

ВОСТОЧНОЕ МЕНЮ

Чайхана LOUNGE – это современный формат комфортных relax cafe, объединенных
идеями сочетания вкусной узбекской и восточной кухни
и расслабляющей, обволакивающей атмосферы приятного общения!

Богатство разнообразных фактур и предметов интерьера, аутентичные ткани
и старинный декор, привезенные из сердца Востока,
создают уютную среду для ценителей культуры
восточного гостеприимства.

Лучшие мастера кулинарного искусства ежедневно готовят вкусные блюда
из продуктов, привезенных из солнечного Узбекистана.

Многообразие настоящих каменных шедевров и lounge-музыки
не оставит ни одного гостя равнодушным.

Чайхана LOUNGE создана для истинных ценителей
качественного отдыха и приятного общения!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



Казы узбекские

деликатесная домашняя колбаса из конины

Uzbek kazygourmet

homemade horse flesh sausage

380 руб. 100/10 г

Телячий язык с горчицей

Veal tongue & mustard

320 руб. 100/30 г



Овощная тарелка

сладкий перец, помидоры, огурцы, сельдерей, острый стручковый перец, редис, зелень, чесночный соус

Vegetable platter

sweet pepper, tomatoes, cucumbers, celery, Chili pepper, radish, greens & garlic sauce

390 руб. 350/50 г

Ассорти из зелени

петрушка, укроп, кинза, лук зеленый, базилик

Platter of potherbs

parsley, fennel, cilantro, spring onions, basil

170 руб. 70 г



Сельдь с гренками

из бородинского хлеба

Herring on toasts

of Borodinsky bread

290 руб. 220/80 г

Тузлама

домашние соленья по старинному рецепту: огурцы, помидоры, шампиньоны и гурийская капуста

Tuzlama

old-fashioned homemade pickles: pickled cucumbers, tomatoes, champignons & Gurian cabbage

270 руб. 250 г



Рулетики из баклажанов

обжаренные баклажаны со свежими помидорами, чесноком и зеленью

Aubergine rolls

roasted aubergines with fresh tomatoes, garlic & greens

280 руб. 120/20 г

САЛАТЫ

Salads

Ташкент

мясо молочного теленка, редька,
золотистый лук и майонез

Tashkent

milk-fed veal, radish, golden onions & mayo
290 руб. 200 г



Ачичук

тонко нарезанные помидоры, белый лук, базилик,
стручковый перец

Achichuk

fine sliced tomatoes, white onions,
basil & hot pepper
280 руб. 150 г

Дудлаган

баклажан, перец и помидоры, запеченные
на углях в специях

Dudlagan

spicy coal baked aubergine, sweet pepper & tomatoes
290 руб. 200 г



Восточный

обжаренная телятина со свежими огурцами и кинзой

Oriental

roasted veal, fresh cucumbers & coriander
290 руб. 150 г

Салат с языком

с легким сметанным соусом

Отварной говяжий язык, в сочетании со свежими огурцами,
болгарским перцем, сладким луком и легким сметанным
соусом. Украшается помидором черри, парезелиными
яйцами и спелыми зернами граната.

290 руб. 160 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

Долма
рубленая сочная баранина в
виноградных листьях
Dolma
minced juicy lamb wrapped in grape
leaves
340 руб. 150/30/30 г



Манты с бараниной
Lamb mantou
370 руб. 210/50 г

Манты с телятиной
Veal mantou
380 руб. 210/50 г

Хинкали с телятиной
по старинному грузинскому рецепту
Veal khinkali
old Georgian recipe
90 руб. 100 г



Баклажан запеченный
под сыром, помидорами и базиликом
Aubergine bake
with tomatoes & basil
390 руб. 260 г

СУПЫ

Soups

Харчо по-грузински
острый сытный суп с телятиной
Georgian kharcho
spicy rich veal soup
295 руб. 300/30 г



Лагман
суп из баранины и овощей с домашней лапшой
Lamian
lamb & vegetable soup with homemade noodles
370 руб. 300/30 г

