

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



Свиная-шея 돼지 목살 500 **2600 р**
Рассчитан на два человека

Свиная-шея маринованная 500 **2800 р**
양념한 돼지 목살
Рассчитан на два человека

Пулькоги - мраморная 500 **3100 р**
говядина 불고기
Рассчитан на два человека

Пулькоги-мраморная 500 **3300 р**
маринованная говядина
양념 불고기
Рассчитан на два человека

Хэсанмуль - морепродукты 1000 **4600 р**
해산물
Рассчитан на два человека

Сет 4 Сезона 사계 세트 1000 **4200 р**
Рассчитан на компанию из 4-х человек
мраморная маринованная говядина,
маринованная свиная шея,
морепродукты, овощи

СЕЗОНЫ
ТЭХО
ЖИЗНЬ С ОВКУСОМ



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 **620 р**



Кимчи 🌶️

ферментированная пекинская капуста-острая

150 **310 р**



Косари-ча

• свинина • говядина

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

150 **570 р**

150 **650 р**



Тиргуми / Нокти ча

проросшие стебли бобов или мояши, заправленные по-корейски

200 **320 р**



Кимчи из свежих огурцов 🌶️

свежие огурцы, острая авторская заправка

200 **280 р**

Помидоры по-корейски 200 **320 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 **470 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	540 p
Хрустящие овощи кабачок, батат, баклажан, сладкий перец в хрустящей корочке	150	290 p
Королевские креветки в Сеульском соусе	200	640 p
Корн-дог с сосиской и сыром	210	330 p
Корн-дог сырный	200	310 p
Корн-дог с сосиской	200	310 p
Токпокки классический рисовые клецки в остром соусе кочуджан	330	490 p
Токпокки в манговом соусе рисовые клецки в сливочно-манговом соусе	250	490 p
Батат фри	150	310 p



САЛАТЫ

Эхобак мучим-салат из свежих кабачков бланшированные кабачки, сладкий перец, острый перец, красный лук, чеснок, грибы шитатаке, авторская заправка	260	310 p
Бансагхан с курицей хрустящий салат из пекинской капусты с жареной курочкой в азиатском соусе	250	410 p
Салат из хрустящих баклажан баклажаны в панировке, томаты черри, заправка	200	430 p
Овощной салат с баклажаном и сладким перцем баклажаны, сладкий перец, томаты, красный лук, кинза, чеснок	200	310 p
Огурцы с говядиной по-семейному рецепту отварная говядина, свежие огурцы, стручковый зеленый перец, морковь	310	550 p
Теплый салат с мраморной говядиной микс салата, мраморная говядина, овощи	210	590 p
Фунчоза с креветками крахмальная лапша, тигровая креветка, сладкий перец, морковь, огурец, кунжутное масло, соевый соус, зеленый лук	210	520 p



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

суп с капустой кимчи, свининой и сыром тофу-острый, подается с двумя панчанами и паровым рисом

600 640 p



Кукси говядина холодный/теплый

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

500/800 550/690 p

Кукси свинина холодный/теплый

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

500/800 430/540 p

Кукси курица холодный/теплый

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

500/800 410/490 p



Хэмультан

острый суп с морепродуктами

600 710 p



Эхобак тиге - суп из кабачков

говяжий бульон, свинина, кабачки, сладкий перец, вешенки, стручковый перец, паста твэндян

600 590 p

Домашний суп из говядины

наваристый говяжий бульон, говядина

600 640 p

Кимчи-рамен

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

600 590 p

Юккедьян

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

600 710 p

СЕЗОНЫ
ТЭХО

КОРЕЯ СО ВКУСОМ



Юккедьян

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

600 710 p



СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

Жареный рис с говядиной

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

450 **570 р**

Жареный рис с морепродуктами

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

450 **590 р**



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Юк хе пибимпаб 250 **580 р**

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 **510 р**

-говядина 370 **590 р**

-курица 370 **430 р**

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


Чачжанмен со свинойной 320 **580 р**

лапша удон, свинина, соус чачжанмен,
огурец, кинза


Лапша с курицей и 350 **510 р**

овощами по-корейски
лапша удон, куриное филе, лук репчатый,
сладкий перец, фасоль стручковая, вешенки, мяши

Коре-карбонара 300 **670 р**

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

Хрустящая курочка 310 **470 р**

в брусничном соусе 
курочка в хрустящей корочке
с брусничным соусом и паровым рисом

Тыби канджон 310 **430 р**

свино-говяжий фарш, тофу, острый соус,
устричный соус, лук порей, паровой рис

Жареный рис 450 **590 р**

-морепродукты 450 **570 р**

-говядина 450 **510 р**

-курица, яйцо 350 **510 р**

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

Жаренный тофу 320 **510 р**

с курицей
обжаренный сыр тофу, жареная курица с овощами

Сундэ 200 **480 р**

кровавая жареная колбаса - свинина

Поссам 450 **740 р**

отварная свиная шея с кимчи



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.



СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ



СЕЗОНЫ
ТЭХО
КОРЕЯ СО ВКУСОМ

КИМ-ПАБ - КОРЕЙСКИЕ РОЛЛЫ

Говядина

280/50 570 р

говядина жаренная, рис, нори, кунжутное масло, кунжут, пекинская капуста, огурцы, кинза, редиска, омлет, такуан, сладкий перец

Свинина

280/50 460 р

свинина жаренная, рис, нори, кунжутное масло, кунжут, пекинская капуста, огурцы, кинза, редиска, омлет, такуан, сладкий перец

Курица

280/50 440 р

курица жаренная, рис, нори, кунжутное масло, кунжут, пекинская капуста, огурцы, кинза, редиска, омлет, такуан, чука

Авторский от шефа

-с курицей

200/50 420 р

-с креветкой

200/50 590 р

куриное/креветки, рисовая бумага, красный лук, огурцы, салат романо, майонез, шприча

Креветка жареная

300/50 590 р

креветка жареная, рис, нори, кунжутное масло, омлет, лист салата, чука, фирменный соус, такуан

Копченый лосось

300/50 630 р

копченый лосось, рис, кунжутное масло, нори, омлет, юлгарский перец, кинза, лук зеленый, лист салата, картофель пай

Консервированный

300/50 630 р

тунец

тунец консервированный, рис, кунжутное масло, нори, омлет, болгарский перец, кинза, лук зеленый, лист салата, картофель пай

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 80 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
Молочный Юдзу	350/1л	350/900 р
Вишня-смородина -гранат	350/1л	350/900 р
Банан-молоко-персик	350/1л	350/900 р



ЧАЙ

Ассам	600	290 р
Сенча	600	290 р
Молочный Улун	600	290 р
Манговый Улун	600	290 р
Жасмин	600	290 р
Таежный	600	290 р
Каркаде	600	290 р

КОФЕ

Эспрессо	40	130 р
Американо	160	170 р
Капучино	160	210 р
Латте	300	240 р
Флэт Уайт	160	240 р
Раф классический	300	240 р
Раф банан апельсин	300	310 р
Раф малиновый	300	310 р
Бамбл	350	260 р
Сироп в ассортименте по желанию	20	60 р

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

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

ПИВО

Cass fresh, Ю.Корея, ж/б	500	560 р
Chuanlang, Китай, ж/б	1л	790 р
Sky Dragon, Китай, ж/б	1л	760 р
Litovel Премиум, бут.	500	590 р
Zubr Classic Dark, бут.	500	590 р
Apple cider, бут.	500	320 р
Kulmbaheг б/а	500	490 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	310 р
Чайный напиток малина-имбирь	300	310 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

