



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 проводжали 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

Timur on Sky

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.

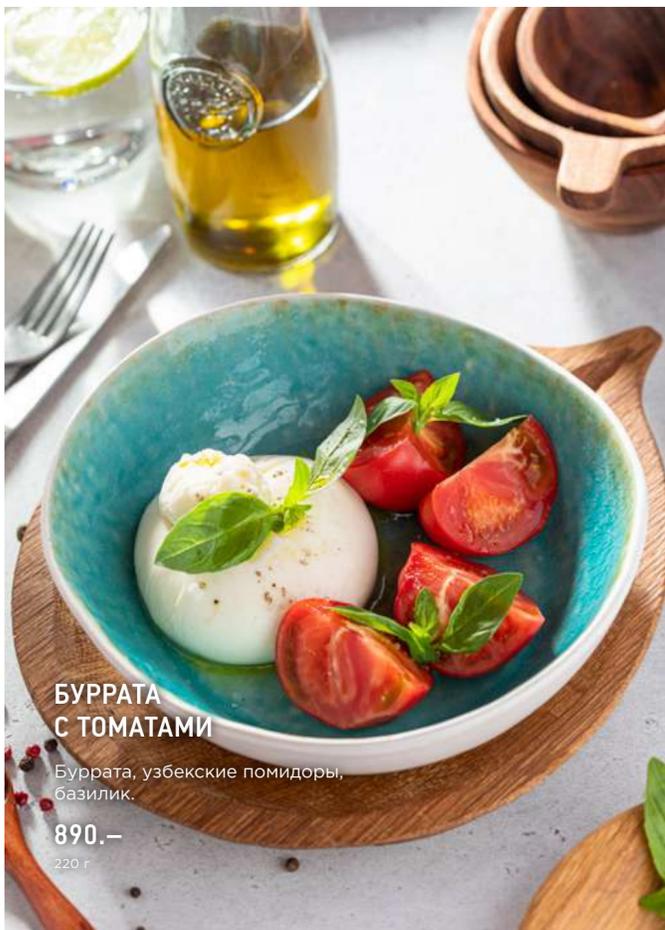
580.-  
210 г



ТАШКЕНТ

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

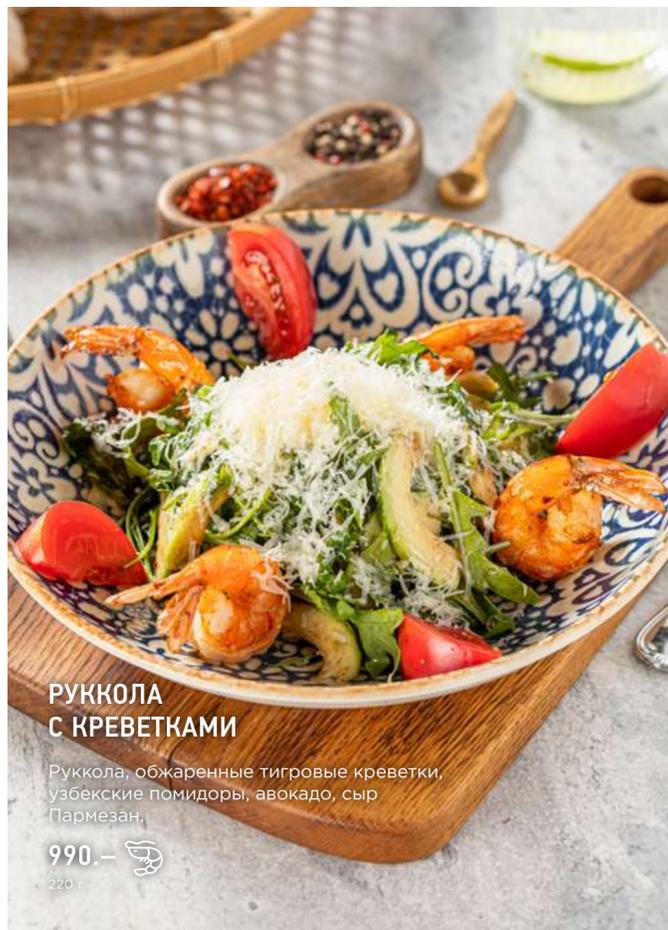
570.- 
170 г



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



ЙОГА

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

350.-

170 г

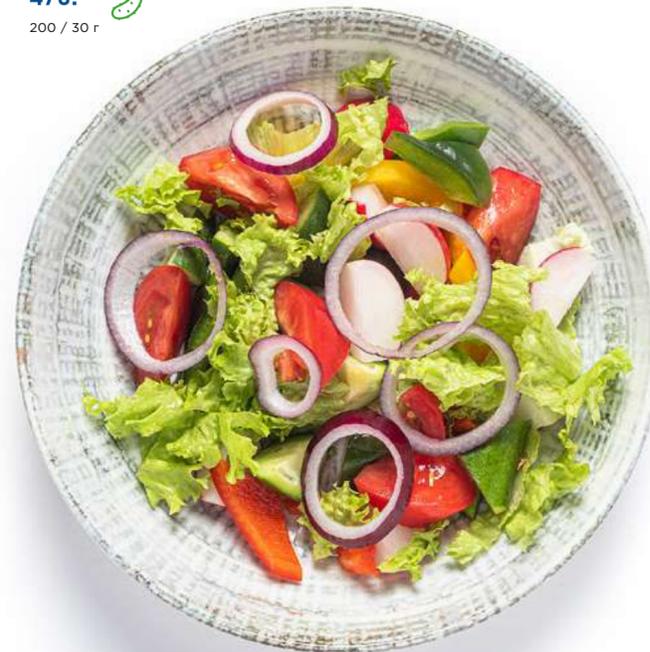


ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

470.- 

200 / 30 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

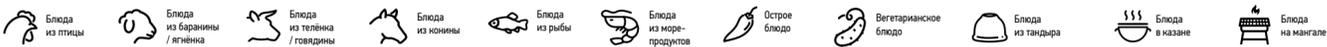


РУССКИЙ

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

470.-

300 г



ХОЛОДНОЕ 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. Подаётся с горчицей.

