



**Чабрец**  
ЧАЙХАНА

# Закуски

## STARTERS





Узбекские томаты


Uzbek tomatoes

100 г 430

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





Баклажан с гранатовым соусом, вялеными томатами и брынзой

180 г 470

Eggplant with pomegranate sauce, sun-dried tomatoes and cheese brynza



Домашнее сало

50/40/15 г 450

Homestyle Lard

Ароматное свиное сало, маринованное в ароматных специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом





**Чим чи**

Kimchi salad

140 г 290

Пикантная закуска из китайской капусты, моркови и болгарского перца, маринованных в острых специях



**Ассорти из солений**

230 г 590

Assorted pickles.

Salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук



**Оливки** Olives

100 г 390

**Вяленые томаты** Dried tomatoes

90 г 490

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту  
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products





## Тартар из тунца

180 г 740

Tuna tartare

Нарезанные равными кусочками тунец и авокадо в сочетании с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и гренками из чабатты



## Лобио «Лебия Харкалия»

180/50 г 430

Lobio «Lebia Harkalia»

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой





### Ростбиф с аджикой

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

90/30 г 680

### Казы узбекская

Uzbek «kazy» (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

70/20 г 580

### Буженина с хреном

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

80/50 г 450

### Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей на выбор

80/30 г 590

### Фаршированный куриный рулет с хреном

Stuffed Chicken Roll with Horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов

80/30 г 480





**Паштет из куриной печени с луком конфи**

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 390



**Икра из запечённых на мангале баклажанов**

Grilled eggplants spread

130/40 г 480



**Ассорти из мясных закусок**

Assorted meat platter.

Uzbek Kazy, Roast Beef, Boiled Pork, Stuffed Chicken Roll, Boiled Beef Tongue, Pickled Cucumbers and Horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, маринованные огурцы и столовый хрен

200/30 г 1180





### Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian Cheese Served

На компанию on a Platter for 4-5 people 480/45/40 г 1150 На одного For one person 240/20/20 г 590



### Сырное микс-ассорти с виноградом

230/120 г 1250

Mixed cheeses platter with grape.

Sulguni, Mozzarella Fior di latte, smoked Sulguni, Imeretian, Grana Padano, Chechil

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, моцарелла, моцарелла фиор ди латте, чечил, грана падано и имеретинский сыр с виноградом, малиновым вареньем и мёдом





## Рыбное плато

160/80 г 1250

Fish platter.

Low-salt salmon, fried eel, Oil fish, cold smoked tuna, lemon, dill, micro-greens

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы, жареного угря и тунца холодного копчения с гренками из багета



## Жареный сулугуни с малиновым соусом

120/30 г 480

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулугуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



## Лосось слабой соли со сметанным соусом

70/40/20/20 г 790

Low-salt salmon with sour cream sauce

Закуска из лосося слабой соли с зеленью и сметанным соусом





### Ассорти из кавказских сыров с вареньем

160/30 г 650

Caucasian cheeses platter with jam.  
Sulguni, smoked Sulguni, Chechil, Imeretian

Ассорти самых знаменитых кавказских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, чечил и имеретинский сыр с грецкими орехами и вареньем



### Селёдка с картофелем

100/150/30 г 420

Herring with potatoes



### Скумбрия горячего копчения с картофелем

100/150/30 г 490

Hot smoked mackerel with potatoes



# Салаты

## SALADS



### Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов

Uzbek tomato Achik-Chuk salad

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 680



### Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом

Seasonal tomatoes with Yalta onion and spicy oil

Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 460





**Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом**

225 г 670

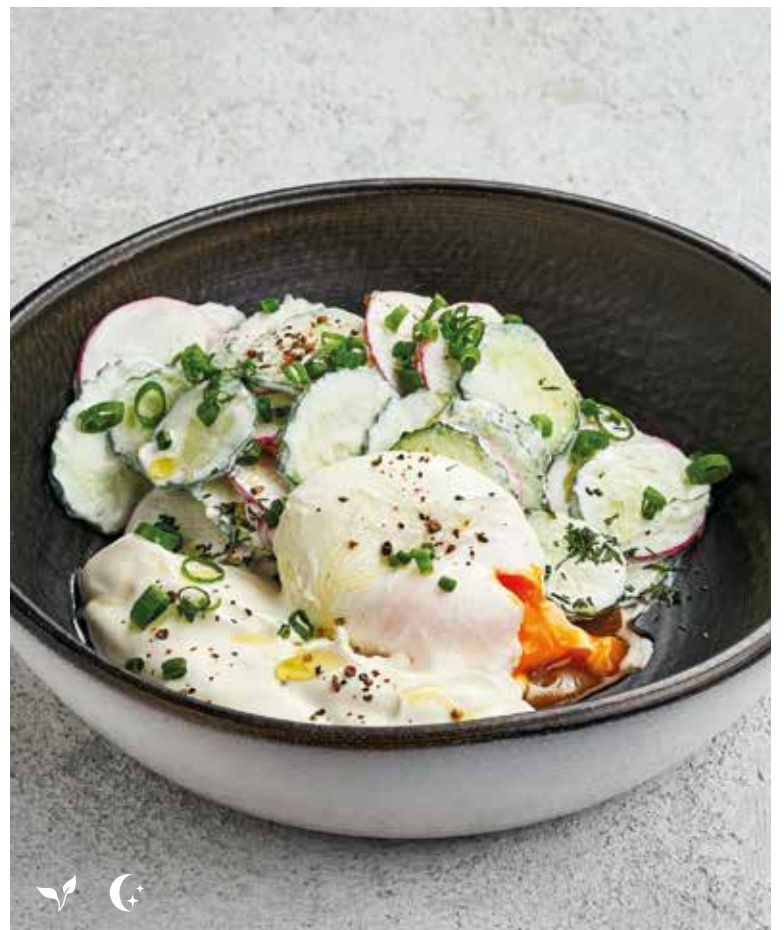
Salad with crispy eggplant, baked pepper and mint sauce



