



Сканируйте QR код и оставляйте свои отзывы, замечания и пожелания. Помогите нам стать лучше!



ЧАКУХОТНА

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 плом, 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

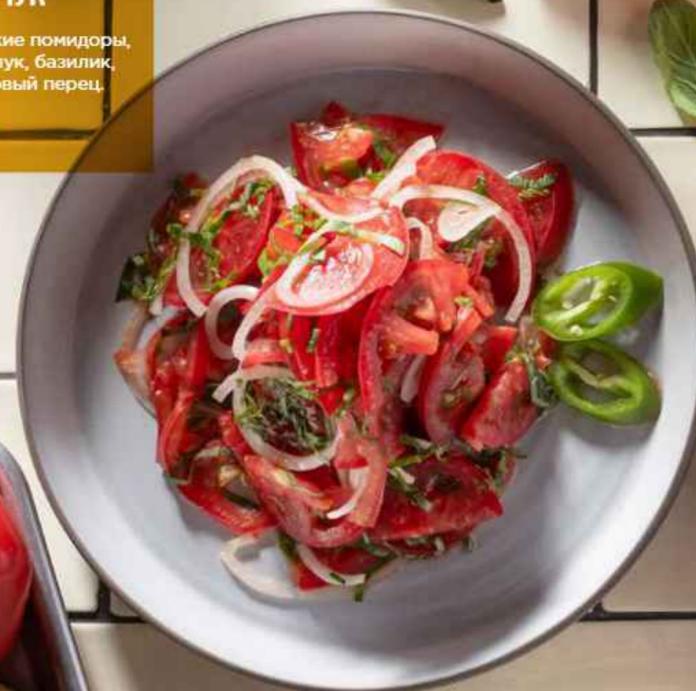


# САЛАТЫ

## АЙЧИЧУК

Узбекские помидоры,  
белый лук, базилик,  
стручковый перец.

470.-  
180 г

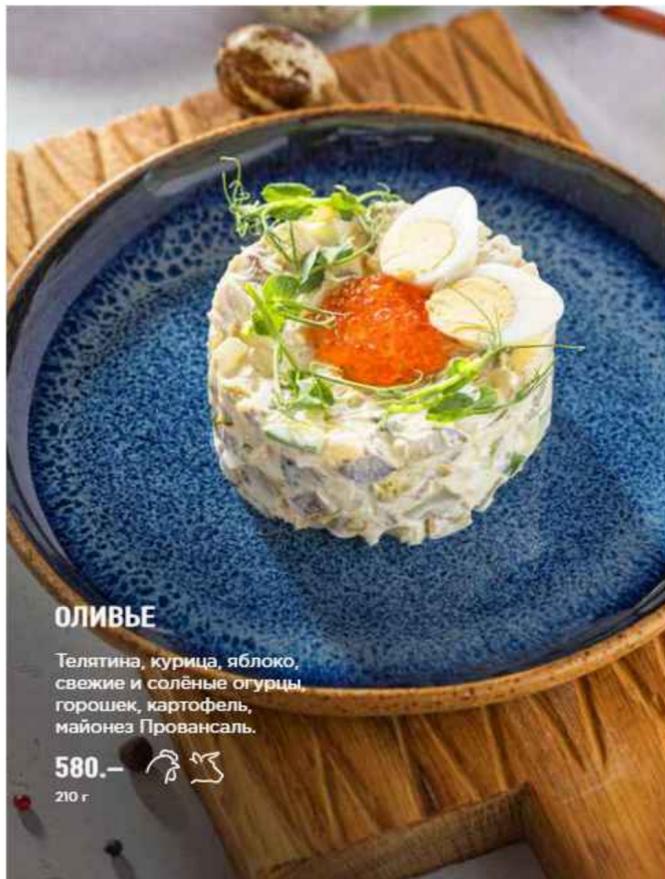


## ГРЕЧЕСКИЙ

Огурцы, помидоры,  
болгарский перец,  
красный лук,  
греческая брынза,  
таджасские оливки.

