

YAU>XKOHANA

since 2000



true\*25

**Т**имур Ланский — один из ведущих рестораторов, чьё имя вот уже 25 лет прочно ассоциируется не только со стабильностью его ресторанных брендов, но и с поиском и созданием новых форматов в гастрономии. Это стало возможным благодаря многолетнему совместному гастрономическому творчеству слаженной команды шефов — объединению разных опытов и философий, позволяющему выходить за рамки форматов и делать проекты шире и интереснее.

25 лет назад появился первый ресторан Тимура Ланского «Чайхона №1» в Жуковке. Последующие рестораны в Парке Горького и Эрмитаже создали московский формат досуга «вне времени»: завтрак, перетекающий в ужин, кальян под звуки эмбиента, еда как атмосфера и ритуал.

Самые первые бренд-шефы «Чайхоны №1» — это Ёркин Шаропов\* (2000-2001), Садыр Хасанов и Абдулла-ака Каримов\*\* (2001-2010). Их уже нет с нами, но их вклад в создание первых ресторанов компании неоценим.

Последние 15 лет бессменный бренд-шеф «Чайхоны №1» — Шамс Камалов. Именно при Шамсиддине меню и технология кухни приобрели системный формат, и за счёт коллаборации с другими шефами позволили стать бренду бесспорным лидером отрасли. Ежегодное творение шефами традиционных чайханских сезонных меню и эксперименты с кухнями народов мира превратили бренд «Чайхона №1» из модного узбекского кафе в городские рестораны с интернациональным меню на любой вкус, с прочным фундаментом классической узбекской кухни.

Сегодня проекты ресторанной группы Тимура Ланского охватывают самые разные форматы и концепции, каждая из которых по-своему game-changing: «Чудо-Юдо», «Rusalka Bistrot», «Food-Bazar», «Шаурмен». Титулованный Бренд-шеф ресторана «Чудо-Юдо» Руслан Поляков («Лучший молодой шеф» по мнению Insider.moscow) отвечает и за высокую кухню проектов «Remy», «Amy», «Muse», «Юдашкин сад», «Cut fish», «Pino», «Vrega», созданных совместно с Александром Оганезовым. Так гастрономическая мода с Патриков и Никитской проникает в меню ресторанов компании в спальных районах столицы и регионах России.

Творческая лаборатория с шефами из Индии, Италии, Узбекистана, Белоруссии и России продолжает развивать ключевую идею, с которой всё начиналось четверть века назад: создать пространство, где гастрономия — это не только про вкус, но и про эстетику, настроение, контекст, что позволяет превратить обычный вечер в полноценный lifestyle-экспириенс.



Бренд-шеф  
Руслан  
Поляков



ЧУДО ЮДО

Шеф  
Антон  
Луценко



ЧУДО ЮДО

Бренд-шеф  
Массимилиано  
Монтироли



RUSALKA

# true CHEFS



Зам. Бренд-шефа  
Дони



ЧАЙХОНА №1

Основатель  
группы ресторанов  
Тимур  
Ланский

Бренд-шеф  
Шамс  
Камалов



ЧАЙХОНА №1

Шеф  
Мирослав  
Тенкач



RUSALKA

Шеф  
Парвеш  
Кумар

MUSE

Шеф-пекарь  
Михаил  
Иваненко



ЧУДО ЮЗУ

2018-2025



ЧАЙХОНА №1

2010-2018



ЧАЙХОНА №1  
LOUNGE-CAFE

2008-2010



2000-2008



ЧАЙХОНА №1  
LOUNGE



25

Э

В

ЛО

Ю

Ц

И

Я

# СААТЫ

## АЙЧИЧУК

Узбекские помидоры,  
белый лук, базилик,  
стручковый перец.

490.—

180 г



## ГРЕЧЕСКИЙ

Огурцы, помидоры,  
болгарский перец,  
красный лук,  
греческая брынза,  
таджасские оливки.



