



Сканируйте QR код и оставляйте свои отзывы, замечания и пожелания. Помогите нам стать лучше!



ЧАКУХОТАН

made by Timur Lansky

ВСЕГДА №1

Изначально формат «Чайхона №1» задумывался, как «Чайхона не для всех». Это видно по нашему логотипу - «Чайник с короной», символизирующий чай для царей, для первых лиц. Первое Чилаут-кафе было открыто в 2000 году на элитной Рублевке. В нём собирались «золотая молодёжь», клубная богема, чиновники, олигархи, а также просто мои друзья и знакомые «с местности», словом те, кто привык считать себя лучшими - «Номер Один». Пили только входившие в моду китайские коллекционные чаи, ели свежий плов, жарили шашлыки, курили кальяны, слушали LOUNGE и провожали закат.

Но как известно: «запретный плод - сладок», и все хорошее быстро становится достоянием общественности. Все хотят приобщиться к хорошему качеству, к тому, что доступно немногим, хотя попасть в место, скрытое от посторонних глаз. Так из места «не для всех», Чайхона стала местом для всех...



Для нас каждый из гостей - царь, каждый - «номер один». И людям нравится это. Изголодавшиеся по уюту и экзотике в бетонных лабиринтах современного мегаполиса москвичи и гости столицы хотят хоть на часок-другой почувствовать себя падишахом или султаншей, расслабиться под чилаут-музыку на подушках наших диванов, поесть натуральной этнической домашней пищи, забыв про время и заботы.

Из книги «Игры Мангалов»
Тимур Ланский

САЛАТЫ

АЙЧИЧУК

Узбекские помидоры, белый лук, базилик, стручковый перец.

610.-
180 г



ГРЕЧЕСКИЙ

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

890.-
275 г



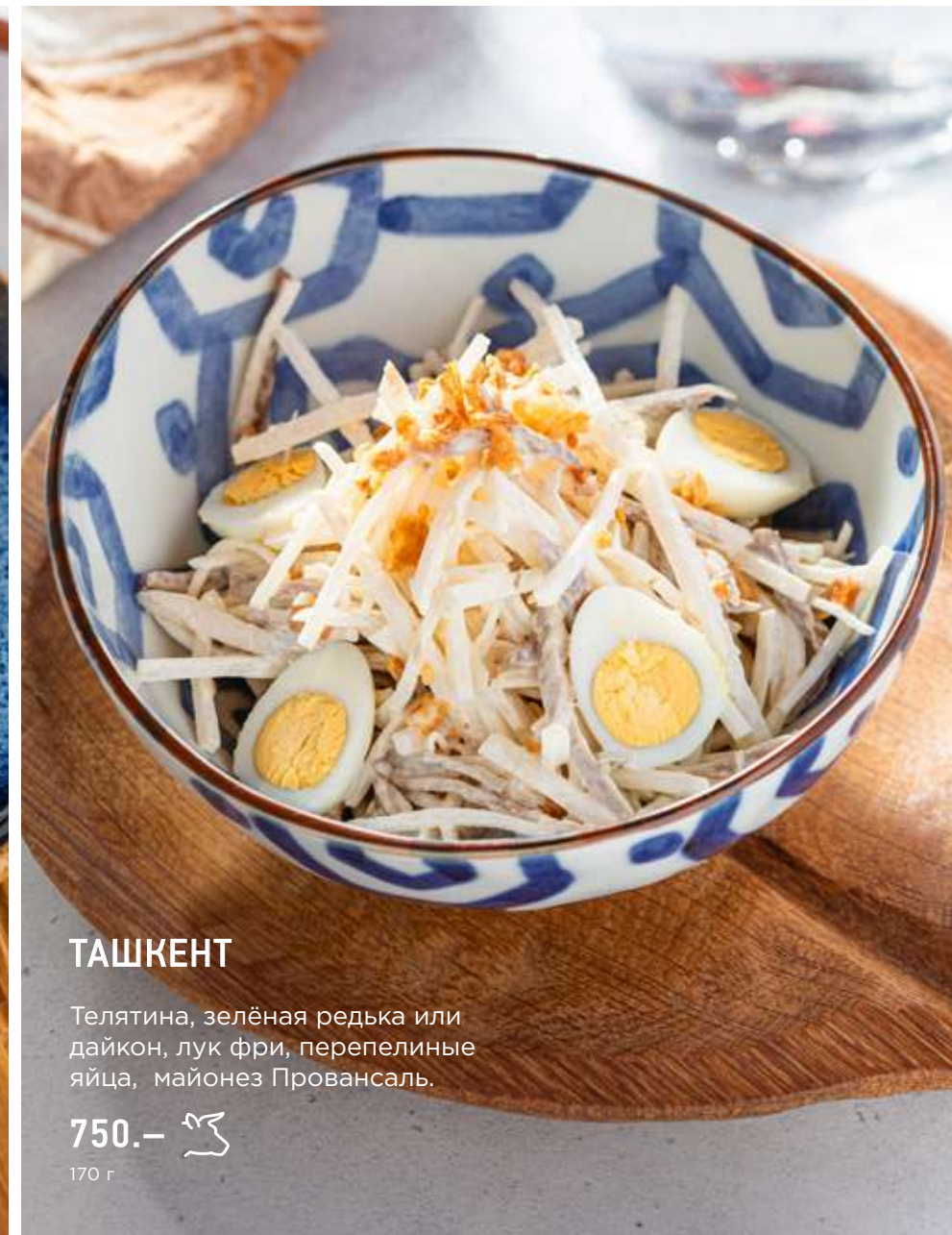
На фотографиях использованы элементы художественного оформления.