690.-  
275 г

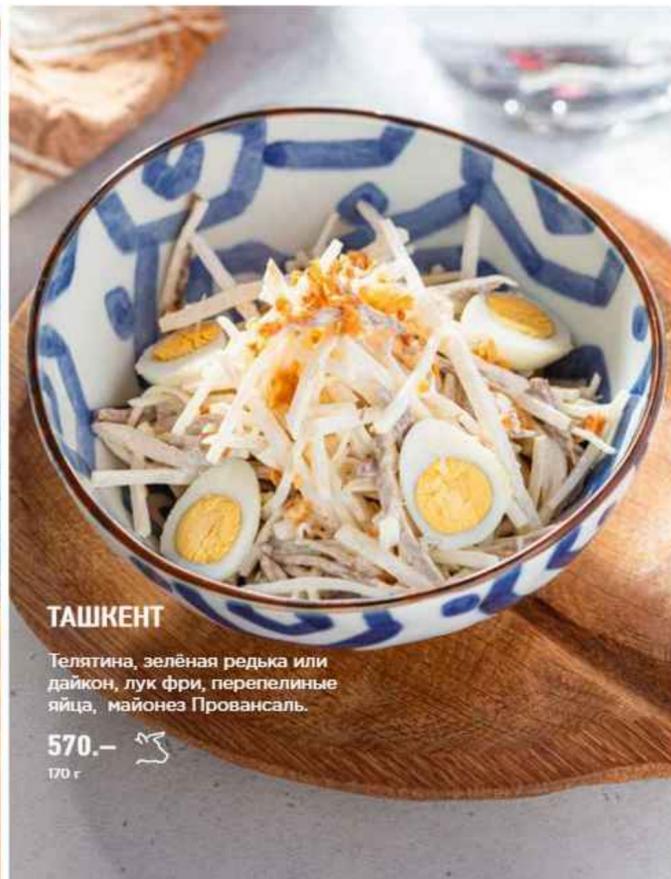




### ОЛИВЬЕ

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



### ЙОГА

Пряная капуста, свёкла, перец, морковь, зелень, орехово-соевый соус, лимон.

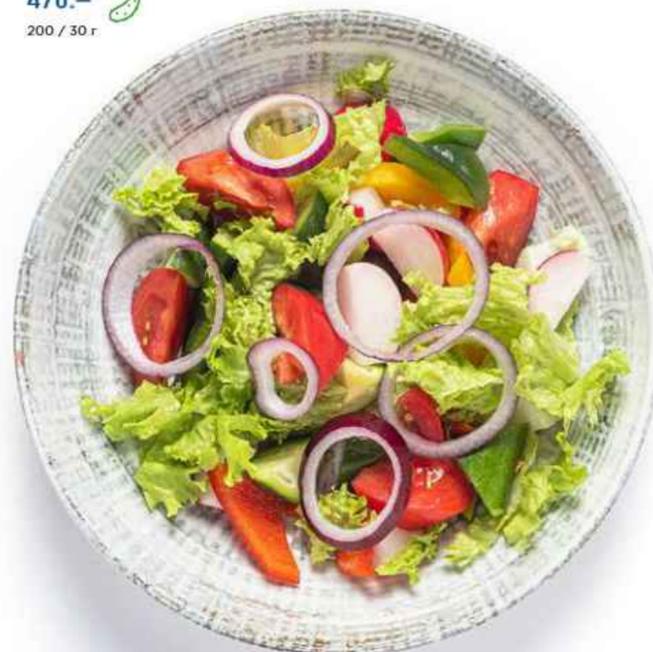
350.-   
 170 г



### ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

470.-   
 200 / 30 г



### КАПРЕЗЕ

Моцарелла, помидоры, руккола, таджакские 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.

# 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



## КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Сыровяленая конина, красный лук, зелень, гранат.

630.-  
100 / 10 г

## ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

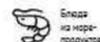
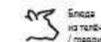
Язык отварной, зелень, гранат. Подается с горчицей.

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.

670.-  
70 / 150 / 20 г



### СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО

Лосось в соусе Понзу, авокадо, кинза, лук, микрозелень, перец чили.

