



de
ЧАЙХАНА
Хулики
МЕНЮ
- восточная кухня -





ЧАЙХАНА Химки

СЧИТАЕТСЯ, ЧТО ГОСТЬ, ПОБЫВАВШИЙ В ЧАЙХАНА ХИМКИ И НЕ ОТВЕДАВШИЙ НАСТОЯЩЕГО УЗБЕКСКОГО ПЛОВА, НЕ ПОЗНАЛ СУТИ УЗБЕКСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ГОСТЕПРИИМСТВА. ВОЗМОЖНО, ЕГО ЕЩЕ ЗДЕСЬ ПРОСТО НЕ БЫЛО.

Чайхана Химки может похвастаться своим уникальным рецептом приготовления плова. Но мало кто знает об истории возникновения плова в Узбекистане.

Существует древняя легенда о происхождении слова «Палов ОШ», которая связана с именем великого Авиценны. На самом деле ПАЛОВ ОШ – это аббревиатура, состоящая из заглавных букв ингредиентов блюда: П – Пиез – лук, А – аез – морковь, Л – лахм – мясо, О – олио – масло, В – вет – соль.

Однажды сын бухарского правителя встретил красивую юную девушку из небогатой семьи. Из-за классового неравенства, их брак был невозможен. Страдающий от несчастной любви принц, ослабевает и теряет интерес к жизни и еде. Тогда его отец приглашает знаменитого целителя – Абу Али ибн Сину (Авиценну) и просит его выяснить причину этого недуга и вылечить юного наследника. После осмотра, ибн Сина понимает, что причиной болезни юноши была несчастная любовь. Ибн Сина говорит правителю, есть 2 варианта вернуть к жизни его сына: первое – поженить молодых или второе – накормить его одним очень сытным снадобьем под названием «Палов ош», из семи ингредиентов. Накормив принца этим блюдом, Авиценна увидел, что его пациент почувствовал неожиданный прилив сил. После этого, Палов ош – стал широко использоваться в народе и превратился из лечебного снадобья в блюдо для широких застолий и торжеств.

Старая восточная поговорка гласит:

«Хорошему плову нужен жаркий огонь, казан с рисом и мясом и... ЛЮБОВЬ!!»



САЛАТЫ

- легкие и сытные -



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

200г / **360Р**

Огурцы, спелые помидоры, перец болгарский, красный лук, заправленные соусом и специями, с сыром фета и маслинами.



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

200г / **480Р**

Обжаренное куриное филе на мангале, салат Романо, помидоры черри, хрустящие гренки, сыр пармезан под соусом Цезарь.



ЗОЛОТЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТЕЛЕНКОМ

/ 155г

480Р

Жареные баклажаны с нежным мясом телянка, чесноком, зеленью и болгарским перцем.



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ПО ВОСТОЧНОМУ

/ 240г

380Р

Восточный салат с отварным говяжьим языком, хрустящим огурцом, тонко порезанным блином из яичного омлета под майонезной заправкой.



ЛАЗАТ

/ 150г

270Р

Свежие огурцы с жареной телятиной и томатами, заправленные соевым соусом с добавлением чеснока и кинзы.



ЦЫПЛЕНОК С ОВОЩАМИ

/ 185г

360Р

Филе цыпленка со свежими овощами, картофелем пай, перепелиным яйцом, заправленный майонезным соусом.





ТАШКЕНТСКИЙ / 220г **270Р**

Отварная телятина с редькой дайкон, хрустящим жареным луком, заправленная майонезным соусом.



АЦИЦИЛА / 200г **380Р**

Отварное филе цыпленка с печёным болгарским перцем, баклажанами и грецкими орехами.



ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ / 200г **270Р**

Классический Оливье из курицы.



САЛАТ 7 ТРАВ / 210г **330Р**

Томаты с авторской заправкой из оливкового масла, сока лайма и смеси 7 трав.



АЗИЯ / 250г **330Р**

Салат из обжаренных баклажанов, свежих ташкентских помидоров и кинзы, заправленный азиатским соусом.



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / 200г **650Р**

Сочные, обжаренные креветки, салат Романо, помидоры черри, хрустящие гренки, сыр пармезан под соусом Цезарь.