Чучвара
пельмешки ручной лепки в бульоне из баранины
Chuchvara
homemade dumplings in lamb broth
290 руб. 300/30 г



Шурпа ташкентская
восточный суп из бараньей корейки и
овощей на ароматном бульоне
Tashkent shurpa
Oriental soup with rack of lamb & vegetables
on flavoured broth base
360 руб. 300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot meat dishes

Плов чайханский

традиционный плов из баранины и хорезмского риса Павер с золотистой морковкой, барбарисом и зирой

Chalkhansky plov

traditional plov with lamb, Xorazm rice, golden carrots, barberry & cumin)

360 руб. 330/30 г



Плов ферганский

из риса Девзира с бараниной, золотистым луком, желтой морковкой и специями

Fergana plov

with Uzbek Dev-Zira rice, lamb, golden onions, yellow carrots & spices

390 руб. 310/10 г

Дополнения к плову

Plov condiments dishes



Лук маринованный

Marinated onions

60 руб. 20 г

Яйцо перепелиное

Quail egg

60 руб. 20 г

Чеснок

Garlic

60 руб. 30 г

Гранат

Pomegranate

70 руб. 20 г

Казы

Kazy

180 руб. 50 г



Товук сай

куриная грудка с овощами по-уйгурски

Tovuk sai

uyghur chicken breast & vegetables

395 руб. 360 г

Джиз биз

кусочки баранины, обжаренные с луком и картофелем, с восточными специями

Dzhyz byz

lamb roasted with onions and potatoes and Asian spices

560 руб. 200 г





Казан кабоб

сочная корейка ягненка с золотистым картофелем

Kazan kabob

juicy rack of lamb with golden potatoes

570 руб. 200/100/40 г

Босо лагман
домашняя жареная лапша
с сочной бараниной и овощами

Boso Lagman
home-made fried noodles
with moist mutton and vegetables
390 руб. 310 г



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ **Dishes for company**



Садз с телятиной

Мякоть телятины, картофель, баклажаны,
сладкий перец, кабачки, помидоры.

1190 руб. 360/160/50/30 г

Садз с бараниной

Корейки баранины, мякоть баранины, картофель,
баклажаны, сладкий перец, кабачки, помидоры.

1190 руб. 360/160/50/30 г

Садз с курицей

Филе куриной грудки, картофель, баклажаны, сладкий
перец, кабачки, помидоры.

990 руб. 360/160/50/30 г

Блюдо подается с лавашом, кольцами красного лука,
зеленью, зернами граната и с соусом «Аджика»
на горячей сковородке «Садз», с подогревом
из раскаленных углей

Ассорти из шашлыков

карé ягненка, люля из телятины, люля
из баранины, шашлык из семги,
печени, куриного филе, баранины,
телятины на 2-3 персоны

Assorted shashlyk

(rack of lamb, veal kiyma kabob (lula),
lamb giduvan (lula), salmon, liver, chicken
fillet, Tashkent zhoz,
veal zhoz per 2-3 pers
1990 руб. 680 г



ШАШЛЫКИ

Kabobs



Шашлык из куриного филе
Chicken fillet
220 руб. 80/10/5 r

Шашлык из семги
Salmon
330 руб. 80/30 r



Шашлык из каре ягненка
Rack of lamb
395 руб. 120/10/5 r

Шашлык из нежной телятины
Skewer of tender veal
250 руб. 80/10/5 r

Шашлык из баранины
Tashkent skewer of lamb
250 руб. 80/10/5 r

Шашлык из свинины
Skewer of pork
250 руб. 80/10/5 r



Люля из телятины
Veal kiyama kabob (lula)
240 руб. 80/15 r

Люля из баранины по-бухарски
Bukhara lamb gjiduvan (lula)
240 руб. 80/10/5 r



Уч панжа из баранины
нежная баранина, жаренная на трех шампурах
Lamb uch panzha
grilled lamb, served on three skewers
590 руб. 240/20/5 r