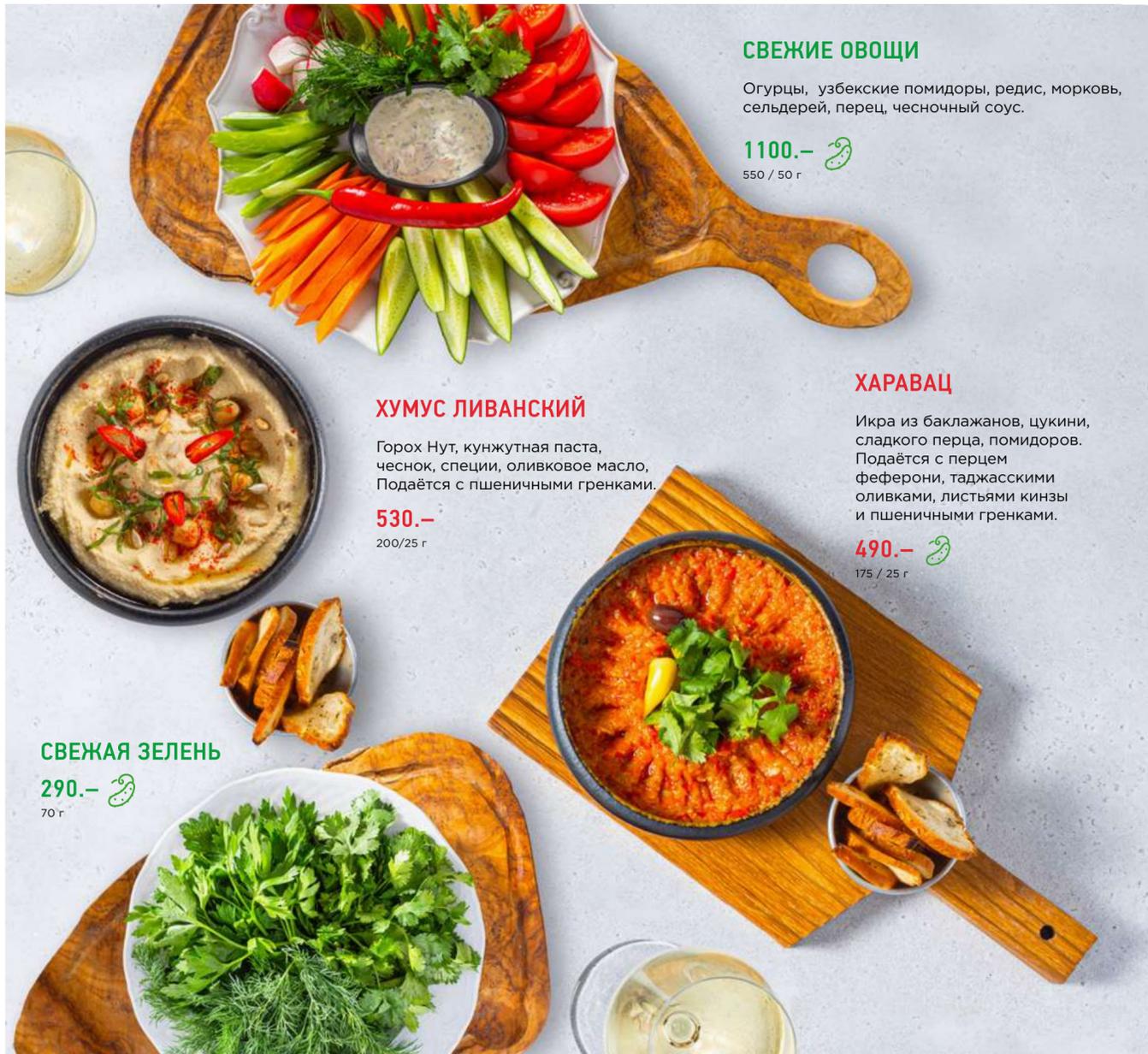
630.- 
100 / 10 г

КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

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

630.- 
100 / 10 г





СВЕЖИЕ ОВОЩИ

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

1100.—
550 / 50 г

ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

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

530.—
200/25 г

ХАРАВАЦ

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

490.—
175 / 25 г

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

290.—
70 г



СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

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

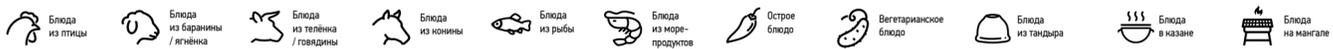
470.—
70 / 150 / 20 г



ГУАКАМОЛЕ И КРАСНАЯ САЛЬСА

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

670.—
185 / 40 / 20 г



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



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

350.—
130 / 30 г

КУТАБ С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

350.—
130 / 30 г

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

350.—
130 / 30 г

КУТАБ С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

350.—
130 / 30 г



**МИНИ-ХАЧАПУРИ
ПО-БУХАРСКИ**

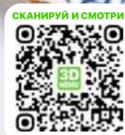
Из слоёного теста,
сыр Сулугуни,
перепелиное яйцо,
тыквенные семечки.

310.-
1*120 г



**САМСА
С БАРАНИНОЙ /
КУРИЦЕЙ**

290 / 270.-
1*100 г



**ЛЕПЁШКА
ТАНДЫРНАЯ**

130.-
1*150 г

PIZZA



ПЕПЕРОНИ

Колбаски пеперони, томатный соус, Моцарелла.

790.-
330 г



4 СЫРА

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

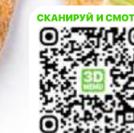
830.-
320 г



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. Подается с аджикой.

590.- 
350 / 20 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ



ШУРПА

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

770.- 
350 г

ХАРЧО

С телятиной.

570.- 
350 г

БОРЩ

С телятиной. Подается со сметаной.

520.- 
300 / 30 г

ТОВУК ШУРПА

Тонкая лапша с цыпленком, морковью.

450.- 
300 г

НА ШАШЛЫК УРАЖ

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



Блюда из птицы



Блюда из баранины / агнаны



Блюда из телятины / говядины



Блюда из конины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандира



Блюда в казане



Блюда на мангале

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

15 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 ягненка. Маринованный лук, запечённый перец, зелень, гранат.

3 950.-   
670 / 50 г

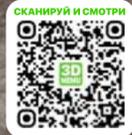


На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

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



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. 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 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г **1 150.-**



КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ

