



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, хотят 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.

470.-  
180 г



## ГРЕЧЕСКИЙ

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

690.-  
275 г









### ОЛИВЬЕ

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

580.-    
210 г



### ТАШКЕНТ

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

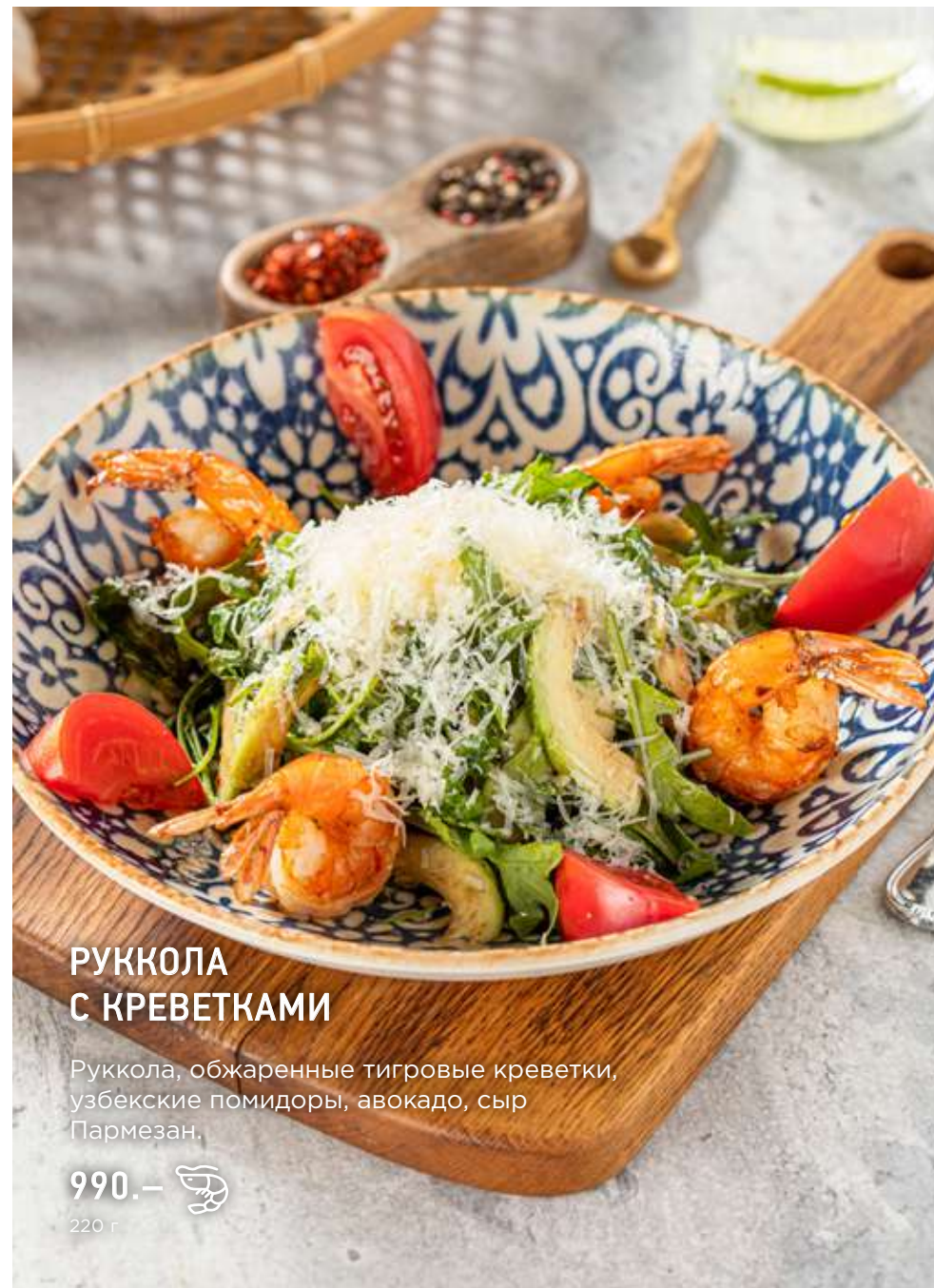
570.-   
170 г



### БУРРАТА С ТОМАТАМИ


Буррата, узбекские помидоры, базилик.

