

СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

М Е Н Ю



☎ +7-903-472-33-22

✉ tehozorge@yandex.ru

📍 ул. Зорге, д. 58а/8



*Тэхо Сезоны -
у нас есть что-то для каждого вкуса*

СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

История «ТЭХО Сезоны»

«ТЭХО Сезоны — это продолжение мира ТЭХО.

В дораме „Алхимия душ“ четыре главных героя ассоциируются с четырьмя временами года. У каждого свой характер, свой путь и свои испытания. Мы вдохновились этой идеей и создали четыре зала — четыре настроения.

Осень — спокойная и сосредоточенная.

Это зал для вдохновения и работы, где за чашкой кофе или кимпабом рождаются новые идеи.

Весна — традиционная и живая.

Здесь звучит уважение к корням: кимчи-чиге, пибимпап, чажанмён — вкусы, которые передаются из поколения в поколение.

Лето — яркое и энергичное.

Как шумная улица Сеула: мясо на гриле, корейское пиво Cass и компании друзей, которые отдыхают и смеются вместе.

Зима — тёплая и объединяющая.

Зал, где за низким столом собираются семьи и друзья, чтобы делить еду и время друг с другом.

Так же, как герои в дораме объединялись, несмотря на разные характеры, здесь, в ТЭХО Сезоны, каждый зал и каждое настроение становятся частью одного целого. Это место, где можно прожить все четыре времени года всего за один вечер.»

Приятного аппетита!

맛있게 드세요!

С любовью, ваше «Тэхо Сезоны»



СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

Корейский гриль (барбекю) — когда мясо жарится, а душа поёт.

Знаете, что такое настоящее счастье?

Это когда вы сидите за столом, перед вами шипит гриль, а аромат свежемаринованного мяса сводит с ума не хуже романтической комедии.

Это и есть корейское барбекю — вкусно, весело и по-настоящему по-корейски! Вы сами жарите мясо — да, здесь никто не торопится, всё происходит с удовольствием.

Поворачиваете, подрумяниваете, пробуете. Это как кулинарная игра: чем сочнее и ароматнее — тем больше аплодисментов за столом.

А потом заворачиваете кусочек мяса в лист салата, добавляете рис, кимчи, панчаны, соус — и вуаля, идеальный «корейский бургер» готов.

Только вкуснее. Намного.

Барбекю у нас — это повод собраться с друзьями, посмеяться, устроить битву за последний кусочек и обязательно сказать:

«Ну всё, последний — и больше не ем!»

(А потом ещё парочку, ну вы понимаете...)

Корейское барбекю в «Тэхо» — это жарко, сочно и очень вкусно.

А главное — с душой.

И с мясом.

Много мяса.

СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

КОРЕЙСКИЙ ГРИЛЬ



ПАНЧАНЫ

Дайкон	50	100 р
Помидоры	50	120 р
Такуан	50	100 р
Морковь	50	100 р
Омлет	50	100 р
Кимчи	50	140 р



Самгепсаль - 삼겹살
свинная грудинка

Рассчитан на два человека

500 **2400 р**

Моксаль - свиная шея

돼지 목살

Рассчитан на два человека

500 **2700 р**

Моксаль - свиная шея

маринованная 양념한 돼지 목살

Рассчитан на два человека

500 **2900 р**

Пулькоги - мраморная

говяядина 불고기

Рассчитан на два человека

500 **3200 р**

Пулькоги-мраморная
маринованная говядина

양념 불고기

Рассчитан на два человека

500 **3400 р**

Хэсанмуль - морепродукты

해산물

Рассчитан на два человека

лангустины, креветки, кальмар,
мидии, тунец, осьминожки, овощи

1000 **4700 р**

Сет 4 Сезона 사계 세트

Рассчитан на компанию из 4-х человек

мраморная маринованная говядина,
маринованная свиная шея, морепродукты, овощи

1000 **4700 р**

→ ВЫХОД - только мясо без учета овощей и закусок



Кимчи — остро, весело, незабываемо.