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

290 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г **980.-**



ЦЫПЛЁНОК 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. Подается с мини-салатом из помидоров, огурцов и кинзы.

690.- 
300 / 65 г

Казы-по узбекски 50 г 300.-

Маринованный лук 20 г 70.-

Жареный чеснок 30 г 100.-

Долма 50 г 300.-

Трапак 20 г 100.-

Перец 20 г 100.-

ДОЛМА

Рубленый ягненок и рис в виноградных листьях. Подается 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

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 *

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

150 / 150 / 20 г 1 550.- 



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягнёнка



Блюда из теляны / говядины



Блюда из конины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандыра



Блюда в казане



Блюда на мангале

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

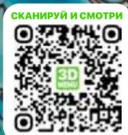
На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

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 плиты



Блюдо
из баранины
/ лугеники



Блюдо
из телятины
/ говядины



Блюдо
из баранины



Блюдо
из рыбы



Блюдо
из телятины
/ говядины
/ продуктов



Острое
блюдо



Вегетарианское
блюдо



Блюдо
из таандар



Блюдо
в казане



Блюдо
на мангале

СИБАС И ДОРАДО

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР: НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ

ДОРАДО

На гриле или на пару с лимоном и соусом Песто.

480.-
за 100 г

СИБАС

На гриле или на пару с лимоном и соусом Песто.

480.-
за 100 г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Картофель черри с обжаренным чесноком, солью и думбой.

350.-
200 г

ОВОЩИ ГРИЛЬ

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

780.-
400 / 50 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подается с кетчупом.

340.-
150 / 30 г

РИС

250.-
150 г

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

250.-
150 г

©oycebi 100.-

- Чесночный
- Дзадзики
- Чили Гарлик
- Аджика узбекская

- 50 г
- 50 г
- 30 г
- 30 г
- Тайский
- Барбекю
- Мацони
- Сацебели

- 30 г
- 50 г
- 50 г
- 50 г
- Сырный
- Томатный
- Песто
- Наршараб

- 30 г
- 50 г
- 30 г
- 30 г

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

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

МЕДОВИК

Торт из медовых коржей, сливочный крем.

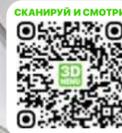
480.—
120 г



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 ШОКОЛАД-МАНГО

Шоколадный мусс, крем манго-маракуйя, шоколадный бисквит.

510.—
120 г



ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

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

520.—
165 г

МЁД
220.—
100 г



ВАРЕНЬЕ в ассортименте

220.—
100 г

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

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

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.—