ЛЕТНИЕ ОВОЩИ / 300/50г **430Р**

Свежие огурцы и томаты. Подаются со сметанно-чесночным соусом и зеленью.



ЗАКУСКИ

- холодные и горячие -



МЯСНОЕ АССОРТИ

300/20/20г / 990Р

Отварной говяжий язык, куриный рулет, казы отварная и сыровяленая, свекольный хрен, горчица.



СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ / 110/120/40г

330Р

Селедочка собственного посола с лучком и мини-картофелем.



СЕМГА / 100/20г

490Р

Слабосоленая семга с листьями салата и лимоном.



ЧУЧВАРА ПО-ДУНГАНСКИ / 180/30г

390Р

Домашние восточные пельмени, обжаренные во фритюре до золотистой корочки. Подаются со сметанно-чесночным соусом.



БАЖЕ (САЦИВИ) / 250г

380Р

Отварное мясо куриного бедра с заправкой из тёртого грецкого ореха с добавлением аджики, чеснока и кинзы.





АЧАРУЛИ / 250г **270Р**

Филе курицы с томатами, шампиньонами, кинзой, заправленные майонезным соусом в лодочке из теста, запеченной с сыром.



СЫРНЫЕ ШАРИКИ / 150/30г **390Р**

Хрустящие сырные шарики обжаренные во фритюре. Подаются с соусом «Персиковый чили».



СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ НА КЕЦИ / 300г **410Р**

Крупные ломтики сыра сулугуни запеченные с томатами на глиняной сковороде.



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ / 100г **220Р**

Гренки из ржаного хлеба с чесноком.



АДЖАПСАНДАЛИ / 200г **520Р**

Соте из баклажанов, кабачков, томатов, перцев с ароматными специями, чесноком и кинзой.



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ / 110г **220Р**

Гренки из ржаного хлеба с чесноком под сыром пармезан.



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ / 600г / 300г **990Р** **430Р**

Букет из сочных, спелых овощей и зелени. (Помидоры, сельдерей, редис, перец болгарский, огурцы).



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ (НИШОНА) / 160/10г **360Р**

Рулетки из обжаренных баклажанов с начинкой из свежих помидоров, сладкой аджики, зелени и сыра.





ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ /150г **230Р**

Шарики из ореховой пасты со свёклой и зёрнами граната.



ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ /150г **230Р**

Шарики из ореховой пасты с капустой и зёрнами граната.



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА /150г **380Р**

Шарики из ореховой пасты со свежим шпинатом и зёрнами граната.



ЯЗЫК ОТВАРНОЙ /80/20г **360Р**

Нежный, отварной говяжий язык.



КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ /60/20г **320Р**

Сыровяленая татарская колбаса из конины.



ЛОБИО КЛАССИЧЕСКИЙ /200г **340Р**

Красная фасоль с соусом из томлённых томатов с добавлением грецких орехов и кинзы.



ЛОБИО ПО-ГУРИЙСКИ /300/150г **380Р**

Горячий лобио. Подаётся в глиняном горшочке с капустой по-гурийски.



КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ /60/20г **320Р**

Национальный деликатес – домашняя отварная колбаса из конины.



КУРИНЫЙ РУЛЕТ /100г **230Р**

Нежный куриный рулет с курагой, кедровым орехом и сладким перцем.



ДОМАШНИЕ СЫРЫ / 200/50/30г

595Р

Ассорти из домашних сыров с медом.
(Сулугуни, фета, брынза, копченый сулугуни).



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ / 350г

380Р

Огурцы, помидоры бурые и зеленые, капуста по-грузински,
капуста квашенная, красные квашенные огурцы.



**КРАСНЫЕ
КВАШЕННЫЕ
ОГУРЦЫ**

100г/ **180Р**

Фирменные
малосольные
огурцы.



АССОРТИ ПХАЛИ

150г/ **520Р**

Ассорти из 3-х видов пхали:
свёкла, шпинат, капуста.

СУПЫ

- первые блюда -

ТАШКЕНТСКАЯ ШУРПА

300г / 450Р

Нежное мясо ягненка в прозрачном бульоне с овощами и горохом нут.



