

MENU

STARTERS

BEEF TATAKI WITH DAIKON AND SESAME SAUCE

Lightly seared slices of tender beef served with fragrant sesame sauce and crisp daikon. A refined Japanese-style appetiser that balances umami richness with refreshing crunch.
Allergens: sesame, soy, mussels

CRAB BALLS WITH BLACK TRUFFLE

Delicious croquettes with a tender crab filling, subtly infused with black truffle. A gourmet bite with both crunch and depth.
Allergen: crustaceans, dairy

SCALLOP CRUDO WITH MANGO

Thinly sliced raw scallops paired with ripe mango and a hint of chilli. A tropical and refreshing dish with a smooth texture and vibrant flavours.
Allergens: mussels, soy, gluten

BRIOCHE WITH KING CRAB AND BLACK TRUFFLE

Soft brioche layered with sweet Kamchatka king crab and aromatic black truffle. A delicate and indulgent pairing that melts in your mouth.
Allergies: eggs, dairy, crustaceans, gluten, soy

SALMON TARTARE ON SHISO LEAF

Delicate salmon tartare with black truffle, served on a crispy shiso leaf. A bright, textural dish with an elegant Asian twist.
Allergens: dairy, fish, soy

BRIOCHE WITH WAGYU TARTARE AND BLACK CAVIAR

A buttery brioche topped with tender Wagyu beef tartare, black truffle, and a touch of black caviar. A luxurious blend of richness and refinement.
Allergens: eggs, soy, gl, dairy

SHRIMP POPCORN

Crispy battered prawns, fried to golden perfection. A playful starter with a rich, savoury seafood note in every bite
Allergies: crustacean, eggs, dairy

TOMATO CARPACCIO

A light and aromatic appetizer made with thinly sliced sweet Uzbek tomatoes, dressed with a pomegranate sauce and fresh herbs

SALMON TATAKI WITH AVOCADO AND KIMCHI SAUCE

A vibrant dish with Asian twist. Lightly seared on the outside and tender inside salmon. Served with creamy avocado and spicy kimchi sauce
Allergies: sesame, gluten, fish

CHEESE PLATTER

A cheese platter is an elegant appetizer featuring a variety of cheeses selected for their flavor, texture, and aroma. It typically includes hard, semi-hard, soft and blue cheeses. The platter is complemented with nuts, honeycomb and crispy crackers to balance the flavors and textures. Pairs perfectly with wine.
Allergens: dairy

ЗАКУСКИ

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ДАЙКОНОМ И КУНЖУТНЫМ СОУСОМ

Изысканная закуска в японском стиле. Обжаренная говядина, ароматный кунжутный соус и свежий хрустящий дайкон создают гармоничное сочетание вкуса, нежности и пикантности

КРАБ БОЛЛЫ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Изысканная закуска с насыщенным вкусом. Хрустящие снаружи и нежные внутри шарики из сочного крабового мяса дополняются тонким ароматом чёрного трюфеля, создавая элегантное гастрономическое сочетание

КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКА С МАНГО

Лёгкое и изысканное блюдо с тропическим акцентом. Нежный сырой гребешок сочетается со сладостью спелого манго, легкой пикантностью перца чили, создавая освежающую гармонию вкусов и утонченную текстуру

БРИОШЬ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Утонченное гастрономическое удовольствие. Воздушная бриошь, нежное мясо краба и изысканный аромат трюфеля создают богатый и элегантный вкус, достойный самого изысканного стола

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ НА ХРУСТЯЩИХ ЛИСТЬЯХ ШИСО

Изысканная закуска с азиатским акцентом. Нежный лосось, ароматный трюфель и свежесть шисо создают яркий, сбалансированный вкус с утончённой текстурой и хрустящим акцентом

БРИОШЬ С ТАР-ТАРОМ ИЗ ВАГЮ И ЧЁРНОЙ ИКРОЙ

Квинтэссенция роскоши и вкуса. Нежнейшее мясо мраморной говядины, насыщенный аромат трюфеля и солоноватая нота икры на фоне воздушной бриоши создают безупречное гастрономическое сочетание

ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК

Хрустящая и аппетитная закуска. Нежные креветки в лёгкой золотистой панировке обжарены до идеального хруста, даря насыщенный вкус моря с каждым кусочком

КАРПАЧЧО ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ

Легкая ароматная закуска приготовленная из тонко нарезанных сладких узбекских томатов и гранатового соуса с зелеными травами

ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО И СОУСОМ КИМЧИ

Яркое блюдо с азиатским акцентом. Слегка обжаренный снаружи и нежный внутри лосось подается с кремовым авокадо и пикантным соусом кимчи

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сырная тарелка — это изысканная закуска, в которую входят разнообразные сыры, подобранные по вкусу, текстуре и аромату. В состав входят твёрдые, полутвёрдые, мягкие и сыры с плесенью . Тарелку дополняют орехи, мёдовые соты и хрустящие крекеры — для баланса вкусов и текстур. Отлично сочетается с вином.

SALADS

GREEN SALAD WITH AVOCADO AND SESAME DRESSING

Green salad with creamy avocado, asparagus and broccolini. Sesame-based dressing adds depth of flavor and velvety texture to the dish
Allergies: sesame

KING KRAB SALAD WITH AVOCADO AND UZBEK TOMATOES

Delicate Kamchatka krab meat with creamy avocado and sweet Uzbek tomatoes. Nut-based sauce adds richness and a hint of aroma
Allergies: sesame, crustaceans

WATERMELON SALAD WITH FETA CHEESE

It's a refreshing summer dish that combines the sweetness of juicy watermelon, the saltiness of creamy feta cheese and aroma of fresh herbs. A perfect light appetizer for hot weather
Allergens: dairy

GREEK SALAD

A vibrant mix of ripe Uzbek tomatoes, crunchy cucumbers, sweet peppers, Kalamata olives, and creamy feta cheese. Dressed with extra virgin olive oil and oregano, finished with sea fennel and capers — a fresh taste of the Mediterranean.
Allergens: dairy

MIMOSA SALAD WITH KING CRAB

A light and airy layered salad of crab meat, vegetables, eggs, and a smooth aioli dressing. A melt-in-your-mouth dish with a festive flair.
Allergens: eggs, dairy, crustacean, soy

OLIVIER SALAD WITH KING CRAB AND CAVIAR

Tradicion Olivier salad with Kamchatka king crab, boiled vegetables, fresh cucumber, black and red caviar, and a creamy mayo dressing — where elegance meets tradition.
Allergens: eggs, dairy, crustacean

SHUBA SALAD WITH SALMON

A modern interpretation of the traditional "Herring under a Fur Coat." Layers of beetroot, potatoes, carrots, and eggs, topped with marinated salmon and red caviar — bold, nostalgic, and beautifully composed.
Allergens: eggs, dairy, fish, soy

САЛАТЫ

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Зеленый салат с нежным авокадо, хрустящей спаржей и брокколини. Ароматная заправка на основе кунжута придает блюду глубину вкуса и бархатистую текстуру

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, АВОКАДО И УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ

Нежное мясо камчатского краба сочетается с кремовым авокадо и сладкими узбекскими томатами, а ореховый соус придает насыщенность и утонченную ароматную нотку

САЛАТ С АРБУЗОМ И СЫРОМ ФЕТА

Салат с арбузом и греческим сыром фета, мятой и базиликом. Это освежающее летнее блюдо в котором сочетаются сладость сочного арбуза, солоноватость феты и аромат свежих трав. Идеальный перекус в жаркую погоду

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Свежий и сочный ансамбль из спелых узбекских томатов, хрустящих огурцов, сладкого перца, оливок Каламата и феты, заправленный оливковым маслом и орегано и украшенный морским фенхелем и каперами. Лёгкое, яркое блюдо с вкусом средиземноморского лета