ОЛИВЬЕ

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

750.- 210 г



ТАШКЕНТ

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

750.- 170 г



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Буррата, узбекские помидоры, базилик.

1 160.- 220 г



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

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

1 290.- 220 г



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

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

990 / 1240.- 270 г

ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

610.- 200 / 30 г



КАПРЕЗЕ

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

1 160.- 280 г

ЛАЗЗАТ

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

740.- 150 г

РУССКИЙ

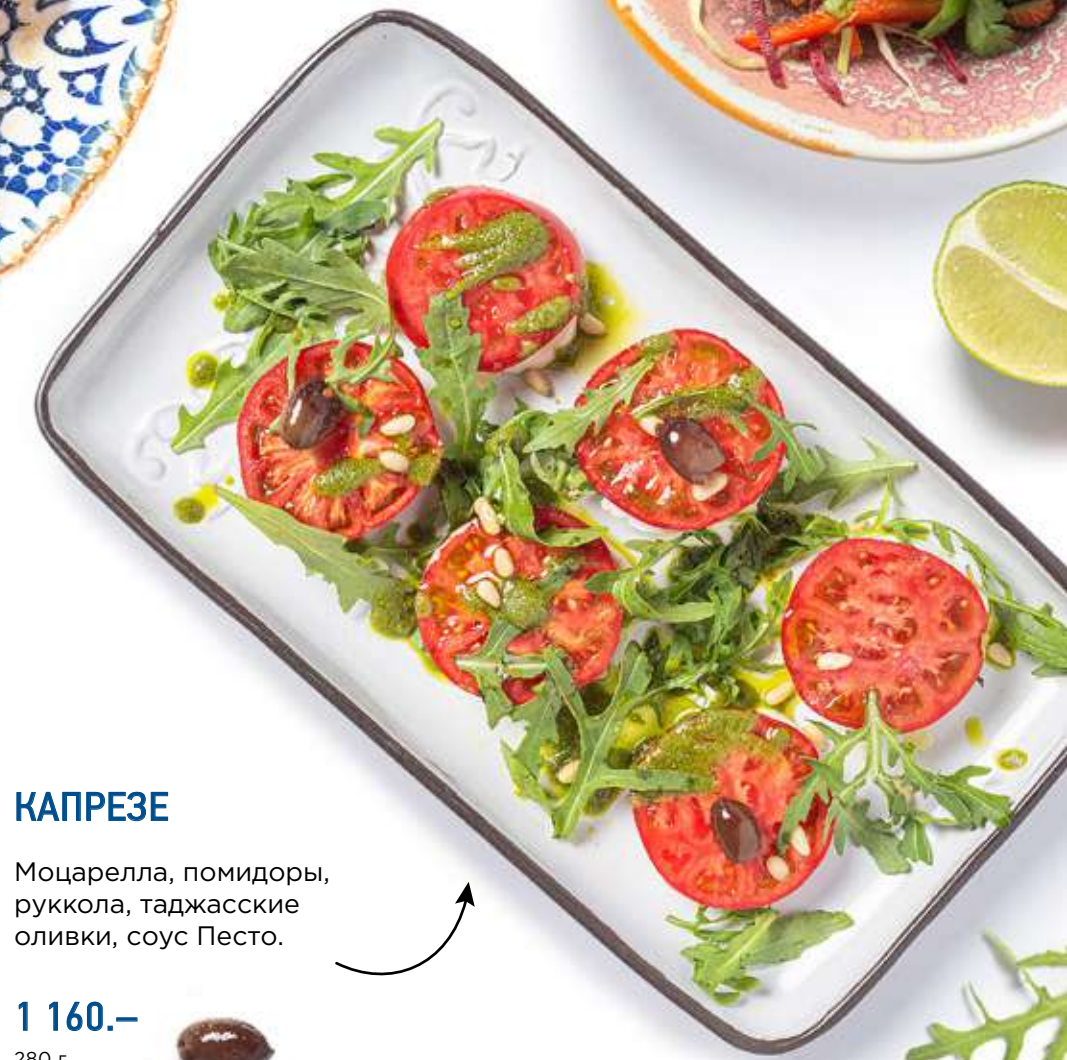
Обжаренный картофель, маринованные грибы, солёные огурцы, зелёный и репчатый лук, деревенское масло.

