

PORTRAIT ✦

КОМУ:

Себе

КОГДА:

Сейчас

*Посмотри внимательно,
что скрывают рамки*

От редакции

from editorials

2

Что формирует образ человека? Его воспитание, характер, образование? Одежда, которую он носит или ресторан, который выбирает? Или же собирательный образ человека кроется в историях, которые с ним происходят и которые он может о себе рассказать.

В этом номере Hungry Chef Magazine №18 Portrait мы собрали портреты разных людей. Смелые, притягательные, жизнерадостные. Посмотрите внимательно, и вы поймёте мысли, поступки, идеи и мечты, что скрываются за этими образами.

Каждый читатель найдёт здесь себя. Мы очень разные, но у всех нас есть кое-что общее: любовь к жизни во всём её многообразии.

What does create an image of a person? Maybe the way he was brought up, his education or maybe his character? Is it clothes that he is wearing or maybe a restaurant he prefers? Or the collective image of a person lies in the stories that happen to him and which he can tell about himself.

In this issue of the Hungry Chef Magazine №18 Portrait we have compiled the stories of so many different people. Their portraits — brave, attractive and cheerful. Look closer and you will be able to understand their thoughts, actions, ideas and dreams, what is behind those images.

Every reader will find himself here. We are all very different, but we have something in common: the love of life in all its diversity.

**САЛАТЫ
И ЗАКУСКИ **
**SALADS
AND STARTERS** 8



Кок-салат в азиатском стиле
Asian Style Kok Salad 790.-

**ПОКЕ И ВОКИ **
POKE AND WOKS 24



Поке с тунцом
Poke with Tuna 740.-

**СУПЫ **
SOUPS 32



Фо Бо с говядиной
Pho Bo with Beef 610.-

**БУРГЕРЫ **
BURGERS 38



Бургер трюфельный
Truffle Burger 780.-

**ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА **
HOT DISHES 52



Перцы фаршированные
Stuffed Peppers 630.-

**ДЕСЕРТЫ **
DESSERTS 62



Кофейный торт
с ванильным мороженым
Coffee Cake with Vanilla Ice Cream 440.-

**НАПИТКИ **
BEVERAGES 72



Кокосовый лимонад с абрикосом
Coconut Lemonade with Apricot 310.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА \ HOT DISHES 62

Тушеная баранина 200/140 г 720.+-
с булгуром
Stewed Mutton with Bulgur

 Перцы 220/135 г 630.+-
фаршированные
Stuffed Peppers

 Палтус 140/130/50 г 940.+-
со сливочно-икорным соусом
Halibut with Creamy Caviar Sauce

ДЕСЕРТЫ \ DESSERTS 52

Чизкейк баскский 160/50 г 390.+-
Basque Cheesecake

 Вишнёвое суфле 100 г 290.+-
Cherry Souffle

Кофейный торт 130/30/30 г 440.+-
с ванильным мороженым
Coffee Cake with Vanilla Ice Cream

Орешки с варёной сгущёнкой и арахисом 150 г 310.+-
Sweet Nuts with Boiled Condensed Milk and Peanut

НАПИТКИ \ BEVERAGES 72

Кокосовый лимонад 300 мл 310.+-
с абрикосом
Coconut Lemonade with Apricot

Смузи зеленое 250 мл 390.+-
яблоко с бананом
Salad with Fried Prawn and Halibut Fish

Малина 500 мл 390.+-
с шиповником
Raspberry with Rosehip

Гречишный чай 500 мл 360.+-
с грушей
Buckwheat Tea with Pear

Хвойный чай 500 мл 390.+-
с вишней
Conifer Tea with Cherries

Масала на кокосовом молоке с матчей 500 мл 390.+-
Masala with Coconut Milk and Matcha

Love is... 500 мл 560.+-
Love is...

 Без глютена |
Gluten Free

 Веган |
Vegan

18+ Алкоголь |
Alcohol

 Остро |
Spicy

Варианты подачи блюд в ресторанах могут отличаться от фотографий, представленных в меню. Variants of serving dishes in restaurants may vary from the photos presented in the menu.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-либо продукты! Please inform waiter if you have allergies on any products!



Ж

ить творчеством – значит придумывать собственную реальность и делиться ею с другими. Когда я надеваю фартук, то мир вокруг меняется. Кухня превращается в творческую мастерскую, где я, словно художник, смешиваю разные краски, создавая что-то совершенно новое. Произведения искусства, которые можно съесть.

А каким вы хотите видеть этот мир? Чем хотите поделиться? Не важно, новичок вы или мастер своего дела, нам всем есть о чём рассказать. Кистью на холсте или блюдом на тарелке, эмоциями на снимке или игрой на гитаре на улицах города. Начните с идеи, а потом просто забудьте обо всём и творите! 🌀

Living as an artist means to create your own reality and share it with everyone around you. When I put on an apron, the world around me changes. The kitchen transforms into an art studio, where I, like an artist, begin mixing colors, creating something completely new. I am creating works of art that can be eaten.

And how would you like to see this world? What would you like to change? It does not matter whether you are a pro at what you do or just a novice, you always have a story to tell. You can do it by painting on a canvas, with the food that you have cooked, with emotions that you have captured in a shot or by playing guitar on the city streets. Start with an idea. And then, forget everything and start creating!

* Artist. A person who changes the world.



*Человек, который
летает шире*

Сергей Сущенко
Корпоративный
бренд-шеф

ХУДОЖНИК ✨

Sergey Sushenko
Corporate
brand-chef

СА
ЛЯ SALADS

ТЫ

ЗА

STARTERS

КУС

КИ





Шакшука

Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту

Shakshuka

A platter of eggs, tomato lecho with bell pepper and paprika, turmeric, cumin and oregano according to an Israeli recipe

470.+ 280 г



* Рекомендуем к шакшуке свежую лепёшку из печи.
We recommend a fresh flatbread from the oven for shakshuka.





13

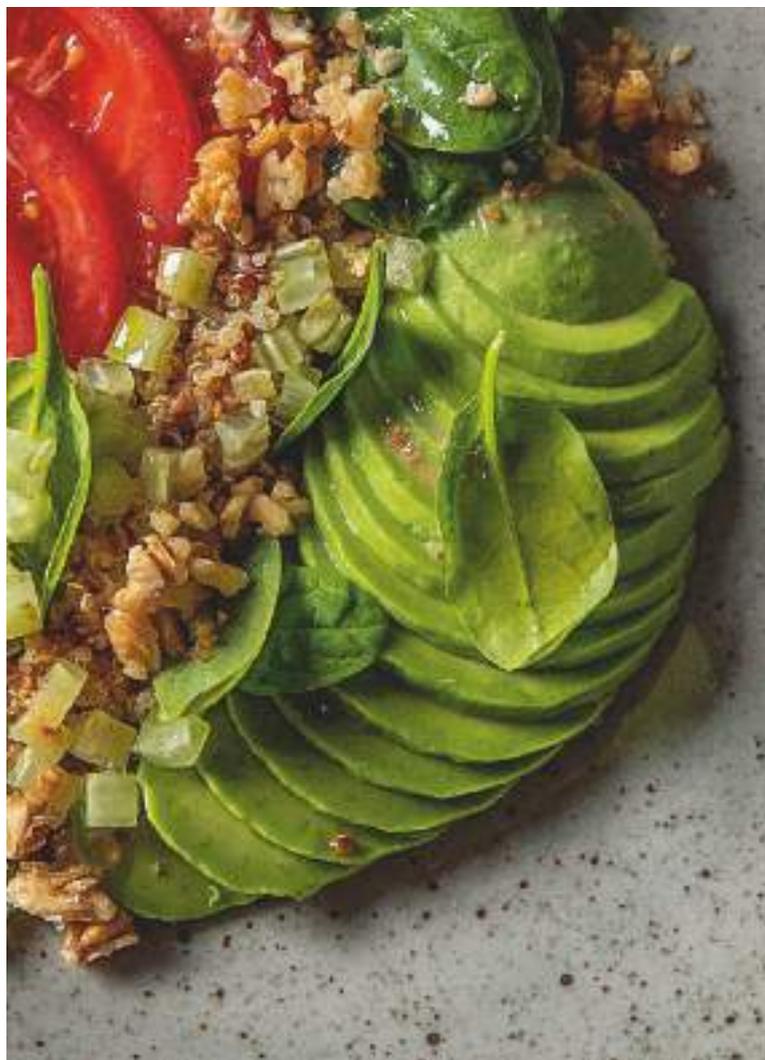
 **Кок-салат
в азиатском стиле**

Микс салатов романо, фризе, латук, руккола с говяжьей вырезкой, огурцами, кинзой и стручковым перцем, заправленные азиатским соусом

