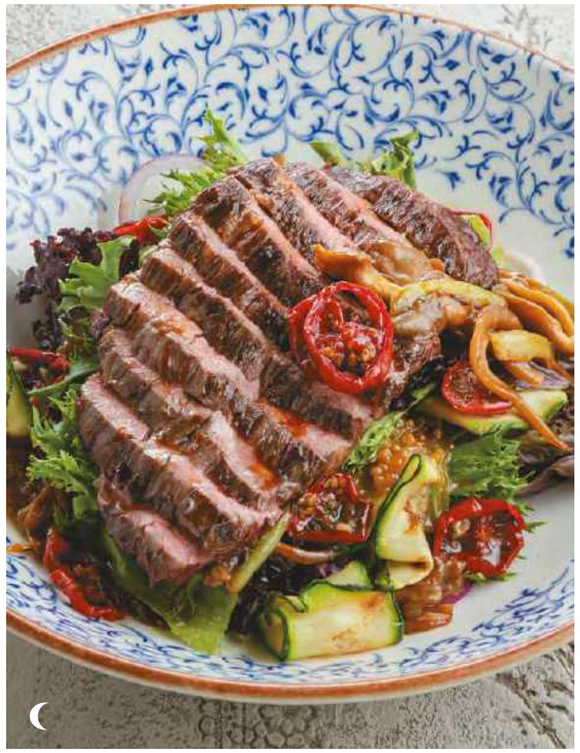
Russian salad with bologna

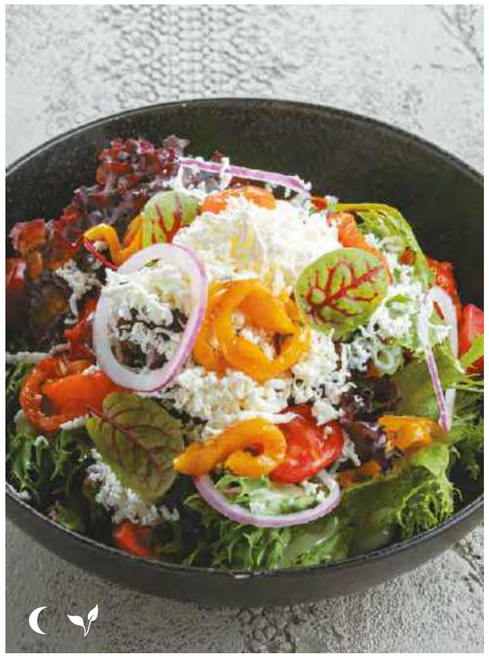
Тёплый салат с куриной печенью в гранатовом соусе

Warm chicken liver salad with pomegranate sauce

Обжаренная куриная печень со свежими салатными листьями и пряным красным луком, заправленные гранатовым соусом и ароматным растительным маслом

240 г 750





Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками
240 г 1250

Steak salad with sautéed beef and oyster mushrooms

Сытный салат с сочным обжаренным говяжьим стейком, маринованными вёшенками, овощами и свежими салатными листьями в медово-горчичном соусе

Салат с домашней брынзой
180 г 650

Salad with homemade cheese

Салат из свежих овощей, запечённого сладкого болгарского перца и домашнего рассольного сыра (брынзы), с пряной заправкой из уксуса и горчицы

Салат «Ташкент»
210 г 690

«Tashkent» salad with boiled beef

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри

Салат «Цезарь» с куриной грудкой
240 г 790

Chicken Caesar salad

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками

Салат «Цезарь» с креветками
240 г 990

Caesar salad with tiger shrimp

Классический салат «Цезарь» с тигровыми креветками, приготовленными на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками

Салат с хрустящим баклажаном и тигровыми креветками
340 г 1250

Salad with crispy eggplant and tiger shrimp

Сельдь под шубой
290 г 590

Dressed herring

Традиционный застольный салат из отварных овощей, сельди и лука, заправленный майонезом

Страчателла с томатами и лососем слабой соли
185 г 1390

Stracciatella with tomatoes and lightly salted salmon

Сливочный сыр страчателла из свежего молока и сливок со слайсами маринованного лосося и салатными листьями в сладком цитрусовом соусе

СУПЫ
soups

Лапшу для лагмана
мы тянем вручную,
специально под заказ

Лагман с мраморной говядиной
Laghman with marbled beef

Наваристый мясной бульон с мраморной говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

590 г 990

**Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту*

Please, inform your waiter if you have any allergies to certain foods

Хаш *(готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)*
Hash soup (cook on Fridays, Saturdays and Sundays)

Горячий наваристый суп на жирном говяжьем бульоне

470/70 г 790

Гороховый суп с копченым ребром и беконом
Pea soup

450/25 г 670

Угра Ош
Ugra-Osh (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами

300 г 540

Сливочный лагман с индейкой
Creamy Laghman with turkey

Сливочный бульон с индейкой, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

360 г 790

Харчо

Kharcho soup with spicy beef

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями

340 г 680

Чучвара-шурпа

260/40 г 690

Chuchvara Shurpa (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка, со сметаной

Балык-шурпа

300 г 730

Balyk Shurpa (salmon and cod soup)

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами

Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

300/30/30/25 г 750

Lamb ribs Borscht with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочками ржаного хлеба и домашним салом

Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски *(целая или 1/2 порции)*

Tashkent-style Shurpa with lamb ribs (whole or half portion)

Сытный наваристый мясной бульон с рёбрышками ягнёнка и овощами

230/450 г 640/950

Мисо суп с лососем и рисом 330 г 630

Salmon and rice miso soup

Классический мисо суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом

Мисо суп с тофу 280 г 390

Miso soup with tofu

Том-ям с курицей и грибами 360/100 г 820

Tom Yum with chicken and mushrooms

Том-ям с морепродуктами 360/100 г 990

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками

ВЫПЕЧКА

pastry

Хачапури с двойным сыром сулугуни

Double cheese Khachapuri (pie)

Хачапури по-мегрельски для любителей сыра: сулугуни внутри и снаружи

480 г 1090

Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini Khachapuri (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста с сыром сулугуни и яйцом

210 г 670

Хачапури по-аджарски

Adjarian-style Khachapuri (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста с сыром сулугуни и яйцом

310 г 850

Аджарик с чоризо, яйцом пашот и соусом голландез

Adjarian-style mini Khachapuri with chorizo, poached egg, and hollandaise sauce

350 г 990

Балкарский хычин с имеретинским сыром и картофелем

150 г 510

Balkar Khuchin with Imeretian cheese and potatoes

Тонкий кавказский пирог из пресного теста с начинкой из имеретинского сыра и картофеля

Хачапури «4 сыра»

410 г 990

Khachapuri (pie) with four cheeses

Хачапури по-мегрельски

370 г 890

Megrelian-style Khachapuri (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

Самса с ягнёнком, 1 шт. 90 г 340

Samsa (small pie) with lamb, 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса молодого ягнёнка

Самса с говядиной, 1 шт. 90 г 320

Samsa (small pie) with beef, 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из говяжьего фарша

Лепёшка из тандыра, 1 шт. 110 г 160

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад

Самса по-алатски, 1 шт. *(от 3 шт.)*

Alat-style Samsa (small pie) with lamb, 1 pc (from 3 pcs). Served with tomato sauce

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой. Подаётся с томатным соусом.