890.-   
220 г




### РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

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

990.-   
220 г

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ

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

850/950.-    
250 г



### ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

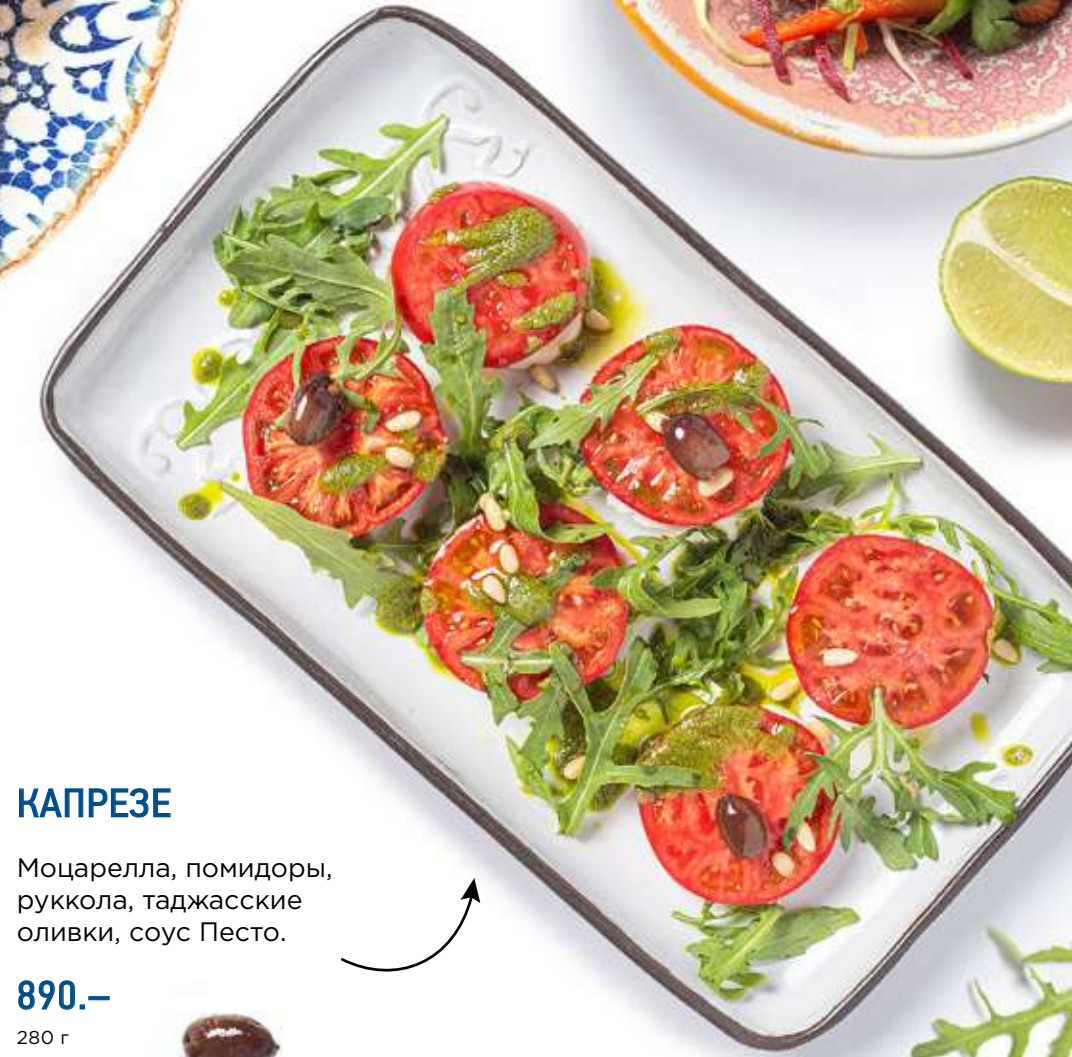
470.-   
200 / 30 г



### ЙОГА

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

350.-   
170 г



### КАПРЕЗЕ

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

890.-   
280 г

### ЛАЗЗАТ

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

570.-   
150 г



### РУССКИЙ

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

470.-   
300 г





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СОЛЕНЬЯ

Огурчики умеренного посола	200 г	250.-
Маринованные грибы	200 г	500.-
Маринованные томаты черри	200 г	300.-
Маринованные мини-перчики	100 г	400.-
Маринованная капуста кимчи	150 г	400.-
Маринованная капуста по-армянски	200 г	250.-



## АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

620.-   
270 г



## АССОРТИ ТАМЕРЛАНА

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

1450.-     
175 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ



## КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Сыровяленая конина, красный лук, зелень, гранат.

630.-   
100 / 10 г

## ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Язык отварной, зелень, гранат. Подается с горчицей.

630.-   
100 / 10 г

## КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

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

630.-   
100 / 10 г

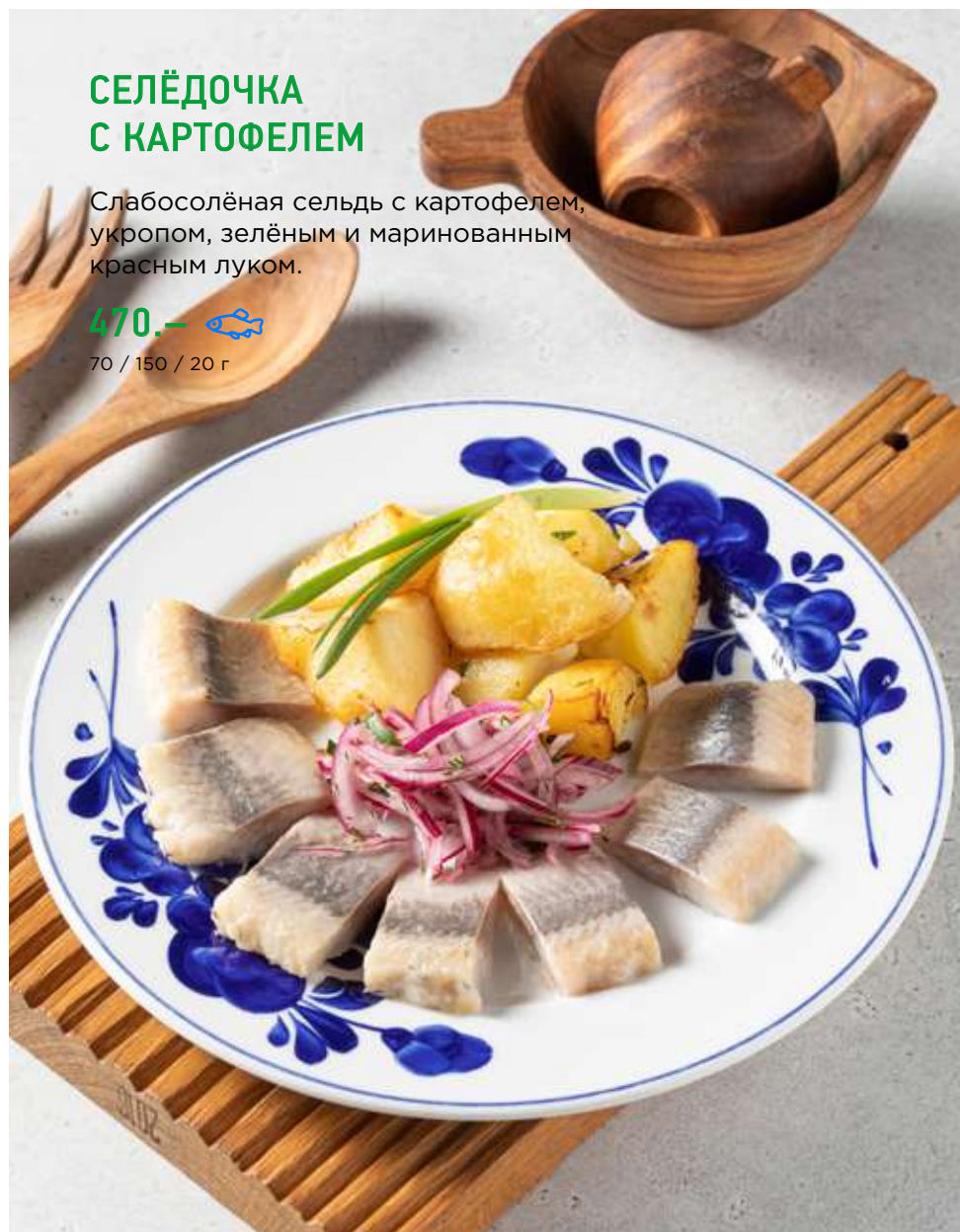




### СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

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

470.-  
70 / 150 / 20 г



### СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО

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

1100.-  
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.