САЛАТ МИМОЗА С КРАБОМ

Лёгкое и воздушное блюдо с морским акцентом. Слоистая композиция из крабового мяса, отварных овощей, яиц и нежного соуса айоли тает во рту, даря тонкий вкус и праздничное настроение

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Нежное мясо камчатского краба, отварные овощи, свежие огурцы, черная и красная икра а так же майонез создают гармонию вкуса, в которой сочетаются роскошь и традиции

САЛАТ ШУБА С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ

Элегантный вариант любимой классики. Слои сочной свёклы, картофеля, моркови и яиц дополняются насыщенным вкусом маринованного лосося, красной икры, создавая яркое и запоминающееся блюдо

MAIN COURSE

BLACK COD IN MISO SAUCE

Buttery black cod marinated in fragrant miso and roasted to a caramelized finish. A subtle blend of sweet and savoury, inspired by Japanese culinary elegance.
Allergens: fish, soy, gl

170

KYIV-STYLE CHICKEN CUTLET WITH TRUFFLE MASHED POTATOES

Crispy chicken cutlet filled with creamy butter, served with creamy mashed potatoes infused with black truffle. A gourmet twist on a beloved classic.
Allergens: eggs, dairy, gl

150

KING CRAB LEG WITH CAVIAR CREAM SAUCE

Oven-baked Kamchatka king crab served with clarified butter and a luxurious creamy caviar sauce. A true indulgence from the sea.
Allergens: shellfish, dairy

300

LAMB CHOPS WITH UZBEK TOMATO SALAD

Tender lamb chops with a golden sear, served alongside sweet, sun-ripened Uzbek tomatoes. A dish rich in flavour with a subtle eastern accent.
Allergens: dairy

175

WAGYU STEAK

Marbled Wagyu beef grilled to perfection. Rich, tender, and deeply flavourful — a premium experience for true connoisseurs.
Allergens: dairy

395

GARNISH

ASPARAGUS

65

BROCCOLINI

55

MASHED POTATOES

Allergens: dairy

40

FRIED POTATOES WITH PORCINI MUSHROOMS

55

ОСНОВНЫЕ

ЧЁРНАЯ ТРЕСКА В СОУСЕ МИСО

Утончённое блюдо с гармонией японских вкусов. Нежная, маслянистая рыба маринуется в ароматном мисо, затем запекается до карамельной корочки, раскрывая богатый, насыщенный вкус с лёгкой сладостью

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Изысканное прочтение классики. Сочная куриная котлета с хрустящей корочкой и сливочной начинкой сочетается с бархатистым пюре, обогащённым ароматом чёрного трюфеля

КЛЕШНЯ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Роскошное блюдо с ярким морским характером. Сочное, запечённое мясо краба с топленным маслом. Подается со сливочно икорным соусом

КАРЭ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА С САЛАТОМ ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ

Сочное, ароматное блюдо с восточным акцентом. Нежное мясо ягнёнка с румяной корочкой дополняется свежестью сладких узбекских томатов, создавая гармонию вкуса и аромата.

СТЕЙК ВАГЮ

Воплощение мраморной нежности и насыщенного вкуса. Отборное мясо с тонкой текстурой и богатым ароматом тает во рту, даря истинное удовольствие ценителям премиальной говядины

ГАРНИРЫ

СПАРЖА

БРОККОЛИНИ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

RAW BAR

BLACK CAVIAR WITH MINI PANCAKES AND WHIPPED BUTTER

An indulgent delicacy. Delicate pancakes, airy whipped butter, and briny black caviar come together for a refined and luxurious experience.

Allergens: eggs, dairy

50 g	1350
250 g	6200
500 g	12000
1 kg	23500

RED CAVIAR WITH MINI PANCAKES AND WHIPPED BUTTER

Light pancakes and silky whipped butter paired with vibrant red caviar. A festive and elegant starter that celebrates contrast and texture.

Allergens: eggs, dairy

100 g	350
-------	-----

SEAFOOD PLATTER

A luxurious assortment of two kinds of caviar, fish, scallops, and crab. The ultimate treat for seafood lovers.