С ягнёнком	With lamb	35 г	270
С говядиной	With beef	35 г	240

Кутаб с сыром и зеленью, 1 шт. 100/30 г 470

Qutab with cheese and greens, 1 pc (pan-fried without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из сыра сулугуни, шпината и лука, подаётся с катыком

Кутаб с ягнёнком, 1 шт. 100/30 г 520

Qutab with lamb, 1 pc (pan-fried without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

Мини-чебурек, 2 шт.

Cheburek mini, 2 pcs (deep-fried)

С ягнёнком	With lamb	100 г	490
С говядиной и свининой	With beef and pork	100 г	460
С сыром	With cheese	100 г	430
Мини-чебурек с вишней и маскарпоне		110 г	450

Cherries and mascarpone Cheburek mini

Чим чи

Kimchi salad

Острая закуска прекрасно дополняет плов и добавляет ему яркости и неповторимого азиатского колорита

140 г 370

Плов «Чайханский» с ягнёнком

Chaikhana pilaf with lamb

Для плова мы выбираем рис исключительно сорта Лазер, особую жёлтую морковь и горную зиру, которую доставляют специально для нас из солнечного Узбекистана. А также свежайшее охлажденное мясо ягненка из Дагестана и сезонные овощи, которые отбираем вручную несколько раз в неделю у лучших поставщиков нашего города

360 г 950

Добавить порцию мяса ягнёнка

50 г 580

ГОРЯЧЕЕ
hot dishes

**Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту*

Please, inform your waiter if you have any allergies to certain foods

Плов «Праздничный» с говядиной

360 г 930

(готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)

Ceremonial pilaf with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. Нежная говядина томится в чугунном казане вместе с рисом, жёлтой морковью, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом

Плов с цыплёнком

360 г 790

Chicken pilaf

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

Чахохбили с курицей

Chicken Chakhokhbili

Традиционное грузинское блюдо из курицы, тушённой в томатном соусе с большим количеством лука, специй и зелени

340 г 840

Цыплёнок табака

Chicken Tabaka

400 г 1490

30 мин

Казан-кабоб с ягнёнком на одного

Kazan kebab with lamb for one person

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни — национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля. Сервируется с нарезкой из свежих овощей и с красным луком

330 г 1490

Соган-долма с мясом молодого ягнёнка

Sogan-dolma with young lamb meat

Традиционная восточная долма с фаршем из мяса молодого ягненка и пряных специй в лепестках сладкого репчатого лука

350 г 860

Товук сай

200/120 г 740

Tovuq Say

Куриное филе, болгарский перец, китайская капуста и стручковая фасоль, обжаренные в технике стир-фрай, с отварным рисом и перцем чили

Запечённые семечки (рёбрышки) ягнёнка с соусом «чёрный перец»

260 г 1480

Baked lamb ribs with black pepper sauce

«Семечки» молодого ягненка, запеченные до золотистой хрустящей корочки. Подаются в густой глазури из классического паназиатского соуса

Жареный картофель с грибами

(подаётся со сметаной)

Fried potatoes with mushrooms, served with sour cream

240/40 г 630

Котлеты куриные с картофельным пюре 120/150/20 г 740

Chicken cutlets with mashed potatoes

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре 180/150/20 г 1100

Beef Stroganoff from marbled beef with mashed potatoes

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами

Домашние голубцы со сметаной 300/40 г 650

Homemade cabbage rolls with sour cream

Готовим голубцы по домашнему рецепту: сочный мясной фарш смешиваем с отварным рисом, морковью и ароматными специями, заворачиваем в капустные листья и подаем со сметаной

Жареный картофель с томленой говядиной и соусом горгонзола

Fried potatoes with stewed beef and gorgonzola sauce

290 г 1060

Оджахури с картофелем и свининой 400 г 850

Potato and pork Ojahuri

Традиционное грузинское блюдо, которое в переводе означает «семья». Жаркое из мяса и картофеля с добавлением ароматных специй и томатов

Куриная грудка горячего копчения с булгуром и сливочным соусом терияки 350 г 750

Hot-smoked chicken breast with bulgur and creamy teriyaki sauce

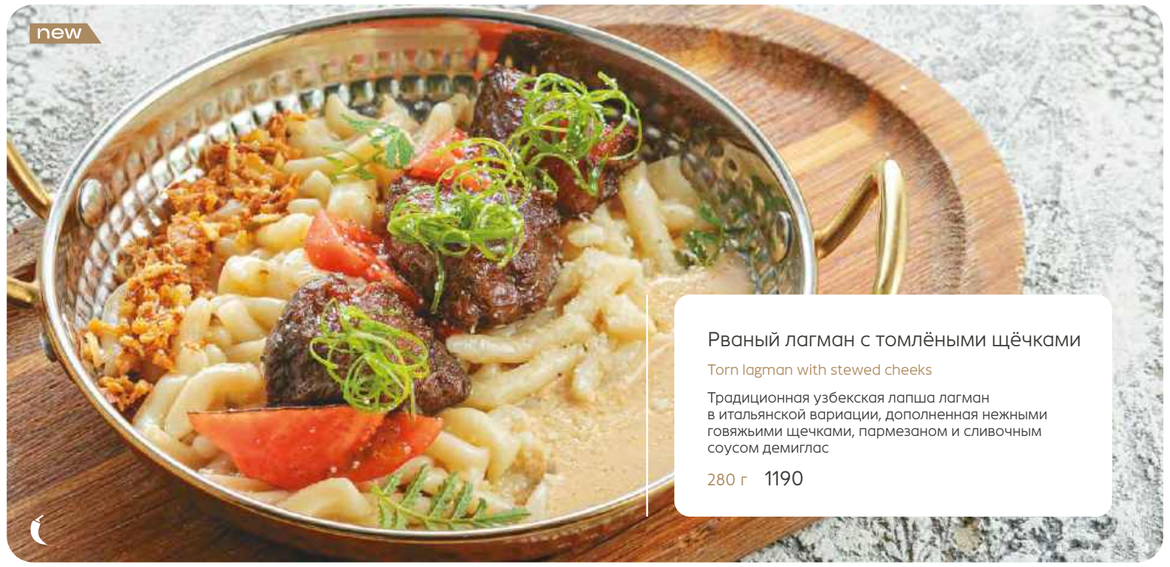
Шаверма в лаваше с цыплёнком 330 г 750

Lavash-wrapped shawarma with chicken

Бешбармак с говядиной 140/80/200/50 г 970

Beshbarmak with beef

Традиционное восточное сытное блюдо, состоящее из наваристого мяса, широкой отварной домашней лапши и соуса



Рваный лагман с томлёными щёчками

Torn lagman with stewed cheeks

Традиционная узбекская лапша лагман в итальянской вариации, дополненная нежными говяжьими щечками, пармезаном и сливочным соусом демиглас

280 г 1190

Цыплёнок-корнишон с трюфельным соусом 275 г 990

Cornichon chicken with truffle sauce

Жареный лагман с мраморной говядиной в фирменном маринаде 500 г 1590

Fried Laghman with marbled beef in specialty marinade

Хинкали с говядиной
и свининой, 1 шт. *(от 3 шт.)* 100 г 220

Beef and pork Khinkali (big dumplings), 1 pc (from 3 pcs)