**Страчателла с томатами и лососем слабой соли**

185 г 850

Stracatella with tomatoes and lightly salted salmon



**Летний салат**

250 г 450

Summer salad

Салат из свежих хрустящих овощей, заправленных сметаной и трюфельным маслом, с яйцом пашот





### Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 730

**Eel and sweet Japanese omelet salad**

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



### Салат «Яхна-Тил»

210 г 580

**«Yakhna-Til» salad (with beef tongue)**

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и домашним чесночным майонезом



### Салат «Ташкент»

205 г 590

**«Tashkent» salad (with boiled beef)**

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри





**Салат «Цезарь» с куриной грудкой**

240 г 690

Chicken Caesar salad

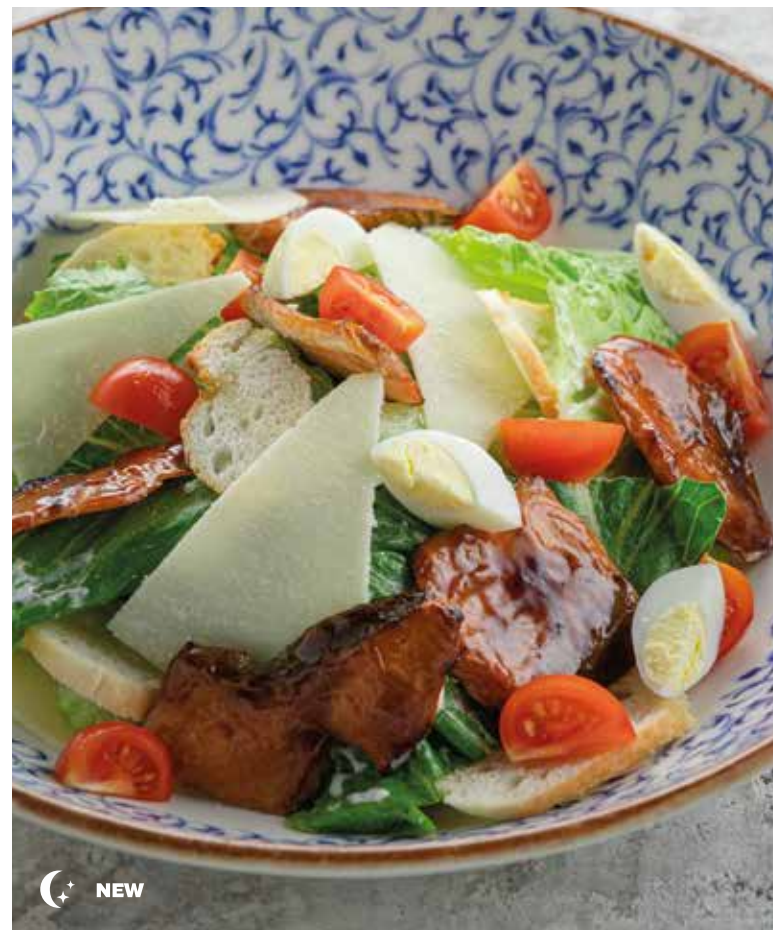
Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



**Салат «Цезарь» с креветками**

240 г 840

Tiger Shrimp Caesar salad



**Салат «Цезарь» с лососем горячего копчения**

230 г 890

Hot Smoked Salmon Caesar Salad





### Салат «Семург» с ростбифом

230 г 690

«Simurgh» salad (with fried beef)

Узбекский салат с кусочками маринованной и обжаренной говяжьей вырезки, овощами, запечёнными на мангале, маринованным луком, вялеными томатами и гранатовым соусом



### «Оливье» с докторской колбасой и ростбифом

235/30 г 530

Russian salad with bologna and roast beef

Традиционный салат русской кухни из отварных овощей, докторской колбасы, ростбифа и солёных огурцов, заправленных майонезом





**Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки**

210 г 680

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчённая на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в соусе терияки



**Салат «Бахор» с оливковым маслом или сметаной**

170 г 450

«Bahor» salad with olive oil or sour cream

Традиционный узбекский салат из свежих овощей и ароматных специй, заправленный оливковым маслом или сметаной на выбор



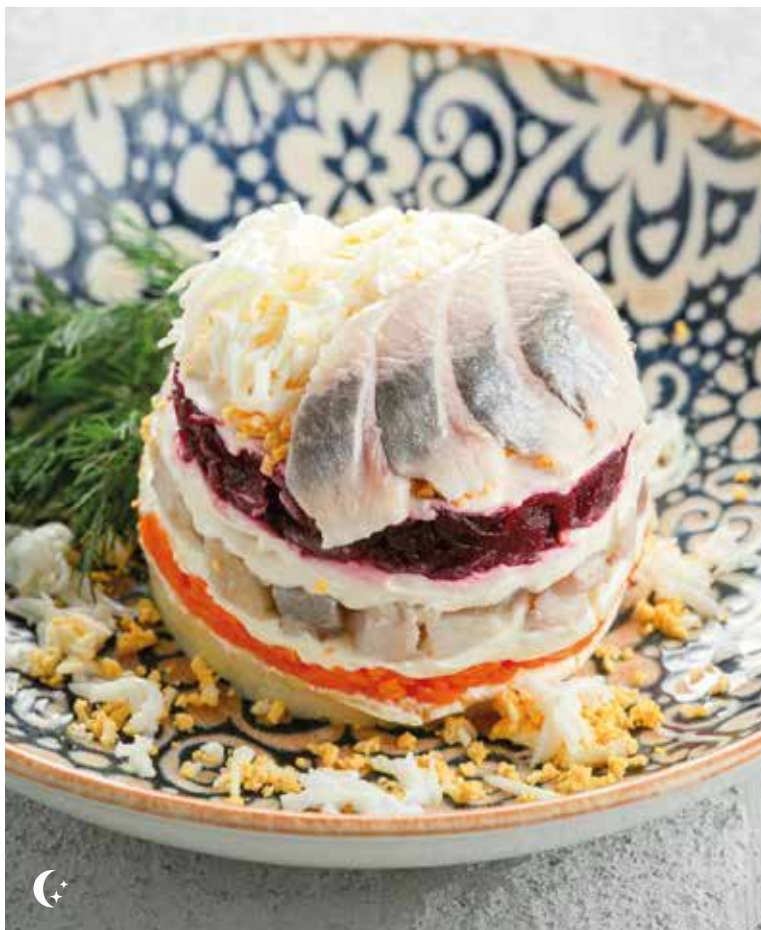


**Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками**

240 г 890

*Steak salad with fried beef and oyster mushrooms*

Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованным и овощами и свежими салатными листьями в медово-горчичном соусе