1100.-  
550 / 50 г



### ХАРАВАЦ

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

490.-  
175 / 25 г



### СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

290.-  
70 г

### ПЛАТО МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК НА ЛЬДУ\*

Подаётся с соусом Чили Гарлик.

2100 / 4250.-  
500 / 70 / 60 г  
1000 / 70 / 60 г

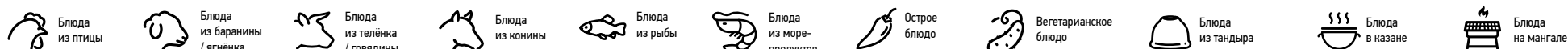


### ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

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

530.-  
200/25 г

\* скидка не распространяется.



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



# SUSHI

## ТОКИО РОЛЛ

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

**620.—**

200 г

## КАНАДА РОЛЛ

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

**790.—**

200 г

## АЛЯСКА РОЛЛ

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

**770.—**

200 г

## КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ РОЛЛ

Краб, авокадо, огурец, тобико, майонез.

**810.—**

200 г

## ХАККАДА ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Жареный лосось, плавленный сыр, кинза.

**670.—**

170 г

## ЭБИ ТЕМПУРА РОЛЛ

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

**550.—**

150 г



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛ

Лосось, сыр Филадельфия, авокадо, красная икра.

**950.—**

220 г

## САКУРА РОЛЛ

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

**830.—**

220 г

## КАВАСАКИ РОЛЛ

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

**770.—**

200 г

## ДРАКОН РОЛЛ

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

**810.—**

210 г

## АМЕРИКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

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

**510.—**

140 г

## САНРЕМО ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, огурец, сыр Филадельфия, тобико.

**580.—**

140 г



## УНАГИ СУШИ

Копчёный угорь

**250.—** 32 г

## ЭБИ СУШИ

Креветка

**230.—** 32 г

## СЯКЕ СУШИ

Лосось

**250.—** 32 г

## АВОКАДО СУШИ

Авокадо

**230.—** 35 г

## СПАЙСИ СЯКЕ

Острый лосось

**230.—** 35 г

## СПАЙСИ УНАГИ

Острый угорь

**250.—** 35 г

## СПАЙСИ КАНИ

Острый краб

**250.—** 35 г

## СПАЙСИ ЭБИ

Острая креветка

**230.—** 37 г

## ГУНКАН ИКУРА

Гункан с красной икрой

**410.—** 32 г



## САШИМИ СЯКЕ

Лосось, соусы Азия и имбирный.

**620.—**

60 г

## САШИМИ УНАГИ

Копчёный угорь, соус Терияки.

**620.—**

70 г



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЧЕБУРЕК XXL

Мраморная говядина, лук, специи, кинза.

790.—  
1\*300 г

## ЧЕБУРЕК

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

480.—  
1\*150 г



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

С яйцом, Моцареллой и сулгуни.

720.—  
300 г



## МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-БУХАРСКИ

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

310.—  
1\*120 г



## ЛЕПЁШКА ТАНДЫРНАЯ

130.—  
1\*150 г



## ШАУРМА DELUXE

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

1120.—  
340 г

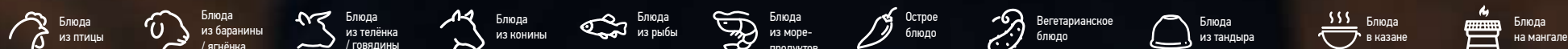
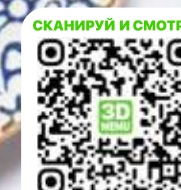


**КУТАБ** — Лепёшка из тонкого пресного теста с начинкой. Подается с мацони.



## САМСА С БАРАНИНОЙ / КУРИЦЕЙ

290 / 270.—  
1\*100 г



На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

## С ЗЕЛЕНЬЮ

350.—  
130 / 30 г

## С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

350.—  
130 / 30 г

## С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

350.—  
130 / 30 г

## С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

350.—  
130 / 30 г

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



# PIZZA



## ПЕПЕРОНИ

Колбаски пеперони, томатный соус, Моцарелла.

**790.-**

330 г



## 4 СЫРА

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

**830.-**

320 г

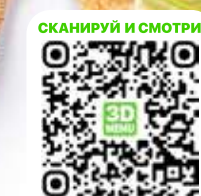


## МАРГАРИТА

Томатный соус, Моцарелла, базилик.