Знаменитое блюдо грузинской кухни: мешочек из упругого теста с начинкой из сочного фарша и с ароматным бульоном внутри

Хинкали жареные с говядиной
и свининой, 1 шт. *(от 3 шт.)* 100 г 230

Fried beef and pork Khinkali (big dumplings), 1 pc (from 3 pcs)

new

Хинкали с мясом молодого ягнёнка,
1 шт. *(от 3 шт.)* 105 г 290

Khinkali with young lamb

**Всего 30 минут и сочные хинкали, приготовленные под заказ из свежего парного мяса, будут на вашем столе*

**Juicy Khinkali, made to order from fresh steamed meat, on your table in just 30 minutes*

Манты с ягнёнком
(подаются со сметаной) 190/50 г 830

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из рубленого мяса молодого ягнёнка с ароматными специями

Домашние пельмени
(подаются со сметаной) 230 г 640

Homemade dumplings with sour cream

Традиционные пельмени ручной лепки, наполненные сочным мясным фаршем. Подаются с густой сметаной

Хинкали с мясом молодого ягнёнка и соусом горгонзола 135 г 590

Khinkali with young lamb and Gorgonzola sauce

Традиционное блюдо грузинской кухни: сочный фарш из мяса молодого ягненка в тонком тесте, подается в сливочном соусе на основе сыра горгонзола

Жареная чучвара с ягнёнком 200/40 г 830

(подаётся со сметаной)

Fried lamb Chuchvara with sour cream

Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной

Жареные манты с мясом и картофелем 300/20/40 г 620

Meat and potatoes fried manti (served with sour cream and spicy soy sauce)

Манты со свининой и картофелем, подаются со сметаной и острым соевым соусом

Манты с лососем и треской 190/50 г 850

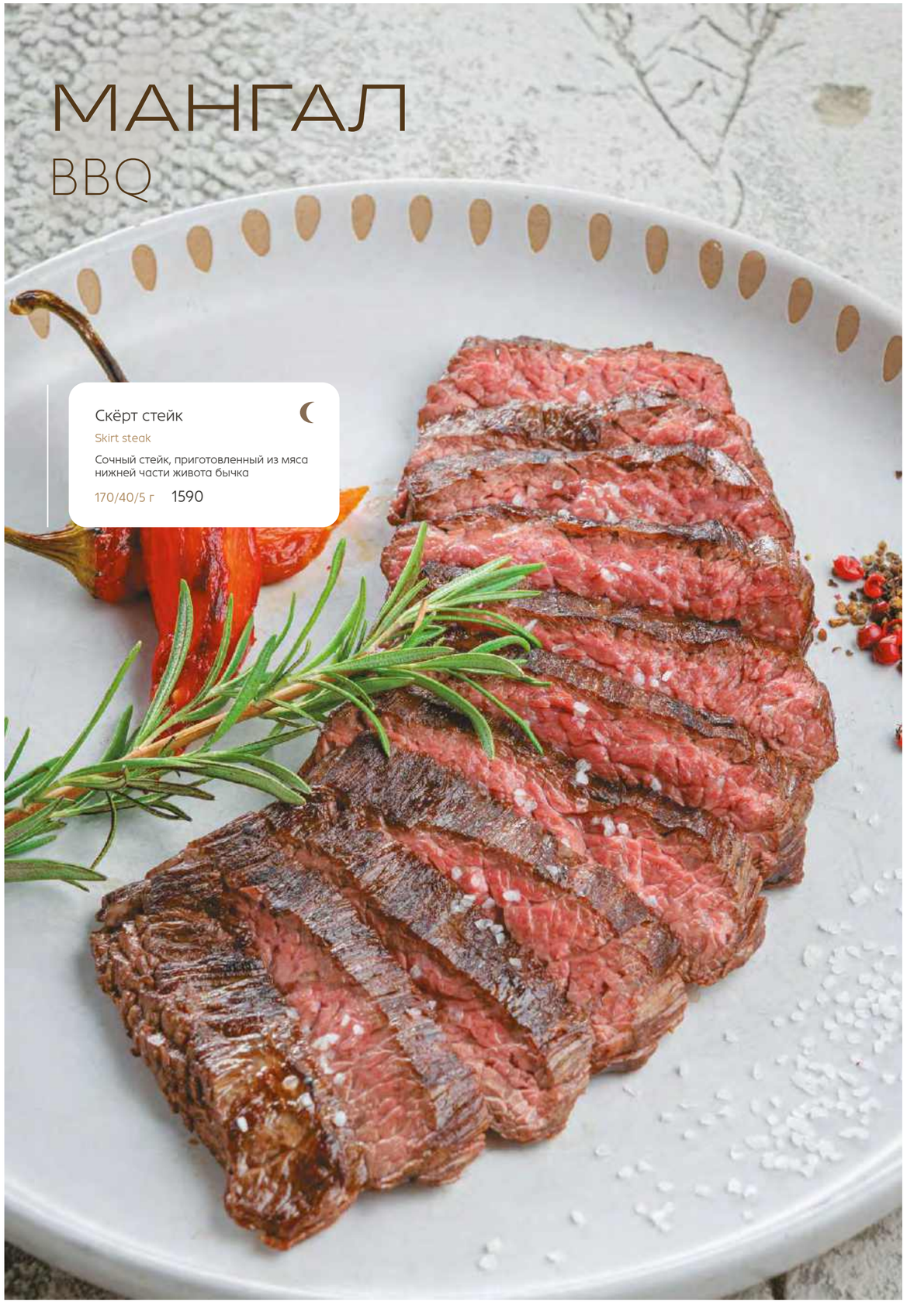
(подаются со сметаной)

Manti with salmon and cod (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из кусочков лосося и трески в специях

МАНГАЛ

BBQ



Скёрт стейк

Skirt steak

Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка

170/40/5 г 1590

Рёбрышки ягнёнка на мангале 160/40/10 г 1690

Grilled lamb ribs

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и болгарского перца, с чили и зеленью

Медальоны из языка с жареным картофелем 120/60/150/15 г 1040

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом

Куриная грудка с чесночным соусом 150/40/40 г 740

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом

Медальоны из мраморной говяжьей вырезки с домашней аджикой и печеным чесноком 320 г 1550

Marbled beef tenderloin medallions with homemade adjika and roasted garlic

Сочные медальоны из вырезки, обжаренные до идеальной степени готовности. Подаются с яркой, ароматной домашней аджикой и мягким, сладковатым печеным чесноком

Стейк из лосося со сметанным соусом 150/40/40 г 1750
(можем приготовить на пару)
Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)

Стейк из лосося горячего копчения 210 г 1790
Hot-smoked salmon steak

Дорадо на гриле 250/40/40 г 1390
(можем приготовить на пару)
Grilled Dorado (steamed by request)