610.- 300 г

ЙОГА

Пряная капуста, свёкла, перец, морковь, зелень, орехово-соевый соус, лимон.

460.- 170 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СОЛЕНЬЯ

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Огурчики умеренного посола | 200 г | 360.- |
| Маринованные грибы | 200 г | 650.- |
| Маринованные томаты черри | 200 г | 360.- |
| Маринованные мини-перчики | 100 г | 490.- |
| Маринованная капуста кимчи | 150 г | 490.- |
| Маринованная капуста по-армянски | 200 г | 320.- |

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

810.- 
270 г



АССОРТИ ТАМЕРЛАНА

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

1780.-   
175 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ



КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Сыровяленая конина, красный лук, зелень, гранат.

820.- 
100 / 10 г

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Язык отварной, зелень, гранат. Подается с горчицей.

820.- 
100 / 10 г

КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

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

820.- 
100 / 10 г



СЕЛЁДКА С КАРТОФЕЛЕМ

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

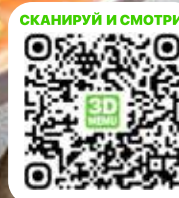
610.- 
140 / 100 / 20 г



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО


Лосось в соусе Понзу, авокадо, кинза, лук, микрозелень, перец чили.

 1350.-
140 / 20 г



ХАРАВАЦ

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

640.- 
175 / 25 г



СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

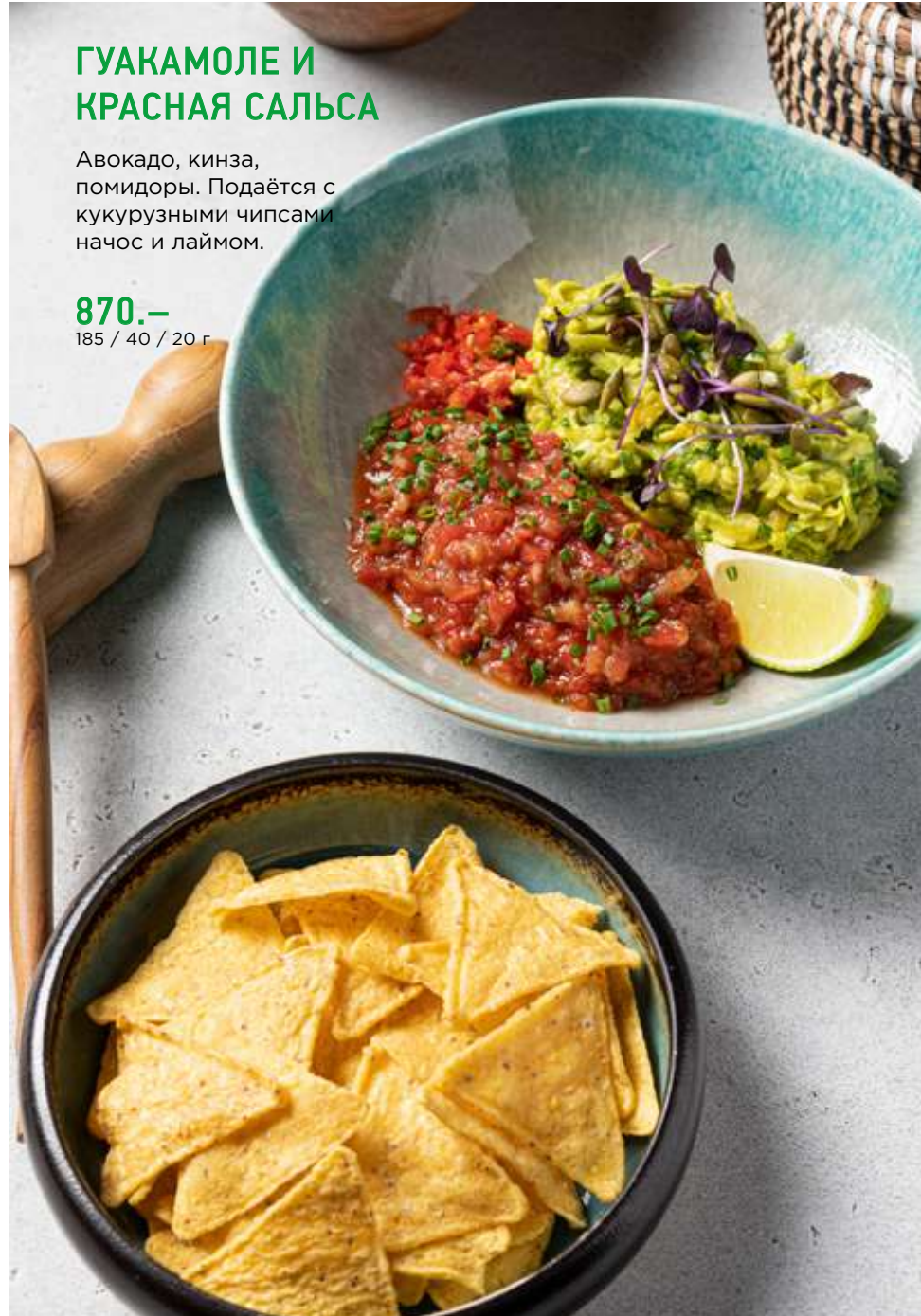
380.- 