**690.-**

310 г



## КАРНЕ МИСТО

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

**830.-**

320 г



## ПИЦЦА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

Томатная сальса, Страчателла, базилик.

**830.-**

370 г

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СЫР МОЦАРЕЛЛА	30 г	100.-
КОЛБАСА ПЕПЕРОНИ	10 г	70.-
КОЛБАСА ЕВРЕЙСКАЯ	10 г	70.-
БРЕЗАОЛА	10 г	100.-
СОУС ТОМАТНЫЙ	30 г	50.-

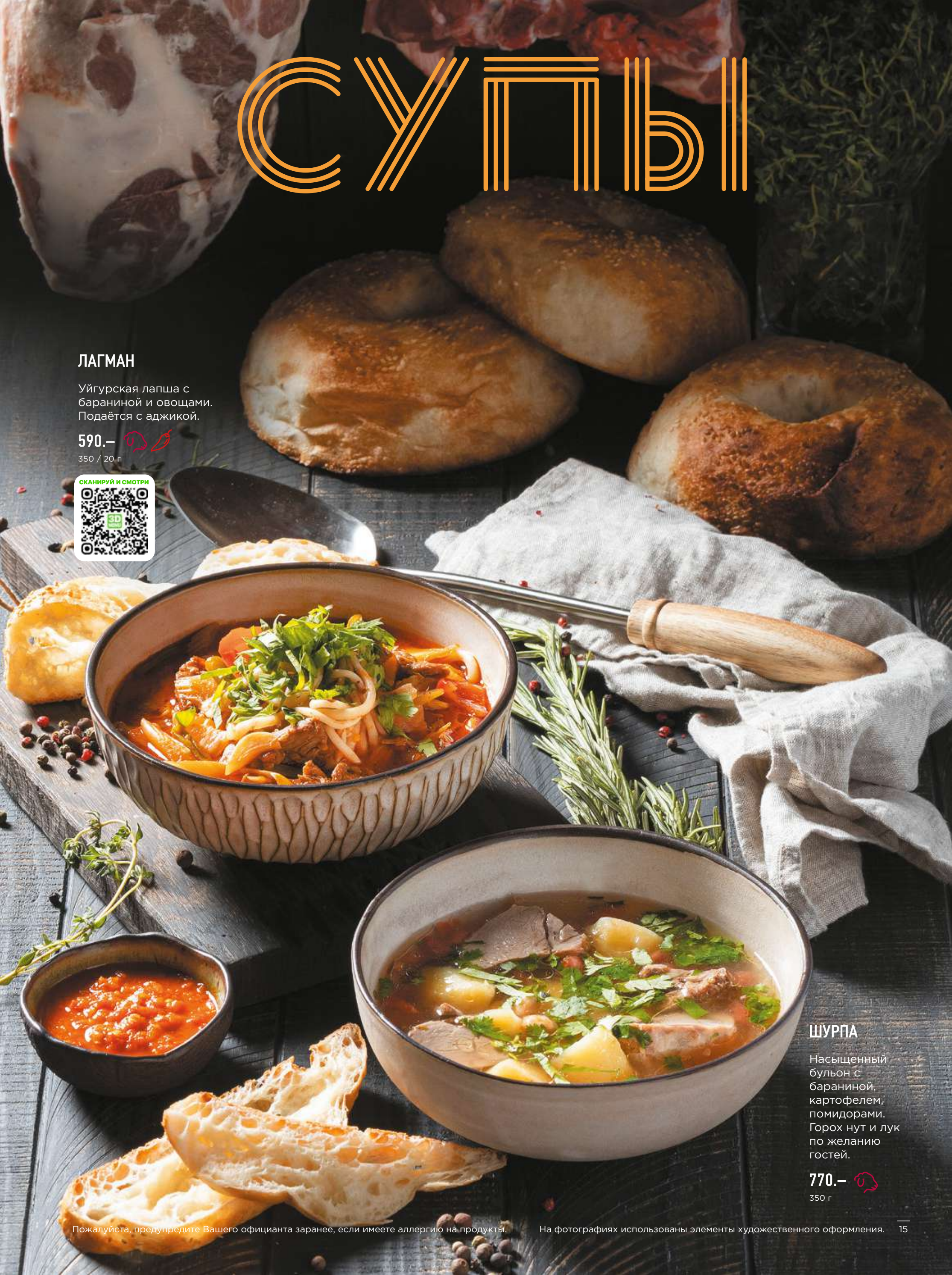
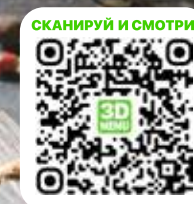
# СУПЫ

## ЛАГМАН

Уйгурская лапша с бараниной и овощами. Подаётся с аджикой.