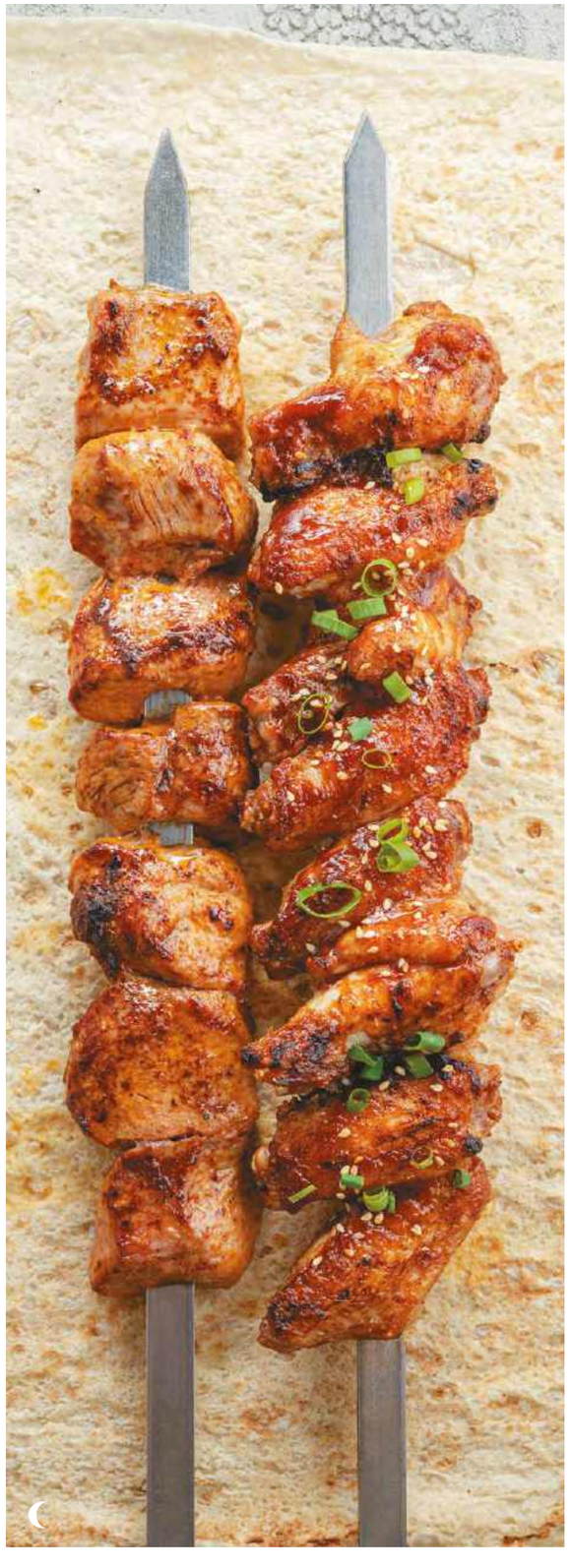
Люля-кебаб из ягнёнка по-гиждувански 190/30 г 1150
Lamb Lyulya kebab in Gizhduvan style

Люля-кебаб из ягнёнка 190/30 г 1070
Lamb Lyulya kebab

Люля-кебаб из цыплёнка 190/30 г 780
Chicken Lyulya kebab

Люля-кебаб из индейки 145/30 г 790
Turkey Lyulya kebab

Шашлык из индейки Turkey kebab	210/30 г	890
Шашлык из куриных крыльев Chicken wings kebab	280/30 г	720



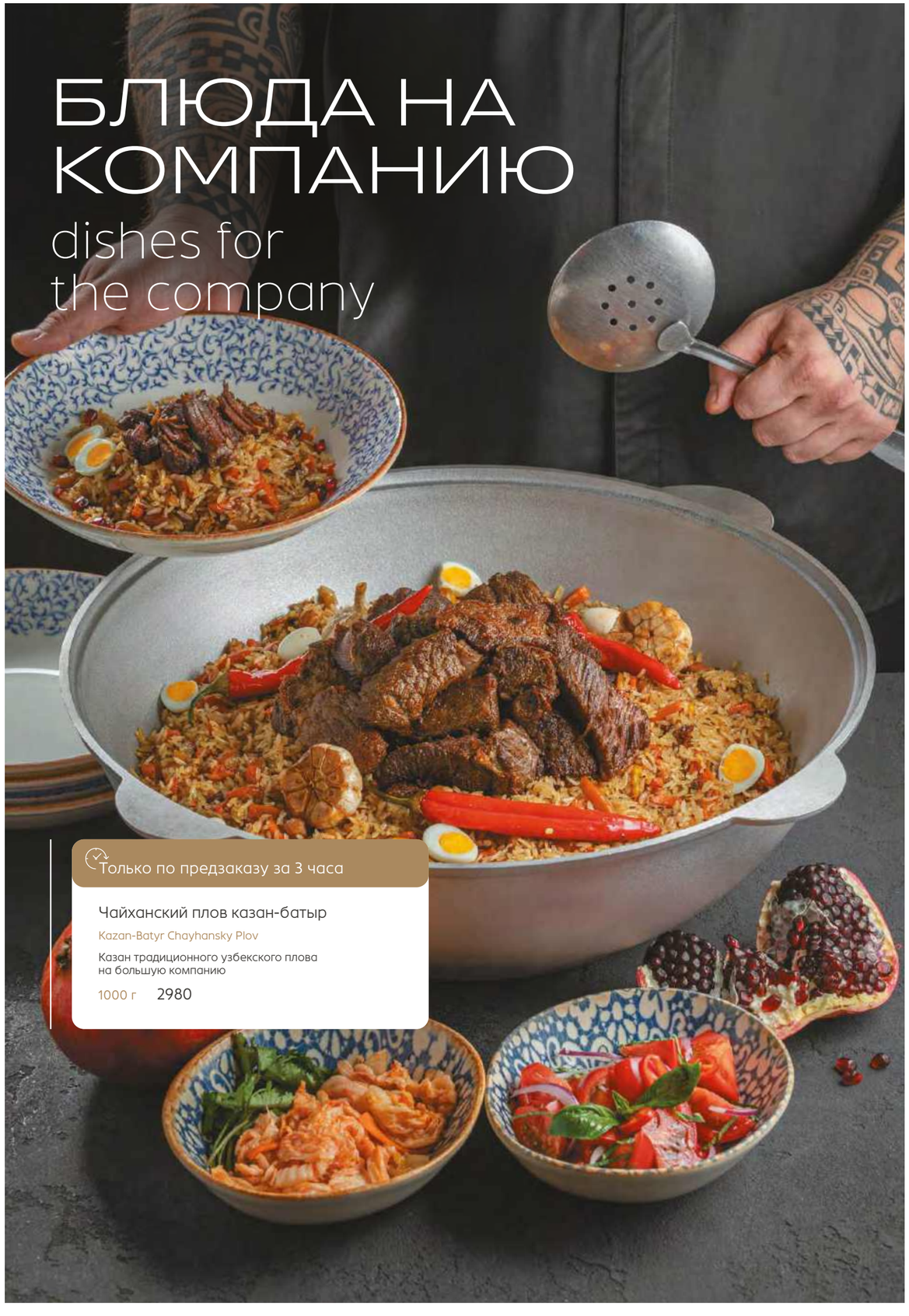
Шашлык из куриного бедра Chicken thigh kebab	210/30 г	850
Шашлык из куриной грудки Chicken breast kebab	200/30 г	830
Шашлык из свиной шеи Pork neck kebab	210/30 г	950

Шашлык из лосося с луком-пореем Salmon kebab with leek	190/30 г	1640
Шашлык из тунца Tuna kebab	200/30 г	990

Шашлык из мраморной говядины Marbled beef kebab	200/30 г	1690
Шашлык из мякоти ягнёнка Boneless lamb kebab	200/30 г	1190

