

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ | main menu

## САЛАТЫ | salads

- Моцарелла с томатами** 230 г 570.-  
Mozzarella with tomatoes  
*Розовые томаты, моцарелла и руккола с соусом песто и бальзамическим кремом | Pink tomatoes, mozzarella and arugula with pesto sauce and balsamic cream*
- Витаминный салат (Бахор)** 150 г 210.-  
Vitamin salad (Bakhor)  
*Лёгкий салат из капусты и сладкой моркови, заправленный чесночным маслом | Light salad with cabbage and sweet carrots, dressed with garlic oil*
- Ачичук** 150 г 320.-  
Achichuk  
*Узбекский салат из розовых томатов, репчатого лука, стручкового перца и ароматного базилика. Традиционно подаётся к плову | Uzbek salad with pink tomatoes, onions, pod pepper and fragrant basil. Traditionally served with pilaf*
- Закуска из печёных баклажанов (Дудляш)** 235 г 330.-  
Baked eggplant appetizer (Dudlyash)  
*Запечённые на углях баклажаны, сладкий перец и томаты с чесноком и ароматной кинзой | Eggplant baked on coals, sweet pepper and tomatoes with garlic and fragrant cilantro*
- Греческий салат** 350 г 420.-  
Greek salad  
*Классический салат из сладкого перца, томатов, огурцов, красного лука, маслин, оливок, каперсов, сыра фета и гренок | Classic salad with sweet pepper, tomatoes, cucumbers, red onions, olives, capers, feta cheese and croutons*
- Салат из свежих овощей** 300 г 345.-  
Fresh vegetable salad  
*Лёгкий салат из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом | Light salad with pink tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish, red onions and cilantro. Dressed with rustic oil*
- Салат с рукколой и креветками** 200 г 750.-  
Salad with shrimps and arugula  
*Руккола с обжаренными креветками, томатами, огурцами и сыром пармезан под соево-бальзамическим соусом | Rucicola with fried shrimps, tomatoes, cucumbers and parmesan cheese under soy-balsamic sauce*
- Цезарь с креветками** 250 г 690.-  
Caesar salad with shrimps  
*Салат романо с обжаренными на гриле креветками, розовыми томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь | Romano salad with grilled shrimp, pink tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce*
- Цезарь с курицей** 280 г 520.-  
Caesar salad with chicken  
*Салат романо с обжаренным на гриле куриным филе, розовыми томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь | Romano salad with grilled chicken filet, pink tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce*
- Узбекский салат из нежной телятины с овощами (Лаззат)** 150 г 325.-  
Uzbek salad with tender veal and vegetables (Lazzat)  
*Узбекский салат из нежной телятины в томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами и ароматной кинзой | Uzbek salad made of tender veal in tomato-soy sauce with green onions, cucumbers and fragrant cilantro*
- Ташкент** 160 г 330.-  
Tashkent  
*Знаменитый узбекский салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом | Famous Uzbek salad made of boiled veal and juicy radish with quail eggs, fried onions and mayonnaise sauce*
- Салат с языком и рукколой с ореховым соусом** 150 г 450.-  
Salad with tongue and rocket salad in nut sauce  
*Кусочки телячьего языка и руккола под ореховым соусом. Украшается томатами и сыром пармезан | Pieces of veal tongue and arugula under nut sauce. Decorated with tomatoes and Parmesan cheese*

## ЗАКУСКИ | starters

-  **Казы по-узбекски** 80/10 г 395.-  
Uzbek-style kazy  
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй |  
Homemade boiled sausage made of horsemeat with aromatic spices
-  **Казы по-татарски** 80/10 г 395.-  
Tatar-style kazy  
Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй |  
Homemade raw horsemeat sausage with aromatic spices
- Ассорти из мясных деликатесов** 200/70 г 850.-  
Assorted meat delicacies  
Казы по-татарски, казы по-узбекски, нежный куриный рулет, отварной говяжий язык, мясной рулет с морковью, грецкими орехами и сыром сулугуни, янгилик. Подается с красным и зеленым соусом ткемали |  
Tatar-style kazy, Uzbek-style kazy, tender chicken roll, boiled beef tongue, meat loaf with carrots, walnuts and suluguni cheese, yangelic. Served with red and green tkemali sauce
- Домашние соленья** 300 г 410.-  
Homemade pickles  
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью |  
Stewed cabbage, pickled cucumbers, barrel tomatoes, pickled pepper, pickled cherry tomatoes, pickled garlic, ramson. Served with fragrant herbs
- Свежая зелень** 70 г 220.-  
Fresh greens  
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук |  
Scented dill, parsley, cilantro, basil and green onions
- Ассорти из итальянских сыров** 325 г 1470.-  
Assorted Italian cheeses  
Камембер, горгонзола, пармезан и козий сыр. Подается с виноградом, клубникой и грецкими орехами |  
Camembert, gorgonzola, parmesan and goat cheese. Served with grapes, strawberries and walnuts.
- Ассорти из домашних сыров** 150 г 300.-  
Assorted homemade cheeses  
Копчёный сулугуни, молодой сулугуни, чечил |  
Smoked Suluguni cheese, young Suluguni cheese, Chechil cheese
- Розовые томаты и огурцы** 300/50 г 495.-  
с чесночным соусом и ароматной зеленью  
Pink tomatoes and cucumbers with garlic sauce and aromatic herbs
-  **Домашняя икра из овощей** 150 г 325.-  
Homemade vegetable caviar  
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой роти парота |  
Caviar made of eggplant, zucchini, tomatoes, carrots, onions and sweet pepper. Served with roti parota
- Запечённый баклажан с сыром и томатами** 255 г 495.-  
Baked eggplant with cheese and tomatoes
- Жареный сулугуни с томатами** 140/100 г 430.-  
Fried Suluguni cheese with tomatoes  
Подается с салатом из сочных томатов |  
Served with salad of juicy tomatoes
- Брускетта с сельдью и молодым картофелем** 170 г 310.-  
Bruschetta with herring and cherry potatoes

## ШАУРМА | shawerma

- С бараниной** 285 г 450.-  
With mutton  
Кусочки обжаренной баранины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше |  
Slices of roasted mutton with tomatoes, lettuce leaves, pickled onions, pickles and garlic sauce in crispy lavash
- С телятиной** 285 г 450.-  
With veal  
Кусочки обжаренной телятины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше |  
Slices of roasted veal with tomatoes, lettuce leaves, pickled onions, pickles and garlic sauce in crispy lavash
- С курицей** 285 г 395.-  
With chicken  
Кусочки обжаренной курицы с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше |  
Slices of roasted chicken with tomatoes, lettuce leaves, pickled onions, pickles and garlic sauce in crispy lavash