Asian Style Kok Salad

Mix of romano, frisee, lettuce, arugula with beef tenderloin, cucumbers, cilantro and capsicum seasoned with Asian sauce

790. + 190 г



Салат с киноа, авокадо и помидорами

Киноа с авокадо, помидорами,
шпинатом, огурцами юдзу,
грецкими орехами и секретной
заправкой

Quinoa Salad with Avocado and Tomatoes

Quinoa, avocado, tomatoes
spinach, yuzu cucumber,
walnuts and secret dressing

620.+ 280 г



16



 **Буррата
с помидорами**

Сливочная буррата, розовые помидоры, оливковое масло, базилик

Burrata with Tomatoes

Creamy burrata, pink tomatoes, olive oil, basil

890. + 260 г



Татаки из лосося и авокадо

Слегка обжаренный лосось татаки подаётся с авокадо, свежим шпинатом, цитрусовой заправкой и перцем чили

Salmon Tataki with Avocado

Seared tataki salmon with avocado, fresh spinach with citrus dressing and chili

720. + 150 г

* Можно заказать не острым
Can be ordered not spicy





Карпаччо дорадо
С фирменной заправкой
из листьев перилло
и соевым соусом

Carpaccio Dorado
With perillo leaf dressing
and soy sauce

790.+ 140 г



20

✂ Тёплый салат
с креветками
и спаржей
С нежным авокадо-соусом

**Warm Salad With Shrimp
and Asparagus**
With delicate avocado sauce

610. + 175 г



Человек, который
пробует новое



ФУУ ДИ*

Как понять, что ваши гастрономические увлечения вышли из-под контроля, и теперь можно смело называть себя фуди? Вы знаете имена самых талантливых шефов своего города и со многими знакомы. Отправляясь в путешествие, вы составляете список не достопримечательностей, а лучших ресторанов. Вы не теряетесь, когда слышите такие слова как чураско, татаки, боттарга или тонкотсу. А если кто-то спросит вас про любимое блюдо, то вместо лаконичного «пицца» услышит лекцию минут на пятнадцать.

Да, я фуди и очень люблю есть. Но ещё больше я люблю исследовать и пробовать новое. Еда для меня не просто источник калорий или приятное времяпрепровождение. Это эмоции. Яркие, чистые, неповторимые. Когда я пробую тот рыбный бульон с моллюсками, то отчётливо слышу шум залива, омывающего берега Токио. А ложка этого оливье переносит меня на кухню моего родного дома, где мы с бабушкой и мамой готовимся к большому празднику. Они нарезают докторскую колбасу и овощи, а я пытаюсь непременно стащить что-нибудь со стола.

За каждым хорошим блюдом кроется интересная история, и я очень хочу услышать её. Я отправляюсь за тысячи километров, чтобы, простояв в очереди несколько часов, попробовать первую в мире лапшу, удостоенную звезды Мишлен. Таково моё хобби — получать новые впечатления от еды. Это то, что приносит мне счастье. 

How to understand that your gastronomic preferences have gone wild and you can now call yourself a foodie? You know the names of the most talented chefs of your city and are close friends with some of them. When going on holiday, you rather create a list of best restaurants rather than a list of the best sights. You are not baffled by such words as churrasco, tataki, bottarga or tonkotsu. And when you are asked about your favourite dish you do not give a simple answer, like pizza, but you rather give a whole lecture that lasts no less than 15 minutes.

Yes, I am a foodie and I love eating. But I love exploring and trying new things more. Food is not just an energy source or a pleasant way to pass the time for me. Food is emotion. It gives bright, clear and irreplaceable emotions. When I try that fish soup with molluscs I can clearly hear the sound of the waves at the bay around Tokyo. And this spoonful of the Olivier salad takes me right to the kitchen of my home, where me, together with my mother and grandmother are getting ready for the big celebration. They are slicing the Doctor's sausage and vegetables while I am constantly trying to snatch something from the table.

There is a wonderful story behind each and every dish and I really want to hear them all. I go to another part of the world, stand in an endless queue to try the only noodles in the world that have received the Michelin star. That is my hobby — it is all about getting new experiences from trying new foods. It is something that brings me joy.

* Foodie. The person who tries the new things.

ПО
КЕ POKE
WOK ВО
КИ





Поке с тунцом

С тунцом, рисом, авокадо-соусом, салатом чука, ананасом, бобами эдамаме, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом и соусом мисо юдзу

Poke with Tuna

With tuna, rice, avocado sauce, chuka salad, pineapple, edamame beans, pickled cucumbers, tobiko caviar, ginger, sesame seeds and miso yuzu sauce

740. + 355 г

Поке с лососем

С лососем, рисом, ананасом, авокадо-соусом, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом и соусом лимон юдзу

Poke with Salmon

With salmon, rice, avocado sauce, edamame beans, chuka salad, pickled cucumbers, tobiko caviar, ginger, sesame seeds and lemon yuzu sauce

670. + 355 г

Поке с креветкой темпура

С креветкой темпура, рисом, ананасом, авокадо-соусом, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом, соусом унаги и мисо юдзу

Poke with Tempura Shrimp

With tempura shrimp, rice, pineapple, avocado sauce, edamame beans, chuka salad, pickled cucumbers, tobiko caviar, ginger, sesame seeds, unagi and miso yuzu sauce

780. + 400 г





ВОКИ

Начинка Filling

 **Говядина**
Beef 450.—

 **Курица**
Chicken 410.—

 **Морепродукты**
Seafood 460.—

 **ОВОЩИ**
Vegetables 390.—

29

ОСНОВА Base

Удон
Udon

Рисовая лапша
Rice Noodles

Гречневая соба
Soba

Рис
Rice

Соусы Sauces

Устричный
Oyster

Терияки
Teriyaki

Том ям
Tom Yam

В любой ВОК входит: морковь, болгарский перец, салат китайский, цукини, вёшенки, лук, проросшие ростки сои, кинза. Зелёный лук, перец чили (кроме вока с морепродуктами). Куриный бульон (кроме овощного вока). **330 г**

Any WOK includes: carrots, bell peppers, chinese salad, zucchini, oyster mushrooms, onions, sprouted soy sprouts, cilantro. Scallions, chilie pepper (except seafood wok). Chicken broth (except vegetable wok). **330 g**

Человек, который
не вёрт пришло сердце



✧

ПУТЕ ШЕСТВЕНИК

На фото: Артём Заварзин
In pic.: Artem Zavarzin

Застряв в очередной бесконечной пробке, я понимаю, что мне срочно нужно вырваться из этого города, «перезагрузиться». Быстро смотрю доступные направления, не задумываясь покупаю билет, кидаю самые необходимые вещи в чемодан и уже вечером лечу.

Оказывается, чтобы найти себя, нужно потеряться. Толком не зная языка и достопримечательностей, я с головой окунаюсь в жизнь города. Гуляю по старым улочкам и мостовым, пробую блюда местного стрит-фуда и ужинаю в милых семейных кафе с красивым видом. Случайно попадаю на концерты молодых групп, изучая незнакомую культуру. Буквально за каждым поворотом меня ждёт какое-то открытие.

Вечером забредаю в маленький бар на краю города и завязываю беседу с местными жителями. К моему удивлению, они тоже рады пообщаться. На следующий день я отправляюсь с новыми друзьями на самую потрясающую экскурсию в моей жизни. Они показывают мне такие места, которые не найдёшь ни в одном путеводителе: жемчужины, спрятанные вдали от протоптанных туристических маршрутов.

Раньше всё было спланировано до мельчайших деталей: самолёт, трансфер, отель all inclusive, собственный пляж, топ главных достопримечательностей. Но с этого дня всё будет по-другому. Во мне проснулась жажда приключений, и я самостоятельно выбираю свою дорогу. ✨

While being stuck in another seemingly endless traffic jam I understand that it is time. To get away from the city, that I need time to recharge. I quickly scroll through the available destinations and buy a ticket without a second thought. I hastily throw everything I need in the suitcase and by nightfall I am already on the plane.

It turns out that you must lose yourself to discover your true self. With a basic knowledge of the language and the sights, I dive deep into the city life. I walk through the old narrow streets and embarkments, trying the local street food and having dinner in small family owned restaurants with wonderful views. I stumble upon the concerts of local bands, exploring the local culture. There is something new for me behind every corner.