70 г



ГУАКАМОЛЕ И КРАСНАЯ САЛЬСА

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

870.-
185 / 40 / 20 г



СВЕЖИЕ ОВОЩИ


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

1350.-
550 / 50 г



ПЛАТО МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК НА ЛЬДУ*

Подаётся с соусом Чили Гарлик.

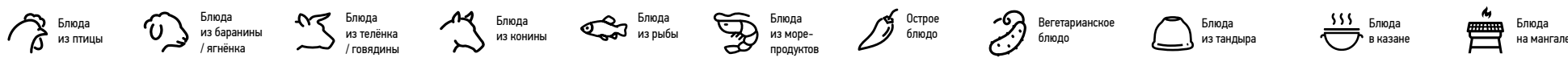
2550 / 4900.- 
500 / 70 / 60 г
1000 / 70 / 60 г



ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

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

690.-
200/25 г



8 Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

* скидка не распространяется.

SUSHI

ТОКИО РОЛЛ

Копчёный угорь, авокадо, сыр Филадельфия, тобиико, зелёный лук, стружка тунца, кунжут, Спайси соус.

810.-

200 г

КАНАДА РОЛЛ

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

990.-

200 г

АЛЯСКА РОЛЛ

Краб, лосось, авокадо, огурец, сыр Филадельфия, тобиико, майонез.

990.-

200 г

КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ РОЛЛ

Краб, авокадо, огурец, тобиико, майонез.

990.-

200 г

ХАККАДА ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Жареный лосось, плавленный сыр, кинза.

870.-

170 г

ЭБИ ТЕМПУРА РОЛЛ

Креветки темпура, авокадо, тобиико, маринованный огурец, кунжут.

720.-

150 г



ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛ

Лосось, сыр Филадельфия, авокадо, красная икра.

1240.-

220 г

САКУРА РОЛЛ

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

990.-

220 г

КАВАСАКИ РОЛЛ

Жареный лосось, авокадо, сыр Филадельфия, зелёный лук, кресс-салат, тобиико, кунжут, Спайси соус.