## ПЕЧЁМ | pastry

Самса с бараниной <sup>100 г</sup> Samsa with mutton	200.-
👍 Самса бейби с телятиной <sup>2 шт./80 г</sup> Baby Samsa with veal	200.-
Кок-самса с сулгуни и зеленью <sup>115 г</sup> Kok-samsa with suluguni cheese and greens	250.-
Кок-самса с сулгуни и томатами <sup>115 г</sup> Kok-samsa with suluguni cheese and tomatoes	250.-
Лепёшка из тандыра <sup>120 г</sup> Flatbread	90.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ | sculpt and boil

🍲 Манты с бараниной <sup>3 шт. / 190/30 г</sup> Manti with mutton <i>Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару   Traditional Uzbek steamed manty</i>	410.-
Пельмени с говядиной <sup>270 г</sup> Pelmeni with beef <i>Подаются со сливочным маслом и зеленью   Served with butter and herbs</i>	350.-
♥ Пельмени с копчёным лососем <sup>275 г</sup> Pelmeni with smoked salmon	510.-

## ЖАРИМ | fried pastry

Пичча-нон с бараниной <sup>180 г</sup> Pichcha-non with mutton	270.-
Пичча-нон с овощами <sup>180 г</sup> Pichcha-non with vegetables	250.-
Пичча-нон с сыром <sup>180 г</sup> Pichcha-non with cheese	250.-
Пичча-нон с тыквой <sup>180 г</sup> Pichcha-non with pumpkin	250.-
♥ Чебурек с бараниной <sup>160 г</sup> Cheburek with mutton	250.-
Чебурек с телятиной <sup>160 г</sup> Cheburek with veal	250.-
Чебурек с курицей <sup>150 г</sup> Cheburek with chicken	210.-

## ПИЦЦА | pizza

🌿 Веганская с грибами <sup>465 г</sup> Vegan with mushrooms <i>Пицца на тёмном тесте с белыми грибами, вёшенками, карамелизированным луком и постным сливочным соусом   Pizza on a dark dough with white mushrooms, oysters, caramelized onions and lean cream sauce</i>	580.-
Маргарита <sup>395 г</sup> Margarita <i>С розовыми томатами, сыром моцарелла, соусом песто и фирменным томатным соусом   With pink tomatoes, mozzarella cheese, pesto sauce and branded tomato sauce</i>	395.-
Кватро формаджи <sup>420 г</sup> Quattro formaggi <i>С сырами моцарелла, горгонзола, сулгуни, чеддер и пармезан и соусом бешамель   With mozzarella, gorgonzola, suluguni cheese, cheddar and parmesan cheeses and béchamel sauce</i>	550.-
С курицей и грибами <sup>420 г</sup> With chicken and mushrooms <i>С кусочками маринованной куриной грудки, шампиньонами, сыром моцарелла, кольцами красного лука и соусом бешамель   With pieces of marinated chicken breast, champignons, mozzarella cheese, red onion rings and béchamel sauce</i>	480.-
Пепперони <sup>370 г</sup> Pepperoni <i>С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом   With pepperoni, mozzarella and parmesan cheeses and special tomato sauce</i>	540.-
Мясная <sup>475 г</sup> Meat pizza <i>С ветчиной маранелло, пепперони, салями, кусочками маринованной телятины, пармской ветчиной, перец стручковый острый, сыром моцарелла и фирменным томатным соусом   With maranello ham, pepperoni, salami, slices of pickled veal, parma ham, spicy pepper, mozzarella cheese and branded tomato sauce</i>	620.-

Пицца есть во всех ресторанах, кроме:  
ТРЦ Афимолл,  
ТРК Vegas Крокус Сити,  
ТРЦ Метрополис,  
Пушкинская пл., 2,  
ТРЦ Европейский

## СУПЫ | soups

-  **Лагман** 300/20 г **425.-**  
Lagman  
Блюдо национальной узбекской кухни. Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подается с ароматной аджикой | A dish of national Uzbek cuisine. Nourishing thick broth with lamb, vegetables, oyster sauce, badyan and homemade noodles. Served with flavorful adjika sauce
-  **Шурпа** 300 г **480.-**  
Shurpa  
Классика узбекской кухни. Ароматный мясной бульон с бараньей лопаткой и овощами | Classics of Uzbek cuisine. Flavorful meat broth with mutton spatula and vegetables
- Мясная солянка с копченостями** 250/30/25 г **395.-**  
Meat hodgepodge with smoked meat  
Подается со сметаной и зеленью | Served with sour cream and herbs
- Суп куриный с лапшой** 250 г **320.-**  
Chicken soup with noodles  
Лёгкий суп с куриной грудкой, морковью и домашней лапшой. Украшается свежей зеленью | Light soup with chicken breast, carrots and homemade noodles. Decorated with fresh herbs
- Щавелевый суп с телятиной** 250/30 г **285.-**  
Sorrel soup with veal  
Подается с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной | Served with quail eggs, herbs and sour cream
- Рыбный суп с шафраном** 300/25 г **495.-**  
Fish soup with saffron  
Уха из лосося и сибаса с добавлением картофеля, сельдерея, болгарского перца, томатов и душистого шафрана | Fish-soup made of salmon and sea bass with potatoes, celery, bell pepper, tomatoes and fragrant saffron
-  **Чучвара** 250/30 г **365.-**  
Chuchvara  
Узбекский суп с пельменями из баранины в пряном томатном бульоне. Подается со сметаной | Uzbek soup with mutton dumplings in spicy tomato broth. Served with sour cream
- Харчо** 250/20 г **380.-**  
Kharcho  
Традиционный грузинский суп из телятины со спелыми помидорами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой | Traditional Georgian veal soup with ripe tomatoes, rice and fragrant spices. Served with adjika
- Домашний борщ** 300/30 г **310.-**  
Borsch  
Классический борщ с нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной | Classic Borsch with tender veal and vegetables. Served with sour cream
- Русские щи** 250/80/30 г **310.-**  
Russian shchi  
Щи из кислой капусты с телятиной. Подаются с чесночными гренками и сметаной | Sour cabbage soup with veal. Served with garlic croutons and sour cream
- Грибной крем-суп** 300 г **390.-**  
Mushroom cream soup  
Нежный крем-суп из белых грибов и шампиньонов со сливками и крутонами | Tender cream soup made of porcini mushrooms and mushrooms with cream and croutons