One evening, while walking through the city I end up in a small bar on the outskirts and start chatting with the locals. Surprisingly, they are eager to talk too. On the next day I am joining my new friends on the most amazing tour that could happen in my life. They show me the places that you would not be able to find in any kind of guide — little gems hidden between the trails favoured by tourists.

Before that I would plan all my journeys up to the smallest details — flights, transfers, all-inclusive hotel, private beach and a list of the most popular sights. But starting today, everything would be different. The desire for adventure was awakened inside of me and I am the only one who is in charge of choosing my own path.

СУ

ПЫ PHO BO

PHO GA

SO

UPS





* Можно заказать не острым
Can be ordered not spicy

🌶️ Фо Бо с говядиной

Вьетнамский суп с рисовой лапшой на мясном бульоне с говяжьей вырезкой, пряностями, ростками сои, зеленью и лаймом

Pho Bo with Beef

Viet soup with rice noodle meat broth with beef tenderloin, spices, soy sprouts, herbs and lime

610. + 800/20/15/15 г

🌶️ Фо Га с курицей

Вьетнамский суп с рисовой лапшой на мясном бульоне с куриной грудкой, пряностями, ростками сои, зеленью и лаймом

Pho Ga with Chicken

Vietnamese soup with rice noodle in meat broth with chicken breast, spices, soy sprouts, herbs and lime

560. + 800/20/15/15 г



М

Моё увлечение парусным спортом началось с желания быть капитаном: управлять командой, вести нас к победе. Обучение, зубрёжка методички, устройства яхты и теории управления, морская практика, и уже спустя год я собираю любительскую команду, чтобы принять участие в своей первой регате. Я действую строго по учебнику, раздаю команды на профессиональном сленге, и, конечно, не все ребята меня понимают. Я требую слишком многого, и в итоге мы с треском проигрываем. Я проигрываю.

36 Тогда я понимаю, что мне ещё многому нужно учиться. Пару лет выхожу в море в качестве обычного матроса. Ставлю паруса, вытягиваю канаты, внимательно слежу за действиями капитана. Когда в следующий раз встаю за штурвал, я точно знаю, как донести свои мысли до каждого — от профессионала до новичка. Я понимаю, что даже неидеальные люди могут стать идеальной командой, если правильно наладить коммуникацию. На следующей регате мы приходим первыми.

Этот опыт помогает мне и в спорте, и в бизнесе, и в других сферах моей жизни. Чтобы быть эффективным лидером, мало одной веры в победу. Нужно уметь признавать свои недостатки, брать ответственность за провалы и постоянно работать над собой. Вполне возможно, что ошибки подчинённых на твоей совести. 

My obsession with yachting began from the desire to become a captain — leading a team to the victory felt like a dream. For a year I have been studying, learning and mastering the knowledge of the insides of the yacht and the theory of sailing, practicing in the open sea and finally I am gathering a team of amateurs for my first regatta. I strictly follow the rulebook and I am giving tasks using the professional slang and gladly, everyone understands what I mean. I feel like I am asking them too much, and in the end we lose. I lost.

Then I understand that there is a lot I need to learn. I go into the open sea as a simple sailor for a couple of years. I set up the sail, pull the ropes, closely follow the captain's actions. When it is time for me to take the steering wheel I definitely know how I can properly communicate with everyone, from a pro to a novice. I understand that all kinds of people can become a team if you communicate clearly. And in the end, we win the next regatta.

This experience helps me both in sports, in business and in other parts of my life. To be an effective leader, believing in victory is not enough. You have to admit that you have flaws, you have to be responsible for your mistakes and constantly work on bettering yourself. It is quite likely that the mistakes of your employees are, in fact, your mistakes.



ЛИДЕР

На фото: Дмитрий Харитончик
In pic: Dmitry Kharitonchik



БУРГЕРЫ & ХОТ-ДОГ

БУРГЕРЫ
& ХОТ-ДОГ
БУРГЕРЫ







Черри бургер

Картофельная булочка, сочная котлета из говядины, мармелад луковый, вишнёвый соус с бальзамиком

Cherry Burger

Potato bun, beef cutlet, onion marmalade, cherry sauce with balsamic

710.+ 285 г

HUNGRY SET

СЕТ ДЛЯ САМЫХ ГОЛОДНЫХ

Черри бургер, картофель фри,
Coca-Cola 330 мл (на выбор Coca Cola
или Coca Cola без сахара)

Cherry burger, French fries,
Coca-Cola Zero 330 ml (optional
Coca Cola or Coca Cola Zero)

950. → 285/150 г



* НАПИТОК 0,33 л
НА ВЫБОР:  

Не суммируется с другими акциями и скидками ресторанов Vasilchuki Chaihona №1.
Предложение действительно при одновременной покупке указанного на макете блюда и напитка на выбор*.
Внешний вид товара и упаковок может отличаться от изображения в рекламных материалах. Количество товара ограничено.
Coca-Cola и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company. © 2021 The Coca-Cola Company.

Бургер трюфельный

Картофельная булочка, сочная котлета из говядины, помидоры, сыр чеддер, листья салата, трюфельный соус

Truffle Burger

Potato bun, juicy beef cutlet, tomatoes, cheddar cheese, lettuce, truffle sauce

780. ₺ 345 г



Бургер Олд скул

Картофельная булочка, сочная котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус

Old School Burger

Potato bun, juicy beef cutlet, tomatoes, lettuce, pickled cucumbers, pickled red onions, mayonnaise, ketchup and pepper sauce

590. — 310 г

С сыром
With cheese

680. — 346 г







47



Веган Бургер

Бургер на паровой булочке с котлетой из растительного фарша, авокадо, шпинатом и кинзой

Vegan Burger

Steamed bun burger with vegetable cutlet, avocado, spinach and cilantro

480. + 315 г

HØT DOG

Ход-дог с начинкой
из кальмаров,
креветок и каперсов
На картофельной булочке
с горчицей, малосольными
огурцами и кинзой

**Hod Dog With Squid,
Shrimp and Capers**
On a potato bun with mustard,
pickled cucumbers and cilantro

560.+ 195 г





50

*Человек, который
выходит за рамки*

Ещё не успев родиться, я уже начинаю бунтовать. Долго отказываюсь появляться на свет, а потом не плачу, а приветствую маму широкой улыбкой. В школе тоже бунтую. Помните одноклассника, который вечно спорит с учителями, делает все задания не по учебнику и кривляется на общих фотографиях? Так вот, это я.

Дома я наотрез отказываюсь чистить зубы. Родители перестают настаивать и просто оставляют у раковины штук пять разных тюбиков пасты. Получив свободу, я начинаю чистить зубы даже с некоторым удовольствием. Повзрослев, я решаю использовать эту технику для собственной мотивации.

Например, у меня никак не получается следовать чёткому списку задач. Блокноты, напоминания на смартфоне не помогают. Через неделю я забываю об их существовании. В итоге я выписываю все дела на отдельные бумажки и складываю их в большую вазу. Каждый день, не глядя, достаю несколько штук и просто делаю. Это похоже на игру. А главное — это работает.

Но переломный момент происходит, когда я осознаю, что бунтарство — это не слабость. Это большая сила. Ведь нашему миру нужны бунтари, чтобы двигать его вперёд. У нас есть уникальный талант — мыслить парадоксально, видеть вещи с неожиданной стороны, ломать стереотипы и принимать нестандартные решения.

Так что, если вы тоже хотите выйти за рамки, перестать бояться перемен и жить так, как вам нравится — бунтуйте! 

Before I was born, I was already starting to rebel. For a long time I refused to be born, and then I did not cry, but I greeted my mother with a wide smile. I rebel at school too. Remember a classmate who always argues with teachers, does all the assignments in his own way and makes funny faces on the class common? So, this is me.

At home, I refuse to brush my teeth. The parents stop pushing and simply leave five different tubes of toothpaste at the sink. Having gained freedom, I begin to brush my teeth and I even start to enjoy it. As I grow up, I decide to use this technique for my own motivation.

For example, I am having trouble following a clear to-do list. Notepads, smartphone reminders do not help. After a week, I forget about their existence. As a result, I write out all the cases on separate pieces of paper and put them in a large vase. Every day, without looking, I take out a few pieces and just do it. It feels like a game to me. And most importantly, it works.