**Сельдь под шубой**

285 г 450

*Dressed herring*



**Зелёный салат с киви GOLD, огурцами и авокадо хасс в сладком цитрусовом соусе**

230 г 730

*Green salad with kiwi GOLD, cucumbers and hass avocado in sweet citrus sauce*

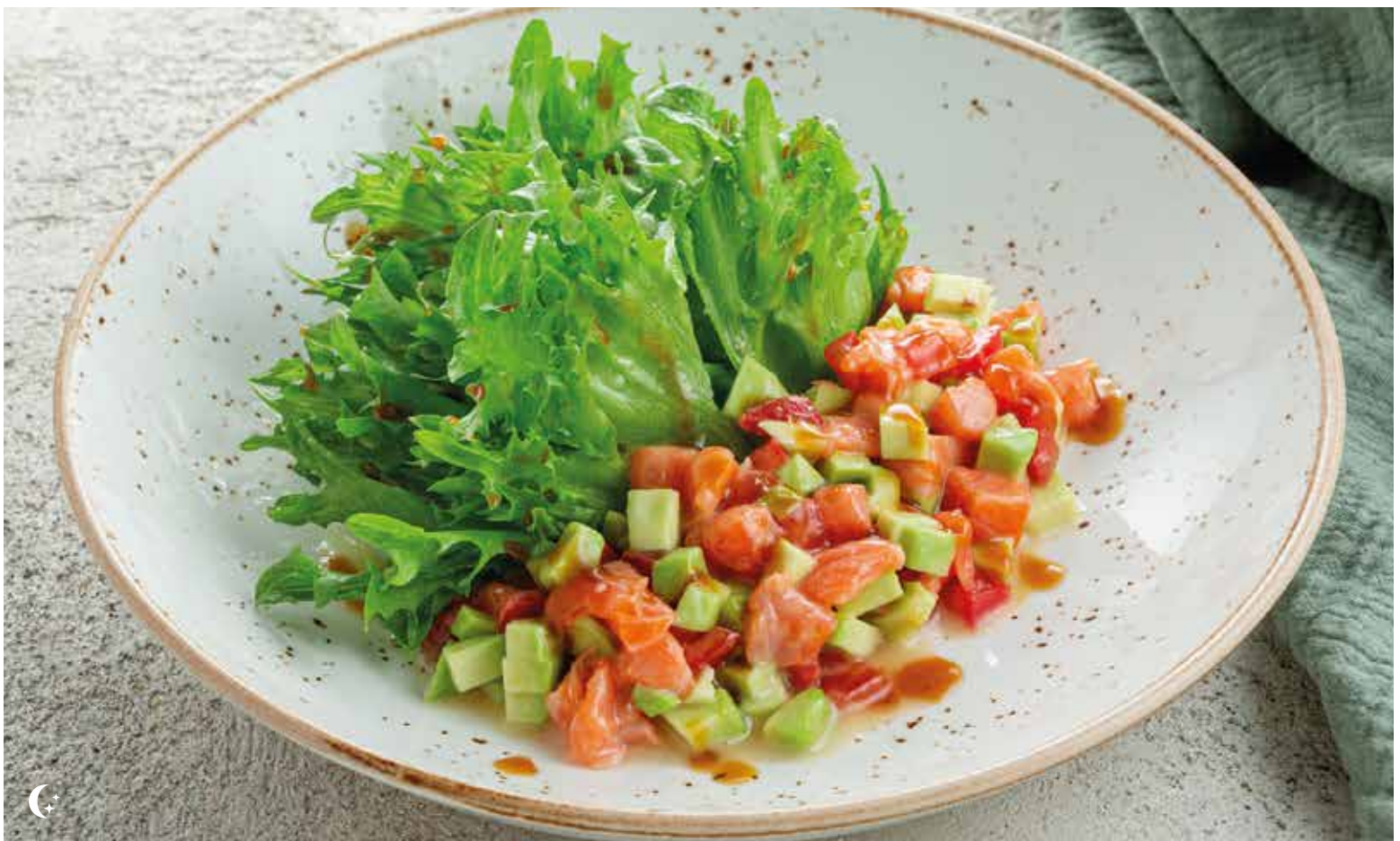




Салат с домашней брынзой

Salad with homemade cheese

180 г 550



Салат с лососем шеф-посола, тунцом и овощной сальсой

Salad with light-salted salmon, tuna and vegetable salsa

200 г 790



# Супы

## SOUPS




### Лажман с мраморной говядиной


Наваристый мясной бульон с мраморной говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой


«Laghman» with beef tenderloin

590 г 790

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





**Сливочный лагман с индейкой**  
Creamy «Laghman» with turkey

360 г 590



**Кук си с мраморной говядиной**  
«Cook si» with marbled beef

500 г 650



**Холодный борщ с говяжьим языком**  
Cold «Borscht» with beef tongue

300 г 580

**Холодный борщ с ростбифом**  
Cold «Borscht» with roast beef

380/30 г 490





## Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

290/30/20/5 г 650

Lamb ribs «Borscht» with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне, с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочком ржаного хлеба и домашним салом



## Харчо

340 г 590

«Kharcho» spicy beef soup

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями





### Чучвара шурпа

260/40 г 530

«Chuchvara Shurpa» (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка со сметаной



### Угра-Ош

300 г 450

«Ugra-Osh» (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



### Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски

340 г 680

Tashkent-style lamb ribs «Shurpa» (lamb soup)