VASILCHUKI	<p> Мясо, маринованное в восточных специях, приготовленное на углях по узбекскому рецепту / Char-griled vinegar-pickled meat following the Uzbek recipe</p> <p><b>Шашлык из мраморной говядины</b> <sup>140/170 г</sup> <b>1390.-</b>          Shashlik from marbled beef  <i>с запечённым помидором и салатом табуле   with baked tomatoes and taboulé salad</i></p>	RECOMMENDED
	<p><b>Шашлык из баранины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>470.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Shashlik from mutton with tabbouleh salad and pickled onions</p>	
	<p><b>Шашлык из бараньей вырезки</b> <sup>100/10 г</sup> <b>690.-</b>          с маринованным луком          Shashlik from mutton tenderloin with pickled onions</p>	
	<p><b>Шашлык из телятины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>470.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Shashlik from veal with tabbouleh salad and pickled onions</p>	
	<p><b>Люля-кебаб из баранины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>440.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Luleh kebab from mutton with tabbouleh salad and pickled onions</p>	
	<p><b>Люля-кебаб из телятины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>440.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Luleh kebab from veal with tabbouleh salad and pickled onions</p>	

## МАНГАЛ | barbecue

Мясо, маринованное в восточных специях, приготовленное на углях по узбекскому рецепту. Подаётся с маринованным луком и зёрнами граната / Char-griled vinegar-pickled meat following the Uzbek recipe. Served with pickled onions and pomegranate seeds

<b>Баранина с луком</b> <sup>80/10 г</sup>	350.-
Mutton with onions	
<b>Баранья печень</b> <sup>80/10 г</sup>	200.-
Mutton liver	
<b>Телятина с луком</b> <sup>80/10 г</sup>	350.-
Veal with onions	
 <b>Вырезка говяжья с маринованным луком</b> <sup>100/10 г</sup>	390.-
Beef tenderloin with pickled onions	
<b>Курица</b> <sup>80/10 г</sup>	280.-
Shashlik from chicken	
<b>Шашлык из сёмги</b> <sup>90/25 г</sup>	590.-
Shashlik from salmon <i>Подаётся с лимоном   Served with lemon</i>	
<b>Шашлык из креветок</b> <sup>80/25 г</sup>	480.-
Shashlik from shrimp <i>Подаётся с лимоном   Served with lemon</i>	
<b>Стейк из сёмги на гриле</b> <sup>160/30/25 г</sup>	790.-
Grilled salmon steak <i>Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном   Served with cheese sauce, herbs and lemon</i>	
<b>Дорадо на гриле</b> <sup>100 г</sup>	300.-
Grilled dorado <i>Морская рыба, запечённая с веточкой розмарина и томатами черри. Подаётся с соусом песто и лимоном   Sea fish baked with a sprig of rosemary and cherry tomatoes. Served with pesto sauce and lemon</i>	
<b>Люля-кебаб из баранины</b> <sup>80/10 г</sup>	290.-
Luleh kebab from mutton <i>Подаётся с маринованным луком и зёрнами граната   Served with pickled onions and pomegranate grains</i>	
<b>Люля-кебаб из телятины</b> <sup>80/10 г</sup>	290.-
Luleh kebab from veal <i>Подаётся с маринованным луком и зёрнами граната   Served with pickled onions and pomegranate grains</i>	
<b>Люля-кебаб из курицы</b> <sup>80/10 г</sup>	270.-
Luleh kebab from chicken <i>Подаётся с маринованным луком и зёрнами граната   Served with pickled onions and pomegranate grains</i>	
<b>Куриные бедра гриль с овощами</b> <sup>240/130 г</sup>	490.-
Grilled chicken thighs with vegetables	
 <b>Куриные бедра карри</b> <sup>170/145 г</sup>	520.-
Chicken thighs curry	
 <b>Цыплёнок Табака на гриле</b> <sup>1 шт/50/50 г</sup>	650.-
Grilled chicken tabaka	

**Пикантные колбаски из баранины и говядины** 150/200/30 г 590.-  
Mutton and beef savoury sausages  
Подаются с тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом | Served with stewed cabbage, fries, vegetables and mustard sauce

**Колбаски из баранины и говядины с сыром и болгарским перцем** 150/200/30 г 590.-  
Mutton and beef sausages with cheese and bell pepper  
Подаются с тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом | Served with stewed cabbage, fries, vegetables and mustard sauce

#### Соус на выбор:

**Сырный, сацебели, ткемали жёлтый, ткемали зелёный, ткемали красный** 50 г 110.-  
Cheese, satsebeli, tkemali yellow, tkemali green, tkemali red

**Аджика, аджика уйгурская, наршараб, хрен, сметана, соевый соус, песто, цезарь, томатный соус, чесночный соус** 30 г 110.-  
Adjika, adjika Uyghur, narsharab, horseradish, sour cream, soy sauce, pesto, caesar, tomato sauce, garlic sauce

#### ПЛОВ | pilaf

 **Плов Чайханский** 250 г 430.-  
Chaihona pilaf  
Фирменный узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом | Branded Uzbek pilaf of lamb and rice Laser with yellow carrots, garlic, zira and barberry.

#### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА | hot plates of meat

 **Баранья печень с яблоками (Мазза)** 300 г 420.-  
Mutton liver with apples (Mazza)  
Блюдо уйгурской кухни. Сочная баранья печень, обжаренная в соевом соусе. Подается с запечёнными яблоками, луком и ароматной зеленью | Dish of Uigur cuisine. Juicy mutton liver fried in soy sauce. Served with baked apples, onions and fragrant herbs

 **Куриная грудка с овощами (Хумо)** 200 г 440.-  
Chicken breast with vegetables (Humo)  
Блюдо уйгурской кухни. Куриная грудка, обжаренная в соевом соусе со сладким перцем и огурцами. Украшается перьями зелёного лука, базиликом и семенами кунжута | Dish of Uigur cuisine. Chicken breast fried in soy sauce with sweet pepper and cucumbers. Decorated with feathers of green onions, basil and sesame seeds

 **Телятина с грибами в соевом соусе (Заравшан)** 230 г 610.-  
Veal with mushrooms sauce (Zarafshan)  
Блюдо уйгурской кухни. Нежная телятина, обжаренная с грибами в соевом соусе. Подается со свежей зеленью и зёрнами граната | Dish of Uigur cuisine. Tender veal fried with mushrooms in soy sauce. Served with fresh herbs and pomegranate grains

**Каре ягнёнка с соусом бринджал** 200/50 г 1650.-  
Rack of lamb with brinjal sauce  
Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подается с фирменным соусом из баклажанов | Grilled rack of lamb. Served with branded eggplant sauce