But the tipping point occurs when I realise that rebelliousness is not weakness. This is great power. After all, our world needs rebels to move it forward. We have a unique talent— to think paradoxically, to see things from an unexpected angle, to break stereotypes and make unique decisions.

So, if you also want to go beyond, stop being afraid of change and live the way you like — rebel!

БУНТАРЬ



ГО
РЯ HOT
ЧИЕ
БЛЮ
DISHES
ДА





Тушёная баранина с булгуром

С пряными специями, изюмом,
малосольными огурцами
и кинзой

Stewed Mutton with Bulgur

With spices, raisins, lightly salted
cucumbers and cilantro

720.+ 200/140 г







57

✎ **Перцы
фаршированные**

С фаршем из говядины и риса,
с томатным лечо и сметаной

Stuffed Peppers

With minced beef and rice,
tomato lecho and sour cream

630. + 220/135 г

58

✦ Палтус
со сливочно-
икорным соусом
И с картофелем черри

**Halibut with
Creamy Caviar Sauce**
And with cherry potatoes

940. + 140\130\50 г





РО МАН ТИК ❄️

Я часто слышу, что в наше время всё труднее быть романтиком. Что сейчас правит прагматизм и расчёт, мир становится всё более материальным и циничным, а мы всё реже совершаем необдуманные поступки. Но разве в нём не осталось места для романтики? Присмотритесь, она повсюду!

Смотреть ночью на звёзды, гадать, одни ли мы во вселенной. А утром пойти на работу и создавать ракетный двигатель, чтобы немного приблизиться к ответу. Окружать себя красивыми вещами, а затем учиться на дизайнера, одержимого идеей сделать жизнь каждого ярче и удобнее. Дегустировать сыры на сыроварнях в путешествии по Франции, а вернувшись, открыть маленькое производство, не отличающееся по качеству от европейского. Или с детства защищать слабых, чтобы потом стать адвокатом и бороться за права и справедливость.

Прислушиваться к своим чувствам и эмоциям, стараясь познать себя и свой внутренний мир. И, помогая другим людям жить в гармонии, сделать наш мир чуточку лучше. Видите, романтиком может быть любой из нас. ❤️

I often hear that it is hard to be a romantic in our time. That it is trendy to be a pragmatic and every year our world becomes more materialistic and cynical, we almost never do something unexpected. But does that mean that there is no place for romance in this world anymore? I do not think so!

A romantic looks at the stars at night and thinks about whether we are all alone in the universe. And in the morning he gets to work and builds a rocket engine to get just a little closer to the answer. He constantly surrounds himself with beautiful things and studies to become a product designer so that everyone could make their life brighter and better. He tries different kinds of cheese on private French dairies during another vacation. And when he returns starts his own cheesemaking business that is at the same level of quality as his European colleagues. And finally, he protects the vulnerable to become an advocate and to fight for what is right and for freedom.

He listens to his feelings and emotions, trying to learn about himself and his inner world. See, every one of us can be a romantic. And, helping other people to live in harmony, to make our world a little better.

* Romantic. A person who is captivated by beauty.



*Человек,
который видит
прекрасное*

ДЕ
СЕР
ТЫ
DESSERTS



✦ Вишнёвое суфле
С шариком мороженого

Cherry Souffle
With ice cream scoop

290. + 100 г



Чизкейк баскский

Мягкий внутри, обожённый
снаружи

Basque Cheesecake
Soft on the inside, burnt
on the outside

390. + 160/50 г






top

**Кофейный торт
с ванильным
мороженым**
Блинный торт с кофейным
кремом, ванильным соусом
и шариком мороженого

**Coffee Cake
with Vanilla Ice Cream**
Pancake cake with coffee
cream, vanilla sauce and
a scoop of ice cream

440. + 130/30/30 г



Орешки с варёной сгущёнкой и арахисом

Песочное тесто с начинкой
из варёной сгущёнки
и арахиса

Sweet Nuts with Boiled Condensed Milk and Peanut

Pastry stuffed with boiled
condensed milk and peanuts

310. + 150 г



Человек, который
задаёт тренды



ИННО ВАТОР ✦

Как я придумываю идеи для новых проектов? Стараюсь сделать то, что другие посчитают невозможным. Мне нравится испытывать мир и его устои на прочность. Вспомните самые громкие изобретения и то, с каким трудом они входили в нашу жизнь.

Телефон называли инструментом дьявола и боялись к нему прикоснуться. Кино считалось мимолётным увлечением, ведь наблюдать за живыми актёрами на сцене было куда интереснее. И, конечно, мало кто считал возможным, что в каждом доме будет свой компьютер.

Сегодня это кажется смешным, но помните как в мире восприняли пропажу дисковода в ноутбуках или порта для наушников в смартфонах? Теперь делиться файлами через облако и слушать музыку по беспроводным наушникам в порядке вещей. Ещё пару лет назад сложно было поверить, что роботы будут готовить нам еду, виртуальные модели вести свой инстаграм, а туристы летать не в Грецию, а в космос. Сейчас это реальность.

Нужно помнить, что все гениальные идеи сначала кажутся невозможными, потом слишком сложными, потом вероятными и, наконец, вполне привычными. Когда вы найдёте в себе смелость не следовать трендам, то начнёте их создавать. Так что, если, придумав новую идею, я говорю себе: «Нет, это нереально!», значит, я на верном пути. ↗

How so I come up with ideas for new projects? I try doing something that others would deem impossible. I love trying how strong the world and its foundations are. Think about the most mind-blowing inventions and how difficult it was to incorporate them into our life.

A phone has been called an instrument of the devil and people would be scared of even thinking about touching it. Movies were thought to be something that would not last long because it was a lot more interesting to watch the actors live on the stage. And, of course, no one thought that there would be a computer in every house.

Today it sounds ridiculous, but think about how the world felt about when the CD player was removed from laptops and how the headphone port has disappeared from phones. Now sharing files through a cloud storage and using wireless earbuds has become a routine. A couple of years ago it would have been hard to imagine that robots will be the ones cooking for us and that people would prefer going to space rather than travelling to Greece. This is the reality now.

We have to remember that all the ingenious ideas feel impossible at first, then they feel like they are too complicated, then, it seems quite possible and in the end they become a part of our daily lives. When you find the courage not to follow the trends, you will start setting them yourself. So, in the end, if I have thought of an idea and then tell myself: "No, that is impossible!", it means that I am on the right track.

HAWAIIAN MILK KIWI





PORTRAIT

Кокосовый лимоннад с абрикосом

Кокосовое молоко, натуральный сироп из бергамота, абрикосовое варенье, пастеризованный белок, лимонный сок и содовая

Coconut Lemonade with Apricot

Coconut milk, natural bergamot syrup, apricot jam, pasteurized protein, lemon juice, soda water

310.+ 300 мл



На фото: Алексей Мочнов
Бренд-шеф-бармен
In pic.: Aleksey Mochnov
Brand Chef Bartender



Смузи зелёное
яблоко с бананом
С зелёной матчей, базиликом
и имбирным элем

**Smoothie Green
Apple with Banana**
With Green Matcha, Basil
and Ginger ale

390.+ 250 мл



Малина С ШИПОВНИКОМ

Шиповник, натуральное пюре из малины, красные ягоды, варенье из малины

Raspberry with Rosehip

Rosehip, natural raspberry puree, red berries, raspberry jam

390. + 500 мл



Гречишный чай с грушей

С вареньем из айвы

**Buckwheat
Tea with Pear**
With Quince Jam

360. + 500 мл

Хвойный чай с вишней

Натуральные пюре и сироп из груши, натуральный сироп из барбадосской вишни, тибетская ромашка, розмарин, брусника

Conifer Tea with Cherries
Pear puree and syrup, Barbados cherry syrup, rosemary, tibetan camomile, lingonberries

