



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.

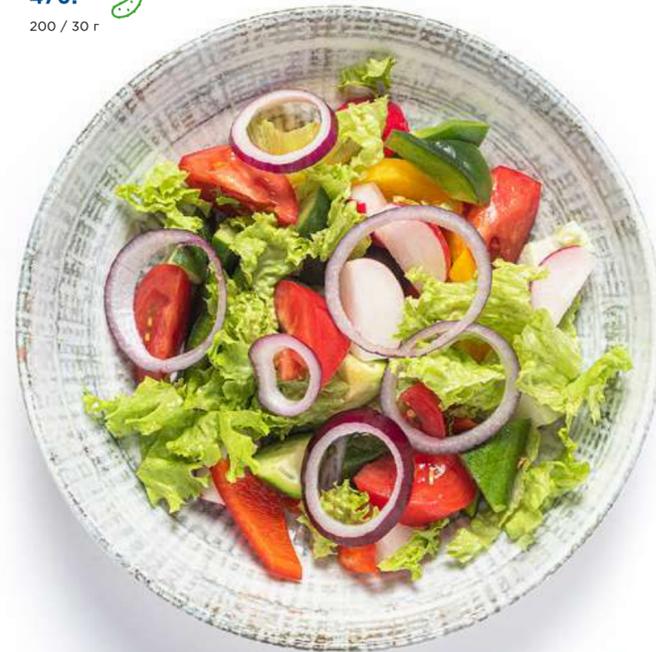
850/950.-  
250 г



ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

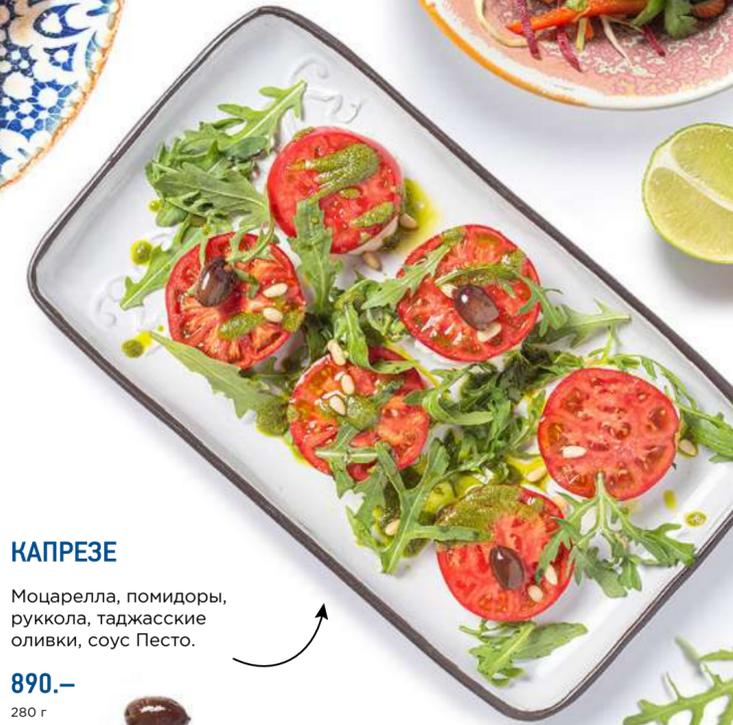
470.- 
200 / 30 г



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



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

5

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



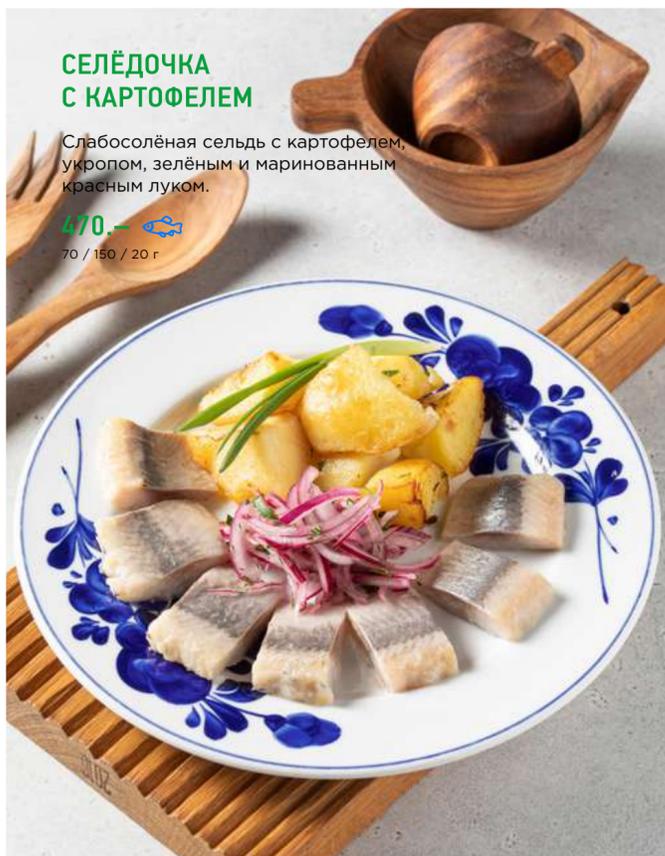
Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

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.