990.-

200 г

ДРАКОН РОЛЛ

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

990.-

210 г

АМЕРИКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

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

670.-

140 г

САНРЕМО ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, огурец, сыр Филадельфия, тобиико.

760.-

140 г



УНАГИ СУШИ

Копчёный угорь

330.- 32 г

ЭБИ СУШИ

Креветка

310.- 32 г

СЯКЕ СУШИ

Лосось

330.- 32 г

АВОКАДО СУШИ

Авокадо

310.- 35 г

СПАЙСИ СЯКЕ

Острый лосось

310.- 35 г

СПАЙСИ УНАГИ

Острый угорь

330.- 35 г

СПАЙСИ КАНИ

Острый краб

330.- 35 г

СПАЙСИ ЭБИ

Острая креветка

310.- 37 г

ГУНКАН ИКУРА

Гункан с красной икрой

530.- 32 г



САШИМИ СЯКЕ

Лосось, соуса Азия и имбирный.

810.-

60 г

САШИМИ УНАГИ

Копчёный угорь, соус Терияки.


810.-

70 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ


ЧЕБУРЕК XXL

Мраморная говядина, лук, специи, кинза.

990.- 
1*300 г

ЧЕБУРЕК

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

  630.-
1*150 г



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

С яйцом, моцареллой и сулугуни.

890.-
300 г



МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-БУХАРСКИ

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

390.-
1*120 г



ЛЕПЁШКА ТАНДЫРНАЯ

150.-
1*150 г



ШАУРМА DELUXE

Ягнёнок, красный лук, помидоры, кинза, соусы томатный и чили.

1340.- 
340 г

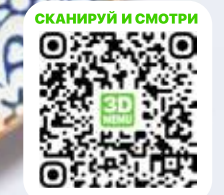


КУТАБ — Лепёшка из тонкого пресного теста с начинкой. Подается с мацони.



САМСА С БАРАНИНОЙ / КУРИЦЕЙ

370 / 350.-  
1*100 г



С ЗЕЛЕНЬЮ

450.-
130 / 30 г

С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

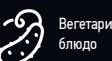
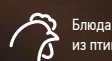
450.-  
130 / 30 г

С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

450.-
130 / 30 г

С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

450.-
130 / 30 г



На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

PIZZA



ПЕПЕРОНИ

Колбаски пеперони, томатный соус, моцарелла.

990.—
330 г



4 СЫРА

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

990.—
320 г



МАРГАРИТА

Томатный соус, моцарелла, базилик.

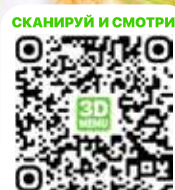
860.—
310 г



КАРНЕ МИСТО

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

990.—
320 г



ПИЦЦА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

Томатная сальса, страчателла, базилик.

990.—
370 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

| | | |
|-------------------|------|-------|
| СЫР МОЦАРЕЛЛА | 30 г | 130.— |
| КОЛБАСА ПЕПЕРОНИ | 10 г | 70.— |
| КОЛБАСА ЕВРЕЙСКАЯ | 10 г | 70.— |
| БРЕЗАОЛА | 10 г | 130.— |
| СОУС ТОМАТНЫЙ | 30 г | 50.— |

INDIA



ГАРЛИК НААН

Лепёшка из слоёного теста, чеснок, кунжут. Соус мятный или тайский..

290.—
150 / 20 г



БАТТЕР НААН

Лепёшка из слоёного теста. Соус мятный или тайский.


290.—
150 / 20 г



СУПЫ

ЛАГМАН

Уйгурская лапша с бараниной и овощами. Подается с аджикой.

770.- 
350 / 20 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ



ШУРПА

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

920.- 
350 г

ЧУЧВАРА

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

640.-
350 / 30 г

БАЛЫК ШУРПА

Лосось, сибас, палтус, зелень, лимон.

990.- 
300 / 15 г

БОРЩ

С телятиной. Подается со сметаной.

680.- 
300 / 30 г

ТОВУК ШУРПА

Тонкая лапша с цыпленком, морковь.

590.- 
300 г

ХАРЧО

С телятиной.