390. + 500 мл





Масала на КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С МАТЧЕЙ

Masala with Coconut
Milk and Matcha

390. + 500 мл



Love is... ✨
С клубникой
на кокосовом молоке

Love is...
With strawberries
and coconut milk

560. → 500 мл









**ВСЁ
ДОЛЖНО
НАЗЫВАТЬСЯ
СВОИМИ
ИМЕНАМИ**

Теперь всё самое лучшее —
VASILCHUKÍ Chaihona №1
#Ч1В_МЕСТЕ



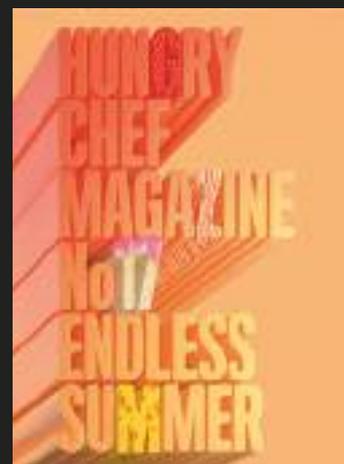
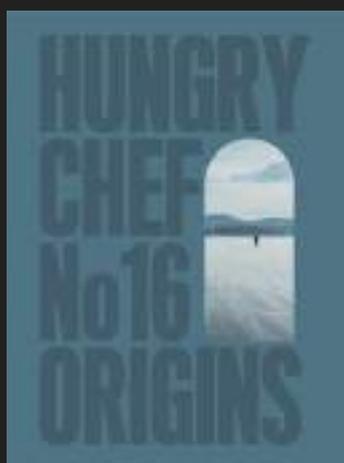
**ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ –
ВОЛЬШЕ СКИДКИ!**
Программа лояльности
Restart Club





**СКИДКА
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
И 6 ДНЕЙ ПОСЛЕ НЕГО***

Просто предъявите оригинал паспорта
или водительского удостоверения
менеджеру ресторана



20%

СКИДКА НА ПЕРВЫЙ
ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

10%

СКИДКА НА КАЖДЫЙ
СЛЕДУЮЩИЙ ЗАКАЗ
ДОСТАВКИ



ДОСТАВКА



CREDITS

Корпоративный бренд-шеф:

Сергей Сущенко

Бренд-шефы:

Бабур Халмирзаев,
Рафек Айсин, Шерзод Кодиров,
Зафар Наврузов,
Руслан Алимханов,
Светлана Эрднеева,
Хабиб Джапаров

Бренд-шеф-бармен:

Алексей Мочнов

Шеф-бармены:

Дмитрий Харитончик,
Евгений Юшкин, Артём
Заварзин, Максим Федотов,
Нарек Мнацаканыан

Главный технолог:

Лариса Фисенко

Технолог:

Анастасия Третьякова

Видео-дизайн:

Алексей Неделькин

Арт-директор проекта:

Алина Аджунцева

Креативный дизайнер:

Артемий Сулягин

Фотографы:

Роман Суслов,
Александр Волк

Автор текстов:

Василий Бутенко

Менеджер проекта:

Руфина Салик

Директор по маркетингу:

Светлана Антонова

+

CH1 CREATIVE LAB

Corporate Brand Chef:

Sergey Sushchenko

Brand Chefs:

Babur Khalmirzaev,
Rafek Aisin, Sherzod Kodirov,
Zafar Navruzov,
Ruslan Alimkhanov,
Svetlana Erdneeva,
Khabib Dzhaparov

Brand Chef Bartender:

Aleksey Mochnov

Chef Bartenders:

Dmitry Kharitonchik,
Evgeny Yushkin, Artem Zavarzin,
Maxim Fedotov,
Narek Mnatsakanyan

Chief Technologist:

Larisa Fisenko

Technologist:

Anastasia Tretyakova

Video Design:

Alexey Nedelkin

Project Art Director:

Alina Adzhuntseva

Creative Designer

Artemy Sulyagin

Photographer:

Roman Suslov,
Alexander Volk

Author of the Texts:

Vasily Butenko

Project Manager:

Rufina Salik

Project Executive:

Svetlana Antonova

+

CH1 CREATIVE LAB



VASILCHUKI

354th

EXCLUSIVE
HEIGHT



BIRDS
THE HIGHEST RESTAURANT
& CLUB IN THE WORLD



CRYSTAL
BALLROOM

На высоте
воздуха

Пикник
Restaurant

RAY.



МАМА
БУДЕТ РАДА
di Giacomo Lombardi

#ВЫШЕ
ТОЛЬКО
ЛЮБОВЬ
СМОТРОВАЯ ПЛОЩАДКА



NORIBAR
ALTERNATIVE SUSHI

Ruski
RESTAURANT

КАРАОКЕ СТУДИЯ
#ЩАССПОЮ



RED POINT
IZAKAYA-BAR 居酒屋

BURGER
HEROES

СТУДИЯ
=ДЕПО
МОСКВА



RESTO
MARKET
BY VASILCHUKI BROS.



ДОРОГИЕ ГОСТИ

Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане!

Когда в 2001 году мы создавали первую Чайхону №1, то и представить не могли, какой удивительный и долгий путь нам предстоит. Путь полный экспериментов и новых открытий.

Мы начинали с восточной концепции, но в 2010 году решили, что пришло время меняться и создали уникальный формат городского ресторана под любые желания Гостя. Поменяли дизайн интерьеров, добавили хороший звук, концерты и вечеринки по выходным, караоке и детскую анимацию, создали авторское сезонное меню Hungry Chef Magazine.

Мы взяли с собой в будущее только самое важное – уют, гостеприимство, заботу о людях и безупречный вкус. И мы очень рады, что вам нравится то, что мы делаем.

Ждем вас и ваших близких снова в ресторанах **VASILCHUKI** Чайхона №1!

Алексей и Дмитрий Васильчуки

📷 vasilchuki_brothers

RESTART
VASILCHUK
BROTHERS



ДОРОГИЕ ГОСТИ,

За время своего существования Чайхона №1 превратилась из небольшого кафе с восточной кухней в крупнейший ресторанный проект России, и моя главная задача сегодня – предлагать гостям только самое лучшее.

Я много путешествую, изучаю и коллекционирую кулинарные книги авторов и шефов со всего мира, общаюсь с коллегами и экспериментирую на кухне. Хочу, чтобы наши гости могли пробовать блюда, не уступающие в качестве и вкусе мировым ресторанам.

С Ч1 братьев Васильчуков у вас всегда есть повод собраться за одним столом большой компанией и просто хорошо провести время.

Приятного аппетита!

Корпоративный бренд-шеф
Сергей Суценко

 batmansergey



Меню
с картинками

МЕНЮ КУХНИ

НАМАЗКИ

Рекомендуем заказать свежую лепёшку из тандыра, лепёшку роти парата или чесночные гренки, как отличное дополнение к намазкам

- | | | |
|---|--|-------|
| | Дзадзики ^{155 г} | 295.- |
| | Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной | |
| <i>new</i> | Сырная намазка ^{145 г} | 335.- |
| | Смесь молодых сыров рикотта, фета греческая, кремлетте со сливками и чесночной пастой со специями | |
| | Домашняя икра из овощей ^{150 г/1 шт.} | 490.- |
| | Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подаётся с лепёшкой роти парата | |
|  | Баба гануш ^{160 г} | 295.- |
| | Намазка из запечённых баклажанов и гороха нут. Заправляется оливковым маслом, лимонным фрешем и специями | |
| <i>new</i> | Свекольный хумус ^{165 г} | 460.- |
| | С горохом нут, кунжутной пастой и кедровыми орехами | |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|--|-------|
| | Сет брускетт на выбор ^{40/40/40 г} | 490.- |
|  | <ul style="list-style-type: none">• С угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом;• С лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой;• С тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили | |
| | Брускетта с сельдью ^{170 г}
и молодым картофелем | 310.- |
|  | Закуска из печёных на углях баклажанов ^{235 г} | 510.- |
| | Со сладким перцем, томатами и чесноком | |
| | Розовые томаты и огурцы ^{300/50 г}
с чесночным соусом | 495.- |



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

	Ассорти домашних сыров ^{200 г} Качота, копчёный сулугуни, чечил и скаморца фруктовая горчица ^{50 г} 220.-	690.-
	Ассорти итальянских сыров ^{360/50 г} Камамбер, горгонзола, пармезан, раklet, фиор делле альпи, сыр швейцарский и чеддер. Подаётся с фруктовой горчицей	1 800.-
	Казы по-татарски ^{80/10 г} Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили	395.-
	Казы по-узбекски ^{80/10 г} Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подаётся с луком и перцем чили	395.-
	Отварной говяжий язык ^{100/30 г} Подаётся с хреном или горчицей	340.-
	Домашние соленья ^{300 г} Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подаётся с ароматной зеленью	410.-
	Капуста квашеная ^{160 г}	110.-
	Огурцы бочковые ^{160 г}	110.-
	Помидоры солёные ^{160 г}	110.-
	Свежая зелень ^{70 г} Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	220.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Запечённый баклажан ^{250 г} с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	510.-
	Жареный сулугуни с томатами ^{140/100 г}	450.-
	Жареный халлуми с томатами ^{180 г}	790.-
	Гренки чесночные ^{100 г}	140.-