ЧУЧВАРА ШУРПА

300/30г / 320Р

Пельмени ручной лепки из баранины в мясном бульоне с овощами. Подается со сметаной.



ЛАГМАН УЙГУРСКИЙ / 350/20г

Филе баранины с тонкой домашней лапшой и овощами. Подается с соусом Сай.



490Р ХАРЧО / 300/30г

Суп харчо по кавказскому рецепту с нежной говядиной. Подается со сметаной.

320Р





КУРИНЫЙ / 300г **290Р**

Суп с куриным филе, перепелиным яйцом и домашней лапшой.



СИБИРСКИЙ ГРИБНОЙ / 300/30г **490Р**

Душистый суп из сибирских белых грибов. Подается со сметаной.



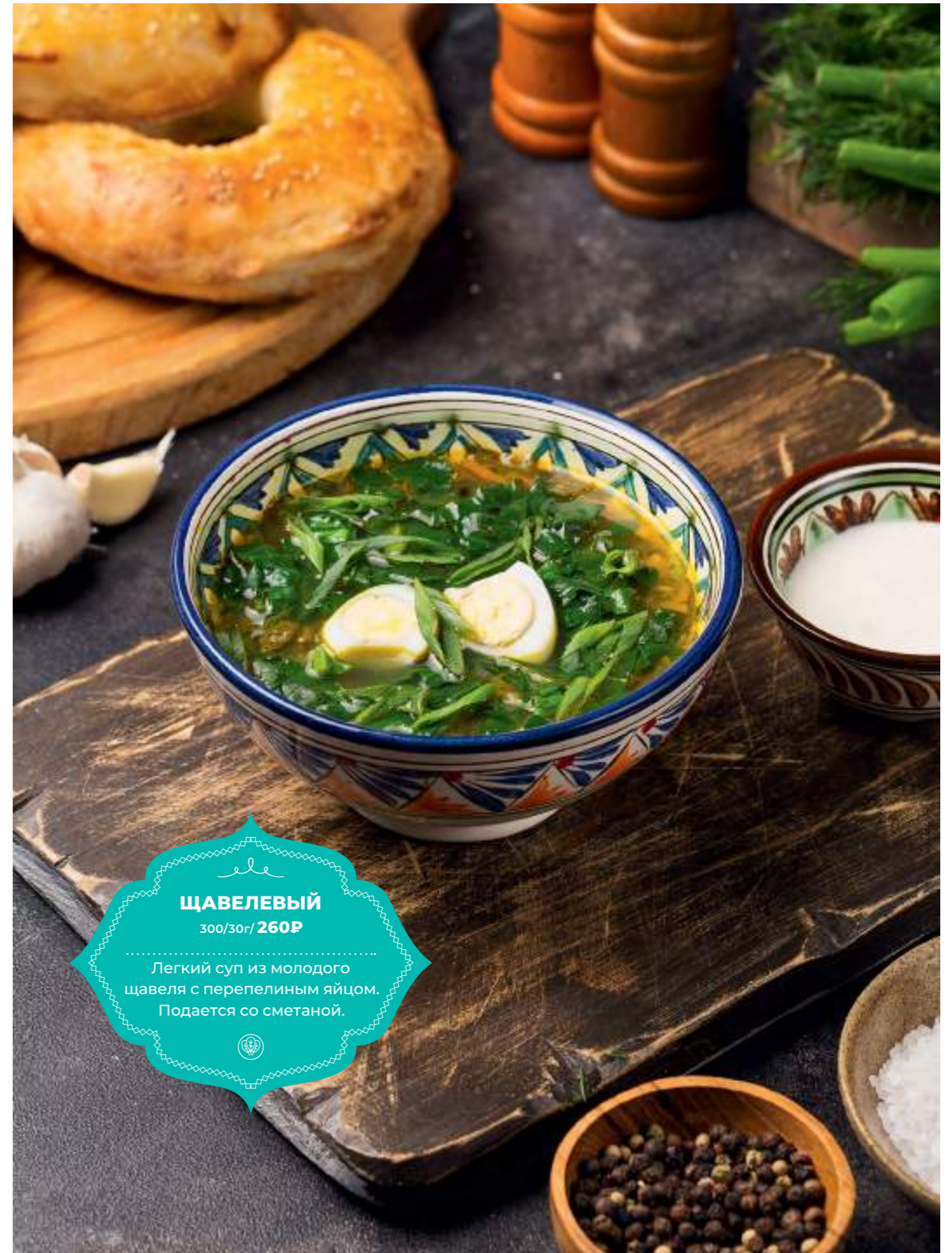
БОРЩ / 310/30г **320Р**

Наваристый борщ с говядиной, приготовленный по классическому рецепту. Подается со сметаной.