750.- 
350 г

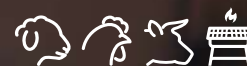
МАНГАЛ

АССОРТИ ГРИЛЬ*

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

2 900 / 5 600.—

520 / 100 / 100 / 15 / 30 / 30 г
1040 / 100 / 100 / 30 / 30 / 30 г



* скидка не распространяется.



ИСКАНДЕР

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

200 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г **1 490.—**



КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ

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

290 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г **1 270.—**



ЦЫПЛЁНОК НА КОСТОЧКЕ

На слоёной лепёшке с хумусом и соусом Дзадзика.


350 / 130 / 110 г **1 560.—**




НА ШАШМУРАХ

Все шашлыки подаются на хрустящем лаваше с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью. В зависимости от вида шашлыка, подача может включать лимон и соус Чили Гарлик.

**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

750.- 
80 / 15 г

**ЛЮЛЯ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

720.- 
80 / 15 г

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ**

750.- 
80 / 15 г


**ЛЮЛЯ
ИЗ БАРАНИНЫ**

720.- 
80 / 15 г

**ЛЮЛЯ
ИЗ КУРИЦЫ**

550.- 
80 / 15 г


**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ**

580.- 
80 / 15 г












**ШАШЛЫК
ИЗ СЁМГИ**

1 350.- 
80 / 30 / 15 г

**ШАШЛЫК
ИЗ КРЕВЕТОК**

990.- 
80 / 30 / 15 / 10 г



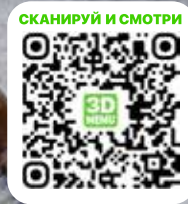
-  Блюда из птицы
-  Блюда из баранины / агнечка
-  Блюда из телятины / говядины
-  Блюда из конины
-  Блюда из рыбы
-  Блюда из морепродуктов
-  Острые блюда
-  Вегетарианское блюдо
-  Блюда из тандури
-  Блюда в казане
-  Блюда на мангале



УЧ ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ / ТЕЛЯТИНЫ


На трёх шампурах, с маринованным луком, запечённым перцем, лимоном и томатным соусом

1 620.- 
200 / 40 / 30 / 20 г



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

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

580.- 
80 / 15 г



КАРЕ ЯГНЁНКА

С запечённым перцем и помидором в базиликово-чесночной заправке.

2 800.- 
170 / 100 / 15 г

ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

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

1 200.- 
140 / 30 / 20 г



СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ


С пряной капустой, огурцом, соусом Сацебели.

2 580.- 
200 / 100 / 40 г



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

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

5 100.- 
670 / 50 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



АЙЧИЧУК
610.-
180 г

Идеально сочетается с пловом



**ПЛОВ
ЧАЙХАНСКИЙ**
Из узбекского риса Лазер, мяса молодого барашка, жёлтой моркови с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй.
890.-
300 г



ДОБАВКИ К ПЛОВУ

Казы-по узбекски 50 г 360.-

Айчичук 30 г 150.-

Маринованный лук 20 г 90.-

Жареный чеснок 30 г 120.-

Долма 50 г 360.-

Гранат 20 г 120.-

Перец 20 г 120.-

FISH БУРГЕР

Дорадо, сыр Чеддер, листья салата, огурец, помидор, лук, соусы Чили Гарлик и горчиный.

990.-
300 г

TRUE БУРГЕР

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

990.-
300 / 40 г



CHICKEN БУРГЕР

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

890.-
330 г



ДОЛМА

Рубленый ягнёнок и рис в виноградных листьях. Подается со сметаной и бульоном (куриным или из баранины).

980.-
200 / 100 / 30 г

ТЕЛЯТИНА С ШАМПИНЬОНАМИ ПО-УЙГУРСКИ

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

1270.-
225 / 100 г



КАУРМА-ЛАГМАН

Баранина, сладкий перец, помидоры, зелёный лук, сельдерей, китайская капуста, Уйгурская лапша, омлет.

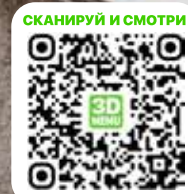
970.-
300 г



ШАУРМА ЧАЙХАНСКАЯ


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

880.- 
280 / 100 / 30 г



БЕОСТРОГАНОВ


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

1 250.- 
360 г




ЛОСОСЬ НА ПАРУ *

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

150 / 150 / 20 г 1 850.- 

ЛОСОСЬ ПО-ЧАЙХАНСКИ *

Запечённый стейк из лосося в соево-тайском соусе. Подается с пюре или рисом на выбор.