**Медальоны из телячьей вырезки (Хавас)** 160/87/50 г 750.-  
Veal tenderloin medallions (Havas)  
Медальоны из телячьей вырезки с цукини и сливочно-грибным соусом. Украшаются томатами и свежей зеленью | Veal loin medallions with zucchini and creamy mushroom sauce. Decorated with tomatoes and fresh herbs

**Домашние котлеты из телятины с картофельным пюре** 160/150/40 г 460.-  
Homemade veal cutlets with mashed potatoes  
Нежные котлеты из телятины с воздушным пюре и трюфельным соусом | Tender veal cutlets with mashed potatoes and truffle sauce

**Бефстроганов из телятины с картофельным пюре** 200/100/40 г 760.-  
Veal stroganoff with mashed potatoes  
Телячья вырезка, обжаренная с луком и тушенная в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре и солёным огурчиком | Veal loin, fried with onions and stewed in cream sauce. Served with mashed potatoes and pickles

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ | hot plates of fish

---

**Сёмга на пару с овощами** 160/140/30/25 г 810.-  
Steamed salmon with vegetables  
*Приготовленное на пару филе сёмги с молодой фасолью, морковью и цуккини. Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном | Steamed salmon fillet with young beans, carrots and zucchini. Served with cheese sauce, herbs and lemon*

**Рыбные котлеты с картофельным пюре** 120/100/20/30 г 540.-  
Fish cutlets with mashed potatoes  
*Домашние котлеты с воздушным картофельным пюре. Подаётся с фирменным соусом и лимоном | Homemade cutlets with air mashed potatoes. Served with branded sauce and lemon*

## ГАРНИРЫ | side dishes

---

 **Овощи гриль** 250/50 г 450.-  
Grilled vegetables

**Рис** 150 г 170.-  
Rice

**Рис японский** 150 г 170.-  
Japanese rice

**Картофельное пюре** 150 г 170.-  
Mashed potatoes

**Жареный картофель с грибами и луком** 150 г 225.-  
Potatoes fried with mushrooms and onion

**Картофель черри с чесноком** 150 г 190.-  
Cherry potatoes with garlic

**Картофель фри** 150 г 170.-  
French fries

## ДОБАВЬ ВКУСА С СОСА-COLA ZERO

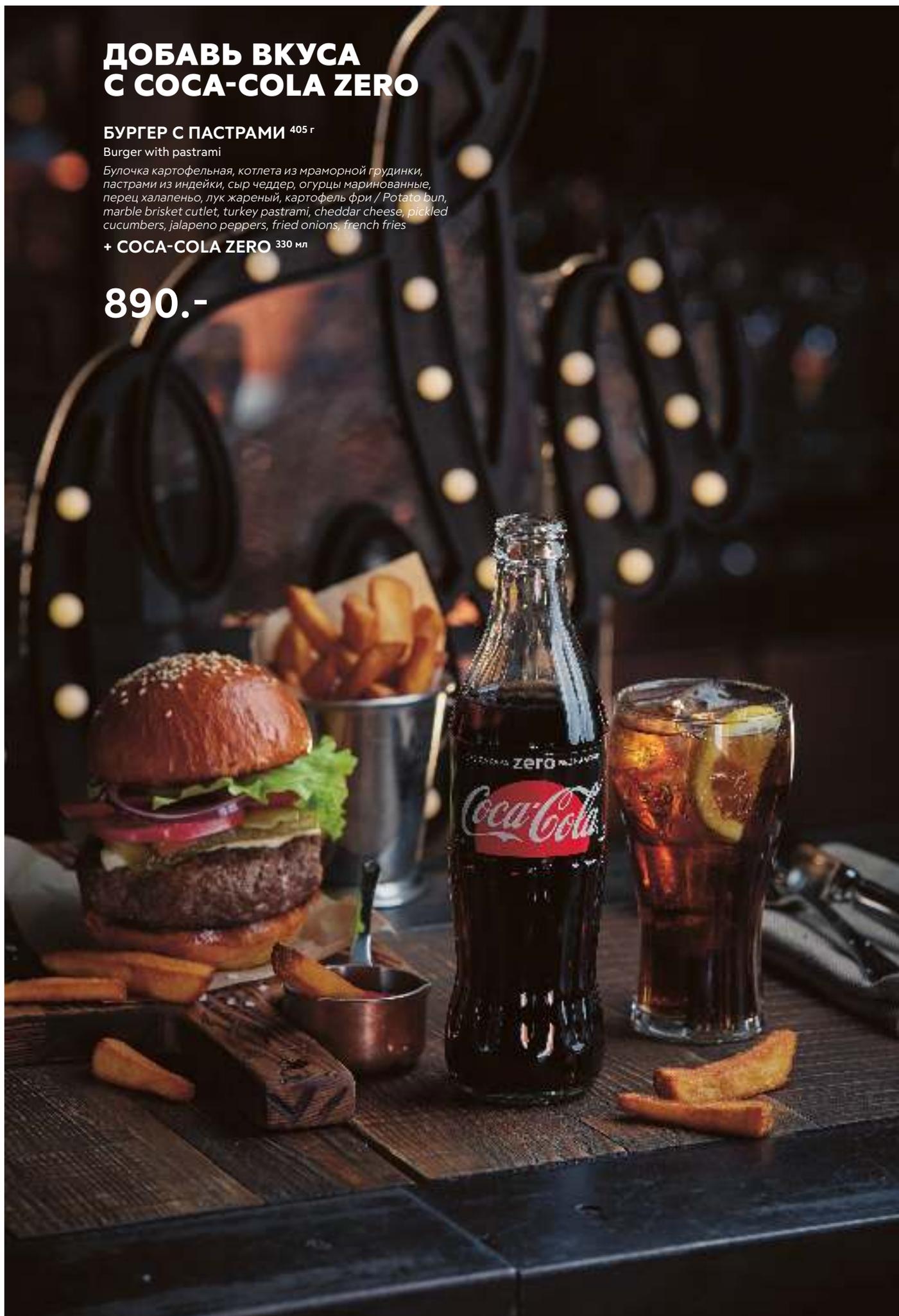
### БУРГЕР С ПАСТРАМИ <sup>405 г</sup>

Burger with pastrami

*Булочка картофельная, котлета из мраморной грудинки, паstrами из индейки, сыр чеддер, огурцы маринованные, перец халапеньо, лук жареный, картофель фри / Potato bun, marble brisket cutlet, turkey pastrami, cheddar cheese, pickled cucumbers, jalapeno peppers, fried onions, french fries*