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

dishes for the company



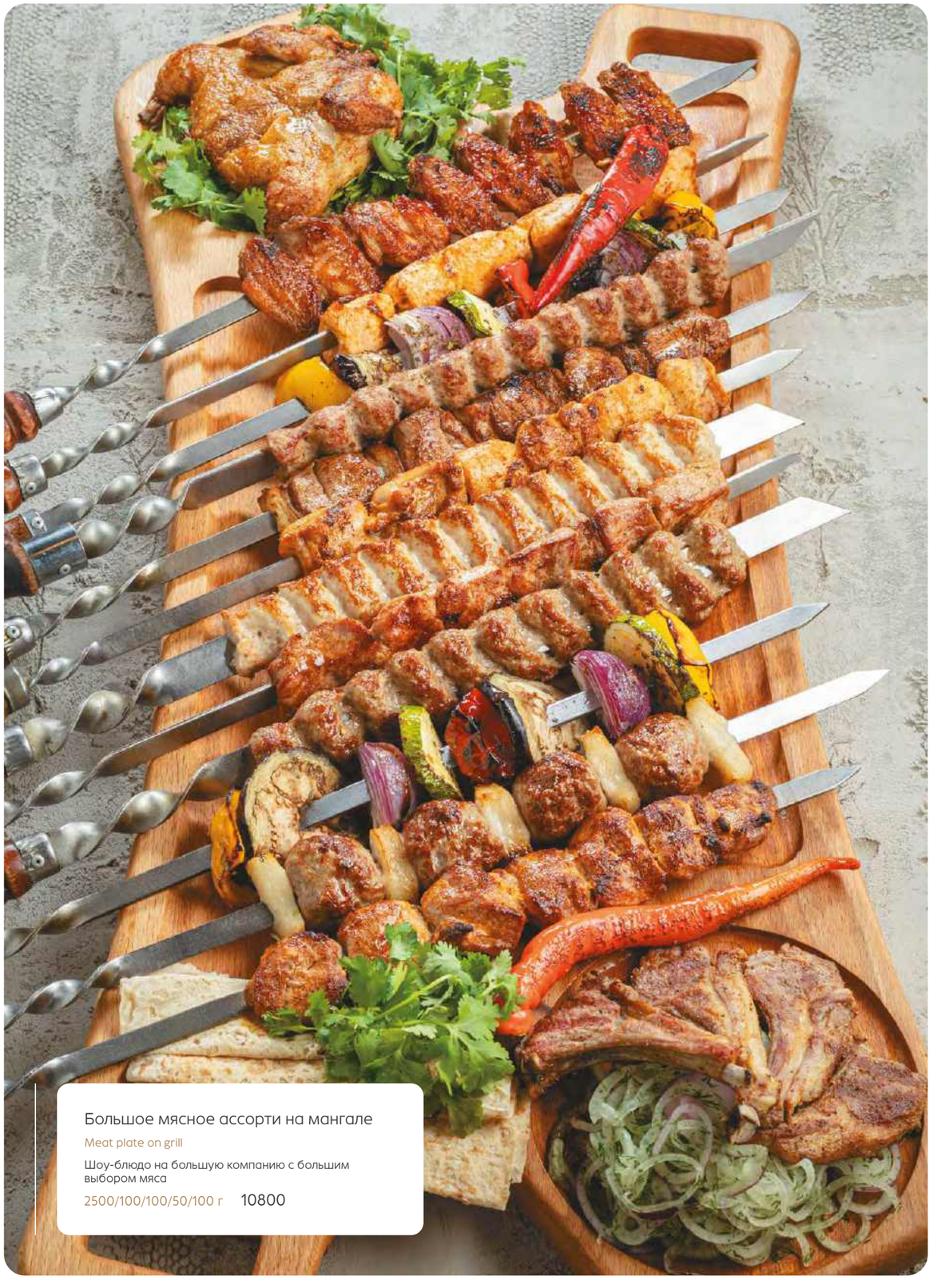
Только по предзаказу за 3 часа

Чайханский плов казан-батыр

Kazan-Batyr Chayhansky Plov

Казан традиционного узбекского плова на большую компанию

1000 г 2980



Большое мясное ассорти на мангале

Meat plate on grill

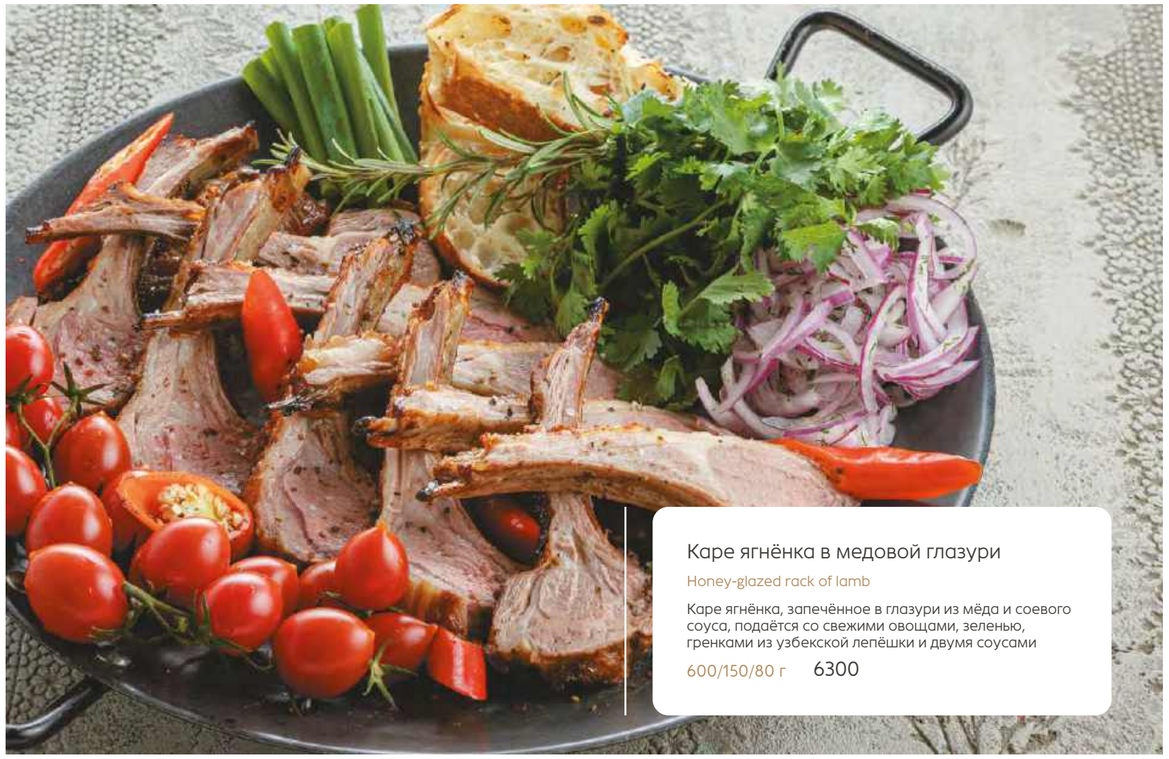
Шоу-блюдо на большую компанию с большим выбором мяса

2500/100/100/50/100 г 10800

Настоящее гастрономическое событие, созданное для большой компании. На огромном деревянном плато: румяные шашлыки из говядины, свинины и курицы с лёгким ароматом дымка, каре из охлаждённого дагестанского ягнёнка, ароматные люля-кебабы, золотистый цыплёнок табака и оригинальная долма-кебаб. Кульминация подачи: прямо на ваших глазах мясо поливают раскалённым топлёным маслом, которое добавляет особого искрящегося аромата.