РЫБНЫЙ СУП / 300г **590Р**

Суп из 2-х видов рыб: сёмга и судак.



ЩАВЕЛЕВЫЙ

300/30г / **260Р**

Легкий суп из молодого щавеля с перепелиным яйцом. Подается со сметаной.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- узбекские и грузинские -



ФЕРГАНСКИЙ ПЛОВ

300г / 420Р

Фирменный плов из мяса молодого барашка с чесноком, желтой морковью, барбарисом и специями.



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ / 160/30/30г

880Р

Золотистый стейк из семги.

Подается с соевым соусом

(на выбор: на огне, на сковороде или на пару).



СУДАК С МИНИ

КАРТОФЕЛЕМ / 300/120г

620Р

Запечённое филе судака в кляре с томатным соусом и ароматными травами.



ЧАХОХБИЛИ / 280г

350Р

Тушёные бедра цыпленка с овощами, ароматными травами, луком и чесноком.



ЧАШУШУЛИ / 250г

450Р

Тушёная телятина с овощами,

ароматными травами, луком и чесноком.



КОВУРМА ЛАГМАН / 300г

420Р

Обжаренная домашняя лапша с бараниной, овощами и специями.





КАЗАН ДОЛМА / 300/120/30г

420Р

Рубленая баранина в виноградных листьях.
Подается со свежими овощами и чесночным соусом.



ДИМЛЯМА ПО-ЧАЙХАНСКИ / 350г

680Р

Запеченная на глиняной сковороде телятина в томатном соусе с мини-картофелем и помидорами черри.
Подается под хрустящей корочкой из теста.



ЖАРЕХА ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ / 400г

380Р

Жареное куриное филе в соусе барбекю с картофелем, шампиньонами, брокколи, кабачками, луком и зеленью.