+ СОСА-COLA ZERO <sup>330 мл</sup>

890.-



## ЯПОНСКАЯ И ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ | japanese and pan-Asian cuisine

### СУШИ | sushi

Сяке (Лосось) <sup>35 г</sup> Salmon	90.-
Кунсей (Копчёный лосось) <sup>35 г</sup> Smoked salmon	90.-
Магура (Тунец) <sup>35 г</sup> Tuna	110.-
Унаги (Угорь, кунжут) <sup>33 г</sup> Eel and sesame	110.-
Эби (Креветка) <sup>35 г</sup> Shrimp	100.-

### ГУНКАНЫ | gunkans

Сяке спайси (Лосось в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy salmon	90.-
Магура спайси (Тунец в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy tuna	90.-
Унаги спайси (Угорь в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy eel	125.-
Эби спайси (Креветка в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy shrimp	90.-
Кани спайси (Краб в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy crab	190.-

### КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ | classic rolls

Сяке Маки (Лосось) <sup>90 г</sup> Sake Maki salmon	195.-
Текка Маки (Тунец) <sup>90 г</sup> Sake Maki tuna	195.-
Унаги Маки (Угорь, кунжут) <sup>90 г</sup> Sake Maki eel & sesame	230.-
Авокадо Маки (Авокадо) <sup>90 г</sup> Avocado Maki	130.-
Каппа Маки (Огурец, кунжут) <sup>90 г</sup> Kappa Maki cucumber & sesame	120.-

### ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ | specialty rolls

Филадельфия <sup>210 г</sup> Philadelphia <i>Лосось, сыр филадельфия, красная икра   Salmon, philadelphia cheese, red caviar</i>	550.-
Калифорния с крабом <sup>190 г</sup> California with crab <i>Краб, авокадо, огурец, японский майонез, тобико   Crab, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise, tobico caviar</i>	550.-
Расёмон <sup>200 г</sup> Rashomon <i>Лосось, копчёный угорь, красная икра, сыр филадельфия, огурец   Salmon, smoked eel, red caviar, philadelphia cheese, cucumber</i>	450.-
Окинава <sup>230 г</sup> Okinawa <i>Опалённый лосось, креветка темпура, огурец, соус спайси   Burnt salmon, tempura shrimp, cucumber, spice sauce</i>	550.-
Дракон <sup>180 г</sup> Dragon <i>Копчёный угорь, авокадо, огурец, зелёный лук, плавленый сыр, соус унаги, семена кунжута   Smoked eel, avocado, cucumber, green onions, cheese, unagi sauce, sesame seeds</i>	455.-

### ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ | warm rolls

Кранч <sup>190 г</sup> Crunch <i>Лосось, краб, сыр филадельфия, соус спайси   Salmon, crab, philadelphia cheese, Spice sauce</i>	550.-
Четыре сыра <sup>230 г</sup> Four cheeses <i>Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, сухари панко, кляр   Eel, cheddar cheeses, gouda, philadelphia and parmesan, grapes, punch bread crumbs, batter</i>	355.-

## САЛАТЫ | salads

-  Салат чука <sup>100/30/20 г</sup> 295.-  
Chuka  
Водоросли чука с семенами кунжута и ореховым соусом гамадари |  
Chuka algae with sesame seeds and hamadari nut sauce

## СУПЫ | soups

-  Мисо-суп <sup>250 г</sup> 280.-  
Miso soup  
Классический японский суп на основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зелёным луком и семенами кунжута | Classical Japanese soup based on miso paste with wakame algae, shiitake mushrooms, green onions and sesame seeds
- Том Ям <sup>320 г</sup> 497.-  
Tom Yum  
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, шампиньонами, помидорами черри, корнем галангала, лемонграссом, листьями каффир-лайма и перчиком чили | Thai coconut milk soup with shrimps, champignons, cherry tomatoes, galangal root, lemongrass, kaffir-lime leaves and chili pepper
- Рекомендуем рис <sup>150 г</sup> 50.-  
в качестве дополнения к супу  
We recommend as a supplement to the soup

## ДЕСЕРТЫ | desserts

- Сырники <sup>280 г</sup> 330.-  
Cottage cheese pancakes  
с клубникой, вареньем из грецкого ореха, карамельным соусом и сметаной |  
with strawberries, walnut jam, caramel sauce and sour cream
- Павлова <sup>230 г</sup> 440.-  
Pavlova dessert  
Воздушное бёзе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго | Light meringue with tender mascarpone, fresh berries and original mango sauce
- Наполеон <sup>160/40 г</sup> 325.-  
Napoleon cake  
Торт из хрустящего слоёного теста с клубникой и сливочно-ванильным кремом. Подаётся с клубничным и ванильным соусом | Cake of crispy puff pastry with strawberries and creamy vanilla cream. Served with strawberry and vanilla sauce
- Домашняя пахлава <sup>120 г</sup> 275.-  
Homemade baklava  
Узбекский десерт с мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом |  
Uzbek dessert with honey, walnuts and sweet raisins
- Медовик <sup>120/30/30 г</sup> 275.-  
Honey cake  
Нежные медовые коржи, пропитанные сливочным кремом. Подаётся с ванильным соусом и мороженым | Tender honey cakes soaked in cream. Served with vanilla sauce and ice cream
- Шоколадный торт <sup>120/25 г</sup> 350.-  
Chocolate cake  
Торт из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом | Thin chocolate cake with chocolate cream. Decorated with caramel basket and physalis
-  Фруктовая ваза <sup>1500 г</sup> 1650.-  
Fruit plate  
Ананас, киви, клубника, апельсины, грейпфрут, виноград, яблоки, сливы, бананы | Pineapples, kiwis, strawberries, oranges, grapefruit, grapes, apples, plums, bananas
-  Сорбет в ассортименте <sup>50 г</sup> 125.-  
Assorted sorbet  
Манго, лимон-лайм, малина-клубника, чёрная смородина |  
Mango, lemon-lime, strawberry raspberry, blackcurrant
- Мороженое в ассортименте <sup>50 г</sup> 125.-  
Assorted ice cream  
Ванильное, клубничное, шоколадное, шоколадное с мятой |  
Vanilla, strawberry, chocolate, chocolate with mint
- Мёд таёжный <sup>100 г</sup> 135.-  
Taiga honey
-  Варенье в ассортименте <sup>100 г</sup> 140.-  
Assorted jams  
Виноград, грецкий орех, кизил, инжир, айва, белая черешня, абрикос |  
Grapes, walnut, cornel, figs, quince, white cherry, apricot

Пожалуйста, сообщите вашему официанту,  
если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!  
• Все цены указаны в рублях.



Любимые блюда  
братьев Васильчуков



Бренд-шеф  
рекомендует

Ещё больше  
новостей!