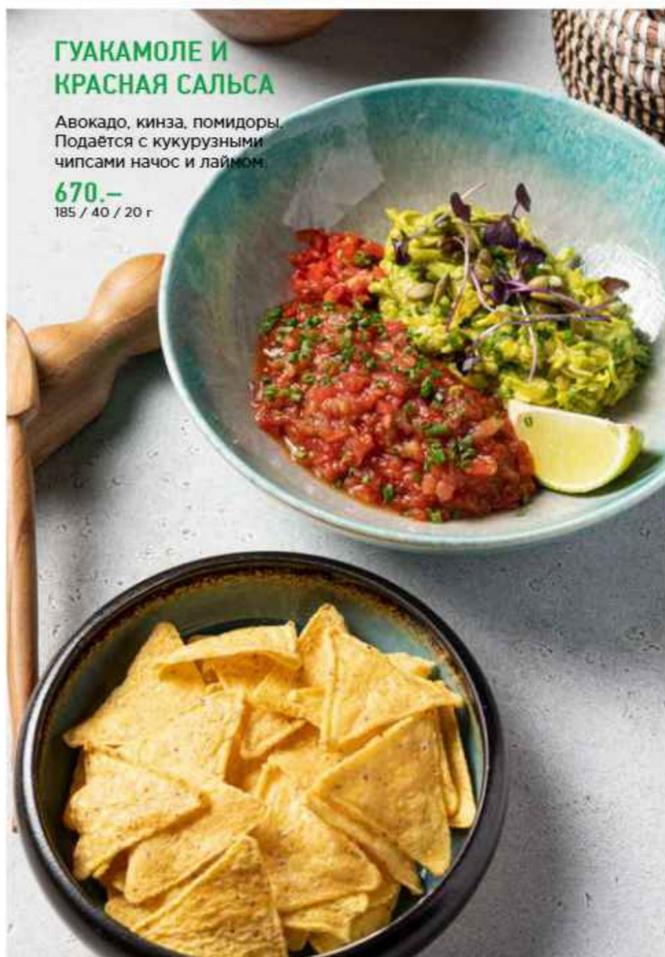
1100.-  
140 / 20 г



### ГУАКАМОЛЕ И КРАСНАЯ САЛЬСА

Авокадо, кинза, помидоры. Подается с кукурузными чипсами начос и лаймом.

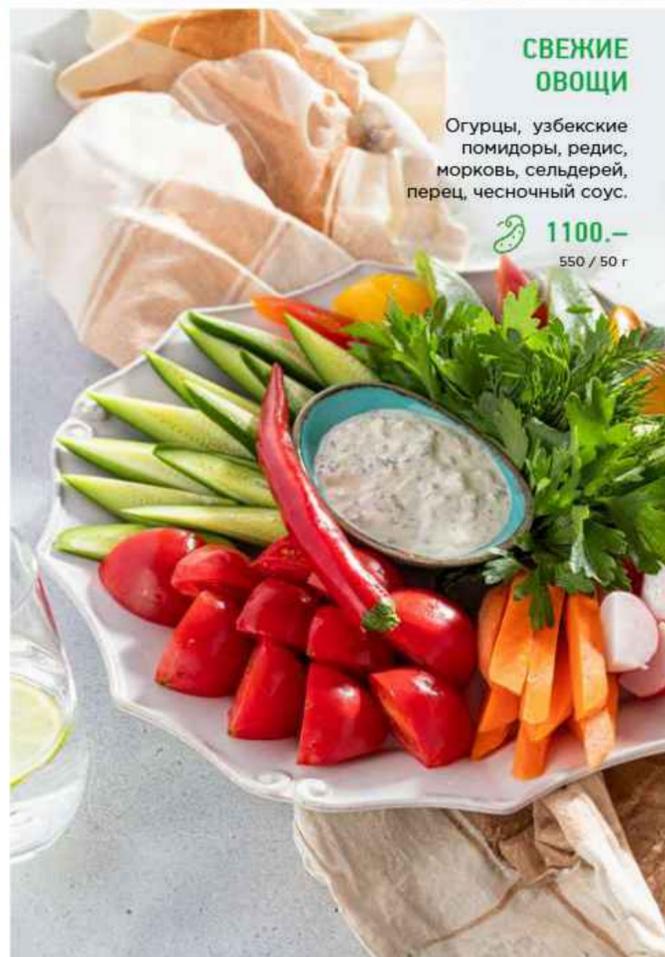
670.-  
185 / 40 / 20 г



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурцы, узбекские помидоры, редис, морковь, сельдерей, перец, чесночный соус.