САЛАТЫ

	Табуле ^{150 г} Из свежей зелени, киноа и томатов	295.-
	Ачичук ^{150 г} Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	340.-
	Ташкент ^{160 г} Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	460.-
	Цезарь с курицей ^{280 г}	680.-
	Цезарь с креветками ^{250 г}	720.-
	Салат с рукколой и креветками ^{215 г} С томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	790.-
	Моцарелла с томатами и соусом песто ^{230 г} С рукколой и бальзамическим кремом	570.-
	Греческий салат ^{350 г}	640.-
	Салат с языком и рукколой ^{150 г} с ореховым соусом	470.-
	Оливье с курицей, ^{200 г} мясом криля и икрой тобико	360.-
	Узбекский салат из нежной ^{150 г} телятины с овощами В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и кинзой	460.-
	Салат из свежих овощей ^{300 г} Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	395.-
	Витаминный салат ^{150 г} Из капусты и сладкой моркови, заправленных чесночным маслом	210.-
	Чука салат ^{100/30/20 г} Водоросли чука с семенами кунжута и ореховым соусом гамадари	290.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

Сет брускетт на деревенском хлебе на выбор:

- с угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом
- с лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой
- с тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили

490.-

40/40/40 г



Ташкент

Салат из отварной телятины и сочной редьки
с перепелиными яйцами, жареным луком
и майонезным соусом

|
460.-

160 г



ШАУРМА

Кусочки обжаренного мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

С курицей ^{285 г}	410.-
С телятиной ^{285 г}	550.-
С бараниной ^{285 г}	590.-

ПЕЧЁМ

	Кок-самса с сулугуни и зеленью ^{1 шт./115 г}	280.-
	Кок-самса с сулугуни и томатами ^{1 шт./115 г}	280.-
	Самса бейби с телятиной ^{2 шт./80 г}	250.-
	Самса с бараниной ^{1 шт./100 г}	250.-
	Хачапури по-мегрельски с сыром ^{400 г} Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	425.-
	Хачапури по-аджарски ^{315 г} В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком	395.-
	Лепёшка из тандыра ^{1 шт./120 г}	90.-
<i>new</i>	Роти парата ^{1 шт./50 г}	110.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

	Хинкали с говядиной ^{3 шт./300 г} С пряными специями и кинзой	295.-
	Хинкали с бараниной ^{3 шт./300 г} С пряными специями и кинзой	350.-
	Манты с бараниной ^{190/30 г} Подаются со сметаной	410.-
	Классические пельмени с говядиной ^{270 г}	490.-

ЖАРИМ

Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

	С овощами и грибами ^{180 г}	280.-
	С тыквой ^{180 г}	280.-
	С сыром ^{180 г} С ароматной кинзой	280.-
	С бараниной ^{180 г}	310.-

Чебуреки

	С курицей ^{2 шт./150 г}	250.-
	С телятиной ^{160 г}	320.-
	С бараниной ^{160 г}	320.-

ПИЦЦА

Тесто приготовлено по фирменному итальянскому рецепту

Маргарита ^{265 г} 400.-
С моцареллой, орегано, пармезаном, базиликом и фирменным томатным соусом

Парма руккола ^{305 г} 690.-
С моцареллой, орегано, пармой, рукколой, пармезаном, базиликом и фирменным томатным соусом

 **Дьябола** ^{305 г} 680.-
С моцареллой, горгонзолой, пармезаном, салями спьяната пиканте, орегано и фирменным томатным соусом

 **Четыре сыра** ^{255 г} 650.-
С пармезаном, горгонзолой, таледжио и моцареллой

Капричоза ^{340 г} 670.-
С моцареллой, пармезаном, горгонзолой, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, орегано, базиликом и фирменным томатным соусом

 **Пепперони** ^{295 г} 530.-
С моцареллой, пармезаном, пепперони, орегано, базиликом и фирменным томатным соусом

Добавки к пицце

 Колбаса пепперони ^{30 г} 110.-

 Салями спьяната пиканте ^{30 г} 220.-

Ветчина пармская ^{30 г} 290.-

Сыр пармезан ^{20 г} 220.-

Сыр моцарелла ^{30 г} 110.-

Шампиньоны ^{30 г} 110.-

Оливки ^{20 г} 110.-

Салат руккола ^{10 г} 110.-



Пицца и хачапури есть во всех ресторанах, кроме:
ТРЦ Афимолл, ТРК Vegas Крокус Сити, ТРЦ Европейский



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

СУПЫ

	Суп куриный с домашней лапшой ^{250 г}	320.-
	Лагман ^{300/20 г} Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	425.-
	Шурпа ^{300 г} Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	480.-
	Рыбный суп с овощами ^{300/25 г} Уха из лосося и дорадо с картофелем, сельдереем, болгарским перцем и томатами	495.-
	Домашний борщ ^{300/30 г} С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	370.-
	Щавелевый суп с телятиной ^{250/30 г} С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	350.-
	Чучвара ^{250/30 г} Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подается со сметаной	365.-
	Грибной крем-суп ^{300/15 г} Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	390.-
	Русские щи ^{250/80/30 г} Из кислой капусты с телятиной. Подаются с чесночными гренками и сметаной	310.-
	Харчо ^{250/20 г} Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	380.-
	Мясная солянка с копченостями ^{250/30/25 г} Подается со сметаной, зеленью и лимоном	395.-
	Суп-пюре из тыквы ^{300/15 г} Подается с пшеничными гренками	310.-
	Мисо суп ^{250 г} На основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зеленым луком и семенами кунжута	280.-
	Том ям ^{320 г} Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили	490.-
	Рекомендуем рис в качестве дополнения к супу ^{150 г}	50.-

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ ^{250 г} 450.-

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

Добавки к плову:

Ачичук ^{50 г}	115.-
Маринованный лук ^{20 г}	75.-
Жареный чеснок ^{30 г}	75.-
Гранат ^{20 г}	75.-

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

	Куриные бёдрышки на гриле ^{240/130 г}	530.-
	Подаются с томатами, цукини и сладким перцем	
*	Цыплёнок Табака ^{1шт/50/50 г}	690.-
	Подаётся с медово-горчичным соусом	
*	Стейк рибай с перечным соусом ^{350 с.в./50 г}	2 600.-
*	Дорадо на гриле ^{1шт./250/69 г}	820.-
	Запечённая с помидорами черри	
*	Стейк из сёмги на гриле ^{160/35/30/25 г}	860.-
	Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном	
	Овощи гриль ^{250/50 г}	450.-
	Подаются с сырным соусом	

Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

	Из курицы ^{100/10 г}	370.-
	Из баранины с луком ^{100/10 г}	440.-
	Из телятины с луком ^{100/10 г}	490.-
	Из бараньей печени ^{100/10 г}	290.-
♥	Из сёмги ^{100/25 г}	670.-
	Подаётся с лимоном	
*	Из креветок ^{100/25 г}	560.-
	Подаётся с лимоном	

Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

	Из баранины ^{100/10 г}	390.-
	Из телятины ^{100/10 г}	380.-
	Из курицы ^{100/10 г}	360.-

Соусы к шашлыкам:

	Аджика, Сметана, Наршараб, Песто, Соевый, ^{30 мл} Аджика Уйгурская, Цезарь, Хрен, Масло оливковое, Масло растительное деревенское, Горчица, Уксус бальзамик, Соус для шашлыка	110.-
	Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, ^{50 мл} Ткемали Красный, Мацони с зеленью и чесноком	110.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Дневная скидка не распространяется

ДОБАВЬ ВКУСА * С СОСА-COLA БЕЗ САХАРА

КУРИНЫЕ БЁДРЫШКИ НА ГРИЛЕ ^{240/130 г}

Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

+ СОСА-COLA ZERO ^{330 мл}

610.-



Предложение действительно при одновременной покупке указанного на макете блюда и напитка.*
Цена указана в соответствии с прейскурантом торговой точки. Подробности уточняйте у сотрудников торговой точки. Акция действует сегодня. Внешний вид товара и упаковок может отличаться от изображения в рекламных материалах. Количество товара ограничено.
Coca-Cola и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company. © 2021 The Coca-Cola Company.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячие блюда из курицы

Куриная грудка с овощами ^{245 г} 440.-
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом

Куриные котлеты с картофельным пюре ^{180/150/55 г} 480.-
Подаются с грибным соусом

Горячие блюда из мяса

Домашние котлеты из телятины ^{160/150/40 г} 560.-
с картофельным пюре и трюфельным соусом

Бефстроганов ^{390 г} 830.-
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками
С белыми грибами: 860.-

* Телятина с грибами в соевом соусе ^{230 г} 780.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом

* Медальоны из говяжьей вырезки ^{160/120/40 г} 960.-
С цукини и пюре из моркови с грибным соусом

* Каре ягненка с соусом Бринджал ^{200/50 г} 1780.-

Пикантные колбаски ^{150/200/30 г} 590.-
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

Колбаски из баранины и говядины ^{150/200/30 г} 590.-
с сыром и болгарским перцем
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

♥ Баранья печень с яблоками и луком ^{300 г} 480.-
Обжаренные в соевом соусе

Горячие блюда из рыбы

* Сёмга на пару с овощами ^{160/150/30/25 г} 860.-
С молодой фасолью, морковью и цукини. Подаётся с сырным соусом и лимоном

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре ^{150 г} 170.-

Жареный картофель с грибами и луком ^{200 г} 225.-

Картофель черри с курдюком и чесноком ^{150 г} 190.-

Картофель фри ^{150 г} 170.-

Японский рис ^{150 г} 170.-

Рис ^{150 г} 170.-



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



* Дневная скидка не распространяется

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г} Лосось	90.-
Кунсей ^{35 г} Лосось копчёный	100.-
Магура ^{35 г} Тунец	110.-
Унаги ^{33 г} Угорь	130.-
Эби ^{35 г} Креветка	100.-



Гунканы

Сяке спайс ^{35 г} С лососем спайс	90.-
Эби спайс ^{35 г} С креветкой спайс	90.-
Унаги спайс ^{35 г} С угрём спайс	140.-
Магура спайс ^{35 г} С тунцом спайс	90.-
Кани спайс ^{35 г} С крабом спайс и крабовым мясом сурими	190.-

Роллы



Калифорния ^{190 г} Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	590.-
--	-------

Филадельфия ^{200 г} Лосось, огурец, сыр филадельфия, икра красная, кунжут	570.-
--	-------



Лосось Абури ^{210 г} Креветка, авокадо, лосось, тобико, кунжут, соус спайси и унаги	590.-
--	-------

Дракон ^{190 г} Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	530.-
---	-------

Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г} Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	410.-
--	-------



Тёплый ролл Кранч ^{240 г} Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соус спайси и унаги	550.-
---	-------

	Сяке Маки 100 г Лосось	210.-
	Авокадо Маки 100 г Ролл с авокадо	210.-
	Каппа Маки 100 г Ролл с огурцом и кунжутом	210.-
	Унаги Маки 100 г Ролл с угрём и кунжутом	290.-
	Текка Маки 100 г Ролл с тунцом	290.-
	Креветка темпура 220 г Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	580.-
	Тунец трюфель 210 г Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, кунжут, соусы трюфельный и унаги	670.-
	Острый лосось с чили перцем 220 г Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный	590.-
	С крабом и угрем в трюфельном соусе 180 г Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги	590.-



Любимые
блюда



Острое
блюдо



Веганское
блюдо



Дневная скидка
не распространяется

ДЕСЕРТЫ

	Сырники ^{280 г} Со взбитыми сливками, клубникой, малиной, кресс салатом	490.-
	Медовик ^{120/30/30 г} Подаётся с ванильным соусом и мороженым	275.-
	Наполеон ^{160/40 г} Подаётся с клубничным и ванильным соусом	325.-
	Шоколадный торт ^{120/25 г} Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	350.-
<i>new</i>	Павлова с ягодами ^{230 г} Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	550.-
	Домашняя воздушная пахлава ^{120 г} С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом	275.-
	Варенье на выбор ^{100 г} Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	140.-
	Сорбет ^{50 г} Манго-маракуйя, лимон-лайм, малина-клубника	140.-
	Мороженое ^{50 г} Ванильное, шоколадное, клубничное	125.-
	Мёд таёжный ^{100 г}	140.-

Фрукты и ягоды

Фруктовая ваза ^{1600 г} 1 800.-
Ананас, киви, клубника, апельсин,
виноград, яблоки

Дополнительно к вазе:

Банан, Апельсин, Грейпфрут, ^{100 г} 110.-
Груша, Яблоко

Киви, Ананас, Виноград ^{100 г} 150.-

Физалис, Голубика ^{50 г} 310.-

Клубника ^{50 г} 350.-

Малина ^{50 г} 390.-

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

Еще больше новостей в Instagram по QR





ДОРОГИЕ ГОСТИ

Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане!

Когда в 2001 году мы создавали первую Чайхону №1, то и представить не могли, какой удивительный и долгий путь нам предстоит. Путь полный экспериментов и новых открытий.

Мы начинали с восточной концепции, но в 2010 году решили, что пришло время меняться и создали уникальный формат городского ресторана под любые желания Гостя. Поменяли дизайн интерьеров, добавили хороший звук, концерты и вечеринки по выходным, караоке и детскую анимацию, создали авторское сезонное меню Hungry Chef Magazine.

Мы взяли с собой в будущее только самое важное – уют, гостеприимство, заботу о людях и безупречный вкус. И мы очень рады, что вам нравится то, что мы делаем.

Ждем вас и ваших близких снова в ресторанах **VASILCHUKI** Chaihona №1!



Алексей и Дмитрий Васильчуки

vasilchuki_brothers



ДОРОГИЕ ГОСТИ,

в нашей новой коктейльной карте вы найдёте не только легендарные коктейли XX века, но и необычные твисты на известную классику. Трудно рекомендовать вам какую-то конкретную рецептуру, ведь все они уникальны и обладают неповторимой вкусовой палитрой. Например, Хуго, который в европейских барах давно делит пальму первенства с классическим Аперол Спритцем.

Фирменные миксы – это наше видение будущего коктейлей. Смелые сочетания, премиальный алкоголь, сочные фрукты и ягоды, натуральные сиропы и безупречная техника исполнения. Обязательно попробуйте наши безалкогольные коктейли, лимонады и милкшейки – сбалансированные и полезные напитки на каждый день. Одна моя знакомая говорила: «Грушевый Физз – это самый вкусный грушевый лимонад, который я пробовала в жизни». Пожалуй, я с ней соглашусь.

Добро пожаловать в наш бар!

Бренд-шеф-бармен
Алексей Мочнов

 alexey_mochnov

КОКТЕЙЛИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Вишнёвый Компот ^{450 мл}	270.-
Вишня, малиновое пюре, сок лимона, клюквенный морс, черешневый сироп, содовая	
Грейпфрут и Малина ^{450 мл}	350.-
Малина, сок лимона, ананасовый сок, клюквенный морс, натуральный грейпфрутовый сироп, сахарный сироп, листья лайма, содовая	
Цитрус и Маракуйя ^{450 мл}	320.-
Дольки апельсина и грейпфрута, сок лимона, яблочный сок, клюквенный морс, натуральный сироп из маракуйи	
Грушевый Физз ^{450 мл}	320.-
Груша, персиковое пюре, сок лимона, натуральный грушевый сироп, мята, содовая	
Кровавая Мэри ^{350 мл}	320.-
Томатный микс, помидоры черри, сельдерей, сок лимона, табаско, сливочный хрен, базилик, специи	



Сладкий



Острый



Цитрус и Маракуйя ⁴⁵⁰мл 320.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА

Сан Бенедетто газ/без газа ^{250/750 мл} San Benedetto	235/530.-
Саирме газ/без газа ^{500 мл} Sairme	190.-
Бон Аква газ/без газа ^{330 мл} BonAqua	135.-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-Кола / Кока-Кола без сахара ^{330 мл} Coca-Cola / Coca-Cola Sugar Free	175.-
Спрайт ^{330 мл} Sprite	175.-
Фанта ^{330 мл} Fanta	175.-
Швеппс Индиан Тоник ^{250 мл} Schweppes Indian Tonic	175.-
Швеппс Биттер Лемон ^{250 мл} Schweppes Bitter Lemon	175.-
Берн ^{250 мл} Burn	190.-
Ред Булл / Ред Булл без сахара ^{250 мл} Red Bull / Red Bull Sugarfree	190.-