Знакомьтесь: кимчи — капуста, которая прошла через огонь, ферментацию и любовь корейских бабушек.

Это не просто закуска, это целый характер: острая, терпкая, с настроением «проснись и пой».

На первый взгляд — обычная пекинская капуста.

А на вкус — целый фейерверк! Чеснок, чили, имбирь, соусы...

Кимчи не стесняется быть яркой.

Если бы еда могла шутить — кимчи точно была бы той подружкой, которая всегда добавляет перчинку в разговор.

Её едят со всем — с рисом, мясом, супами и даже лапшой.

Кто-то любит с первого укуса, кто-то — со второго...

но равнодушных не бывает.

ЗАКУСКИ ТРАДИЦИОННЫЕ



Юк хе

маринованная сырая говядина тонкими ломтиками в оригинальной заправке

150 **580 р**



Кимчи

ферментированная пекинская капуста-острая

150 **330 р**



Косари-ча

· свинина · говядина

стебли папоротника, обжаренные со свиной или говядиной и луком в соевом соусе

150 **590 р**

150 **650 р**



Тиргуми / Нокти ча

проросшие стебли бобов или мойши, заправленные по-корейски

200 **320 р**



Кимчи из свежих огурцов

свежие огурцы, острая авторская заправка

200 **330 р**

Помидоры по-корейски 200 **390 р**

очищенные томаты в оригинальной корейской заправке

Перец, жареный с мясом 250 **540 р**

кольца острого стручкового перца, обжаренные со свиной, идеально для кукси.

Фаршированный острый перец 200 **460 р**

половинки острого стручкового перца, фаршированные свино-говяжьим фаршем и обжаренные в кляре

Хе из курицы с грибами 250 **490 р**

куриное филе, грибы вешенки, сладкий перец, морковь, стручковый перец, красный лук, чеснок в классическом корейском маринаде

Панчани

судак, ферментированный солью и острым красным перцем с зеленой редькой

200 **480 р**

СТРИТ-ФУД

Яннем чикен-острая хрустящая курочка к пиву	250	590 р
Хрустящие овощи кабачок, батат, баклажан, сладкий перец в хрустящей корочке	150	290 р
Королевские креветки в Сеульском соусе	200	640 р
Корн-дог с сосиской и сыром	210	330 р
Корн-дог сырный	200	310 р
Корн-дог с сосиской	200	310 р
Токпокки классический	330	570 р
Токпокки в манговом соусе	250	570 р
Токпокки в сырном соусе	320	580 р
Батат фри	150	310 р



СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

САЛАТЫ

Бансагхан с курицей хрустящий салат из пекинской капусты с жареной курочкой в азиатском соусе	250	480 р
Салат из хрустящих баклажан баклажаны в панировке, томаты черри, заправка	200	490 р
Овощной салат с баклажаном и сладким перцем баклажаны, сладкий перец, томаты, красный лук, кинза, чеснок	200	490 р
Огурцы с говядиной по-семейному рецепту отварная говядина, свежие огурцы, стручковый зеленый перец, морковь	200	580 р
Теплый салат с мраморной говядиной микс салата, мраморная говядина, овощи	210	590 р
Фунчоза с креветками крахмальная лапша, тигровая креветка, сладкий перец, морковь, огурец, кунжутное масло, соевый соус, зеленый лук	210	540 р



СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

Корейский стритфуд — еда, которая не терпит скуки!

Если вы думаете, что уличная еда — это просто перекус, то корейский стритфуд пришёл, чтобы переубедить. Огненные токпокки, горячие корн-доги в панировке, которые тянутся сыром на полметра — это не просто еда, это шоу!

А запахи!!!

Каждый уголок улицы в Корее пахнет так, что хочется всё съесть сразу — и может быть, даже дважды. Это кухня, где нет времени на церемонии: берёшь, ешь руками, облизываешь пальцы и... снова ешь.

Корейский стритфуд в "Тэхо" — остро, сочно, весело.
Ешь так, будто за тобой никто не смотрит (хотя все смотрят — и завидуют)!