**590.-**

350 / 20 г



## ШУРПА

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

**770.-**

350 г

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

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.



# МАНТА

**ЧУЧВАРА**  
 Пельмени с говядиной в бульоне (курином или из баранины).  
 Подаются со сметаной.  
**490.-** 🍴  
 350 / 30 г

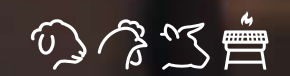
**БОРЩ**  
 С телятиной. Подаётся со сметаной.  
**520.-** 🍴  
 300 / 30 г

**ТОВУК ШУРПА**  
 Тонкая лапша с цыплёнком, морковь.  
**450.-** 🍴  
 300 г

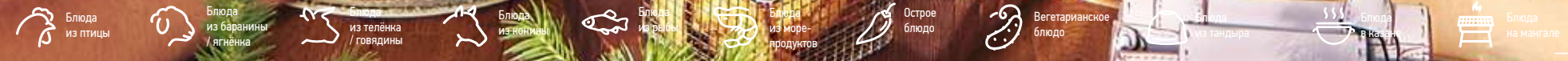
**БАЛЫК ШУРПА**  
 Лосось, сибас, палтус, зелень, лимон.  
**770.-** 🍴  
 300 / 15 г

**ХАРЧО**  
 С телятиной.  
**570.-** 🍴  
 350 г

**АССОРТИ ГРИЛЬ\***  
 Люля из баранины, телятины, курицы, адана-кебаб, каре ягнёнка, куриные крылышки. Картофель чуррос, соусы аджика и Сацебели.  
**2 450 / 4 800.-**  
 520 / 100 / 100 / 15 / 30 / 30 г  
 1040 / 100 / 100 / 30 / 30 / 30 г



\* скидка не распространяется.



На фотографиях использованы элементы художественного оформления.





### ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ



Корейка ягнёнка на хрустящем лаваше с маринованным луком, гранатом и зеленью.

1 150.-    
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.

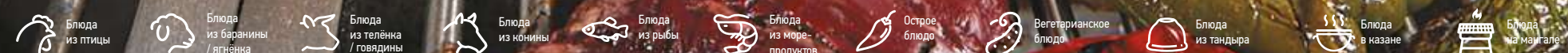
450.-    
80 / 15 г



## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

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

3 950.-    
670 / 50 г



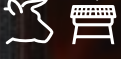

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.



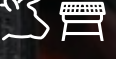

# НА ШАШЛЫК

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.

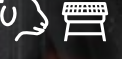

**ШАШЛЫК  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

580.-    
80 / 15 г

**ЛЮЛЯ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

550.-    
80 / 15 г


**ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНИНЫ**

580.-    
80 / 15 г


**ЛЮЛЯ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

550.-    
80 / 15 г

**ЛЮЛЯ  
ИЗ КУРИЦЫ**

420.-    
80 / 15 г

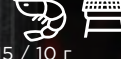

**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ**

450.-    
80 / 15 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ СЁМГИ**

1 100.-    
80 / 30 / 15 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ КРЕВЕТОК**

790.-    
80 / 30 / 15 / 10 г





### УЧ ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ / ТЕЛЯТИНЫ

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

1 250.—   
200 / 40 / 30 / 20 г



### КАРЕ ЯГНЁНКА

С запечённым перцем и  
помидором в базиликово-  
чесночной заправке.

2 150.—   
170 / 100 / 15 г



### СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

С пряной капустой, солёным огурцом,  
соусом Сацебели.

1 980.—   
200 / 100 / 40 г



### ИСКАНДЕР

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

200 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г 1 150.—



### 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 980.—



### ЦЫПЛЕНОК НА КОСТОЧКЕ

На слоёной лепёшке с хумусом  
и соусом Дзадзика.

350 / 130 / 110 г 1 200.—





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Из узбекского риса Лазер, мяса молодого барашка, жёлтой моркови с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй.