Традиционные  
восточные блюда



Веганское  
блюдо

 chaihona1msk

# КОКТЕЙЛИ | cocktails

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ | non-alcoholic cocktails

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|   | <b>Вишневый Компот</b> 450 мл   | 270.- |
|   | Blackcurrant Compote<br>Вишня, малиновое пюре, сок лимона, клюквенный морс,<br>черешневый сироп, содовая   Cherry, raspberry puree, lemon juice,<br>cranberry juice, natural sweet cherry syrup, soda   |       |
|   | <b>Грейпфрут и Малина</b> 450 мл  | 350.- |
|   | Grapefruit and Raspberry<br>Малина, сок лимона, ананасовый сок, клюквенный морс, натуральный<br>грейпфрутовый сироп, сахарный сироп, листья лайма, содовая  <br>Raspberry, lemon juice, pineapple juice, cranberry juice,<br>natural grapefruit syrup, sugar syrup, lime leaves, soda |       |
|   | <b>Цитрус и Маракуйя</b> 450 мл   | 320.- |
|   | Citrus and Passion Fruit<br>Дольки апельсина и грейпфрута, сок лимона, яблочный сок,<br>клюквенный морс, натуральный сироп из маракуйи   Orange and grapefruit<br>slices, lemon juice, apple juice, cranberry juice, natura passion fruit syrup                                       |       |
|  | <b>Грушевый Физз</b> 450 мл   | 320.- |
|   | Pear Fizz<br>Груша, персиковое пюре, сок лимона, натуральный грушевый сироп,<br>мята, содовая   Pear, peach puree, lemon juice, natural pear syrup,<br>mint, soda   |       |
|  | <b>Кровавая Мэри</b> 350 мл   | 320.- |
|   | Bloody Mary<br>Томатный микс, помидоры черри, сельдерей, сок лимона, табаско,<br>сливочный хрен, базилик, специи   Tomato mix, cherry tomatoes, celery,<br>lemon juice, tabasco, creamed horseradish, basil, spices   |       |



сладкий



острый



Грушевый Физз | Pear Fizz <sup>450 мл</sup> 320.-

---

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ | soft drinks

---

## ВОДА | water

Сан Бенедетто газ/без газ <sup>250/750 мл</sup>	235/530.-
San Benedetto Sparkling water/Still water	
Саирме газ/без газа <sup>500 мл</sup>	190.-
Sairme Sparkling water/Still water	
Бон Аква газ/без газа <sup>330 мл</sup>	175.-
BonAqua Sparkling water/Still water	

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ | cold drinks

Кока-Кола / Кока-Кола без сахара <sup>330 мл</sup>	135.-
Кока-Кола Ванилла	
Coca-Cola / Coca-Cola Sugar Free / Coca-Cola Vanilla	
Спрайт <sup>330 мл</sup>	135.-
Sprite	
Фанта <sup>330 мл</sup>	135.-
Fanta	
Швеппс Индиан Тоник <sup>250 мл</sup>	135.-
Schweppes Indian Tonic	
Швеппс Биттер Лемон <sup>250 мл</sup>	135.-
Schweppes Bitter Lemon	
Берн <sup>250 мл</sup>	190.-
Burn	
Ред Булл <sup>250 мл</sup>	190.-
Red Bull	

## СОКИ РИЧ | rich juices

Ананасовый <sup>200 мл</sup>	140.-
Pineapple	
Апельсиновый <sup>200 мл</sup>	140.-
Orange	
Персиковый <sup>200 мл</sup>	140.-
Peach	
Томатный <sup>200 мл</sup>	140.-
Tomato	
Яблочный <sup>200 мл</sup>	140.-
Apple	
Вишневый <sup>200 мл</sup>	140.-
Cherry	

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ | fresh juices

Ананасовый <sup>200 мл</sup>	450.-
Pineapple	
Апельсиновый <sup>200 мл</sup>	255.-
Orange	
Гранатовый <sup>200 мл</sup>	650.-
Pomegranate	
Грейпфрутовый <sup>200 мл</sup>	255.-
Grapefruit	
Мандариновый <sup>200 мл</sup>	255.-
Mandarin	
Морковный <sup>200 мл</sup>	255.-
Carrot	
Сельдереевый <sup>50 мл</sup>	120.-
Celery	
Яблочно-Морковный <sup>200 мл</sup>	255.-
Apple-Carrot	
Яблочный <sup>200 мл</sup>	255.-
Apple	

## ЛИМОНАДЫ | Lemonades <sup>900 мл</sup>

<b>Тархун</b> Tarragon <i>Лимон, натуральный сироп из тархуна, пюре лимона, содовая   Lemon, natural tarragon syrup, lemon puree, soda</i>	550.-
<b>Дюшес</b> Duchess <i>Клубника и груша, грушевое пюре, натуральный грушевый сироп, содовая   Strawberries and pears, pear puree, natural pear, soda</i>	550.-
<b>Клубника-Апельсин</b> Strawberry & orange <i>Апельсин, клубничное пюре, свежавыжатый апельсиновый сок, натуральный клубничный сироп, содовая   Orange, strawberry puree, fresh orange juice, natural strawberry syrup, soda</i>	550.-

## НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | home-made drinks

<b>Айран</b> <sup>200 мл</sup> Ayran	170.-
<b>Морс</b> <sup>200 /900 мл</sup> Mors	170/570.-

## МИЛКШЕЙКИ И КАКАО | milkshakes and cocoa

<b>Молочный Ванильный</b> <sup>200 мл</sup> Milkshake Vanilla <i>Ванильное мороженое, молоко, натуральный ванильный сироп   Vanilla ice cream, milk, natural vanilla syrup</i>	290.-
<b>Молочный Шоколадный Орео</b> <sup>200 мл</sup> Milkshake Chocolate Oreo <i>Ванильное мороженое, молоко, шоколадный топпинг, печенье Oreo   Vanilla ice cream, milk, chocolate topping, Oreo cookies</i>	290.-
<b>Молочный Клубничный</b> <sup>200 мл</sup> Milkshake Strawberry <i>Ванильное мороженое, молоко, клубничное пюре   Vanilla ice cream, milk, strawberry puree</i>	290.-
 <b>Какао</b> <sup>180 мл</sup> Cocoa	210.-

## КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ | coffee and coffee drinks

<b>Эспрессо</b> <sup>35 мл</sup> Espresso	110.-
<b>Американо</b> <sup>120 мл</sup> Americano	120.-
<b>Капучино</b> <sup>135 мл</sup> Cappuccino	180.-
<b>Капучино на кокосовом молоке</b> <sup>235 мл</sup> Cappuccino with coconut milk	300.-
<b>Латте</b> <sup>200 мл</sup> Latte	180.-
<b>Латте брауни с шоколадом</b> <sup>250 мл</sup> Latte brownie with chocolate <i>Кофе, молоко, натуральный сироп брауни, ванильная пена, шоколадное печенье   Coffee, milk, natural brownie syrup, vanilla foam, chocolate cookies</i>	350.-
<b>Орехово-карамельный гляссе</b> <sup>250 мл</sup> Nut and caramel iced coffe <i>Кофе, натуральный орехово-карамельный сироп,шоколадно-ореховый соус, мороженое   Coffee, natural nut and caramel syrup, chocolate and nut sauce, ice cream</i>	290.-
<b>Раф кофе</b> <sup>315 мл</sup> Raf coffee <i>Кофе, сливки, натуральный ванильный сироп   Coffee, cream, natural vanilla syrup</i>	320.-

## БЕЗ КОФЕИНА | decaffeinated

<b>Эспрессо</b> <sup>35 мл</sup> Espresso	120.-
<b>Американо</b> <sup>120 мл</sup> Americano	120.-
<b>Капучино</b> <sup>135 мл</sup> Cappuccino	190.-
<b>Латте</b> <sup>200 мл</sup> Latte	190.-



Латте брауни с шоколадом | Latte brownie with chocolate <sup>250 мл</sup>

350.-



Милкшейк Шоколадный Орео | Milkshake Chocolate Oreo <sup>200 мл</sup>

290.-

---

# ЧАЙ| tea

---

## БАЙСКИЙ ЧАЙ | bai tea <sup>500/800 мл</sup>

---

- Имбирно-облепиховый** 340/620.-  
Ginger-sea buckthorn  
*Витаминный чёрный чай с имбирём и облепихой | Vitamin black tea with ginger & sea-buckthorn*
- Облепиховый** 340/620.-  
Sea-buckthorn  
*Классический чёрный чай с ягодами облепихи и натуральным пюре облепихи | Indian black tea with natural sea-buckthorn puree & sea-buckthorn berry*
- С узбекским лимоном и тимьяном** 340/620.-  
Uzbek lemon and thyme  
*Классический чёрный чай с узбекскими лимонами, тимьяном и тростниковым сахаром | Classic black tea with Uzbek lemons, thyme & cane sugar*
- Каркаде с маракуйей и личи** 340/620.-  
Hibiscus tea with passionfruit and lychee  
*Каркаде с пюре из маракуйи, пюре лимона, натуральным сиропом из личи и корицей | Hibiscus tea with passion fruit puree, lemon puree, natural lychee syrup & cinnamon*
- Личи с Ананасом** 340/620.-  
Lychee & pineapple  
*Экзотический чёрный чай с личи, ананасом и клубникой | Exotic black tea with lychee, pineapple & strawberry*
- Черешневый чай** 340/620.-  
Sweet cherry  
*Чёрный чай с черешней | Black tea with sweet cherry*

## ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ | tea ceremony <sup>500 мл</sup>

---

### ЗЕЛЁНЫЙ | green

- Си Ху Лун Цзин «Колодец дракона»** 320.-  
Xi Hu Long Jing "Dragon Well"  
*Один из самых популярных зелёных чаёв в Китае. Имеет аромат шоколада и орхидеи, великолепно стимулирует | One of the most popular green teas in China. It has a fragrance of chocolate & orchids, stimulates admirably*
- Тай Пин Хоу Куй «Главарь лезвий из Хоу Кена»** 320.-  
Tai Ping Hou Kui "Blades Leader of Hou Ken"  
*Входит в десятку императорских чаёв. Успокаивает и уравнивает. Нежный травяной аромат с медово-цветочными нотами | The tea is a top ten Imperial tea. Delicate herbal with honey & floral taste*
- Шен Пуэр Мен Сун «Зрелый пуэр из садов Мэн Сун»** 400.-  
Sheng Puer Myung Song "Ripe Pu-Erh tea from the Meng Song garden"  
*Светлый полупрозрачный настой, вкус терпкий и насыщенный, с выраженным оттенком сухофруктов | Bright translucent infusion with an astringent & rich flavor & pronounced note of dried fruits*

### ЖАСМИНОВЫЙ | jasmine

- Молли Мей Хуа Ча «Цветы чайного жасмина и лилии»** 450.-  
Mo Li Mei Hong Cha "Flower of tea jasmine and lily"  
*Это зелёный чай с добавлением небольшого количества жасмина. Цветок лилии добавляет настою красноватый оттенок, а вкусу – сладость и пряность | It is the green tea with some Jasmine added. The lily flower adds reddish tint to the tea and sweetness & spice to its flavor*
- Молли Нью Эр Хуань «Девичьи локоны»** 300.-  
Mo Li New Erh Huang "Girlish curls"  
*Ровные белые пушистые почки хранят аромат жасмина. Этот чай освежает и дарит состояние лёгкости | Even, white wollybuds keep the aroma of Jasmine. Its refreshing flavor & mild effect give the feeling of freedom*
- Молли Хун Ча «Чёрный чай с жасмином»** 350.-  
Mo Li Mei Hua Cha "Black tea with jasmine"  
*Сочетание двух насыщенных ароматов, чёрного чая и жасмина, дарит изысканную ауру тепла и покоя | The combination of two intense flavors of black tea and Jasmine gives an exquisite aura of warmth & peace*

## НА СЛИВКАХ | on cream

**Калмыцкий чай** 400.-  
Kalmyk tea  
*Традиционный напиток калмыков. В его состав входит: масло соль, перец, мускатный орех | Traditional drink of the Kalmyks. It includes butter, salt, pepper, nutmegs*

**Индийский чай** 500.-  
Indian Tea  
*Отборный пуэр, сваренный на сливках с индийскими специями: кардамоном, бадьяном, анисом, корицей, мускатным орехом и гвоздикой | Selected Pu-erh cooked in cream with Indian spices: cardamom, star anise, anise, cinnamon, nutmeg & cloves*

## НЕ ЧАЙНЫЙ | tisanes tea

**Мей Гуй Чэ «Китайский Гибискус»** 300.-  
Mei Gui Se "Chinese Hibiscus"  
*Китайский гибискус с мёдом и лимоном | The Chinese hibiscus with honey & lemon*

**Согревающий Чай** 300.-  
Warming tea  
*Острый вкус имбиря, сладкого мёда и лимона. Лучшее средство от простуды | Spicy flavor of ginger, sweet honey & lemon. The best cure for a cold*