Allergens: fish, shellfish, mussels, soy, gl, eggs, dairy

5000

SASHIMI

Sashimi is a cornerstone of Japanese cuisine, celebrated for its purity and the fresh, clean taste of the sea. Thin slices of delicate, raw fish melt in your mouth, offering a silky texture and a depth of natural flavour

SCALLOP SASHIMI

Allergens: soy, gl, mussels

75

YELLOWTAIL SASHIMI

Allergens: fish, soy, gl

65

SALMON SASHIMI

Allergens: fish, soy, gl

55

BLUEFIN TUNA SASHIMI

Allergens: fish, soy, gl

75

NIGIRI

Nigiri is one of the most iconic forms of sushi in Japanese cuisine. It consists of a hand-formed mound of vinegared rice topped with a slice of fresh fish or seafood. Simple yet refined, nigiri highlights the balance of texture, flavour, and craftsmanship at the heart of traditional sushi

BLUEFIN TUNA NIGIRI

Allergens: fish, soy, gl

75

SALMON AND RED CAVIAR NIGIRI

Allergens: fish, soy, gl

50

WAGYU AND BLACK CAVIAR NIGIRI

Allergens: soy, gl

75

SCALLOP AND BLACK TRUFFLE NIGIRI

Allergens: mussels, soy, gl

75

YELLOWTAIL NIGIRI

Allergens: fish, soy, gl

75

RAW-БАР

ЧЁРНАЯ ИКРА С МИНИ-ПАНКЕЙКАМИ И ВЗБИТЫМ МАСЛОМ

Изысканная закуска с утончённым вкусом. Нежные панкейки, воздушное масло и солоноватая икра

КРАСНАЯ ИКРА С МИНИ-ПАНКЕЙКАМИ И ВЗБИТЫМ МАСЛОМ

Яркая и аппетитная закуска. Лёгкие панкейки и нежное взбитое масло гармонично оттеняют солоноватую икру, создавая праздничное и изысканное сочетание вкусов

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

Роскошная подача лучших даров моря. Ассорти из двух видов икры, рыбы, гребешков и краба сервируется на льду, подчёркивая их натуральный вкус и создавая идеальное угощение для истинных гурманов

САШИМИ

Сашими — классика японской кухни, раскрывающая чистоту и свежесть морского вкуса. Тонко нарезанные ломтики нежной рыбы тают во рту, даря насыщенную текстуру и богатство натурального аромата

САШИМИ ГРЕБЕШОК

САШИМИ ЖЕЛТОХВОСТ

САШИМИ ЛОСОСЬ

САШИМИ ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН

НИГИРИ

Нигири — это классика японской кухни с ноткой роскоши. Нежное филе рыбы на подушке из слегка приправленного риса

НИГИРИ С ТУНЦОМ БЛЮФИН

НИГИРИ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

НИГИРИ С ВАГЮ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

НИГИРИ С ГРЕБЕШКОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

НИГИРИ С ЖЕЛТОХВОСТОМ

OPEN ROLLS

The open roll is a light, modern twist on traditional sushi flavours. Featuring tender fish, seasoned rice, and crisp nori, it offers a fresh, balanced bite that highlights both flavour and texture

OPEN ROLL WITH BLUEFIN TUNA Allergens: fish, sesame, soy, eggs, dairy, gl	90
OPEN ROLL WITH KING CRAB Allergens: shellfish, sesame, soy, eggs, dairy, gl	110
OPEN ROLL WITH RED CAVIAR Allergens: fish, soy, gl	85
OPEN ROLL WITH QUAIL EGG AND BLACK CAVIAR Allergens: fish, soy, gl, eggs	125
OPEN ROLL WITH SALMON Allergens: fish, sesame, soy, eggs, dairy, gl	75
OPEN ROLL WITH SCALLOP Allergens: mussels, sesame, soy, eggs, dairy, gl	85
OPEN ROLL WITH WAGYU Allergens: sesame, soy, eggs, dairy, gl	80
OPEN ROLL WITH YELLOWTAIL Allergens: fish, sesame, soy, eggs, dairy, gl	70