690.-  
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 300.-
- Айчичук 50 г 120.-
- Жареный чеснок 30 г 100.-
- Долма 50 г 300.-
- Гранат 20 г 100.-
- Перец 20 г 100.-
- Маринированный лук 20 г 70.-

## FISH БУРГЕР

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

930.-  
300 г

## 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

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

780.-  
200 / 100 / 30 г

## ТЕЛЯТИНА С ШАМПИНЬОНАМИ ПО-УЙГУРСКИ

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

980.-  
225 / 100 г

## КАУРМА-ЛАГМАН

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


750.-  
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.


680.-   
280 / 100 / 30 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ



## БЕОСТРОГАНОВ


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

1050.-   
360 г



## ЛОСОСЬ НА ПАРУ\*

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

150 / 150 / 20 г 1 550.- 

## ЛОСОСЬ ПО-ЧАЙХАНСКИ \*

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

150 / 150 / 20 г 1 550.- 

# СИБАСИ ДОРАДО

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


## НА ГРИЛЕ

С лимоном и соусом Песто.

480.-   
за 100 г


## ЗАПЕЧЕННАЯ

С томатами, шпинатом, сыром Пармезан.

480.-   
за 100 г


## СТИМ ФИШ

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

480.-   
за 100 г

## НА ПАРУ

С лимоном и соусом Песто.

480.-   
за 100 г

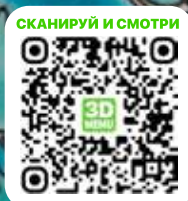


# НАПАРУ

## ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

Подаются с соусом  
Дзадзики.

750.-    
370 / 30 г



СКАНИРУЙ И СМОТРИ


## МИНИ-МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ

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

680.-   
190 / 30 г


## МАНТЫ С ЛОСОСЕМ

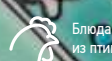
С начинкой из лосося  
с добавлением лука.  
Подаются со сметаной.

1 200.-   
200 / 30 / 20 г

## МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

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

680.-   
250 / 30 г



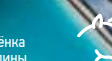
Блюдо из птицы



Блюдо из баранины / лугейны



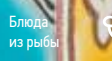
Блюдо из телятины / говядины



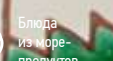
Блюдо из курицы



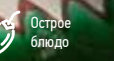
Блюдо из рыбы



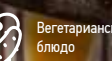
Блюдо из овощей / фруктов



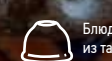
Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюдо из таандары



Блюдо в казане



Блюдо на мангале



# ГАРНИРЫ



## ОВОЩИ ГРИЛЬ

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

**780.-**  
400 / 50 г



## КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Картофель черри с обжаренным чесноком, солью и думбой.

**350.-**  
200 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подается с кетчупом.

**340.-**  
150 / 30 г



## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

**250.-**  
150 г



## РИС

**250.-**  
150 г

**300.-**  
100.-

- 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

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

# ДЕСЕРТЫ

**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

**380.-**  
120 г



## КЛУБНИКА

**620.-**  
150 г



## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

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

**2 100.-**  
1000 г



**АНАНАС**  
**620.-**  
300 г



## РАЙХОНА

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

**810.-**  
310 / 50 г



**ВИНОГРАД**  
**520.-**  
300 г







### ЛИМОННЫЙ ПАЙ С МЕРЕНГОЙ

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

510.—  
175 г



### НАПОЛЕОН

Торт из слоёного теста, заварной крем.

520.—  
180 г



### СОРБЕТ

Малина-клубника.

230.—  
50 г

### МОРОЖЕНОЕ

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

230.—  
50 г



### МИЛЬФЕЙ ВАНИЛЬНЫЙ

Слоёный десерт с ванильным кремом, натуральная ваниль.

520.—  
200 г



### МЕДОВИК

Торт из медовых коржей, сливочный крем.

480.—  
120 г

### ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Бисквит, какао, бельгийский шоколад, ванильный крем.

480.—  
120 / 30 г

### ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ С МАЛИНОЙ

Шоколадно-карамельный тарт, свежая малина.

570.—  
130 г

### ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом.

510.—  
130 г

### ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

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

520.—  
165 г

### ТОРТ ШОКОЛАД-МАНГО

Шоколадный мусс, крем манго-маракуйя, шоколадный бисквит.

510.—  
120 г

### ВАРЕНЬЕ в ассортименте

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

МЁД  
220.—  
100 г

### ПИРОЖНОЕ KISS

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

480.—  
90 г



# Банкетный Бюджет



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.