**Травяной сбор** 300.-  
Herbal tea  
*Сбор на основе иван-чая с добавлением душицы, мяты, Melissa, липы и чабреца. Оказывает расслабляющее и успокаивающее действие | Tea based on Ivan-tea with oregano, mint, melissa, linden, thyme. It has relaxing & calming effect*

## ЧЕРНЫЙ | black

**Чжун Го Хун «Красный китай»** 300.-  
Zhong Guo Hong "Red China"  
*В нём столько невероятных пряных оттенков и глубокий яркий вкус благородного чёрного чая – без резкости и излишней терпкости | It has so many incredible spicy tones & deep bright noble flavor of black tea – without acidity & excessive astringency*

**Дян Хун Цзинь Хао «Золотые ворсинки из Дян Си»** 300.-  
Dian Hong Jin Hao "Golden Needle of Dian Si"  
*Классический чёрный китайский чай. Бодрит, настраивает на беседу, его можно сочетать с любимыми добавками | Classic Chinese black tea. It invigorates, sets your heart on conversation, it can be combined with any additives*

**Ленкоранский** 260.-  
Lankoran tea

**Граф Грей** 300.-  
Earl Grey  
*Чёрный байховый чай с нотками бергамота | Black tea with bergamot flavor*

**Лао Ча Гао Шу «Пуэрная смола»** 600.-  
Lao Cha Gao Shu "Pu-Erna Resin"  
*Вкус этого чая достаточно необычный, мягкий и без горчинки, непохожий на традиционный пуэр | This tea has quite unusual, mild flavor without bitterness, unlike traditional Pu-erh*

**Пуэр Лао Шу «Старое дерево»** 500.-  
Pu-Erna Lao Shu "Old tree"  
*Собирается только со старых деревьев, сохраняет в себе лёгкую древесную ноту. Вкус нежный и бархатистый | The tea is picked only from old trees. It retains a light wood note. Soft and velvety flavor*

**Пуэр Отборный** 300.-  
Selected Pu-Erh  
*Чёрный китайский чай. Обладает тонизирующим эффектом, придаёт силы, проясняет сознание | Black Chinese tea. It has a tonic effect, gives strength & clarifies the mind*

## УЛУН | oolong

**Габа Алишань** 700.-  
Alishan Gaba  
*Чай №1 от депрессии и тревожных мыслей. Расслабленность, возникающая при габа-чаепитии, создаёт ощущение комфорта у всех участников | Tea No.1 from depression and anxious thoughts. Relaxation that occurs during Gaba tea drinking creates a feeling of comfort for all participants*

**Да Хун Пао «Большой красный халат»** 600.-  
Da Hong Pao "Big red Robe"  
*Очень редкий чай со знаменитых гор Уи. Бодрит и одновременно успокаивает, способствует пищеварению | A very rare tea from well-known Wuyi mountains. It invigorates and soothes at the same time, contributing to better digestion*

<p><b>Най Сян «Огненный цветок с молочным ароматом»</b>  Nai Xiang "Fire Flower with milky aroma"  Улун с нежным молочным ароматом. Оказывает тонизирующее действие   Oolong tea with delicate milk flavor. It has slight toning effect</p>	300.-
<p><b>Фенг Хуан Дань Цун «Чай с горы Феникса»</b>  Feng Huang Dan Tsun "Tea from the Phoenix Mountain"  Обладает терпким вкусом, с ярко выраженной грейпфрутовой нотой   It has astringent flavor with a distinct grapefruit note</p>	400.-
<p><b>Те Гуанинь «Железная богиня милосердия»</b>  Tieguanyin "Iron Goddess of Mercy"  Настой цвета светлого мёда. Аромат наполнен цветочными медовыми нотами. Послевкусие может возникать на протяжении целого дня   Infusion of light honey color. The aroma is full of floral and honey notes. The aftertaste may occur during the whole day</p>	300.-
<p><b>Жень Шень Ча Ван «Владыка Женьшеня»</b>  Zhen Shen Cha Wan "King of Ginseng"  Чайный лист, пропитанный соком женьшеня, дарит насыщенное сладкое послевкусие с медовым оттенком   A tea leaf, saturated with ginseng juice, gives intense sweet aftertaste with a touch of honey</p>	300.-

### С НАТУРАЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ | with natural additives

<p><b>Бодрая Вишня</b>  Cheerful cherry  Пуэрная смола, приготовленная на вишнёвом соке   Pu-erh resin tea based on cherry juice</p>	700.-
<p><b>Манго Хун Ча «Манговый чай»</b>  Mango Hong Cha "Mango tea"  Чёрный чай с кусочками свежего манго   Black tea with slices of fresh mango</p>	320.-
<p><b>Марокканский чай</b>  Moroccan tea  Крепкий чёрный чай с пряностями, свежей мятой и тростниковым сахаром   Strong black tea with spices, fresh mint and cane sugar</p>	390.-

### ДОБАВКИ К ЧАЮ | additives

<p><b>Мята свежая</b><sup>3г</sup>  Fresh mint (lemon balm)</p>	50.-
<p><b>Чабрец</b><sup>3г</sup>  Thyme</p>	50.-
<p><b>Цветы розы</b><sup>2г</sup>  Rose Flowers</p>	50.-
<p><b>Цветы хризантемы</b><sup>2г</sup>  Golden-daisy flowers</p>	50.-
<p><b>Цветы тибетской ромашки</b><sup>2г</sup>  Flowers of tibetan snow daisy</p>	100.-
<p><b>Липа</b><sup>2г</sup>  Linden</p>	60.-
<p><b>Душица</b><sup>2г</sup>  Oregano</p>	40.-
<p><b>Корица палочка</b><sup>7г</sup>  Cinnamon stick</p>	60.-
<p><b>Имбирь</b><sup>20г</sup>  Ginger</p>	60.-

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!  
• Все цены указаны в рублях.

Еще больше новостей:  [chaihona1msk](https://www.instagram.com/chaihona1msk)

# RESTART VASILCHUK BROTHERS



VASILCHUKI



Ruski  
RESTAURANT



#ВЫШЕ  
ТОЛЬКО  
ЛЮБОВЬ  
СМОТРОВАЯ ПЛОЩАДКА

На высоте  
воздухе

Пикник  
Ресторан

Steak  
it easy

RAY.



Easy  
ЧАЙХОНА НОМЕР ОДИН

МАМА  
БУДЕТ РАДА  
di Giacomo  
Lombardi

КАРАОКЕ-СТУДИЯ  
#ЩАССПОЮ

ДУАНОЛ  
=ДЕПО  
МОСКВА



NORIBAR  
ALTERNATIVE SUSHI

BURGER  
HEROES