Сытный наваристый мясной бульон с рёбрышками ягнёнка и овощами



### Балык шурпа

300 г 590

«Balyk Shurpa» salmon and cod soup

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами





NEW

### Мисо-суп с тофу

Miso soup with tofu

280 г 320



### Мисо-суп с лососем и рисом

Salmon and rice miso soup

Классический мисо-суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом

330 г 490





NEW

### Том ям с курицей и грибами

Tom Yum with chicken and mushrooms

360/100 г 640



### Том ям с морепродуктами

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками

360/100 г 790





NEW

### Грибная похлёбка с белыми грибами и трюфельным маслом

350 г 550

*Mushroom soup with porcini mushrooms and truffle oil*

Ароматный и наваристый бульон из белых грибов, шампиньонов и вёшенки, с картофелем, зеленью и трюфельным маслом



### Томатный суп с моцареллой

270 г 570

*Tomato soup with Mozzarella*

Густой суп из спелых томатов с молодым сыром моцарелла, соусом песто и кедровыми орешками



# Выпечка

## BAKKERY



### Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini-«khachapuri» (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста  
с сыром сулгуни и яйцом

210 г 490




### Хачапури по-аджарски


Adjarian-style «khachapuri» (pie)


Знаменитая лодочка из дрожжевого теста  
с сыром сулгуни и яйцом

310 г 620

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





### Хачапури «4 сыра»

«Khachapuri» (pie) four cheeses

410 г 790



### Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style «khachapuri» (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 650





### Хачапури с двойным сыром сулгуни

480 г 730

Double sulguni cheese «khachapuri» (pie)

Хачапури по-мегрельски для любителей сыра: сыр внутри и сыр снаружи



### Самса, 1 шт.

«Samsa» (small pie), 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса

### С ягнёнком

With lamb

90 г 290

### С говядиной

With beef

90 г 260

### Самса по-алатски, 1 шт. (от 3 шт.)

«Samsa» with lamb in Alat (small pie), 1 pc (from 3 pcs) / Served with tomato sauce

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой. Подаётся с томатным соусом.

### С ягнёнком

With lamb

35 г 170

### С говядиной

With beef

35 г 150

### Лепёшка из тандыра, 1 шт.

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад

110 г 130





**Мини-чебурек, 2 шт.**

«Cheburek» mini, 2 pcs (deep-fried)

**С сыром** with cheese 100 г 350

**С ягнёнком** with lamb 100 г 390

**С говядиной и свиной** with beef and pork 100 г 380

**Мини-чебурек с вишней и маскарпоне, 2 шт.**

110 г 350

Cherries and mascarpone «cheburek» mini, 2 pcs



**Кутаб**

Qutabs, 1 pc (fried on a dry pan without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

**С ягнёнком** 100/30 г 380

With lamb

**С сыром и зеленью** 

With cheese and greens

100/30 г 350



# Горячее

## HOT DISHES



### Плов «Чайханский» с ягнёнком


Chaikhana pilaf with lamb


Знаменитое блюдо узбекской кухни!  
Мясо молодого ягнёнка, томлённое в чугунном казане  
с рисом, жёлтой морковью, специями и перцем чили

350 г **690**

Добавить  
порцию мяса  
ягнёнка  
50 г 350

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





Добавить  
порцию  
говяжьего  
мяса  
50 г 350

**Плов «Праздничный» с говядиной (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям) 350 г 650**

*Ceremonial pilaf with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)*

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. Нежная говядина томится в чугунном казане вместе с рисом, жёлтой морковью, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом.



**Плов с цыплёнком**

**350 г 580**

*Chicken pilaf*

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, жёлтой морковью, пряными специями и зёрнами граната.





### Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

170/150/20 г 780

Beef Stroganoff from marbled beef with mashed potatoes

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами



### Котлеты куриные с картофельным пюре

120/150/20 г 530

Chicken patties with mashed potato





### Оджахури с картофелем и свиной

Potato and pork Ojakhuri

340 г 790



### Казан-кабоб с ягнёнком на одного

Kazan-kabob with lamb for one person

330 г 980

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля, сервируется с нарезкой из свежих овощей и красным луком





Свинина с баклажанами по-грузински

Pork with eggplants in Georgian style

300 г 650



Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

Served with sour cream

240/40 г 450





**Пельмени домашние отварные (подаются со сметаной)**

250/40 г 540

Homemade boiled meat dumplings with sour cream

Отварные пельмени ручной лепки с начинкой из двух видов мяса, сливочным маслом и сметаной



**Манты с ягнёнком  
(подаются со сметаной)**

190/50 г 690

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из рубленного мяса молодого ягнёнка с ароматными специями

**Манты с лососем и треской  
(подаются со сметаной)**

190/50 г 690

Manti with salmon and cod (served with sour cream)

Сочные, приготовленные на пару манты, с ароматной начинкой из кусочков лосося и трески в специях





**Бешбармак с ягнёнком** 140/80/200/50 г **850**  
**(подаётся с наваристым бульоном)**

«Beshbarmak» with lamb. Meat and dough traditional dish. (Served with broth)

**Бешбармак с говядиной** 140/80/200/50 г **740**  
**(подаётся с наваристым бульоном)**

«Beshbarmak» with beef. Meat and dough traditional dish. (Served with broth)