Уч панжа из телятины
нежная телятина, жаренная на трех шампурах
Veal uch panzha
grilled tender veal, served on three skewers
590 руб. 240/20/5 r

Соусы Sauces

Аджика
Adjika
80 руб. 40 r

Наршараб
Narsharab
80 руб. 40 r

Сацебели
Satsebeli
80 руб. 40 r

Ткемали зеленый, красный
Tkemali green or red
80 руб. 40 r

Ассорти из шашлыков
каре ягненок, люля из телятины,
люля из баранины, шашлык из
семги, печенки, куриного филе,
баранины, телятины на 2-3
персоны

Assorted shashlyk
(rack of lamb, veal kiyma kabob
(lula), lamb giduvan (lula), salmon,
liver, chicken fillet, Tashkent zhaz,
veal zhaz per 2-3 pers
1990 руб. 680 r



ГАРНИРЫ

Side dishes

Картофель фри
French fries
180 руб. 130 r



Мини-картофель
запеченный с розмарином и чесноком
Baby potatoes
Rosemary & garlic baked
190 руб. 120 r

Жареный картофель с грибами
Fried potatoes with mushrooms
140/20 r 220 руб.



Гречка с грибами
Boiled buckwheat & mushrooms
190 руб. 120 r

Картофельное пюре
Mash potatoe
160 руб. 150 r



Овощи на гриле
Grilled vegetables
350 руб. 225 r

ВЫПЕЧКА

Pastry

Самса с бараниной
Lamb samosa
180 руб. 100 г



Тандыр лепешка
Tandoor flatbread
70 руб. 120 г



Самса на шпажке
с телятиной
Veal samosa on the skewer
180 руб. 100 г



Чебурек с телятиной
Chiburek veal
190 руб. 150 г

Чебурек с бараниной
Chiburek lamb
190 руб. 150 г



Кутабы
с сыром
Qutabs cheese
190 руб. 100/50 г

Кутабы
с овощами
Qutabs vegetables
190 руб. 120/50 г

Кутабы
с зеленью
Qutabs greens
190 руб. 100/50 г

Хачапури
по-мегрельски
Megrelian khachapuri
390 руб. 300 г



Хачапури
по-аджарски
Adjara khachapuri
390 руб. 300 г



ДЕСЕРТЫ Desserts



Пахлава
Baklava
250 руб. 80 г



Чак-чак
Chak-chak
170 руб. 100 г

Медовик со сметанным соусом
Honey cake with sour cream sauce
270 руб. 100 г



Мороженое в ассортименте
ваниль, клубника, шоколад
Ice cream
vanilla, strawberry, chocolate
80 руб. 50 г

Домашнее варенье
грецкие орехи, кизил, инжир, айва, белая черешня
Homemade jam
walnut, cornel, figs, quince, rainier cherry
160 руб. 100 г



Фруктовое ассорти
Assorted fruit plate
750 руб. 1000 г

Тирамису
Tiramisu
260 руб. 100 г



Десерт манго
маракуйя с датским бисквитом
Mango
& passion fruit dessert with Dutch biscuit
290 руб. 80 г



**Шоколадный фондан
с ванильным мороженым**
Chocolate fondant & vanilla ice cream
270 руб. 120 г



Чизкейк
Cheesecake
250 руб. 120 г

Яблочный штрудель
Домашний штрудель
с ванильным соусом и мороженым
Apple strudel
home-made strudel with vanilla sauce
and ice cream
290 руб. 130/50/35 г



Наполеон классический
Classic Napoleon
230 руб. 110 г

Роллинг с клубникой
Strawberry rolling
250 руб. 120/50/30 г





Лаки маки

Руллет из шоколадного блинчика с начинкой из сухофруктов, с сыром Филадельфия и фруктами (банан, киви, манго).

220 руб. 100 г



Вафу темпура

Жареный в кляре и панировочных сухарях шарик ванильного мороженого.

230 руб. 180 г



Сакура

Руллет из блинчика с начинкой из нежного сыра Филадельфия с фруктами (клубника, банан, киви).