Садж из цыплёнка *(на 3 персоны)* Chicken Saj for 3 people	490/350/100/80 г	3100
Садж из ягнёнка *(на 3 персоны)* Lamb Saj for 3 people	490/350/100/80 г	4600

Садж из говядины *(на 3 персоны)* Beef Saj for 3 people	490/350/100/80 г	4350
Садж-ассорти *(на 7 персон)* Assorted Saj for 7 people: pieces of beef, lamb and chicken, fried in oil with grilled vegetables, tomatoes, spices and Katlama	1130/1350 г	7800



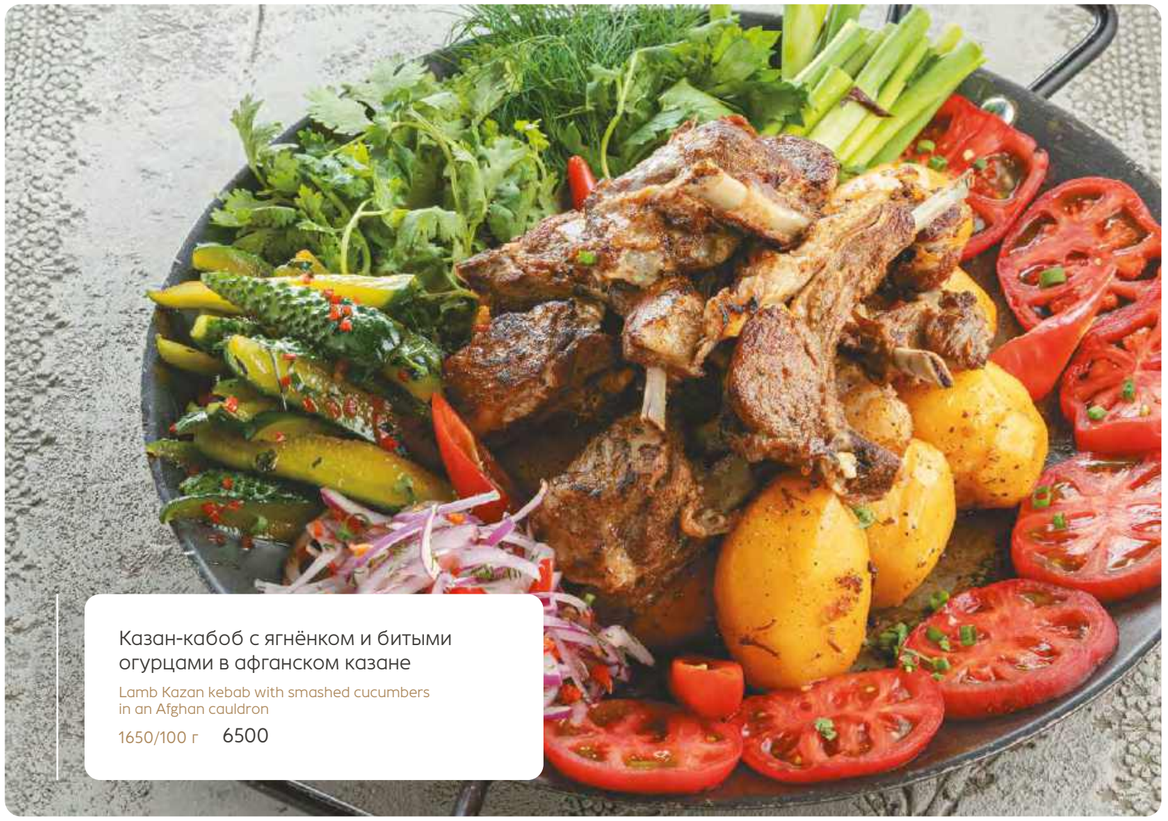
Каре ягнёнка в медовой глазури

Honey-glazed rack of lamb

Каре ягнёнка, запечённое в глазури из мёда и соевого соуса, подаётся со свежими овощами, зеленью, гренками из узбекской лепёшки и двумя соусами

600/150/80 г 6300

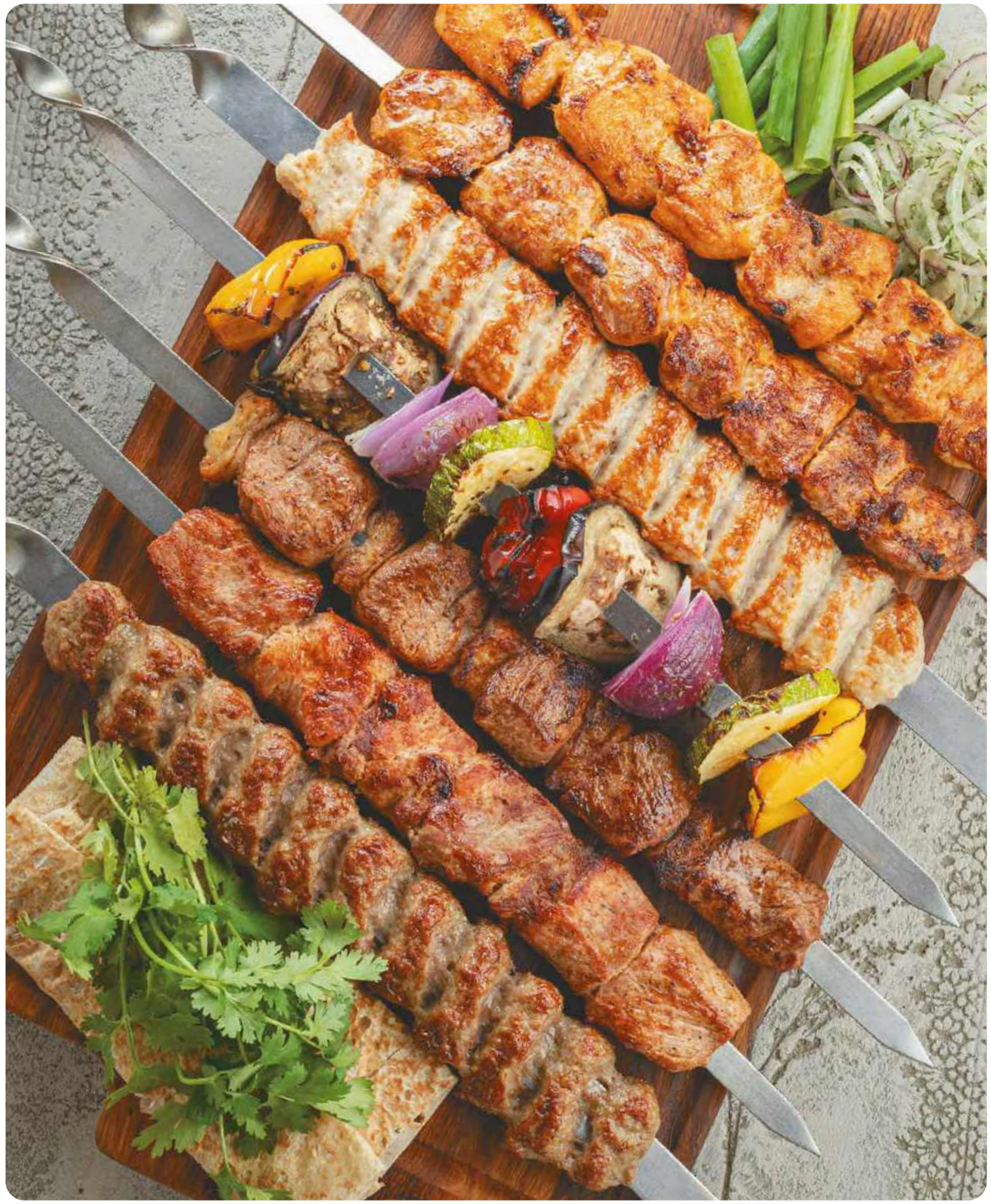
Казан-Кабоб – это блюдо, рожденное в сердце Центральной Азии, которое олицетворяет собой богатство традиций и щедрость восточного гостеприимства. В основе – сочное мясо, ароматные овощи и традиционные специи. Эти ингредиенты томятся в чугунном казане, раскрывая всю глубину вкуса.



Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

Lamb Kazan kebab with smashed cucumbers in an Afghan cauldron

1650/100 г 6500



Мангал-ассорти
на большую компанию

Assorted grill platter for a large group of people

Ассорти из шашлыка и люля-кебабов с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

1100/80/50/100/25 г 4990

Мангал-ассорти из мяса птицы
на большую компанию

Grilled poultry assortment for a large company

Большое ассорти шашлыков из мяса птицы в авторском маринаде с овощами, запечёнными на мангале, и армянским лавашом

600/250/180/200/60 г 4250

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

side dishes and sauces

Чесночный соус Garlic sauce	40 г	110
Перечный соус Pepper sauce	40 г	220
Сметанный соус Sour cream sauce	40 г	110
Томатный соус Tomato sauce	40 г	90
Катык Katyk	40 г	90
Наршараб Narsharab	40 г	190
Аджика Adjika	40 г	270
Кетчуп Ketchup	40 г	90

Гренки с чесночным соусом Croutons with garlic sauce	100/30 г	450
Жареный / отварной картофель Fried / boiled potatoes	150 г	320 / 270
Картофельное пюре Mashed potatoes	150 г	290
Картофель фри French fries	170/40 г	490
Рис басмати Basmati rice	150 г	320
Шашлык овощной Vegetable kebab	170 г	450
Кукуруза на гриле Grilled corn	250 г	570
Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	490

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

Japanese menu

Сашими ассорти
Assorted sashimi
Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь и тигровые креветки на салатных листьях
200/235 г 2950

Сашими из лосося
Salmon sashimi
50/30 г 740

Суши нигири / острые / запечённые
Nigiri / spicy / baked sushi

Лосось	Salmon	30/35/35 г	290
Морской гребешок	Scallop	30/35/35 г	340
Камчатский краб	Kamchatka crab	28/30/30 г	490
Тунец	Tuna	-/35/35 г	290
Угорь	Eel	30/35/35 г	290
Тигровая креветка	Tiger shrimp	30/35/35 г	290

Гриль-ролл с окунем и креветкой
Grilled perch and shrimp roll
235 г 750

Острый гриль-ролл с мидиями
Spicy grilled roll with mussels
225 г 850

Ролл с лососем Salmon roll	105 г	540
Ролл с огурцом Cucumber roll	115 г	310
Ролл с угрём Eel roll	105 г	540

Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом
Hot Philadelphia roll with cheese sauce
220/30 г 1350

«Филадельфия» с лососем
Philadelphia salmon roll
Самый нежный ролл с начинкой из сливочного сыра и свежего огурца, обёрнутый кусочками атлантического лосося
235 г 1250

Темпура гриль-ролл с лососем
и креветками
Tempura grilled salmon and shrimp roll
230 г 990

Темпура гриль-ролл с лососем
и тунцом
Tempura grilled roll with salmon and tuna
240 г 850

«Филадельфия»
с рубленым лососем
Philadelphia with chopped salmon
200 г 770

Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом 250 г 1270

Tiger shrimps and salmon roll with mango sauce

Ролл с угрём и японским омлетом 215 г 990

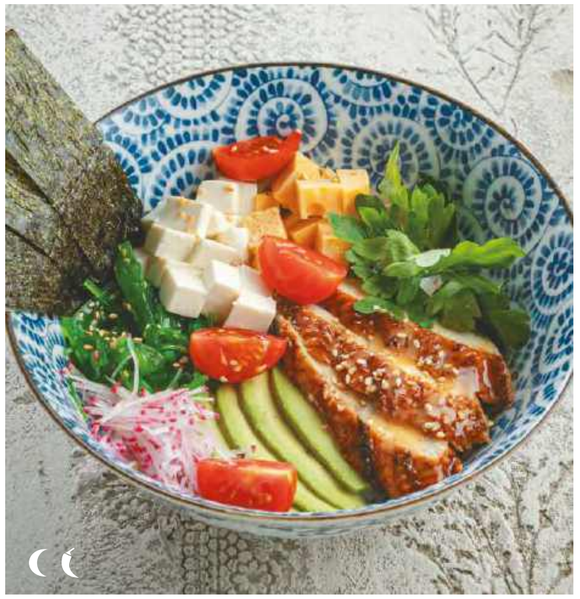
Eel and Japanese omelet roll

«Калифорния»
с камчатским крабом и тобико 205 г 1590

Philadelphia with chopped salmon

«Филадельфия» с угрём 230 г 1250

Philadelphia eel roll



Поке с угрём 250 г 920

Eel poke

Поке с тунцом 250 г 790

Tuna poke

Острый ролл с угрём 185/30 г 820

Spicy eel roll

Гриль-ролл с угрём и японским омлетом 185/30 г 830

Grilled eel and Japanese omelet roll

Поке с лососем 240 г 950

Salmon poke

Национальное блюдо гавайской кухни из кусочков свежего лосося, спелого авокадо, свежих овощей и водорослей чука в пикантной заправке и с орехами кешью

Мидийный набор

Mussel set

Набор из гриль-ролла с мидиями и запеченных мидий

350 г 1090

Хенд-ролл с гребешком
Hand roll with scallop
30 г 390

Хенд-ролл с угрем
Hand roll with eel
30 г 320

Хенд-ролл с лососем
Hand roll with salmon
30 г 320

Овощной ролл с ореховым соусом 180/30 г 640
Vegetable roll with nuts sauce
Вегетарианский ролл с хрустящими овощами, нежным авокадо и листьями салата

Суши с татаки лососем и авокадо хасс, 1 шт. *(от 3 шт.)* 35 г 350
Sushi with tataki salmon and avocado Hass, 1 pc (from 3 pcs)

Сашими ассорти
на большую компанию
Assorted sashimi for a large group of people
Лосось, тунец, угорь, краб, гребешок, креветки тигровые, дайкон, салат фриллис, лайм, лимон, редис красный
870 г 7900

ПРЕМИУМ ЯПОНИЯ
Japan Premium

Премиальная Япония в Чабреце начинается с качества. Для роллов мы используем отборный рис и свежайшую рыбу, а дальше всё в руках шефа японского направления — Альберта Замилева. Его авторский взгляд превращает классику в тонкую гастрономию, где сочетаются простота и совершенство.