750.—

275 г



### ОЛИВЬЕ


Телятина, курица, яблоко, свежие и солёные огурцы, горошек, картофель, майонез Провансаль.

650.-    
210 г



### ТАШКЕНТ

Телятина, зелёная редька или дайкон, лук фри, перепелиные яйца, майонез Провансаль.

590.-   
170 г



### БУРРАТА С ТОМАТАМИ


Буррата, узбекские помидоры, базилик.

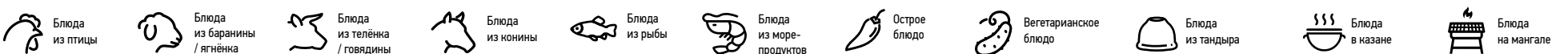
960.-  
220 г



### РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Руккола, обжаренные тигровые креветки, узбекские помидоры, авокадо, сыр Пармезан.

990.-   
220 г



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

Листья Романо, обжаренная куриная грудка/ тигровые креветки помидоры, сыр Пармезан, соус Цезарь.

**920 / 990.—**

250 г



## КАПРЕЗЕ

Моцарелла, помидоры, руккола, таджасские оливки, соус Песто.

**920.—**

280 г



## БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Страчателла, баклажаны, помидоры, листья кинзы, Сингапурский соус.

**870.—**

300 г



## ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое или растительное масло.

**490.—**

200 / 30 г



## РУССКИЙ

Обжаренный картофель, маринованные грибы, солёные огурцы, зелёный и репчатый лук, деревенское масло.

**520.—**

300 г



## ЛАЗЗАТ

Обжаренная телятина, свежий огурец, зелёный лук, кинза, томатно-соевый соус.

**620.—**

150 г



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СОЛЕНЬЯ

Огурчики умеренного посола	200 г	250.-
Маринованные грибы	200 г	550.-
Маринованные томаты черри	200 г	300.-
Маринованные мини-перчики	100 г	400.-
Маринованная капуста кимчи	150 г	400.-
Маринованная капуста	200 г	250.-

## АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

680.-   
270 г



## АССОРТИ ТАМЕРЛАНА

Говяжий язык, утиная грудка, отварные и вяленые казы, говядина со специями.

1 600.-     
175 г

3D



СКАНИРУЙ И СМОТРИ


## КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Сыровяленая конина,  
красный лук, зелень,  
гранат.

670.—   
100 / 10 г

## ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Язык отварной,  
зелень, гранат.  
Подаётся  
с горчицей.

670.—   
100 / 10 г

## КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Отварная конина  
со специями, красный  
лук, зелень, гранат.

670.—   
100 / 10 г



Блюда  
из птицы



Блюда  
из баранины  
/ ягнёнка



Блюда  
из телёнка  
/ говядины



Блюда  
из конины



Блюда  
из рыбы



Блюда  
из море-  
продуктов



Острое  
блюдо



Вегетарианское  
блюдо



Блюда  
из тандыра




Блюда  
в казане



Блюда  
на мангале

## СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

Слабосоленая сельдь с картофелем, укропом, зелёным и маринованным красным луком.

550.—   
70 / 150 / 20 г



## СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО

Лосось в соусе Понзу, авокадо, лук, зелень, перец Чили.

 1 200.—  
140 / 20 г



## ГУАКАМОЛЕ И КРАСНАЯ САЛЬСА

Авокадо, кинза, помидоры. Подаётся с кукурузными чипсами начос и лаймом.

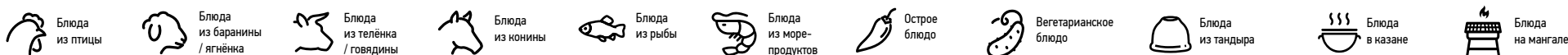
670.—  
185 / 40 / 20 г



## СВЕЖИЕ ОВОЩИ


Огурцы, узбекские помидоры, редис, морковь, сельдерей, перец, чесночный соус.