ЛЮЛЯ ПО-БАЙСКИ / 280г

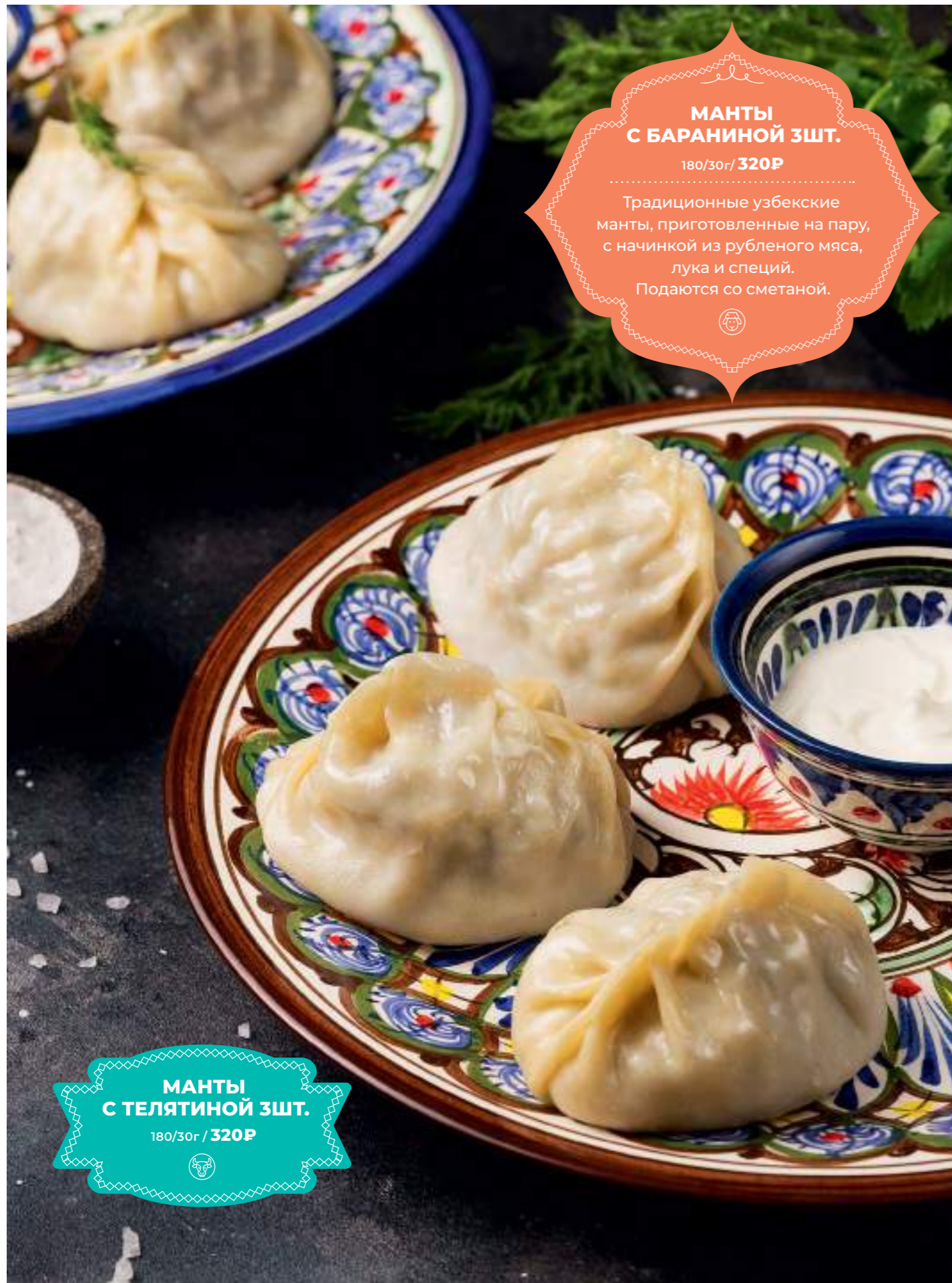
550Р

Люля из телятины с обжаренным луком.
Подается с оригинальным соусом из томатов и свежей зелению.



ШАХ ПЛОВ
300/350г / **980Р**

Фирменный плов из мяса молодого барашка с чесноком, желтой морковью, барбарисом и специями.
Подается под хрустящей корочкой из теста.



**МАНТЫ
С БАРАНИНОЙ 3 ШТ.**

180/30г / 320Р

Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленого мяса, лука и специй.
Подаются со сметаной.



**МАНТЫ
С ТЕЛЯТИНОЙ 3 ШТ.**

180/30г / 320Р



**МАНТЫ
С ЛОСОСЕМ 3 ШТ. / 190/30/20г**

495Р

Сочные манты, приготовленные на пару, с начинкой из лосося и лука.
Подаются со сметаной.



**МАНТЫ
С ТЫКВОЙ 3 ШТ. / 180/30г**

220Р



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА / 280/100/30г

620Р

Цыпленок обжаренный до золотистой корочки.
Подается с соусом Кайла (на выбор: на огне, на сковороде или на пару).



АДЖАХУРИ / 350г

350Р

Жаренный картофель с телятиной, луком, чесноком и пряными травами.
Подается на глиняной сковороде.



**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ
1 ШТ. / 120г**

140Р



**ХИНКАЛИ
С ТЕЛЯТИНОЙ 1 ШТ. / 120г**

110Р

Пряные кавказские хинкали с начинкой из рубленого мяса.



**ХИНКАЛИ
С ОВОЩАМИ 1 ШТ. / 110г**

100Р

Сочные хинкали с начинкой из болгарского перца, баклажанов и томатов.



БЛЮДА НА ОГНЕ

- горячие и сочные -



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ ОТ ШЕФА

205/180/180г / **1750Р**

Кабоб из бараньи, кабоб из телятины, кабоб из курицы, кабоб-овощной микс, рёбрышки по-ташкентски.

Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



КАБОБ КУРИНЫЙ / 80/20/30г

210Р

Сочный шашлык из куриного филе, приготовленный на углях.



Подается с маринованным луком и соусом Кайла.

КАБОБ ИЗ БАРАНИНЫ / 80/20/30г

480Р

Ароматный шашлык из баранины.



Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



КАБОБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / 80/20/30г

480Р

Сочный шашлык из телятины маринованный по восточному рецепту.



Подается с маринованным луком и соусом Кайла.

УЧПАНДЖА / 180/20/30г

695Р

Шашлык из телятины на трех шампурах.



Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



**ЛЮЛЯ КАБОБ
ИЗ КУРИЦЫ / 90/20/30г** **210Р**

Шашлык из рубленой курицы с добавлением ароматных восточных специй. Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



**ЛЮЛЯ КАБОБ
ИЗ БАРАНИНЫ / 90/20/30г** **350Р**

Нежнейший шашлык из рубленой баранины с луком и зеленью. Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



**ЛЮЛЯ КАБОБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ / 90/20/30г** **290Р**

Ароматный шашлык из рубленой говядины, с луком и зеленью. Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



**КАРЕ ЯГНЕНКА
НА УГЛЯХ / 145/20/30г** **650Р**

Сочная корейка ягненка. Подается с маринованным луком и соусом Кайла.



КАБОБ ОВОЩНОЙ МИКС / 170г **260Р**

Шашлык из баклажанов, цукини, болгарского перца, помидоров и лука.



**РЕБРА
ПО-ТАШКЕНТСКИ
(СЕМЕЧКИ) / 80/20/30г** **350Р**

Ребра ягненка, приготовленные на огне. Подаются с маринованным луком и соусом Кайла.



ФОРЕЛЬ МАНГАЛ / 190/25/5г **620Р**

Речная форель, приготовленная на огне. Подается с долькой лимона и пикантным соусом.



**КЮФТА ПО-ГРУЗИНСКИ
С СЫРОМИ И ОВОЩАМИ
НА ГРИЛЕ / 130/170/30г** **860Р**

Рубленая телятина с ароматными травами и сыром. Подается с овощами на гриле и соусом Кайла.

ГАРНИРЫ

- к блюдам на огне -



РИС ТАШКЕНТСКИЙ

100г / 90Р

Отварной
узбекский рис
«лазер».

Рис ташкентский – это пропаренный рис абсолютно белого цвета. Не увеличивается в размерах при варке и не крошится.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150г / 140Р

Картофельная соломка, обжаренная во фритюре.



МИНИ-КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ / 150г

110Р

Молодой мини-картофель.

Подается с зеленью и сливочным маслом.



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ / 170г 135Р

Картофельные дольки, обжаренные во фритюре.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / 150г 110Р

Отварной картофель, протёртый в пюре с добавлением сливочного масла и молока.

СОУСЫ

- добавят остроты -



АДЖИКА
ПО-ГРУЗИНСКИ

АДЖИКА
ПО-УЗБЕКСКИ

НАРШАРАБ

СОУС КАЙЛА

АЧИК-СУ

АДЗИС

СОУС СМЕТАННО-
ЧЕСНОЧНЫЙ

ХРЕН СВЕКОЛЬНЫЙ

ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ



- не острые -

КЕТЧУП

МАЙОНЕЗ

СМЕТАНА

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

СОУС БАРБЕКЮ

СОУС ТАР-ТАР

СОУС ЦЕЗАРЬ

СОЕВЫЙ СОУС

30г / 90Р

ВЫПЕЧКА

- из печи и тандыра -

ХАЧАПУРИ АДЖАПСАНДАЛ

350г / 650Р

Хачапури из сдобного теста с сыром, яйцом, сливочным маслом и овощным соте.



ДОМАШНЯЯ ЛЕПЕШКА / 130г

80Р

Пышная воздушная лепешка из тандыра.



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА / 130/130/30г

130Р

Пышная воздушная лепешка из тандыра и лепёшка шоти.

Подаётся с соусом Кайла.



САМСА С ТЕЛЯТИНОЙ / 120г

165Р

Сочная самса из телятины, курдючным жиром и специями.