СУПЫ

Кимчи тиге курица/свинина

600 620/650 р

суп с капустой кимчи, курицей/свиной и сыром тофу -острый, подается с двумя панчанами и паровым рисом



Кукси говядина холодный/теплый

500/800 570/690 р

летний корейский суп, тягучая лапша, говядина, панчаны, холодный / теплый бульон

Кукси свинина холодный/теплый

500/800 510/610 р

летний корейский суп, тягучая лапша, свинина, панчаны, холодный / теплый бульон

Кукси курица холодный/теплый

500/800 490/590 р

летний корейский суп, тягучая лапша, курица, панчаны, холодный / теплый бульон



Хэмультан острый суп с морепродуктами

600 710 р



Твендьянтиге

600 620 р

насыщенный густой суп со свиной, овощами, яйцом и пастой тведян (паста из соевых бобов)

Домашний суп из говядины

600 640 р

наваристый говяжий бульон, говядина

Кимчи-рамен

600 610 р

говяжий бульон, лапша удон, капуста пекинская, яйцо, грибы шиитаки, свинина

Юккедьян

600 710 р

говяжий бульон, папоротник, говядина, мякоти, яйцо, шиитаке, подается с двумя панчанами и паровым рисом

СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ



Юккедьян

600 710 р

говяжий бульон, папоротник, говядина, мякоти, яйцо, шиитаке, подается с двумя панчанами и паровым рисом



**Жареный рис
с говядиной**

450 590 p

говядина, морковь, сладкий перец, цукини, кукуруза, кунжутное масло, перечный соус

**Жареный рис
с морепродуктами**

450 610 p

кальмары, креветки, морковь, сладкий перец, цукини, кукуруза, кунжутное масло, перечный соус

**Жареный рис
с курицей**

450 510 p

курица, яйцо, морковь, сладкий перец, цукини, кукуруза, кунжутное масло, перечный соус



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Юк хе пибимпаб  250 670 p

яркое, сочное, легкое блюдо из свежих овощей, листьев салата, закуской тиргуми ча и авторской говядиной юк хе. Подается с паровым рисом. Перед употреблением рекомендуется все смешать.

Пибимпаб 

- свинина** 370 580 p
- говядина** 370 640 p
- курица** 370 560 p
- тунец** 370 540 p

паровой рис, панчаны, мясо на выбор, соус. Перед употреблением рекомендуется все смешать.

Чачжанмен со свинойной 320 540 p

лапша удон, свинина, соус чачжанмен, огурец, кинза

Лапша с курицей и овощами по-корейски 350 510 p

лапша удон, куриное филе, лук репчатый, сладкий перец, фасоль стручковая, вешенки, мяши

Коре-карбонара с креветками  300 620 p

лапша пшеничная, креветки тигровые, паста кочуджан, сыр моцарелла, сливки, чеснок, зеленый лук

Хрустящая курочка в брусничном соусе  310 570 p

курочка в хрустящей корочке с брусничным соусом и паровым рисом

Кимчи жареный со свинойной  320 610 p

домашний кимчи, жареный со свинойной

Жаренный тофу с курицей 320 570 p

обжаренный сыр тофу, жареная курица с овощами

Сундэ 200 590 p

кровавая жареная колбаса - свинина



Кимпаб — корейский рулет, который вечно манит «на ещё один кусочек».

Кимпаб — это как суши, но по-корейски, с характером и щедростью.

Рис, свежие овощи, яйцо, мясо, тунец, креветка или овощи заворачиваются в хрустящие листы нори — и всё это превращается в идеальный рулет, который удобно есть руками (и невозможно остановиться).

Отличие?

В кимпабе больше начинки, больше вкуса и никакой сырой рыбы.

Он бодрый, сытный и всегда в настроении поднять вам аппетит.

А ещё — отличный спутник: на пикник, в дорогу, на перекус между делами или просто когда «хочется чего-то вкусенького, но не слишком серьёзного».

Корейцы говорят: если не знаешь, чего хочешь — начни с кимпаба.

Он не подведёт.



