

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ **ЧИКО**



ХИТ

ПАНЧХАН-СЕТ

Собери свой сет из четырех корейских закусок на выбор:

- Битые огурцы - 50 г
- Черри кимчи - 40 г
- Морковь-ча - 50 г
- Кимчи - 50 г
- Грибы муэр - 40 г
- Грибы шиитаке - 50 г
- Дайкон розовый - 40 г
- Дайкон белый - 50 г

450 -



НОВИНКА

ЧЕРРИ КИМЧИ

80 г **250 -**



ГРИБЫ МУЭР

80 г **170 -**



НОВИНКА

ГРИБЫ ШИИТАКЕ

100 г **250 -**



МОРКОВЬ-ЧА

100 г **170 -**



НОВИНКА

ДАЙКОН РОЗОВЫЙ

80 г **170 -**



НОВИНКА

ДАЙКОН БЕЛЫЙ

100 г **170 -**



КИМЧИ

100 г **290 -**



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

100 г **320 -**

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ТОКПОККИ

ЧИКО



ЧТО ТАКОЕ ТОКПОККИ?

Токпокки – это корейское блюдо из рисовых клёцок (тток) без начинки с соусом. Внешне напоминает крупные макароны под соусом. С корейского языка название переводится как «пряный рисовый пирог».



ХИТ

ЧИЗ ТОКПОККИ

Корейские рисовые клёцки в сливочно-сырном соусе с расплавленным сыром чеддер и беконом

280 г

Добавь лапшу = рапокки + 55 -

560 -



ХИТ

ТРЮФЕЛЬНЫЕ ТОКПОККИ С КРЕВЕТКОЙ

Корейские рисовые клёцки в сливочно-трюфельном соусе с креветками и пармезаном. Подаются с яичным желтком, тертым пармезаном и зеленым луком

310 г

Добавь лапшу = рапокки + 55 -

690 -



ОСТРЫЕ ТОКПОККИ

Корейские рисовые клёцки в соусе кочхуджан с овощами. Подаются с зеленым луком и белым кунжутом

280 г

Добавь лапшу = рапокки + 55 -

Сделай розз со сливками + 55 -

490 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

РОЛЛЫ

Подаются с васаби и маринованным имбирем

ЧИКО



ХИТ

РОЛЛ ЛОСОСЬ- ХАЛАПЕНЬО

Лосось, креветка, творожный сыр, огурец, нори, рис отварной, кунжут кимчи, соус унаги, соус халапеньо

250 г

590 -



ФИЛАДЕЛЬФИЯ УНАГИ

Угорь, творожный сыр, авокадо, огурец, нори, рис отварной, соус унаги, белый кунжут

260 г

550 -



ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИК

Лосось, творожный сыр, огурец, нори, рис отварной

260 г

550 -



КАЛИФОРНИЯ

Спайси краб, творожный сыр, огурец, авокадо, нори, рис отварной, икра масаго

240 г

550 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

КИМПАБЫ

ЧИКО



**КИМПАБ
С КОНСЕРВИРОВАННЫМ
ТУНЦОМ**

250 г

420 -



НОВИНКА

**КИМПАБ
С КРАБОМ**

240 г

420 -



**КИМПАБ
С КУРИЦЕЙ**

240 г

420 -



**КИМПАБ
С ЛОСОСЕМ**

250 г

490 -



**ЧИЗ КИМПАБ
ТУНЕЦ** 🍴

250 г

450 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ЛАПША

ЧИКО



ХИТ

ПАД ТАЙ С КУРИЦЕЙ

Классическое блюдо тайской кухни: рисовая лапша Пад тай с курицей, обжаренная в кисло-сладком тайском соусе с тофу и луком. Подается с жареным яйцом, измельченным арахисом, лаймом, перцем чили и кинзой

310 г

550 -



ХИТ

УДОН С КУРИЦЕЙ

Лапша удон с миксом овощей и курицей, обжаренная в соусе терияки. Подается с белым кунжутом, кунжутом кимчи и кинзой

330 г

550 -



ПАД ТАЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Классическое блюдо тайской кухни: рисовая лапша Пад тай с морепродуктами, обжаренная в кисло-сладком тайском соусе с тофу и луком. Подается с жареным яйцом, измельченным арахисом, лаймом, перцем чили и кинзой