HAND ROLLS

Hand Roll is a stylish, convenient snack bursting with flavour. Tender fish, fluffy rice, and creamy aioli are wrapped in a crisp sheet of nori, creating a harmonious blend of textures and freshness in every bite

HAND ROLL WITH TUNA BLUEFIN Allergens: dairy, fish, sesame, soy, eggs, gl	80
HAND ROLL WITH KING CRAB Allergens: dairy, crustaceans, sesame, soy, eggs, gl	100
HAND ROLL WITH SALMON Allergens: fish, dairy, sesame, soy, eggs, gl	75
HAND ROLL WITH SCALLOP Allergens: mussels, dairy, sesame, soy, eggs, gl	75
HAND ROLL WITH YELLOWTAIL Allergens: fish, dairy, sesame, soy, eggs, gl	75

ОПЕН-РОЛЛЫ

Опен-ролл — лёгкая и современная подача классических вкусов. Нежная рыба, рис и нори создают яркое, сбалансированное блюдо с акцентом на свежесть и текстуру

ОПЕН-РОЛЛ С ТУНЦОМ БЛЮФИН	
ОПЕН-РОЛЛ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	
ОПЕН-РОЛЛ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	
ОПЕН-РОЛЛ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ	
ОПЕН-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	
ОПЕН-РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ	
ОПЕН-РОЛЛ С ВАГЮ	
ОПЕН-РОЛЛ С ЖЕЛТОХВОСТОМ	

ХЭНД-РОЛЛЫ

Хэнд-ролл — стильная и удобная закуска с ярким вкусом. Нежная рыба, воздушный рис с соусом айоли, завернутые в хрустящий лист нори, создавая гармоничное сочетание текстур и свежести в каждом укусе

ХЭНД-РОЛЛ С ТУНЦОМ БЛЮФИН	
ХЭНД-РОЛЛ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	
ХЭНД-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	
ХЭНД-РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ	
ХЭНД-РОЛЛ С ЖЕЛТОХВОСТОМ	

ROLLS

CALIFORNIA ROLL WITH KING CRAB AND BLACK TRUFFLE

Juicy king crab, creamy avocado, and cucumber, topped with black truffle — a gourmet twist on a favourite roll.
Allergens: soy, sesame, dairy, gl, crustaceans, eggs

UNAGI ROLL WITH FUA-GRA

Smoky eel and buttery foie gras rolled with seasoned rice and nori — rich, bold, and indulgent.
Allergens: dairy, fish, sesame, gl, soy

PHILADELPHIA ROLL WITH BLACK TRUFFLE

Cream cheese, fresh salmon, and aromatic truffle — smooth, savoury, and balanced.
Allergens: soy, sesame, dairy, gl, fish

WAGYU ROLL WITH TEMPURA SHRIMP

Crispy tempura shrimp paired with tender Wagyu beef and truffle aioli — a perfect mix of crunch and melt-in-your-mouth indulgence.
Allergens: crustaceans, gl, dairy

YELLOWTAIL ROLL

Yellowtail roll with ahi amarillo sauce - a bright and savoury dish with an exotic accent. Tender yellowtail fillet is harmoniously combined with spicy and citrus sauce
Allergens: fish, gl, soy

РОЛЛЫ

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Изысканная вариация классики. Сочное мясо краба, кремовый авокадо и свежие огурцы сочетаются с утонченным ароматом чёрного трюфеля, создавая богатый и гармоничный вкус

РОЛЛ УНАГИ С ФУА-ГРА

Роскошное сочетание насыщенных вкусов. Сочный угорь и нежное фуа-гра объединяются в гармоничном тандеме с рисом и нори, создавая глубокое, изысканное гастрономическое наслаждение

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Нежное сочетание сливочного сыра, свежего лосося и изысканного аромата чёрного трюфеля