КИМ-ПАБ - КОРЕЙСКИЕ РОЛЛЫ

Говядина говядина жаренная, рис, нори, кунжутное масло, кунжут, пекинская капуста, огурцы, кинза, редиска, омлет, такуан, сладкий перец	280/50	590 р	Креветка жареная креветка жареная, рис, нори, кунжутное масло, омлет, лист салата, чука, фирменный соус, такуан	300/50	620 р
Свинина свинина жаренная, рис, нори, кунжутное масло, кунжут, пекинская капуста, огурцы, кинза, редиска, омлет, такуан, сладкий перец	280/50	540 р	Копченый лосось копченый лосось, рис, кунжутное масло, нори, омлет, юлгарский перец, кинза, лук зеленый, лист салата, картофель пай	300/50	690 р
Курица курица жареная, рис, нори, кунжутное масло, кунжут, пекинская капуста, огурцы, кинза, редиска, омлет, такуан, чука	280/50	520 р	Тунец тунец в собственном соку, рис, кунжутное масло, нори, омлет, болгарский перец, кинза, лук зеленый, лист салата, картофель пай	300/50	610 р
Авторский от шефа					
-с курицей	200/50	520 р			
-с креветкой	200/50	590 р			
куриное/креветки, рисовая бумага, красный лук, огурцы, салат романо, майонез, шприрача					

КОРЕЙСКИЙ ХЛЕБ



Чимпени
рисовая паровая лепешка
50 120 р

Булочка паровая
булочка дрожжевая пшеничная на пару
50 100 р



Пегодя
паровая булочка с начинкой из свинины и
капусты с корейской морковкой и соевым соусом
150/50 260 р

Чартоги свежий/жареный 200/50 390 р
традиционный корейский хлеб из отварного
клейкого риса и посыпкой из подслащенной
отварной и мелко протертой красной фасоли