310 г

650 -



УДОН С КРЕВЕТКАМИ

Лапша удон с креветками и овощами в сливочно-трюфельном соусе. Подается с белым кунжутом, кунжутом кимчи и зеленым луком

330 г

590 -



УДОН С ГОВЯДИНОЙ

Лапша удон с миксом овощей и говядиной, обжаренная в соусе терияки. Подается с белым кунжутом, кунжутом кимчи и кинзой

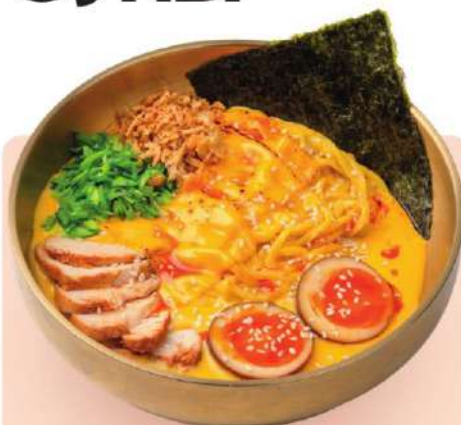
330 г

590 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

СУПЫ

ЧИКО



ХИТ

ЧИЗ РАМЁН

Насыщенный сырный бульон с домашней лапшой, курицей су-вид, сыром чеддер, маринованным яйцом, зеленым луком, луком фри, водорослями нори и белым кунжутом

500 г

580 -

С лапшой Чан рамён 550 -



ХИТ

РАМЁН КЛАССИК

Говяжий бульон с домашней лапшой, маринованными грибами муэр, сладкой кукурузой и маринованным яйцом. Подается с листом нори, зеленым луком и белым кунжутом

С ГОВЯДИНОЙ 500 г

620 -

С лапшой Чан рамён 590 -

С КУРИЦЕЙ 500 г

490 -

С лапшой Чан рамён 460 -



КИМЧИ РАМЁН

Острый бульон с лапшой, курицей, капустой кимчи, желтым дайконом и маринованным яйцом. Подается с листом нори, белым кунжутом и кунжутом кимчи

530 г

525 -

С лапшой Чан рамён 495 -



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тайский суп на остром бульоне с креветками, кольцами кальмара, помидорами черри, шампиньонами, имбирем, перцем чили, лаймом, кинзой и белым кунжутом. Подается с рисом

340/80/10 г

690 -



НОВИНКА

ФО БО

Вьетнамский суп с рисовой лапшой и говядиной. Подается с кинзой, зеленым луком, мятой, перцем чили и лаймом

415/20 г

690 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

САЛАТЫ

ЧИКО



НОВИНКА

ФУНЧОЗА С КУРИЦЕЙ

Салат с фунчозой, курицей, свежими овощами, маринованными грибами и зеленым луком. Подается с белым кунжутом и кинзой

260 г

430 -



НОВИНКА

СЕУЛЬСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ

Микс салата с говядиной, сладким перцем и томатами черри в азиатском соусе. Подается с белым кунжутом, кунжутом кимчи, соусом унаги-майонез и кинзой

150 г

490 -



НОВИНКА

СЕУЛЬСКИЙ С КРЕВЕТКАМИ

Микс салата с креветками, сладким перцем и томатами черри в азиатском соусе. Подается с белым кунжутом, кунжутом кимчи, соусом унаги-майонез и кинзой

150 г

490 -



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Хрустящие баклажаны с томатами черри и соусом никкей. Подаются с кунжутом кимчи, соусом унаги-майонез и кинзой

260 г

430 -

*Данный материал используется в рекламных целях. Изображения могут не полностью соответствовать внешнему виду блюд и напитков, приготовленных в ресторане. С информацией о весе и объеме порций, составе блюд, составе и пищевой ценности блюд и напитков можно ознакомиться в уголке потребителя.