**Рисовая лапша с курицей и овощами**

Rice noodles with chicken and vegetables

275 г **530**





**Жареная чучвара с ягнёнком (подаётся со сметаной)**

200/40 г 580

Fried lamb «chuchvara» with sour cream

Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной



**Шаверма в лаваше с цыплёнком**

330 г 590

Lavash-wrapped shawarma with chicken





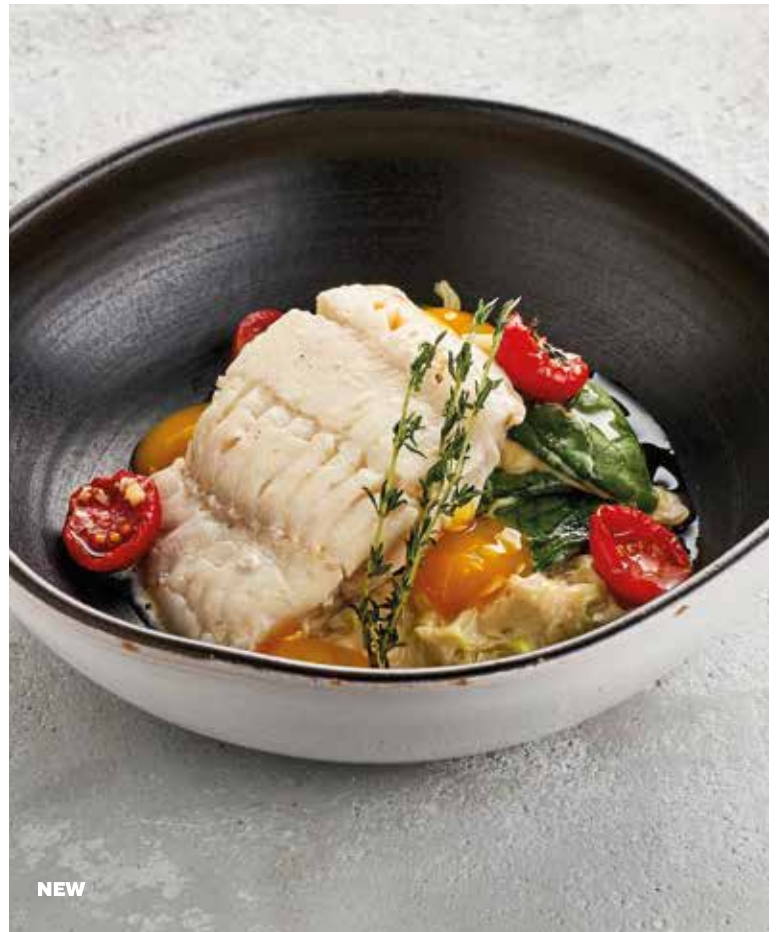
NEW

### Товук сай

Tovuq Sai

Обжаренные в технике стир-фрай куриное филе с болгарским перцем, китайской капустой и стручковой фасолью, с отварным рисом и перцем чили

200/120 г 580



NEW

### Стейк из трески су-вид с припущенным шпинатом

Cod steak sous vide with steamed spinach

290 г 890



NEW

### Куриная грудка су-вид с зелёной гречей, шпинатом и соусом голландез

Chicken breast Sous Vide with green buckwheat, spinach and hollandaise sauce

270 г 790



NEW

### Гош сай с мраморной говядиной

Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом

280/120 г 840



# Мангал

## BBQ




### Скерт стейк с перечным соусом


Skirt steak with pepper sauce


Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка, подаётся с перечным соусом

170/40/5 г 1250

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegetarian**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





### Медальоны из языка с жареным картофелем

120/60/150/15 г 860

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



### Куриная грудка с чесночным соусом

150/40/40 г 590

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом





### Запечённые свиные рёбра

250/40 г 950

**Baked pork ribs with demi-glace sauce**

Предварительно замаринованные в дижонской горчице свиные рёбра, запечённые в медово-горчичном соусе до аппетитной золотистой корочки, подаются с соусом демиглас



### Рёбрышки ягнёнка на мангале

160/40/10 г 1280

**Grilled lamb ribs**

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и сладкого болгарского перца с чили и зеленью





Стейк из лосося  
со сметанным соусом  
(можем приготовить на пару)

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)

130/40/40 г 1350



Дорадо на гриле  
(можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 1190



Кальмар на гриле

Grilled squid

140/30 г 740



# Шашлыки

## KEBABS




### Мангал-ассорти на большую компанию


Assorted grill platter for four persons


Ассорти из шашлыка и люля-кебабов, с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

600/250/180/200/60 г 3480

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





**Шашлык из тунца** ..... 180/30/20/15 г 920

Tuna kebab

**Шашлык треска-лосось-тунец** ..... 180/30/20/15 г 1000

Cod-salmon-tuna kebab

**Шашлык из лосося с луком-пореем** ..... 145/25/15/15/30 г 1450

Salmon kebab with leek

**Люля-кебаб из цыплёнка** ..... 160/25/15/30 г 630

Chicken lyulya kebab

**Люля-кебаб из ягнёнка** ..... 160/25/15/30 г 860

Lamb lyulya kebab

**Люля-кебаб из ягнёнка по-гиздувански** ..... 150/25/15/30 г 860

Lamb lyulya kebab in Gizhduvan style

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе  
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish







**Шашлык из мякоти ягнёнка** ..... 170/25/15/30 г 980 **Шашлык из свиной шеи** ..... 180/25/15/30 г 750  
Boneless lamb kebab with tomato sauce and pita Pork neck kebab with tomato sauce and pita

**Шашлык из куриной грудки** ..... 170/25/15/30 г 650 **Шашлык из куриного бедра** ..... 175/25/15/30 г 650  
Chicken breast kebab with tomato sauce and pita Chicken thigh kebab with tomato sauce and pita

**Шашлык из индейки** ..... 170/25/15/30 г 730 **Шашлык из мраморной говядины** ..... 170/25/15/30 г 1490  
Turkey kebab Marbled beef kebab

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе  
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish



# Блюда на компанию

## SETS FOR COMPANY


### Мясное ассорти на четверых


Meat platter for four persons


Ассорти на компанию из рёбрышек ягнёнка, свиных рёбер и куриных крылышек, глазированных в медово-горчичном соусе, с запечённым картофелем и шампиньонами

750/750 г 3750

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





**Садж из цыплёнка на троих** 490/350/100/80 г 2450 **Садж из говядины на троих** 490/350/100/80 г 3300  
Chicken saj for three persons Beef saj for three persons