Татаки “Филадельфия“ с фалангой камчатского краба — 275 г — 1990

Tataki Philadelphia with Kamchatka crab phalanx

Опалённая «Филадельфия» с трюфельным кремом и икрой летучей рыбы — 265 г — 1490

Seared Philadelphia roll with truffle cream and flying fish caviar

Гриль-ролл с лососем

Grilled salmon roll

Тёплый ролл с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра, с запечённой шапкой из лосося в спайси соусе

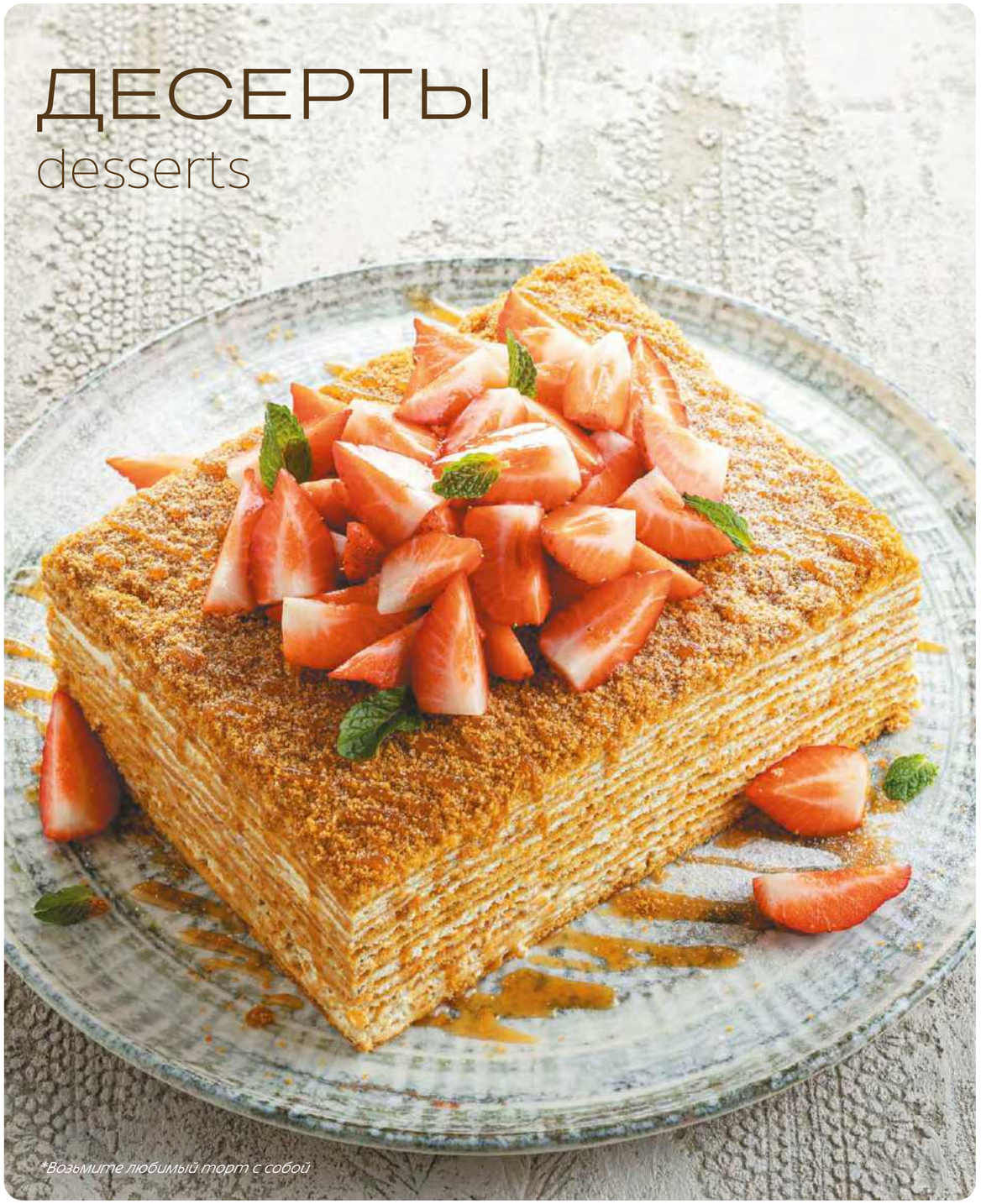
235 г 1520

Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

Grilled crab and scallop roll

230 г 1850

ДЕСЕРТЫ
desserts



**Возьмите любимый торт с собой*

Медовик

Honey cake

Торт из медовых коржей, пропитанных нежным сливочным кремом с мёдом

1000/500 г 4900 / 2450

Медовик

Honey cake

Порция торта из медовых коржей, пропитанных нежным сливочным кремом с мёдом, подаётся с клубникой

105/30 г 690

Мильфей с ягодами
и ванильным кремом

Mille-feuille with berries and vanilla cream

210/15/25 г 740

Шоколадный фондан с ванильным мороженым 150/55 г 790

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Яблочный штрудель 110/75/50 г 830

Apple strudel

Сметанник с клубничным вареньем 160/20/30 г 630

Smetannik (sour cream cake) with strawberry jam

Нежный сметанный крем, воздушный бисквит и клубничное варенье

Десерт «Павлова» с черносливом
и карамелью 180/10 г 570

«Pavlova» dessert with prunes and caramel

Торт-безе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом
под карамельным соусом

Баскский чизкейк 160 г 590

Basque Burnt cheesecake

Орешки с кремом из варёной сгущёнки
(7 штук) 140 г 580

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 7pcs

Орешки с кремом из варёной сгущёнки
(14 штук) 280 г 850

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling, 14 pcs

Домашнее варенье
(на выбор)
Homemade jam
100 г 340

Деревенский мёд
Honey
100 г 230

Мягкое мороженое с арахисом и карамелью Soft serve ice cream with peanuts and caramel	180 г	490
Мягкое мороженое со свежей малиной / голубикой Soft serve ice cream with fresh raspberries / blueberries	175 г	750
Мягкое мороженое с бельгийским шоколадом Soft serve ice cream with Belgian chocolate	180 г	590
Мягкое мороженое с клубникой Soft serve ice cream with strawberries	175 г	640
Мягкое мороженое с солёной карамелью и фисташкой Soft serve ice cream with salted caramel and pistachio	180 г	620
Сорбет (1 шарик на выбор) Sorbet (1 scoop, assorted: lime, blackcurrant) Лайм, чёрная смородина	80 г	320

Ассорти сезонных фруктов и ягод Assorted fruits and berries		1160 г	2280
Голубика	Blueberry	50 г	490
Малина	Raspberry	50 г	780
Клубника	Strawberry	50 г	470

**Пожалуйста, уточняйте актуальный состав у вашего официанта*

Please check the exact composition with your waiter

CHE
GROUP

Информация в меню носит
ознакомительный характер
и не является рекламой.

Внешний вид блюд или напитков может
отличаться от фотографии в зависимости
от сезонности и авторской техники приготовления.

Подробная информация о составе,
пищевой ценности, способе приготовления
доступна для ознакомления в уголке потребителя
и/или предоставляется официантом по запросу.