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

Подаются с васаби и маринованным имбирем

ЧИКО



НОВИНКА

ТЕМПУРА РОЛЛ УГОРЬ-ТРЮФЕЛЬ

Угорь с трюфелем, творожный сыр, авокадо, кляр, лист нори, рис отварной, панировочные сухари, желтый дайкон, кунжут кимчи и соус унаги

310 г

590 -



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ УГОРЬ

Угорь, творожный сыр, лист нори, рис отварной, огурец, белый кунжут, желтый дайкон, соус унаги, шапочка из угря с соусом спайси и икрой масаго

240 г

590 -



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ ЛОСОСЬ

Лосось, творожный сыр, лист нори, рис отварной, огурец, кунжут кимчи, белый кунжут, омлет, соус унаги, шапочка из лосося с соусом спайси и икрой масаго

250 г

590 -



НОВИНКА

ТЕМПУРА РОЛЛ ЛОСОСЬ-МАНГО

Лосось, творожный сыр, авокадо, кляр, лист нори, рис отварной, панировочные сухари, кунжут кимчи, соус манго-чили

270 г

590 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧИКО



НОВИНКА

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ТРЮФЕЛЬ-ПАРМЕЗАН

115 г

290 -

Картофель фри 90 г 240 -



КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

Креветки темпура под соусом сладкий васаби на подушке из хрустящей фунчозы. Подаются с кунжутом кимчи и лаймом

120 г

430 -



ГЁДЗА С КУРИЦЕЙ ХИТ

В соусе на выбор:

- в кокосово-устричном соусе с зеленым луком
- в соусе никкей и с белым кунжутом

НОВИНКА

100 г

470 -



НОВИНКА

БАТАТ ФРИ ТРЮФЕЛЬ-ПАРМЕЗАН

115 г

270 -

Батат Фри 90 г 240 -



БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ТЕМПУРА НОВИНКА

Брокколи и цветная капуста темпура в кокосово-устричном соусе. Подаются с белым кунжутом, кунжутом кимчи и зеленым луком

130 г

290 -



НОВИНКА

ЧУММОК ПАБ

Рис с нори, белым кунжутом и кунжутным маслом

90 г

190 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

РИС

ЧИКО

ПИБИМПАБ С КУРИЦЕЙ

Рис, курица, листья салата, грибы муэр, морковь-ча, нори, глазунья, огурец, белый кунжут. Подается с острым соусом кочхуджан и бульоном омул

330 г

420 -

ПИБИМПАБ С КРЕВЕТКАМИ

Рис, креветки, листья салата, грибы муэр, морковь-ча, нори, глазунья, огурец, белый кунжут. Подается с острым соусом кочхуджан и бульоном омул

330 г

550 -

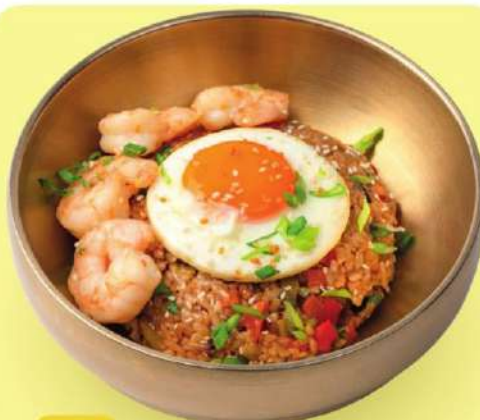
ХИТ

ПИБИМПАБ С ГОВЯДИНОЙ

Рис, говядина, листья салата, грибы муэр, морковь-ча, нори, глазунья, огурец, белый кунжут. Подается с острым соусом кочхуджан и бульоном омул

320 г

550 -



ХИТ

ПОККЫМПАБ С КРЕВЕТКАМИ

Жареный рис с овощами, глазуньей и креветками. Подается с кунжутом кимчи, белым кунжутом и зеленым луком

330 г

490 -

ПОККЫМПАБ С КУРИЦЕЙ

330 г

440 -

ПОККЫМПАБ С ГОВЯДИНОЙ

330 г

550 -



ЧИКЕН КАЦУ-КАРРИ

Курица тонкацу с рисом в соусе карри, подается с помидорами черри, кунжутом кимчи и зеленым луком

310 г

420 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ЧИКЕН

Тот самый корейский чикен в хрустящей панировке

ЧИКО



НОВИНКА

ЧИКЕН СЕТ

Корейский чикен в хрустящей панировке, в кисло-сладком и сладко-остром соусе. Подается с белым дайконом и соусом на выбор