 1 200.—  
550 / 50 г



## ХАРАВАЦ

Икра из баклажанов, цукини, сладкого перца, помидоров. Подаётся с перцем феферони, таджаскими оливками, листьями кинзы и пшеничными гренками.

640.—   
175 / 25 г




## СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

350.—   
70 г



## ПЛАТО МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК НА ЛЬДУ\*

Подаётся с соусом Чили Гарлик.

2 450 / 4 850.—   
500 / 70 / 60 г  
1000 / 70 / 60 г



## ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

Горох Нут, кунжутная паста, чеснок, специи, оливковое масло. Подаётся с пшеничными гренками.

550.—  
200 / 25 г



# ROLLS



## 寿司とロールパン

### КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ

Краб, авокадо,  
огурец,  
тобико, майонез.

**890.—**

200 г



### КАНАДА

Копчёный угорь,  
лосось, огурец,  
авокадо, сыр  
Филадельфия,  
кунжут.

**830.—**

200 г



### КАТАНА

Креветки,  
авокадо, огурцы,  
руккола, сыр  
Филадельфия.

**590.—**

160 г



### КАЛИФОРНИЯ ХОТ

Краб-микс,  
авокадо, огурцы,  
тобико.

**890.—**

210 г



### САНРЕМО ТЁПЛЫЙ

Лосось, огурец,  
сыр Филадельфия,  
тобико.

**620.—**

140 г



### ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Лосось, авокадо,  
сыр Филадельфия,  
красная икра.

**990.—**

220 г



### ДРАКОН

Копчёный угорь,  
сыр Филадельфия,  
креветки, авокадо,  
тобико.

**890.—**

210 г



### ТИХУАНА

Креветки темпура,  
тобико, огурцы,  
соус спайси.

**690.—**

190 г



### САКУРА

Краб, лосось,  
тобико, авокадо,  
сыр Филадельфия,  
майонез.

**980.—**

220 г



### АМЕРИКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ

Лосось, копчёный  
угорь, огурец,  
сыр Филадельфия,  
тобико.

**570.—**

140 г





### САШИМИ ЛОСОСЬ

Лосось, соус Азия и имбирный.

**670.—**  
60 г



### САШИМИ УГОРЬ

Копчёный угорь, соус Терияки.

**620.—**  
70 г



### РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ С КРАБОМ

Крабовый микс, лосось, авокадо, огурец, сыр, запечённый с соусом унаги.

**1 200.—**

290 г



### РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ С УГРЁМ

Копчёный угорь, крабовый микс, авокадо, сыр, запечённый с унаги-соусом.

**1 200.—**

250 г



СУШИ  
УГОРЬ

**250.—** 32 г

СУШИ  
КРЕВЕТКА

**230.—** 32 г

СУШИ  
ЛОСОСЬ

**250.—** 32 г

СУШИ  
АВОКАДО

**230.—** 35 г

СПАЙСИ  
ЛОСОСЬ

**250.—** 35 г

СПАЙСИ  
УГОРЬ

**250.—** 35 г

СПАЙСИ  
КРАБ

**250.—** 35 г

СПАЙСИ  
КРЕВЕТКА

**230.—** 37 г


ГУНКАН  
ИКРА

**450.—** 32 г

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЧЕБУРЕК XXL

Мраморная говядина, лук, специи, кинза.

870.—   
300 г

## ЧЕБУРЕК

Рубленое мясо телятины и баранины, лук, специи, кинза.

  520.—  
150 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягнёнка



Блюда из телянки / говядины



Блюда из конины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандыра



Блюда в казане



Блюда на мангале

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

С яйцом,  
моцареллой  
и сулугуни.

**720.—**  
300 г



## МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-БУХАРСКИ

Из слоёного теста,  
сыр Сулугуни,  
перепелиное яйцо,  
тыквенные семечки.