1100.-  
550 / 50 г



### ХАРАВАЦ

Икра из баклажанов, цукини, сладкого перца, помидоров. Подается с перцем феферони, таджасскими оливками, листьями кинзы и пшеничными гренками.

490.-  
175 / 25 г



### СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

290.-  
70 г



### ПЛАТО МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК НА ЛЬДУ\*

Подается с соусом Чили Гарлик.

2100 / 4250.-  
500 / 70 / 60 г  
1000 / 70 / 60 г



### ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

Горох Нут, кунжутная паста, чеснок, специи, оливковое масло. Подается с пшеничными гренками.

530.-  
200/25 г



\* скидка не распространяется.

# SUSHI

## ТОКИО РОЛЛ

Копчёный угорь, авокадо, сыр Филадельфия, тобики, 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, тобики, майонез.

**770.-**

200 г

## КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ РОЛЛ

Краб, авокадо, огурец, тобики, майонез.

**810.-**

200 г

## ХАККАДА ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Жареный лосось, плавленый сыр, кинза.

**670.-**

170 г

## ЭБИ ТЕМПУРА РОЛЛ

Креветки темпура, авокадо, тобики, маринованный огурец, кунжут.

**550.-**

150 г



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛ

Лосось, сыр Филадельфия, авокадо, красная икра.

**950.-**

220 г

## САКУРА РОЛЛ

Краб, лосось, тобики, авокадо, сыр Филадельфия, майонез.

**830.-**

220 г

## КАВАСАКИ РОЛЛ

Жареный лосось, авокадо, сыр Филадельфия, зелёный лук, кресс-салат, тобики, кунжут, Спайси соус.

**770.-**

200 г

## ДРАКОН РОЛЛ

Копчёный угорь, сыр Филадельфия, креветки, авокадо, тобики.