660 г

1020 -



Сладко-острый

Кисло-сладкий

Спайси

Халапеньо

Корейский чесночный

Сырный трюфель

Сладкий васаби

Манго-чили

Кетчуп

Сырный

Сладкая горчица

Мятный



КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН НА КОМПАНИЮ

Корейский чикен в хрустящей панировке и в сладко-остром соусе. Подается с белым дайконом и корейским чесночным соусом

610/80/100 г

1190 -



КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН ДЛЯ ДВОИХ

Подается с белым дайконом и 3 соусами на выбор

300/40/120 г

650 -



КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН

Сочная курица в хрустящей пряной панировке. Подается с белым дайконом и 1 соусом на выбор

150/40/40 г

490 -



КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН В СЛАДКО-ОСТРОМ СОУСЕ

200/40/40 г

520 -



КОРЕЙСКИЙ ЧИКЕН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

200/40/40 г

520 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

КОРН-ДОГИ

ЧИКО

КОРН-ДОГ

325 -

Куриная сосиска и тянущийся сыр
в классической хрустящей панировке

120/20 г

В панировке из картофеля фри 155/20 г + 35 -
+ 2 соуса на выбор + 0 -



Соусы:



Спайси
60 -

Халапеньо
60 -

Корейский
чесночный
60 -

Сырный
трюфель
90 -

Сладкий
васаби
90 -

Манго-чили
70 -

Кетчуп
55 -

Сырный
75 -

Сладкая
горчица
65 -

Мятный
55 -



ЧИЗ КОРН-ДОГ

325 -

Тянущийся сыр, обжаренный
в классической хрустящей панировке

120/20 г

В панировке из картофеля фри 155/20 г + 35 -
+ 2 соуса на выбор + 0 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

КОФЕ

ЧИКО



РАФ ВАНИЛЬ

Нежный кофейный напиток со вкусом ванильного мороженого из детства

350 мл

390 -



РАФ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Открой вкус нежного рафа с шоколадным печеньем — поймай момент сладкого настроения

350 мл

390 -



АЙС ЛАТТЕ БАНАН

Банановый айс латте с карамельными акцентами. Освежающая нежность в каждом глотке

270 мл

390 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

БАБЛ ТИ



ХОБИ БАБЛ

Сочный и освежающий айс-ти с маракуйей, цитрусами, джус боллами и мармеладными мишками. Такой же яркий и взрывной, как стиль Хосока.

320 мл

430 -



ЛАВ СТОРИ

Чарующее сочетание фейхоа и киви, подчеркнутое леденцовыми нотами лемонграсса и малины. Такое же нежное, искристое и незабываемое, как первая любовь.

320 мл

430 -

ЧИКО



ТРОПИК

Кисло-сладкое сочетание манго и маракуйи с нотками жасминового чая. Как теплый летний день на побережье Чеджу.

❄️ / 🍹 380/430 мл

460 -



МЭЛОНХОЛИЯ

Молочный бабл ти на основе жасминового чая. Сладость дыни и свежесть зеленой матчи в сочетании с тапиокой и сливочной пенкой.

❄️ / 🍹 320/450 мл

390 -



МЕЧТА МИНХО

Молочный бабл ти с тапиокой, кокосом и освежающей мятой. Легкий и насыщенный - все как любит Ли Ноу!

310 мл

390 -



КОФЕ КАРАМЕЛЬ

Внесезонное сочетание сливочной карамели, молока и ярких кофейных нот.

❄️ / 🍹 300/400 мл

440 -

Сырная/кокосовая пенка + 70 -
Двойная порция тапиоки + 100 -

Заменить тапиоку на джус боллы + 49 -
Удвой джус боллы + 100 -

Альтернативное молоко + 79 -

👉 Рекомендуем перемешать перед употреблением

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

БАБЛ ТИ

ЧИКО



ХИТ

ТАЙГЕР ШУГАР

Самый популярный бабл ти в Корее. Молоко, тапиока, браун шугар и насыщенный черный чай

☼/🍹 350/430 мл

380 -



ХИТ

ВАНИЛЛА СКАЙ

Нежный ванильный бабл ти. Летнее небо и морской прибой в одном стакане, а на вкус — как ванильное чудо