**340.—**  
120 г



## ЛЕПЁШКА ТАНДЫРНАЯ

**150.—**   
150 г



## САМСА С КУРИЦЕЙ

**270.—**   
100 г

## TRUE САМСА УЗБЕКСКАЯ

**290.—**    
100 г



**КУТАБ** — Лепёшка из тонкого пресного теста с начинкой. Подаётся с мацони.

С ЗЕЛЕНЬЮ

**370.—**  
130 / 30 г

С ТЕЛЯТИНОЙ  
И БАРАНИНОЙ

**370.—**    
130 / 30 г

С ЗЕЛЕНЬЮ  
И СЫРОМ

**370.—**  
130 / 30 г

С СЫРОМ  
И ПОМИДОРАМИ

**370.—**  
130 / 30 г



СКАНИРУЙ  
И СМОТРИ

# PIZZA



## ПЕПЕРОНИ

Колбаски пеперони, томатный соус, Моцарелла.

**790.-**

360 г



## 4 СЫРА

Моцарелла, Пармезан, Дор Блю, Брынза, мёд, грецкий орех.

**850.-**

350 г



## МАРГАРИТА

Томатный соус, Моцарелла, базилик.

**690.-**

340 г



## КАРНЕ МИСТО

Колбаса из говядины, брезаола, пеперони, томатный соус, Моцарелла, руккола.

**850.-**

350 г



СКАНИРУЙ  
И СМОТРИ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СЫР МОЦАРЕЛЛА  
БРЕЗАОЛА

30 г 120.-

10 г 120.-

КОЛБАСА ПЕПЕРОНИ  
КОЛБАСА ЕВРЕЙСКАЯ

10 г 70.-

10 г 70.-


СОУС ТОМАТНЫЙ

30 г 50.-

# СУПЫ

## ЛАГМАН

Уйгурская лапша с овощами, мясом молодого бычка и ягненка. Подаётся с аджикой.


710.-   
350 / 20 г



СКАНИРУЙ  
И СМОТРИ

## ШУРПА

Насыщенный бульон с бараниной, картофелем, помидорами. Горох нут и лук по желанию гостей.

850.-   
350 г

## ЧУЧВАРА

Пельмени с говядиной в бульоне (курином или из баранины). Подаются со сметаной.

**580.-**

350 / 30 г

## БОРЩ

С томленной телятиной. Подаётся со сметаной.

**600.-**

300 / 30 г

## УХА ПО-ЧАЙХАНСКИ

Лосось, дорадо, палтус, зелень, лимон.

**870.-**

300 / 15 г

## ТОВУК ШУРПА

Тонкая лапша с цыплёнком, морковь.

**490.-**

300 г

## ХАРЧО

С телятиной.

**630.-**

350 г

# МАНГА

## АССОРТИ ГРИЛЬ\*

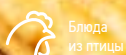
Люля из баранины, телятины, курицы, адана-кебаб, каре ягнёнка, куриные крылышки. Картофель чуррос, соусы аджика и Сацебели.

2 600 / 5 100.—

520 / 215 / 60 г  
1040 / 230 / 60 г



\* скидка не распространяется.



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягнёнка



Блюда из телянка / говядины



Блюда из конины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандыра



Блюда в казане



Блюда на мангале



## ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

Корейка ягнёнка на хрустящем лаваше с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

1 250.—    
90 / 15 г



## ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

С маринованным луком, гранатом, зеленью и с соусом Сацебели.

990.—    
140 / 30 / 20 г



## ШАШЛЫК ИЗ КРЫЛЬЕВ

Подаётся на хрустящем лаваше с маринованным луком, гранатом и зеленью.

390.—    
100 / 15 г



## ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Подаётся на хрустящем лаваше с маринованным луком, гранатом и зеленью.

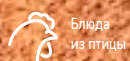
490.—    
80 / 15 г

# АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Шашлык и люля из телятины, баранины, курицы, куриные крылья, каре ягненка. Маринованный лук, запечённый перец, зелень, гранат.