САМСА С БАРАНИНОЙ / 120г

165Р

Сочная самса с мясом баранины, курдючным жиром и специями.





**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ** / 210г

385Р

Хачапури из сдобного теста с сыром, яйцом и сливочным маслом.

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
СО ШПИНАТОМ** / 330г

445Р

Хачапури из сдобного теста с сыром, яйцом, шпинатом и сливочным маслом.



**ХАЧАПУРИ
ПО-ГУРИЙСКИ** / 300г

345Р

Закрыва́тый пирог в форме полумесяца с начинкой из сыра сулугуни и варёного яйца.



**ФИРМЕННЫЙ ЗАКРЫТЫЙ
ПИРОГ С НАЧИНКОЙ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЫРА** / 450г

445Р

**ФИРМЕННЫЙ ЗАКРЫТЫЙ
ПИРОГ С НАЧИНКОЙ
ИЗ ШПИНАТА И СЫРА** / 420г

445Р



САМСА С КУРИЦЕЙ / 120г

165Р

Сочная самса из курицы, курдючным жиром и специями.



САМСА С КАРТОФЕЛЕМ / 120г

100Р

Сочная самса из картофеля, курдючным жиром и специями.



АЧМА С МАЦОНИ / 25/150г

390Р

Отварное тесто, прослоенное тертым сыром сулугуни и запечённое в печи.



ХАЧАПУРИ / 290г
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / 500г

385Р
520Р

Хачапури из сдобного теста с сыром и сливочным маслом.



ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ / 200г 250Р

Сочный чебурек из телятины.



ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ / 200г 250Р

Сочный чебурек из баранины.



ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ / 200г 280Р

Сыр в сдобном тесте, обжаренный на огне.



**КУТАБЫ
С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

100/30г / **240Р**

**КУТАБЫ
С ЗЕЛЕНЬЮ**

100/30г / **240Р**

КУТАБЫ МЯСНЫЕ

100/30г / **240Р**

КУТАБЫ С СЫРОМ

100/30г / **240Р**



Лепешка из тонкого пресного теста с начинкой на выбор. Подается с мацони.



ПИЦЦА МАРГАРИТА / 470г 450Р

Ароматная пицца с томатным соусом, бакинскими помидорами и свежим базиликом.



ПИЦЦА БОЛОНЬЕЗЕ / 490г 450Р

Мясная пицца из фарша баранины и телятины, с томатным соусом, болгарским перцем и сыром моцарелла.



ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА / 595г 570Р

Четыре вида сыра: моцарелла, чеддер, дорблю и пармезан.



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ / 400г 490Р

Классическая пицца с колбасой пепперони и перцем чили, на томатном соусе под сыром моцарелла.



**ВОСТОЧНЫЕ
СЛАДОСТИ**

900г / 1690₽

Пахлава, орешки Наргиз,
хворост, чак-чак, мильфей,
медовик, наполеон
и виноград.

ДЕСЕРТЫ

- узбекские и классические -



ПАХЛАВА / 130г

260₽

Традиционный восточный десерт из слоеного теста с медом и орехами.



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ / 130/50г

290₽

Руллет из тонкого теста с яблоками, белым изюмом и корицей.
Подается с ванильным мороженым.



ОРЕШКИ НАРГИЗ / 75/10г

195₽

Домашние «орешки» из песочного теста со сгущенкой и грецким орехом.
Подается со взбитыми сливками.



ТИРАМИСУ / 200г

390₽

Итальянская классика из печенья савоярди, сыром маскарпоне и сливками.



ЧАК-ЧАК /100г **195Р**

Воздушные хлопья теста с медовым сиропом.



МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ /50г **110Р**

Клубничное, ванильное, шоколадное.



МИЛЬФЕЙ /170г **480Р**

Слоеное пирожное с кремом маскарпоне и клубникой.



ФРУКТОВОЕ АССОРТИ /1200г **990Р**

Апельсины, мандарины, грейпфрут, киви, яблоки, груши, виноград, ананас.



ХВОРОСТ /110г **195Р**

Тонкие полоски теста, обжаренные во фритюре, посыпанные сахарной пудрой.