**Садж из ягнёнка на троих** 490/350/100/80 г 3500  
Lamb saj for three persons





## ГАРНИРЫ Side dishes

|                    |                 |       |     |
|--------------------|-----------------|-------|-----|
| Жареный картофель  | Fried potatoes  | 150 г | 250 |
| Отварной картофель | Boiled potatoes | 150 г | 220 |
| Рис басмати        | Rice basmati    | 150 г | 240 |
| Картофельное пюре  | Mashed potatoes | 150 г | 250 |



|                    |                     |          |     |
|--------------------|---------------------|----------|-----|
| Овощи гриль        | Grilled vegetables  | 170 г    | 490 |
| Жареные шампиньоны | Grilled champignons | 110 г    | 390 |
| Картофель фри      | French fries        | 170/40 г | 430 |



## СОУСЫ Sauces

|                            |           |      |     |
|----------------------------|-----------|------|-----|
| Аджика                     | Ajika     | 40 г | 220 |
| Наршараб (гранатовый соус) | Narsharab | 40 г | 160 |
| Катык                      | Katyk     | 40 г | 70  |
| Томатный                   | Tomato    | 40 г | 70  |

|               |                  |      |     |
|---------------|------------------|------|-----|
| Сметанный     | Sour cream-based | 40 г | 90  |
| Чесночный     | Garlic           | 40 г | 90  |
| Перечный соус | Pepper sauce     | 40 г | 160 |



# Японское МЕНЮ JAPAN MENU



## САШИМИ SASHIMI

Лосось

Salmon

50/30 г

650

Сашими ассорти


Assorted sashimi


200/235 г


1950

Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь и тигровые креветки на салатных листьях

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





**СУШИ НИГИРИ / ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ** NIGIRI/ SPICY/ BAKED SUSHI

**Лосось** 30/35/35 г 230/240/250  
 Salmon

**Угорь** 30/35/35 г 240/250/260  
 Eel

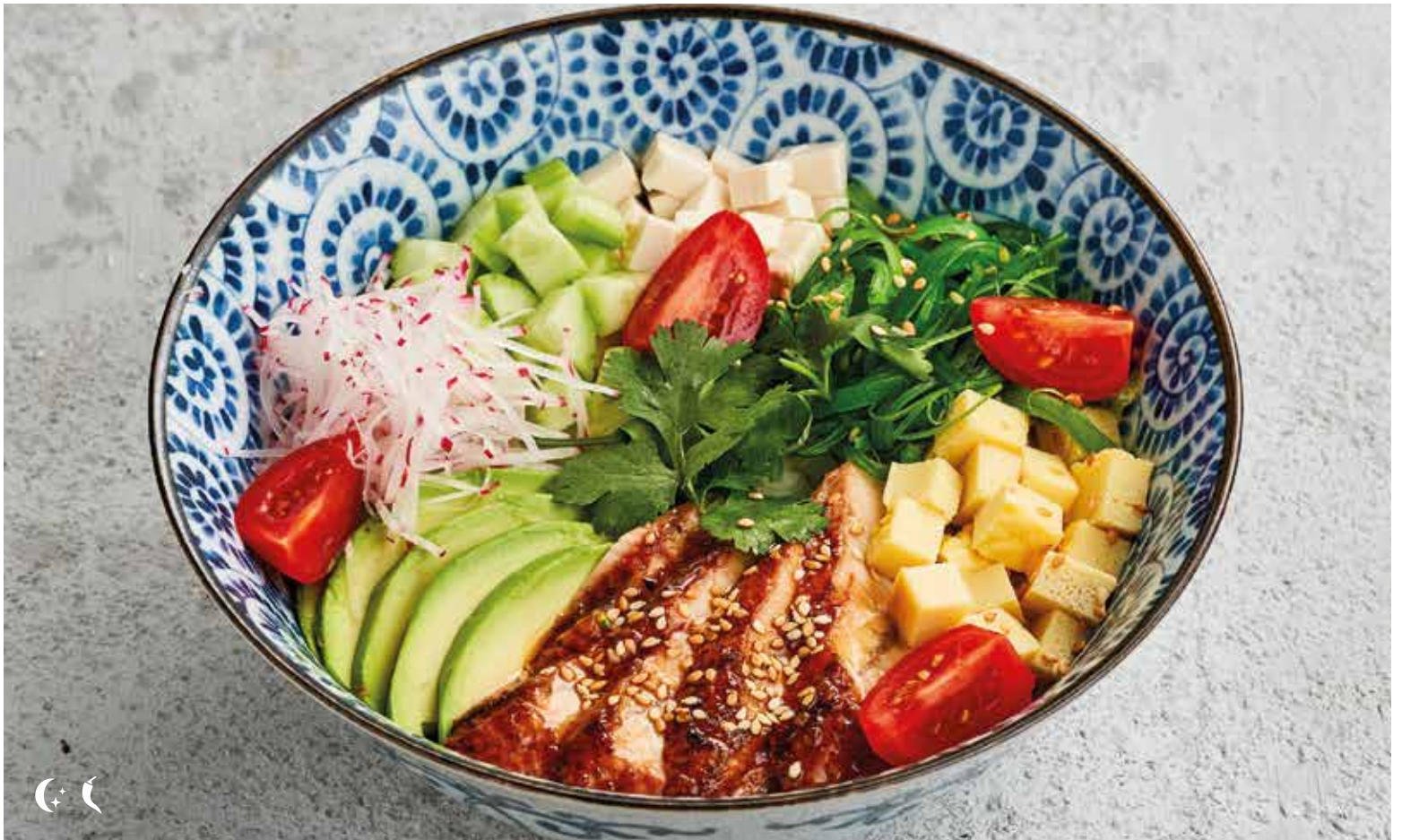
**Тигровая креветка** 30/35/35 г 200/210/220  
 Tiger shrimp

**Морской гребешок** 30/35/35 г 240/250/260  
 Scallop

**Тунец** 35/35 г 190/220  
 Tuna  
 острые / запечённые

**Камчатский краб** 28/30/30 г 340/350/360  
 Kamchatka crab





Поке с лососем

Salmon poke

240 г 690

Поке с тунцом

Tuna poke

250 г 590

Поке с угрём

Eel poke

250 г 740



Гриль-ролл с угрём и японским омлетом

Grilled eel and Japanese omelet roll

185/30 г 750





### Гриль-ролл с лососем

235 г 1100

#### Grilled salmon roll

Тёплый рулет с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра и запечённой шапкой из лосося в спайси соусе