4 250.-    

670 / 50 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягненка



Блюда из телятины / говядины



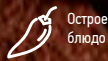
Блюда из оленины



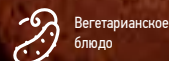
Блюда из рыбы



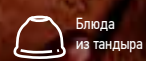
Блюда из морепродуктов



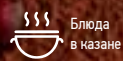
Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандыра





Блюда в казане





Блюда на мангале

# НАША МИНУРАЖ



**ШАШЛЫК  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

**590.-**    
80 / 15 г



**ЛЮЛЯ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

**560.-**    
80 / 15 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНИНЫ**

**590.-**    
80 / 15 г



**ЛЮЛЯ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

**560.-**    
80 / 15 г

Все шашлыки подаются на хрустящем лаваше с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.



Шашлыки из сёмги и креветок подаются с лимоном и соусом Чили Гарлик.

**ЛЮЛЯ  
ИЗ КУРИЦЫ**

460.-  



80 / 15 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ**

490.-  



80 / 15 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ СЁМГИ**

1 200.-  

80 / 30 / 25 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ КРЕВЕТОК**

870.-  



80 / 30 / 25 г





## УЧ ПАНЖА

Из телятины и баранины на трёх шампурах, с маринованным луком, запечённым перцем, лимоном и томатным соусом.

1 350.-  

200 / 60 / 30 г





СКАНИРУЙ И СМОТРИ



## КАРЕ ЯГНЁНКА

С запечённым перцем и соусом из запечённого помидора с добавлением базиликового масла.



2 450.-  

170 / 100 / 15 г



## СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

С салатом Коул Слоу, солёным огурцом, соусом Сацебели.

1 980.-  

200 / 100 / 40 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягнёнка



Блюда из телятины / говядины



Блюда из конины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Острые блюда



Вегетарианские блюда



Блюда из тандыра



Блюда в казане



Блюда на мангале



### ИСКАНДЕР

Кебаб из телятины и баранины с перцем Чили. Подаётся на лаваше, с маринованным красным луком с зеленью, зёрнами граната, печёным перцем и лимоном. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, барбекю или Сацебели.

200 / 120 / 30 г **1 300.-**



### КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ

С маринованным луком, гранатом, запеченным перцем, лимоном. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, тайский или Сацебели.

290 / 120 / 30 г **990.-**



### ЦЫПЛЁНОК НА КОСТОЧКЕ

На слоёной лепёшке с хумусом и соусом Дзадзики.

350 / 130 / 110 г **1 200.-**



# ТОП РЯЧИЕ БЛЮДА

## ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Из узбекского риса Лазер, телятины и баранины, жёлтой моркови с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй.

750.-   
300 г

## ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ С ТЕЛЯТИНОЙ

Из узбекского риса Лазер, телятины, жёлтой и красной моркови, с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй. Подаётся с мини-салатом из помидоров, огурцов и кинзы.

690.-   
300 / 65 г

### ДОБАВКИ К ПЛОВУ

- Казы-по узбекски 50 г 340.-
- Айчичук 50 г 130.-
- Маринованный лук 20 г 70.-
- Жареный чеснок 30 г 100.-
- Долма 50 г 300.-
- Гранат 20 г 100.-
- Перец 20 г 100.-

## TRUE БУРГЕР

Бифштекс из мраморной говядины, сыр Чеддер, трюфельное масло, соусы Чили Гарлик и горчичный, солёный огурец.

930.-   
300 / 40 г

## CHICKEN БУРГЕР

Цыплёнок, сыр Чеддер, лук фри, салат, огурец, помидор, соусы Чили Гарлик и горчичный.

690.-   
330 г



## ДОЛМА

Из мяса молодого бычка и ягнёнка с рисом в виноградных листьях. Подаётся со сметаной и бульоном (куриный или из баранины).