СОКИ РИЧ

Ананасовый ^{200 мл}	140.-
Апельсиновый ^{200 мл}	140.-
Персиковый ^{200 мл}	140.-
Томатный ^{200 мл}	140.-
Яблочный ^{200 мл}	140.-
Вишневый ^{200 мл}	140.-

Добавь вкуса с Coca-Cola без сахара

Кока-Кола
Кока-Кола без сахара

330 мл **175.-**



НАСЛАДИСЬ
ВКУСОМ С **Rich**[®]

Ананасовый, Апельсиновый,
Персиковый, Томатный,
Яблочный, Вишневый

140.- 200 мл



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Ананасовый ^{200 мл}	450.-
Апельсиновый ^{200 мл}	255.-
Гранатовый ^{200 мл}	650.-
Грейпфрутовый ^{200 мл}	255.-
Мандариновый ^{200 мл}	255.-
Морковный ^{200 мл}	255.-
Сельдереевый ^{50 мл}	120.-
Яблочно-Морковный ^{200 мл}	255.-
Яблочный ^{200 мл}	255.-

ЛИМОНАДЫ ^{900 мл}

Тархун Лимон, натуральный сироп из тархуна, сок лимона, содовая	550.-
Дюшес Клубника и груша, грушевое пюре, натуральны грушевый сироп, содовая	550.-
Клубника-Апельсин Апельсин, клубничное пюре, свежавыжатый апельсиновый сок, натуральный клубничный сироп, содовая	550.-

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Айран ^{200 мл}	170.-
Морс ^{200 /900 мл}	170/570.-

МИЛКШЕЙКИ

Молочный Ванильный ^{200 мл} Ванильное мороженое, молоко, натуральный ванильный сироп	290.-
Молочный Шоколадный Орео ^{200 мл} Ванильное мороженое, молоко, шоколадный топпинг, печенье Орео	290.-
Молочный Клубничный ^{200 мл} Ванильное мороженое, молоко, клубничное пюре	290.-



Милкшейк Шоколадный Орео 200 мл 290.-



Латте брауни с шоколадом 250 мл 350.-

ЧАЙ И КОФЕ

БАЙСКИЙ ЧАЙ 500/800 мл

Имбирно-облепиховый Витаминный чёрный чай с имбирём и облепихой	340/620.-
Облепиховый Классический чёрный чай с ягодами облепихи и натуральным пюре облепихи	340/620.-
С узбекским лимоном и тимьяном Классический чёрный чай с узбекскими лимонами, тимьяном и тростниковым сахаром	340/620.-
Каркаде с маракуйей и личи Каркаде с пюре из маракуйи, пюре лимона, натуральным сиропом из личи и корицей	340/620.-
Личи с Ананасом Экзотический чёрный чай с личи, ананасом и клубникой	340/620.-
Черешневый чай Чёрный чай с черешней	340/620.-

ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ 500 мл

Зелёный

Си Ху Лун Цзин «Колодец дракона» Один из самых популярных зелёных чаёв в Китае. Имеет аромат шоколада и орхидеи, великолепно стимулирует	320.-
Тай Пин Хоу Куй «Главарь лезвий из Хоу Кена» Входит в десятку императорских чаёв. Успокаивает и уравнивает. Нежный травяной аромат с медово-цветочными нотами	320.-
Шен Пуэр Мен Сун «Зрелый пуэр из садов Мэн Сун» Светлый полупрозрачный настой, вкус терпкий и насыщенный с выраженным оттенком сухофруктов	400.-

Жасминовый

Молли Мей Хуа Ча «Цветы чайного жасмина и лилии» Это зелёный чай с добавлением небольшого количества жасмина. Цветок лилии придаёт настою красноватый оттенок, а вкусу – сладость и пряность	450.-
Молли Нюй Эр Хуань «Девичьи локоны» Ровные белые пушистые почки хранят аромат жасмина. Этот чай освежает и дарит состояние лёгкости	300.-
Молли Хун Ча «Чёрный чай с жасмином» Сочетание двух насыщенных ароматов, чёрного чая и жасмина, дарит изысканную ауру тепла и покоя	350.-

На сливках

Калмыцкий чай 400.-
Традиционный напиток калмыков. В его состав входит: масло, соль, перец, мускатный орех

Индийский чай 500.-
Отборный пуэр, сваренный на сливках с индийскими специями: кардамоном, бадьяном, анисом, корицей, мускатным орехом и гвоздикой

Не чайный

Мей Гуй Чэ «Китайский Гибискус» 300.-
Китайский гибискус с мёдом и лимоном

Согревающий Чай 300.-
Острый вкус имбиря, сладкого мёда и лимона.
Лучшее средство от простуды

Травяной сбор 300.-
Сбор на основе иван-чая с добавлением душицы, мяты, Melissa, липы и чабреца. Оказывает расслабляющее и успокаивающее действие

Чёрный

Чжун Го Хун «Красный китай» 300.-
В нём столько невероятных пряных оттенков и глубокий яркий вкус благородного чёрного чая — без резкости и излишней терпкости

Дян Хун Цзинь Хао «Золотые ворсинки из Дян Си» 300.-
Классический чёрный китайский чай. Бодрит, настраивает на беседу, его можно сочетать с любыми добавками

Ленкоранский 260.-

Граф Грей 300.-
Чёрный байховый чай с нотками бергамота

Лао Ча Гао Шу «Пуэрная смола» 600.-
Вкус этого чая достаточно необычный, мягкий и без горчинки, непохожий на традиционный пуэр

Пуэр Лао Шу «Старое дерево» 500.-
Собирается только со старых деревьев, сохраняет в себе лёгкую древесную ноту. Вкус нежный и бархатистый

Пуэр Отборный 300.-
Чёрный китайский чай. Обладает тонизирующим эффектом, придаёт силы, проясняет сознание

Улун

Габа Алишань	700.-
Чай №1 от депрессии и тревожных мыслей. Расслабленность, возникающая при габа-чаепитии, создаёт ощущение комфорта у всех участников	
Да Хун Пао «Большой красный халат»	600.-
Очень редкий чай со знаменитых гор Уи. Бодрит и одновременно успокаивает, способствует пищеварению	
Най Сян «Огненный цветок с молочным ароматом»	300.-
Улун с нежным молочным ароматом. Оказывает тонизирующее действие	
Фен Хуан Дань Цун «Чай с горы Феникса»	400.-
Обладает терпким вкусом, с ярко выраженной грейпфрутовой нотой	
Те Гуанинь «Железная богиня милосердия»	300.-
Настой цвета светлого мёда. Аромат наполнен цветочными и медовыми нотами. Послевкусие может возникать на протяжении целого дня	
Жень Шень Ча Ван «Владыка Женьшеня»	300.-
Чайный лист, пропитанный соком женьшеня, дарит насыщенное сладкое послевкусие с медовым оттенком	

С натуральными добавками

Бодрая Вишня	700.-
Пуэрная смола, приготовленная на вишнёвом соке	
Манго Хун Ча «Манговый чай»	320.-
Чёрный чай с кусочками свежего манго	
Марокканский чай	390.-
Крепкий чёрный чай с пряностями, свежей мятой и тростниковым сахаром	

Добавки к чаю

Мята свежая ^{3г}	50.-
Чабрец ^{3г}	50.-
Цветы розы ^{2г}	50.-
Цветы хризантемы ^{2г}	50.-
Цветы тибетской ромашки ^{2г}	100.-
Липа ^{2г}	60.-
Душица ^{2г}	40.-
Корица палочка ^{7г}	60.-
Имбирь ^{20г}	60.-

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Эспрессо ^{35 мл}	110.-
Американо ^{120 мл}	120.-
Капучино ^{135 мл}	180.-
Латте ^{200 мл}	180.-
Латте брауни с шоколадом ^{250 мл} Кофе, молоко, натуральный сироп брауни, ванильная пена, шоколадное печенье	350.-
Орехово-карамельный гляссе ^{250 мл} Кофе, натуральный орехово-карамельный сироп, шоколадно-ореховый соус, мороженое	290.-
Раф кофе ^{315 мл} Кофе, сливки, натуральный ванильный сироп	320.-

БЕЗ КОФЕИНА

Эспрессо ^{35 мл}	120.-
Американо ^{120 мл}	120.-
Капучино ^{135 мл}	190.-
Латте ^{200 мл}	190.-

Какао ^{180 мл}	210.-
-------------------------	-------

Молоко на выбор

Кокосовое молоко ^{100 мл}	150.-
Миндальное молоко ^{100 мл}	150.-

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

Еще больше новостей в Instagram по QR