### Гриль-ролл с окунем и креветкой

235 г 590

#### Grilled perch and shrimp roll



### Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

230 г 1250

#### Grilled crab and scallop roll

Сытный рулет с икрой тобико, запечённый на гриле, с начинкой из нежного японского омлета и сливочного сыра и шапкой из мяса камчатского краба и гребешка



### Острый гриль-ролл с мидиями

225 г 630

#### Spicy roll with mussels





**«Филадельфия» с лососем**  
Philadelphia salmon roll

235 г 890



**Опалённая «Филадельфия»  
с трюфельным кремом и икрой  
летучей рыбы**

265 г 1250

Seared Philadelphia with truffle cream and flying fish caviar



**Горячая «Филадельфия»  
с сырным соусом**

Hot Philadelphia roll with cheese sauce

220/30 г 980



**«Филадельфия» с угрём**

Philadelphia eel roll

230 г 890





Татаки «Филадельфия» с фалангой камчатского краба

275 г 1450

Tataki Philadelphia with Kamchatka Crab Phalanx



Татаки-ролл с камчатским крабом и лососем

210/30 г 1200

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab



Ролл с угрём и японским омлетом

215 г 790

Eel and Japanese omelet roll





**Овощной ролл с ореховым соусом** 180/30 г 490  
*Vegetable roll with nuts sauce*



**Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом** 250 г 890  
*Tiger Shrimps and Salmon Roll with Mango Sauce*



**«Калифорния» с камчатским крабом и тобики** 205 г 1200  
*California roll with Kamchatka crab and tobiko*



**Острый ролл с угрём** 185/30 г 640  
*Spicy eel roll*





Ролл с лососем

Salmon roll

Ролл с огурцом

Cucumber roll

105 г 420 Ролл с угрём

Eel roll

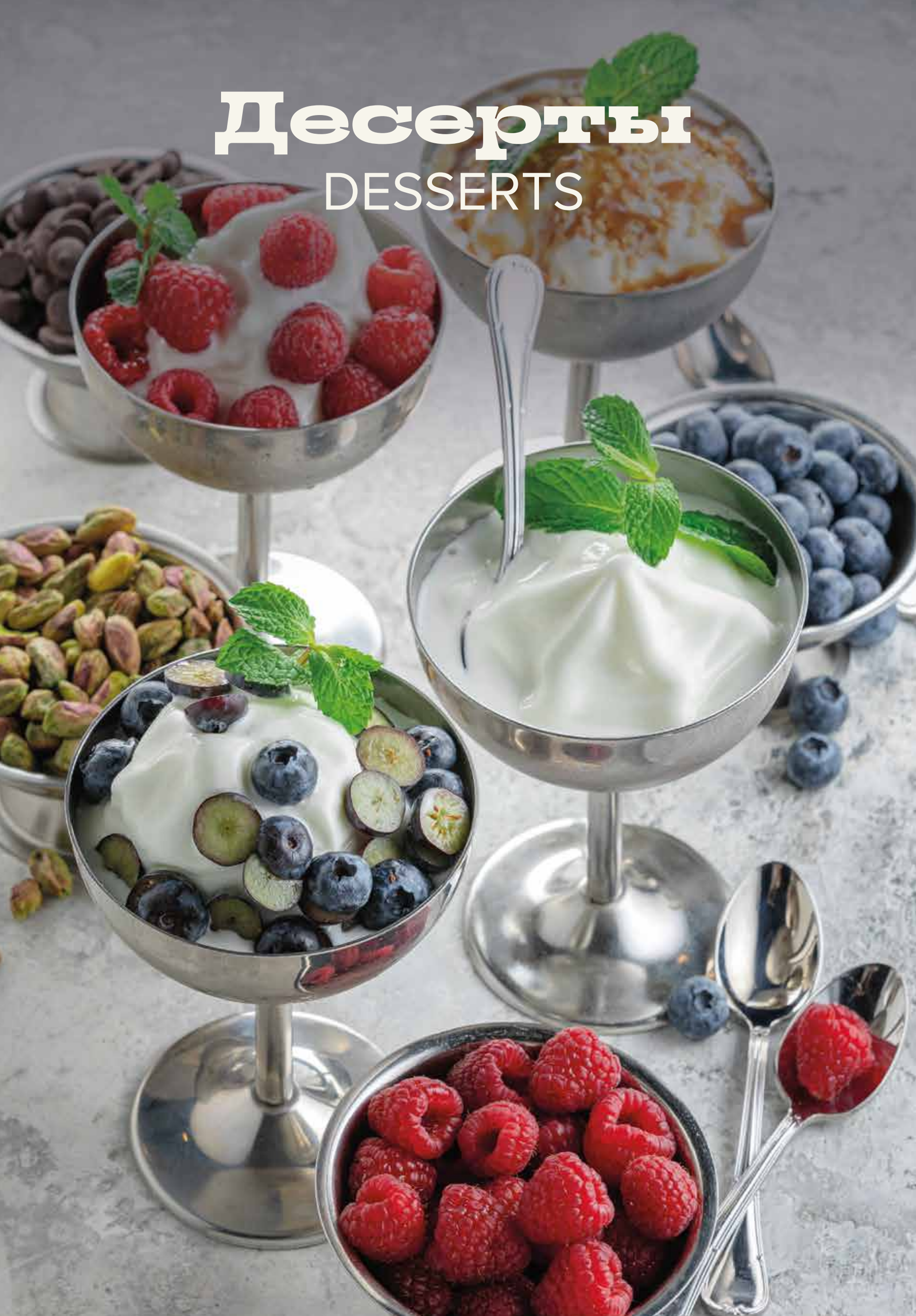
115 г 220

105 г 450



# Десерты

## DESSERTS







## Мягкое мороженое

Soft serve ice cream

В ассортименте



## Сорбет (1 шарик на выбор)

Sorbet (1 scoop, assorted)  
(lime, blackcurrant)