850.-    
200 / 100 / 30 г

## ТЕЛЯТИНА С ШАМПИньОНАМИ ПО-УЙГУРСКИ

Телятина, грибы, острый перец, рис, кинза, зелёный лук. Острота по желанию.

990.-    
225 / 100 г

## КАУРМА ЛАГМАН


Уйгурская лапша с мясом молодого бычка и ягнёнка, омлетом, сладким перцем, помидорами, зелёным луком, сельдереем, китайской капустой.

750.-  
300 г



## ШАУРМА ЧАЙХАНСКАЯ

Курица в фирменном маринаде, приготовленная на углях, с помидором, огурцом, хумусом и чесночным соусом. Подаётся с фри и соусом на выбор Чили Гарлик или кетчуп.

680.-   
280 / 100 / 30 г




СКАНИРУЙ  
И СМОТРИ



## БЕФСТРОГАНОВ

Телятина, шампиньоны, картофельное пюре, солёные огурцы, сливочно-грибной соус, лук, помидоры черри.

1150.-   
360 г



## ЛОСОСЬ НА ПАРУ \*

Стейк из лосося, приготовленный на пару. Подаётся с пюре или рисом на выбор.

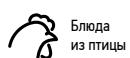
150 / 150 / 20 г 1 550.- 



## ЛОСОСЬ ПО-ЧАЙХАНСКИ \*

Запечённый стейк из лосося в пряном соусе. Подаётся с пюре или рисом на выбор.

150 / 150 / 20 г 1 550.- 



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягнёнка



Блюда из телятины / говядины



Блюда из конины



Блюда из рыбы / ягнёнка



Блюда из морепродуктов



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандыра



Блюда в казане



Блюда на мангале

# СИБАС И ДОРАДО

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР: НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ, В ТАЙСКОМ СОУСЕ ИЛИ ЗАПЕЧЁННЫЕ

## НА ГРИЛЕ

С лимоном  
и соусом Песто.

490.-   
за 100 г

## ЗАПЕЧЁННАЯ

С томатами,  
шпинатом, сыром  
Пармезан.

490.-   
за 100 г

## СТИМ ФИШ

На пару в тайском соусе  
с добавлением цитрусового  
фреша, пряных овощей и трав,  
лемонграсса, галангала,  
имбиря, чеснока.

490.-   
за 100 г

## НА ПАРУ


С лимоном и соусом  
Песто.

490.-   
за 100 г

# НАПАРУ




## МАНТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

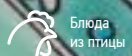
С соусами Помидорный  
и Дзадзики.

710.-   
270 / 50 г

## ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

С соусом Дзадзики.

790.-     
400 / 30 г



Блюда  
из птицы



Блюда  
из баранины  
/ ягнёнка



Блюда  
из телятины  
/ говядины



Блюда  
из конины



Блюда  
из рыбы



Блюда  
из море-  
продуктов



Острое  
блюдо



Вегетарианское  
блюдо




Блюда  
из тандыра



Блюда  
в казане



Блюда  
на мангале




**МАНТЫ  
С ЛОСОСЕМ**

С начинкой из лосося  
с добавлением лука.  
Подаются со сметаной.

**1 200.-**   
200 / 30 / 20 г

**МАНТЫ  
С ТЕЛЯТИНОЙ  
И БАРАНИНОЙ**

Из тонкого домашнего теста  
с рубленным мясом молодого  
барашка и телятины, с луком  
и специями. Подаются  
со сметаной.

**750.-**   
250 / 30 г

# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Картофель черри с обжаренным чесноком, солью и думбой.

360.—  
200 г



## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Сладкий перец, цукини, баклажан, помидор, стручковый перец, лук с соусом Дзадзики.

860.—  
400 / 50 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

С кетчупом.

350.—  
150 / 30 г



## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

250.—  
150 г



## РИС

250.—  
150 г



## КАРТОФЕЛЬ ЧУРРОС

С соусом Барбекю.

