**Летнее меню в ресторанах «Чайхона №1» Тимура Ланского.**

Заведения «Чайхона №1» Тимура Ланского запустили сезонное меню и приглашают в свои рестораны и на веранды продегустировать новинки от шеф - повара. Летнее меню получилось ярким, легким, разнообразным и с восточным характером!

На закуску – классический летний салат с помидорами, крымским луком и соусом песто (370 р.), а также баклажан с бонито и соусом, приготовленном из пюре китайской груши (350 р.) и салат с тунцом (630 р.). На первое предлагают окрошку на квасе или на мацони (330 р.).

В основных блюдах акцент сделан на мясо: ребра теленка с кенийской фасолью и соусом сацебели (315 р./100 г), холодная телятина Тоннато с листьями рукколы и розовым перцем (630 р.), «Бургер №1» на булочке бриош с мраморной говяжьей котлетой, яйцом, беконом и горчичным соусом (590 р.) и пара будущих хитов: «тонкая» говяжья диафрагма прожарки Medium – well – «Стейк мясника» (950 р.) и медальоны из говяжьей вырезки высшего сорта – «Стейк жены мясника» (800 р.) с салатом «Коул слоу». Поклонникам рыбы следует попробовать стейк из тунца с капустой пак – чой (1100 р.), а любителям итальянских блюд понравятся ньокки с бараньей голенью, шалфеем и листьями петрушки (510 р.).

Восточный колорит в меню вносят жареные хинкали с мраморной говядиной (440 р.), трюфельный плов с вешенками (510 р.) и пряные пельмени (430 р.), а также мини - чебуреки с картофелем и сыром Гауда (260 р.).

На десерт - воздушные пончики с соусом из белого и темного шоколада (310 р.) и домашнее мороженое с фисташковой халвой - «Семифредо» (330 р.).

Специально для летнего зноя рестораны «Чайхона №1» расширили барную карту. В healthy menu – спирулина с яблоком и мацони (390 р.) или с клубникой и бананом (390 р.), семена чиа с манго и шпинатом (390 р.), алоэ с различными комбинациями овощей и фруктов (390 р.).

Освежат в жаркий полдень мохито с лесными ягодами (390 р.), цитрусовый фроузен с клубникой и ванилью (390 р.) и клюквенный фроузен с манго (390 р). Кроме этого, широкий выбор чайных лимонадов: «Шэн Пуэр» с лемограссом и березовым листом (370 р.), «Пуэр Чагао» со специями, перцем и цитрусовыми (370 р.), микс белого чая с ромашкой, мелиссой, бузиной и липой (370 р.). Также представлен холодный кофе из разных уголков света: индийский с фисташками и пряностями (270 р.), вьетнамский со сгущенкой (270 р.), английский бамбл со свежевыжатым апельсиновым соком и карамелью (270 р.). И конечно, разнообразные шприцы на основе игристого: хуго - со смородиной (410 р.), шприц на розе с огурцом (410 р.) или с маракуйей (410 р.) и яблочный сидр с лесными ягодами (410 р.). Не оставят равнодушными фруктовые алкогольные муллы и смэши: маракуйя - ананас с джином (410 р.), апельсин - клубника-огурец с фруктово – травяным ликером (410 р.), манго - имбирь с пряным ромом (410 р.), смэш травяной с квасом (410 р.) и грейпфрут с черной смородиной и базиликом (410 р.). Для любителей все и сразу – летний сет из шотов: малиновый с листьями лайма (740 р.), морковный бабл - гам (740 р.) и смородина с лимоном (740 р.). А еще пунш для компании - с гранатом и травами (1600 р.), с грушей и бузиной (1600 р.) или игристый с клубникой и личи (1600 р.).

Все эти новинки уже ждут вас в ресторанах «Чайхона №1» Тимура Ланского!

Соблазнительного и аппетитного вам лета!

***Ресторан «Чайхона №1» Тимура Ланского***

***Адрес: ул. Новый Арбат, 21***

***Телефон: +7 (495) 507-00-21***

***Телефон для доставки: +7 (495) 927-55-55***

***Сайт:*** [***https://chaihona1.ru***](https://chaihona1.ru)