☼/🍹 330/420 мл

430 -



ХИТ

ОРЕО БАБЛ

Мечтаешь окунуться в атмосферу милого корейского кафе? Попробуй молочный бабл с тапиокой, воздушной пенкой и хрустящим печеньем Орео, украшенный шоколадным топпингом

☼/🍹 340/440 мл

470 -



ТАРО БАБЛ

Молочный бабл ти со вкусом нежного ванильного печенья, напоминающий десерт из корейской драмы

☼/🍹 340/390 мл

430 -

Сырная/кокосовая пенка + 70 -

Двойная порция тапиоки + 100 -

Заменить тапиоку на джус боллы + 49 -

Удвой джус боллы + 100 -

Альтернативное молоко + 79 -

🍴 Рекомендуем перемешать перед употреблением

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

АВТОРСКИЕ НАПИТКИ

ЧИКО



ОНА ЖДАЛА ТЕБЯ

Айс-ти со вкусом земляники, каркаде, лимонграсса и небольшим сюрпризом от Джи-а

300 мл

350 -



АЙС ЛАТТЕ КЛУБНИКА-ДАЛЬГОНА

Нежный айс латте с клубничным чатни и кофейно-миндальной пенкой. Сладкое наслаждение в бокале

360 мл

380 -



АРБУЗНЫЙ МОХИТО

Освежающий кисло-сладкий лимонад со вкусом арбуза и яркими нотами лимонграсса и лайма. Тот самый Мохито, который все любят

260 мл

350 -



ХОЗЯИН РЕКИ

Дракон Хаку оставил след в сердце Тихиро, а наш кисло-сладкий лимонад оставит след в твоём сердце. Тропическое сочетание сиропа блю кюрасао, лимона и волшебных пузырьков

330 мл

350 -

Рекомендуем перемешать перед употреблением

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

ДЕСЕРТЫ

ЧИКО



МОТИ С ОРЕО

100 г

285 -



МОТИ С КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

100 г

275 -



ЧИКО ДАК

Добавь топпинг:
- карамельный
- клубничный

150 г

290 -



ЧИКО ХОМЯК

- банан
- ваниль
- какао

275 г

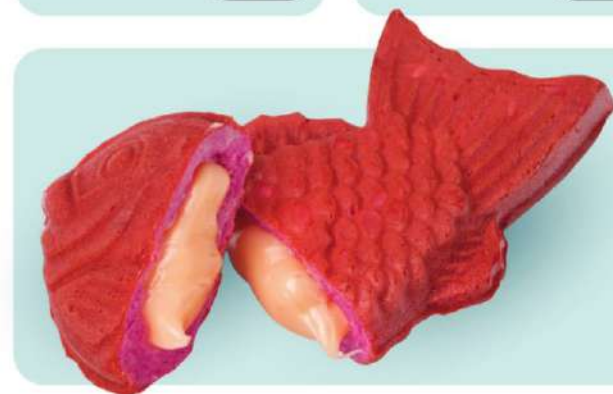
410 -



ЧИКО КАПИБАРА

275 г

410 -



ПУНОППАН

Пуноппан (붕어빵) — дословно переводится как «Карась» (пуно), и «Хлеб» (ппан). Популярный в Корее уличный десерт, который представляет собой пирожок в форме рыбки с заварным кремом. Подается со сгущенным молоком

95/25 г

260 -

- МЕНЮ Новослободская (Новослободская 36/1)
- МЕНЮ Фрунзенская (Комсомольский проспект, 24с1)
- МЕНЮ Китай город (Покровка, 1/13/6 с2)

СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ

ЧИКО



ГЛИНТВЕЙН

Согревающий классический напиток с пряностями и насыщенным вкусом вишни — тепло и уют в каждом глотке

350 мл

350 -



МАНГО ЧАЙ

Кисло-сладкое сочетание манго и земляники на основе жасминового чая, дополненное слайсами лайма

450 мл

350 -



МОЛОКО БАНАНОВОЕ

330 мл

250 -



МОЛОКО КЛУБНИЧНОЕ

330 мл

250 -

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

150 -

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

150 -