Лайм, чёрная смородина

80 г 240



## Мильфей с ягодами и ванильным кремом

Mille-feuille with berries and vanilla cream

Изысканный десерт французской кухни из лепестков рассыпчатого слоёного теста с ванильным кремом и свежими ягодами

210 г 640





**Сметанник с черничным вареньем** 155 г 420

*Smetannik (sour cream cake) with blueberry jam*

Нежный десерт из сметанного крема, воздушного бисквита и черничного варенья



**Миндальный бисквит с ягодами и кокосовым кремом** 215 г 490

*Almond cake with berries and coconut cream*

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кокосовым кремом, кокосовой стружкой и малиной



**Домашние блинчики с вареньем, 3 шт.** 180/40/40 г 580

*Homemade pancakes with jam, 3 pcs*

Нежные блинчики с ягодным вареньем и сметаной



**Турецкая пахлава с шариком мороженого** 170 г 690

*Turkish baklava with a scoop of ice cream*





Баскский чизкейк  
Basque Burnt Cheesecake

160 г 520



Шоколадный фондан  
с ванильным мороженым  
Chocolate fondant with vanilla ice cream

140/50 г 590



Вафельная трубочка  
с кремом из варёной сгущёнки  
Wafer rolls filled with boiled condensed milk cream

85 г 390



Медовик  
Medovik (honey cake)

120/30 г 540





**Орешки с кремом  
из варёной сгущёнки**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

6шт 120 г 370



**Орешки с кремом  
из варёной сгущёнки на компанию**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

14 шт. 280 г 690



**Яблочный штрудель с мороженым**

Apple Strudel with ice cream

120/80/50/5 г 750



**Десерт «Павлова»  
с черносливом и карамелью**

Pavlova dessert with prunes and caramel

160 г 520

Торт-базе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом





**Ассорти сезонных фруктов и ягод** 880 г 1750

Assorted fruits and berries

Пожалуйста, уточняйте актуальный состав у вашего официанта  
Please check the exact composition with your waiter

**Голубика** 50 г 290

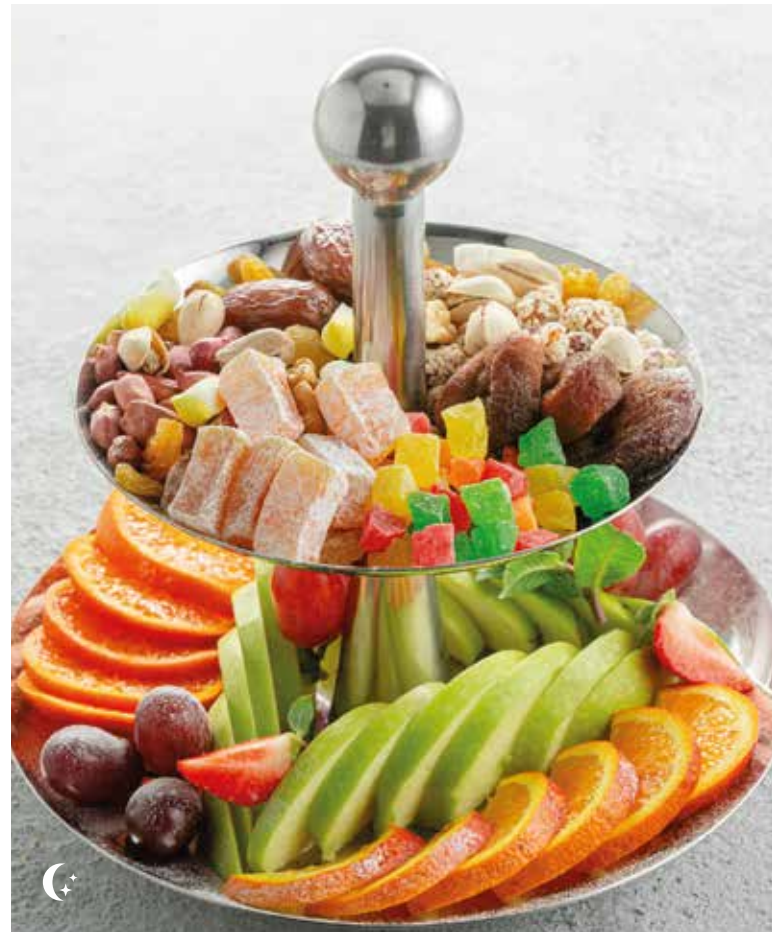
Blueberry

**Малина** 50 г 490

Raspberry

**Клубника** 50 г 220

Strawberry



**Восточные сладости с фруктами и ягодами** 900 г 1200

Oriental sweets with fruits and berries



**Домашнее варенье (на выбор)** 100 г 290

Homemade jam

**Деревенский мёд** 100 г 190

Honey



# Мороженое

## ICE CREAM

### Мягкое мороженое с арахисом и карамелью

180 г 390

Soft serve ice cream with peanuts and caramel

### Мягкое мороженое со свежей малиной / голубикой

175 г 650

Soft serve ice cream with fresh raspberries/blueberries

### Мягкое мороженое с бельгийским шоколадом

180 г 450

Soft serve ice cream with fresh raspberries/blueberries

### Мягкое мороженое с клубникой

175 г 550


Soft ice cream with strawberries


### Мягкое мороженое с солёной карамелью и фисташкой


180 г 490

Soft serve ice cream with salted caramel and pistachio

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





Чтобы посмотреть информацию о калорийности  
блюдов, наведите камеру телефона на QR-код

**АДРЕСА РЕСТОРАНОВ:**

Аптекарская наб., 20

Тихорецкий пр-т, 43

Большевикова пр-т, 9 корп. 1

Московский пр-т, 161

Ленинский пр-т, 93

Мурманское шоссе, 12-й км, стр. 1А.

ТЦ «Мега» Дыбенко

г. Петергоф, Морской пер., 1

пос. Солнечное, Приморское ш., 376А

пр-т Славы, 5, к.3 **NEW**



Санкт-Петербург

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий.  
Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя  
и предъявляется гостям по первому требованию.