150 / 150 / 20 г 1 850.- 

СИБАСИ ДОРАДО

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

НА ГРИЛЕ

С лимоном и соусом Песто.

620.- 
за 100 г

ЗАПЕЧЁННАЯ

С томатами, шпинатом, сыром Пармезан.

620.- 
за 100 г


НА ПАРУ

С лимоном и соусом Песто.

620.- 
за 100 г

СТИМ ФИШ


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

620.- 
за 100 г

НАПАРУ

ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

Подаются с соусом
Дзадзики.

990.-  
370 / 30 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ




МИНИ-МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ

С начинкой из рубленой
телятины, лука, мяты, кинзы
и базилика. Подаются с
мацони.

880.- 
190 / 30 г


МАНТЫ С ЛОСОСЕМ

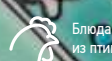
С начинкой из лосося
с добавлением лука.
Подаются со сметаной.

1 560.- 
200 / 30 / 20 г

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Из тонкого домашнего теста
и рубленого мяса молодого
барашка с луком и специями.
Подаются со сметаной.

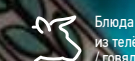
880.- 
250 / 30 г



Блюдо из птицы



Блюдо из баранины / лугейны



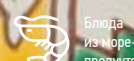
Блюдо из телятины / говядины



Блюдо из курицы



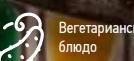
Блюдо из рыбы



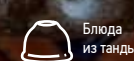
Блюдо из овощей / фруктов



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюдо из таандары



Блюдо в казане



Блюдо на мангале

ГАРНИРЫ

ДЕСЕРТЫ



ОВОЦИ ГРИЛЬ

Сладкий перец, цукини, баклажан, помидор, стручковый перец, лук. Подается с соусом Дзадзика.

990.-
400 / 50 г



КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

С шампиньонами и луком.

450.-
200 г



КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Картофель черри с обжаренным чесноком, солью и думбой.

450.-
200 г



КАРТОФЕЛЬ ЧУРРОС

Подается с соусом Барбекю.

440.-
130 / 30 г

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

300.-
150 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подается с кетчупом.

440.-
150 / 30 г



РИС

300.-
150 г



300.-
120.-



РАХАТ ЛУКУМ

собственного производства, по уникальным рецептам с использованием только натуральных продуктов.

В ассортименте:

- с тархуном и грецким орехом
- с чёрной смородиной и фундуком
- с брусникой и миндалём
- с имбирём и кешью
- ассорти из четырёх видов

490.-
120 г



АНАНАС

740.-
300 г



КЛУБНИКА

740.-
150 г

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

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

2 730.-
1000 г



РАЙХОНА

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

990.-
310 / 50 г

ВИНОГРАД

670.-
300 г

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



ЛИМОННЫЙ ПАЙ С МЕРЕНГОЙ

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

660.—
175 г



НАПОЛЕОН

Торт из слоёного теста, заварной крем.

660.—
180 г



СОРБЕТ

Малина-клубника.

290.—
50 г

МОРОЖЕНОЕ

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

290.—
50 г



МИЛЬФЕЙ ВАНИЛЬНЫЙ

Слоёный десерт с ванильным кремом, натуральная ваниль.

660.—
200 г



МЕДОВИК

Торт из медовых коржей, сливочный крем.

620.—
120 г

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Бисквит, какао, бельгийский шоколад, ванильный крем.

620.—
120 / 30 г

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ С МАЛИНОЙ

Шоколадно-карамельный тарт, свежая малина.

740.—
130 г

ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом.

660.—
130 г

ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

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

660.—
165 г

ТОРТ ШОКОЛАД-МАНГО

Шоколадный мусс, крем манго-маракуйя, шоколадный бисквит.

660.—
120 г

ПИРОЖНОЕ KISS

Фисташковый мусс, малиновое желе, бисквит, хрустящая вафельная прослойка, белый шоколад.

620.—
90 г

ВАРЕНЬЕ в ассортименте

На выбор: грецкий орех, белая черешня, кизил, абрикос, инжир или малина.

МЁД
280.—
100 г

БАНКЕТЫ БАЮГА



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.