ВАРЕНЬЕ /90г **195Р**

Айва, грецкий орех, инжир, кизил, белая черешня.



НАПОЛЕОН /150г **320Р**

Воздушные коржи теста, прослоенные нежным сливочным кремом, присыпанные песочной стружкой и сахарной пудрой.



МЕДОВИК С БРУСНИКОЙ /120г **290Р**

Классический десерт из тонких коржей медового теста с прослойкой из нежного крема с добавлением ягод брусники.

НАПИТКИ

- холодные и горячие -

БОДРЯЩИЙ КОФЕ

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ подается с пахлавой	100 мл/65 г	250P
ЭСПРЕССО	50 мл/	95P
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	100 мл/	165P
АМЕРИКАНО	100 мл/	100P
ДВОЙНОЙ АМЕРИКАНО	200 мл/	175P
КАПУЧИНО	150 мл/	165P
ЛАТТЕ	200 мл/	195P
КОФЕ РАФ	200 мл/	195P
ДОБАВКИ К КОФЕ: молоко, сироп, сливки	50 мл/	50P

АРОМАТНЫЙ ЧАЙ

КИТАЙСКАЯ СЕНЧА	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЗЕЛЕНый С ЖАСМИНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
АССАМ ЧЕРНЫЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЭРЛ ГРЕЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ПУЭР	450 мл/	270P
	1000 мл/	530P
	1750 мл/	780P
ЗЕЛЕНый ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P



ЧАРНЫЙ ЧАЙ С ЧЕБРЕЦОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
АЛЬПИЙСКИ СБОР	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
СБОР АЛТАЯ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ФРУКТОВЫЙ СБОР ЛЕСНАЯ ЯГОДА	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ТАШКЕНТСКИЙ ЗЕЛЕНый С ЛИМОНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
САМАРКАНДСКИЙ ЧЕРНЫЙ С ЛИМОНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ХИВИНСКИЙ ЧЕРНЫЙ С АПЕЛЬСИНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
БУХАРСКИЙ ЗЕЛЕНый С АПЕЛЬСИНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ ЗЕЛЕНый	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P

ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ ЧЕРНЫЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ОБЛЕПИХОВО-МЯТНЫЙ ЗЕЛЕНый	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ОБЛЕПИХОВО-МЯТНЫЙ ЧЕРНЫЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЧЕРНЫЙ С МАЛИНОЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЗЕЛЕНый С МАЛИНОЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЧЕРНЫЙ С УЗБЕКСКИМ ЛИМОНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЗЕЛЕНый С УЗБЕКСКИМ ЛИМОНОМ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЧЕРНЫЙ С КЛЮКВОЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P
ЗЕЛЕНый С КЛЮКВОЙ	450 мл/	245P
	1000 мл/	470P
	1750 мл/	695P

ВОДА:		
БОРЖОМИ	500 мл/	295P
КОКА-КОЛА, ФАНТА, ШВЕПС, ТОНИК	250 мл/	170P
МОРС БРУСНИЧНЫЙ	200 мл/	105P
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 мл/	105P
СТОЛОВАЯ ВОДА	330 мл/	120P
СТОЛОВАЯ ВОДА	700 мл/	160P
СОКИ:		
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл/	80P
ВИШНЕВЫЙ	200 мл/	80P
ТОМАТНЫЙ	200 мл/	80P
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл/	80P
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл/	120P
ПЕРСИКОВЫЙ	200 мл/	80P
АНАНАСОВЫЙ	200 мл/	80P
ФРЕШИ:		
АНАНАСОВЫЙ	200 мл/	400P
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл/	270P
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл/	270P
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл/	295P
МОРКОВНЫЙ	200 мл/	250P
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ	200 мл/	250P
ЛИМОННЫЙ	200 мл/	300P



КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ ТАРХУН ОБЛЕПИХОВО-МЯТНЫЙ БАРБАРИС МАЛИНОВЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ГРУШЕВЫЙ	300 мл /	195P
	1000 мл /	495P
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	300 мл /	245P
	1000 мл /	595P



ch ai ha n a.himki
www.ilovechaihana.ru