9

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, плавленый 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

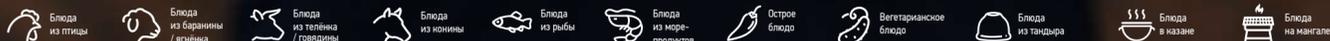
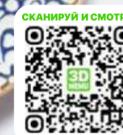


КУТАБ — Лепёшка из тонкого пресного теста с начинкой. Подается с мацони.



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.-

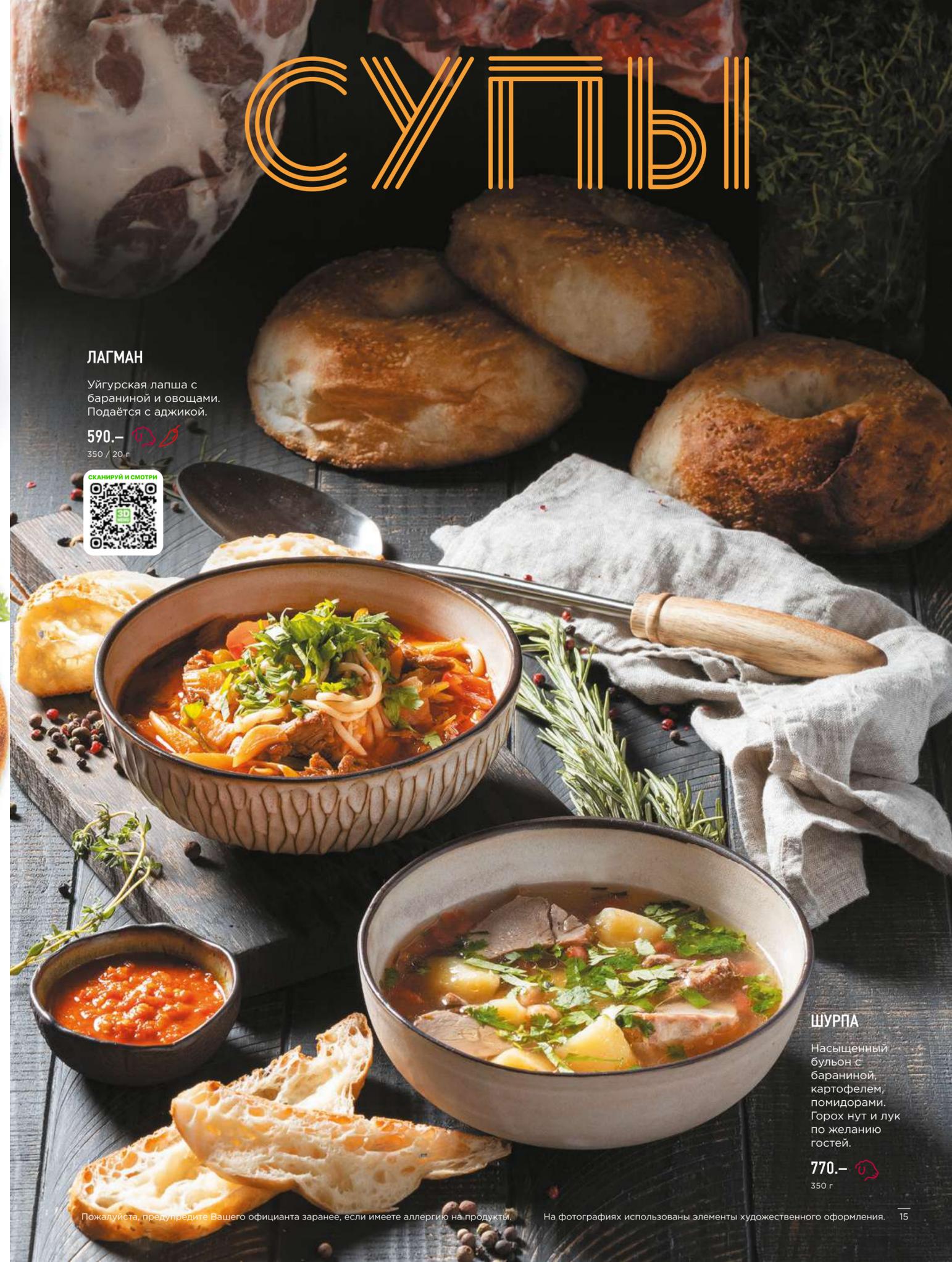
СУПЫ

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.

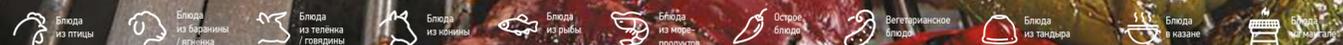
450.- 
80 / 15 г



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



 Блюда из птицы  Блюда из баранины / агнаны  Блюда из телятины / говядины  Блюда из конины  Блюда из рыбы  Блюда из морепродуктов  Вегетарианское блюдо  Вегетарианское блюдо  Блюда из тандира  Блюда в казане  Блюда на мангале

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

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

21

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



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

СОУСЫ 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

ПИРОЖНОЕ KISS

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

480.—
90 г

МЁД

220.—
100 г

ВАРЕНЬЕ в ассортименте

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

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.