210 руб. 100 г

ИТАЛЬЯНСКОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

Мясное плато

сочные рулетики из курицы и говядины, говяжий язык, казы с горчицей, хреном и свежей зеленью

Assorted meat platter

juicy chicken and beef rolls, beef tongue and kazy with mustard, horseradish & fresh greens

760 руб. 240/60 г



Ассорти из сыров

пармезан, моцарелла, гауда, сулугуни с медом и виноградом

Assorted cheeses

with honey & grapes Parmesan, Mozzarella, Gauda, Suluguni

460 руб. 260 г

Сельдь с картофелем

Сельдь, отварной картофель, кольца красного лука

Herring with potatoes

100/130/15 г 270 руб.



Рыбное ассорти

Семга слабосоленая, лосось копченый, масляная рыба холодного копчения, палтус холодного копчения

Fish platter

Light-salted salmon, smoked salmon, butterfish cold smoked, cold smoked halibut

790 руб. 230г

САЛАТЫ

Salads



Цезарь с цыпленком

сочные листья салатов романо и айберг, обжаренное куриное филе, помидоры, гренки и пармезан с заправкой Цезарь

Baby chicken Caesar

juicy romaine and iceberg lettuce, grilled chicken fillet, tomatoes, croutons & Parmesan with Caesar dressing

350 руб. 215 г

Цезарь с тигровыми креветками

сочные листья салатов романо и айберг, обжаренные тигровые креветки, помидоры, гренки и пармезан с заправкой Цезарь

Tiger shrimp Caesar

juicy romaine and iceberg lettuce, grilled tiger shrimps, tomatoes, croutons & Parmesan with Caesar dressing

430 руб. 240 г



Листья салата с ростбифом и горчичным соусом

Leaf salad, roast beef & mustard sauce

370 руб. 185 г

Салат из свежих овощей

огурцы, помидоры, сладкий перец, листья салата

Fresh vegetable salad

cucumbers, tomatoes, sweet pepper, leaf salad

270 руб. 150 г



Микс салат с куриной печенью

Куриная печень, обжаренная с добавлением белого вина. Подается с сегментами грейпфрута, луком порей, листьями салатов. Заправляется медово-горчичным соусом

340 руб. 200 г

Салат с рукколой, креветками и авокадо

Жареные тигровые креветки, с листьями рукколы, спелым авокадо, бакинским помидором и сыром пармезан, заправлен оливковым маслом и соком лимона.
450 руб. 170 г



Греческий

свежие овощи с сыром Фетаки
по традиционному рецепту

Greek salad

Fresh vegetable with feta cheese according
to a traditional recipe
350 руб. 250 г



Селедка под шубой

нежные кусочки сельди под шубой из овощей

Herring in shuba-coat

delicate pieces of herring under "shuba-coat" of vegetables
290 руб. 200 г



Оливье

традиционный салат с телятиной

Olivye Russian salad

traditional salad with veal
290 руб. 200 г



Капрезе

Сыр моцарелла со
свежими помидорами,
базиликом
и соусом песто

Caprese

Mozzarella cheese,
fresh tomatoes,
Basil & pesto sauce
420 руб. 270 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers



Жульен грибной

180 руб. 90 г

Острые куриные крылышки

Куриные крылья, маринованные в остром соусе и приготовленные на мангале. Блюдо подается с аджикой.

350 руб. 250/20/20 г



Мидии тушеные в томатном итальянском соусе

Голубые мидии, тушеные в итальянском томатном соусе с добавлением белого вина, с чесноком, базиликом и луком шалот. Подается с хрустящими гренками, помидорами и лимоном.

440 руб. 300/30/30 г

СУПЫ Soups



Крем-суп из лосося
нежный сливочный крем-суп
из лосося с тигровой креветкой
330 руб. 300 г



Куриный суп с лапшой
Легкий суп, на ароматном курином
бульоне с домашней лапшой
290 руб. 300 г



Борщ с телятиной
подается с бородинским хлебом,
сметаной, зеленью и чесноком
296 руб. 300/40/10/5 г