350.—  
130 / 30 г



## СОУСЫ 130.—

- Чесночный 50 г
- Тайский 30 г
- Сырный 30 г
- Дзадзики 50 г
- Барбекю 50 г
- Томатный 50 г
- Чили Гарлик 30 г
- Мацони 50 г
- Песто 30 г
- Аджика узбекская 30 г
- Сацебели 50 г
- Наршараб 30 г

# ДЕСЕРТЫ

## РАХАТ ЛУКУМ

Собственного производства по уникальным рецептам с использованием только натуральных продуктов.

### В ассортименте:

- тархун с грецким орехом
- черная смородина с фундуком
- брусника с миндалем
- имбирь с кешью
- ассорти из четырёх видов

410.-

120 г



## АНАНАС

620.-

300 г

## КЛУБНИКА

620.-

150 г



## РАЙХОНА

Фруктовый салат из ананаса, винограда, клубники, киви, яблока и апельсина. Подаётся с ванильным мороженым и стружкой миндаля.

890.-

310 / 50 г



## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, виноград, клубника, яблоко, груша, банан, киви, апельсин, слива, мята, стружка миндаля.

2 300.-

1000 г



## ВИНОГРАД

520.-

300 г





### ЛИМОННЫЙ ПАЙ С МЕРЕНГОЙ

Пай из песочного коржа, заварного лимонного крема из узбекских лимонов с итальянской меренгой.

**560.—**  
175 г



### НАПОЛЕОН

Торт из слоёного теста, заварной крем.

**570.—**  
180 г



### СОРБЕТ

Малина-клубника.

**250.—**  
50 г

### МОРОЖЕНОЕ

Фисташка, ваниль, бельгийский шоколад, печенье-карамель, манго-сливки.

**250.—**  
50 г



СКАНИРУЙ  
И СМОТРИ

### ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ С МАЛИНОЙ

Шоколадно-карамельный тарт, свежая малина.

**620.—**  
130 г

### ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Бисквит, какао,  
бельгийский шоколад,  
ванильный крем.

**530.—**

120 / 30 г

### ТОРТ ШОКОЛАД-МАНГО

Шоколадный мусс,  
крем манго-маракуйя,  
шоколадный бисквит.

**560.—**

120 г

### ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ

Шоколадный торт  
с безглютеновым бисквитом.

**560.—**

130 г

### ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД \*

Натуральный  
молочный шоколад,  
хрустящее катаифе,  
фисташковая паста.

**950.—**

105 г

### ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

Шоколадный брауни, мусс  
из белого, молочного  
и тёмного шоколада.

**580.—**

165 г

### ВАРЕНЬЕ в ассортименте

На выбор: грецкий орех,  
белая черешня.

**280.—**

100 г

### МЁД

**250.—**

100 г

### МЕДОВИК

Торт из медовых  
коржей,  
сливочный  
крем.

**530.—**

120 г

### ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН

Десерт на основе воздушного сливочного  
сыра под шоколадным соусом.

**570.—**

155 / 35 г

# ବେଲିକାଟିଆ ବାହା





Для ознакомления со всем ассортиментом банкетных блюд наведите камеру на QR-код.

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.



ЧАЙНОНА

made by

**СУПЕР  
БОНУСЫ  
ЗА ДОСТАВКУ**

**30%**

ПРИ ПЕРВОМ ЗАКАЗЕ

**10%**

ПРИ ПОСЛЕДУЮЩИХ  
В ТЕЧЕНИЕ 14 ДНЕЙ



Загрузите в  
App Store

доступно на  
Google play

СКАЧАТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ



# CHAIHONA

Timur Lansky



\* АКЦИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ПРИ ЗАКАЗЕ ДОСТАВКИ  
ЧЕРЕЗ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ИЛИ ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ.  
БОНУСНЫЕ БАЛЛЫ НАЧИСЛЯЮТСЯ ОТ СУММЫ СЧЕТА ПРИ СОВЕРШЕНИИ ЗАКАЗА