**810.-**

210 г

## АМЕРИКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, копчёный угорь, огурец, сыр Филадельфия, тобики.

**510.-**

140 г

## САНРЕМО ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, огурец, сыр Филадельфия, тобики.

**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



## 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



На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

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

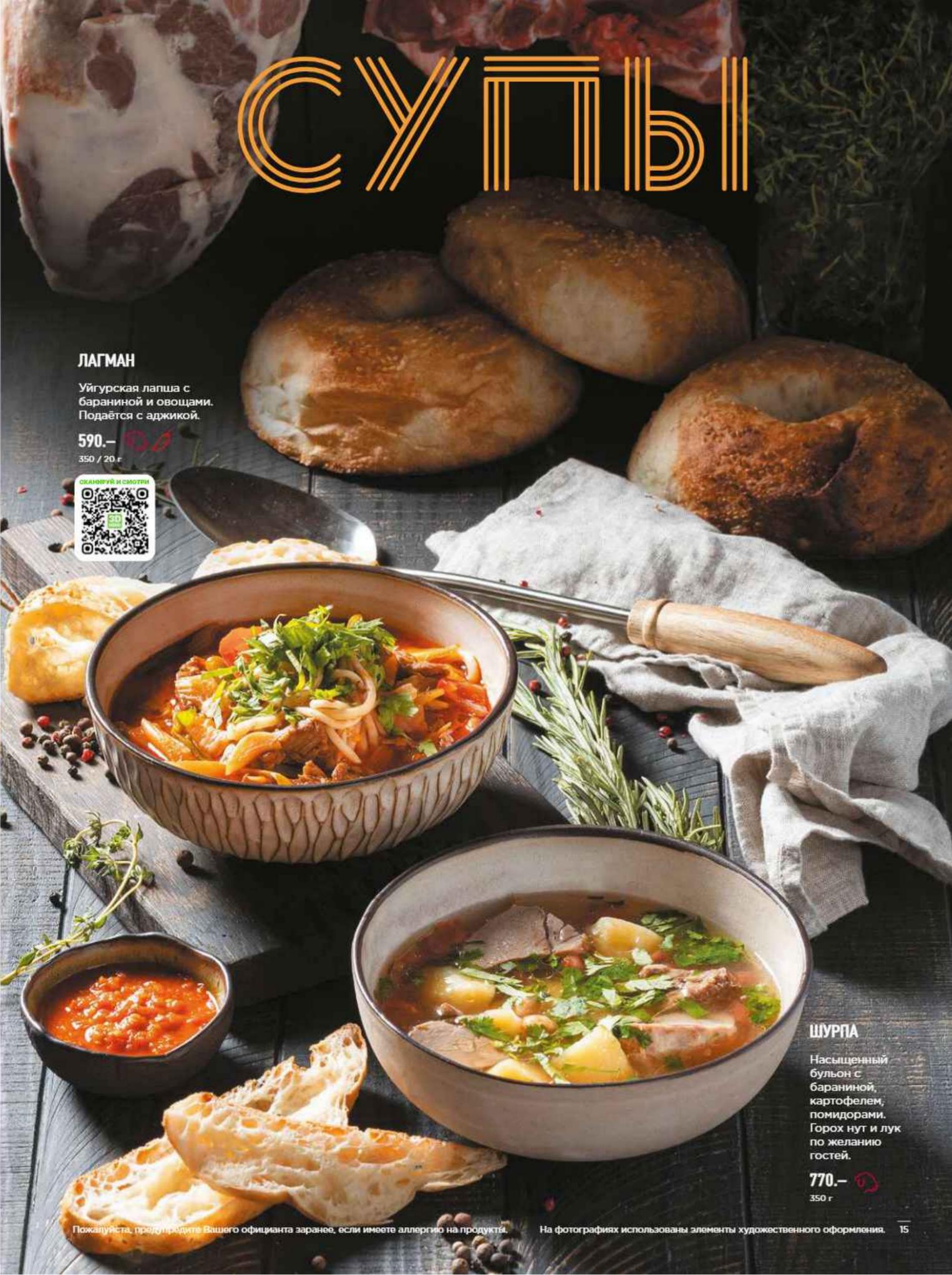
СЫР МОЦАРЕЛЛА	30 г	100.—
КОЛБАСА ПЕПЕРОНИ	10 г	70.—
КОЛБАСА ЕВРЕЙСКАЯ	10 г	70.—
БРЕЗАОЛА	10 г	100.—
СОУС ТОМАТНЫЙ	30 г	50.—

# СУПЫ

## ЛАГМАН

Уйгурская лапша с бараниной и овощами. Подается с аджикой.

590.—  
350 / 20 г



## ШУРПА

Насыщенный бульон с бараниной, картофелем, помидорами. Горох 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.

### 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 цыпленком, морковь.

450.-   
300 г

### ХАРЧО

С телятиной.

570.-   
350 г

### БАЛЫК ШУРПА

Лосось, сибас, палтус, зелень, лимон.

770.-   
300 / 15 г

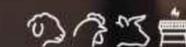
# МАНТА

### 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.





### 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 ШАШЛЫК УРАЖ

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



### 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. Подаётся 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,  
запечённым 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 Дзадзики.

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. Подается с мини-салатом из помидоров, огурцов и кинзы.

690.-  
300 / 65 г

### ДОБАВКИ К ПЛОВУ

Казы-пю узбекски 50 г 300.-

Дымчик 50 г 120.-

Маринованный лук 20 г 70.-

Жареный чеснок 30 г 100.-

Долма 50 г 300.-

Гранат 20 г 100.-

Перец 20 г 100.-

## FISH БУРГЕР

Дорадо, сыр Чеддер, листья салата, огурец, помидор, лук, соусы Чили Гарлик и горчиный.

930.-  
300 г

## TRUE БУРГЕР

Бифштекс из мраморной говядины, сыр Чеддер, трюфельное масло, соусы Чили Гарлик и горчиный, солёный огурец.

930.-  
300 / 40 г

## CHICKEN БУРГЕР

Цыплёнок, сыр Чеддер, лук фри, салат, огурец, помидор, соусы Чили Гарлик и горчиный

690.-  
330 г



## ДОЛМА

Рубленый ягнёнок и рис в виноградных листьях. Подается 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





# НА ПАРУ



## ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

Подаются с соусом  
Дзадзика.

750.-    
370 / 30 г



## 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

# 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.