Соусы в ассортименте 50 100 р

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк домашний
120 360 р

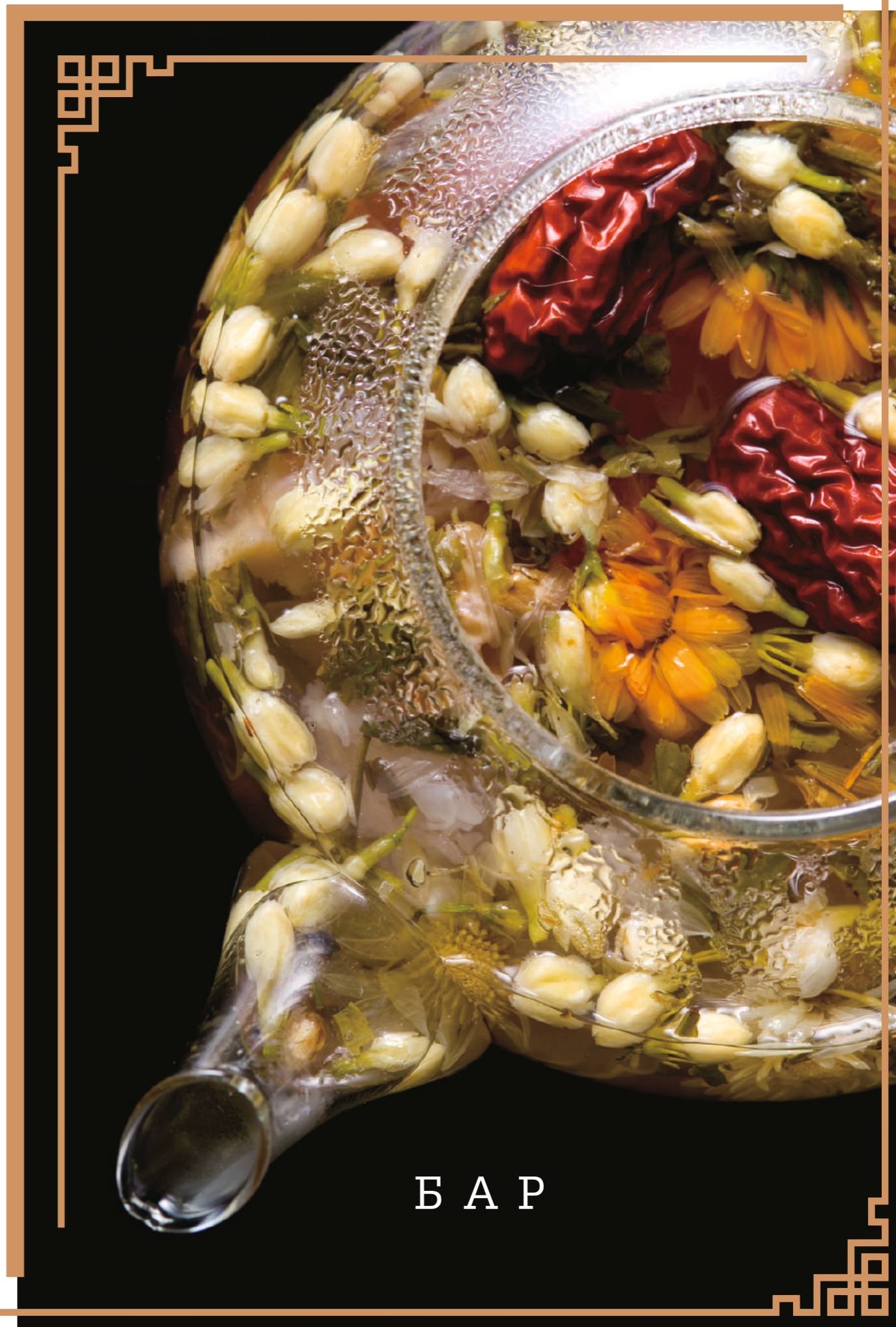


Моти в ассортименте
50 190 р

Мороженое ванильное
50 120 р



Жареное мороженое
ванильное мороженое в хрустящей корочке с манго
120 280 р



Б А Р

БАБЛ ТИ

Бабл ти черешня	350	380 р
Бабл ти персик маракуйя	350	380 р
Бабл ти манго	350	380 р

ЛИМОНАДЫ

Манго-маракуйя	350/1л	350/900 р
Питахайя-клубника	350/1л	350/900 р
Клубника-базилик	350/1л	350/900 р
Цитрусовый бум	350/1л	350/900 р
Мандарин-клюква	350/1л	350/900 р



ЧАЙ

Ассам	600	310 р
Сенча	600	310 р
Молочный Улун	600	310 р
Манговый Улун	600	310 р
Жасмин	600	310 р
Таежный	600	310 р
Каркаде	600	310 р

КОФЕ

Эспрессо	40	120 р
Американо	160	130 р
Капучино	160	180 р
Латте	300	210 р
Раф банан апельсин	300	310 р
Раф классический	300	290 р
Бамбл	350	310 р
Сироп в ассортименте по желанию	20	60 р

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Ягодный бум	700	480 р
Облепиха апельсин	700	430 р
Мандариновый	700	430 р
Травяной чай с цитрусовыми	700	430 р
Гранатовый чай	700	430 р

ПИВО

Cass fresh, Ю.Корея, ж/б	500	590 р
Chuanlang, Китай, ж/б	1л	820 р
Chuanlang, Персик (4,5%)	1л	820 р
Sky Dragon Lager (50%), Китай, ж/б	1л	820 р
Sky Dragon Fine Hops (5,5%), Китай, ж/б	1л	820 р
Sky Dragon Wheat Lager (4,1%) Китай, ж/б	1л	820 р
Рюдигер б/а, Германия	500	410 р
Apple cider, бут.	500	340 р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн б/а классический	300	290 р
Глинтвейн б/а копченая вишня	300	390 р
Чайный напиток яблочный пирог	300	290 р
Чайный напиток мандарин-хвоя	300	360 р

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Добрый кола ж/б	250	190 р
Добрый апельсин ж/б	330	190 р
Добрый лайм ж/б	330	190 р
Бон Аква газ/негаз ст	330	190 р
Сок Добрый в ассортименте	250	160 р