ВАГЮ РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА

Изысканное сочетание нежности и хруста. Сочное и мраморное Вагю встречается с хрустящей креветкой темпура, в дополнении соусом трюфельный айולי для идеального баланса вкусов и текстур

РОЛЛ С ЖЕЛТОХВОСТОМ

Яркое и пикантное блюдо с экзотическим акцентом. Нежное филе желтохвоста гармонично сочетается с острым и цитрусовым соусом

DESSERTS

TIRAMISU

A legendary Italian dessert with espresso-soaked sponge and creamy mascarpone. Balanced, rich, and smooth.
Allergens: dairy, eggs, gl

HONEY CAKE

Thin honey layers soaked in cream. Sweet, soft, and nostalgic — a taste of childhood elegance.
Allergens: dairy, eggs, gl

ECLAIR

Choux pastry filled with light custard cream. Airy, sweet, and refined.
Allergens: dairy, eggs, gl

NAPOLEON

Crisp puff pastry and vanilla cream — light, flaky, and delicately sweet.
Allergens: dairy, eggs, gl

FRUIT & BERRY PLATE

Fruit and berry assortment is a bright and refreshing treat. The combination of ripe fruits and fresh berries gives natural sweetness, juiciness and aesthetic pleasure in every detail

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

Легендарный итальянский десерт с насыщенным вкусом. Слои воздушного бисквита, пропитанного кофе, чередуются с нежным кремом из маскарпоне, создавая идеальный баланс сладости

МЕДОВИК

Классика с ароматом детства. Тонкие медовые коржи, пропитанные нежным кремом, создают гармоничное сочетание сладости, мягкости и лёгкой карамельной нотки

ЭКЛЕР

Десерт с лёгкой текстурой. Нежное заварное тесто наполнено сливочным кремом, создавая гармонию мягкости, сладости и утончённого вкуса

НАПОЛЕОН

Классика с утончённым вкусом. Слоёные, хрустящие коржи в сочетании с нежным ванильным кремом создают воздушную, тающую во рту текстуру и изысканную сладость

ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ТАРЕЛКА

Яркое и освежающее угощение. Сочетание спелых фруктов и свежих ягод дарит натуральную сладость, сочность и эстетическое наслаждение в каждой детали

«CHAYKA:
FLIGHT ON THE VOICE»
«ЧАЙКА: ПОЛЁТ НА ГОЛОСЕ»

CHAYKA ON FIRE The theatrical presentation with performers and vocalists (Alcohol is charged separately)	1000	ЧАЙКА В ОГНЕ Театральный вынос с артистами и вокалистами (стоимость алкоголя оплачивается отдельно)
THE ROYAL CHAYKA SHOW A personalized birthday greeting with dancers and vocalists	3000	КОРОЛЕВСКОЕ ЧАЙКА-ШОУ Персонализированное поздравление с Днем Рождения с танцорами и вокалистами
TAKING OFF THE LINE Song Off the Line	3000	ВЗЛЁТ ВНЕ ОЧЕРЕДИ Песня вне очереди
ECHOES FROM THE DECK Song from the Bar	2000	ЭХО С ПАЛУБЫ Песня с бара
ON-AIR REQUEST Ask the DJ for a specific song	1000	ЗАПРОС В ЭФИРЕ Заказ определённой песни от диджея
ROYAL CHAYKA Two consecutive songs during the night, no queue. You — the lord of karaoke!	15000	КОРОЛЕВСКАЯ ЧАЙКА Две песни подряд на протяжении всей ночи, без очереди. Ты — повелитель караоке!
«CHAYKA AND LILY» BAND A song from our art group with a signature pitch and mood	2000	ГРУППИРОВКА «ЧАЙКИ И ЛИЛИ» Песня от нашей арт-группы с фирменной подачей и настроением
SLOW DRIFT INTO SUNSET A primetime ballad to melt hearts	3000	МЕДЛЕННЫЙ КРЕН К ЗАКАТУ Медленная песня в прайм-тайм, чтобы растопить сердца
«CHAYKA HYMN» Let's include a special Chayka anthem after your performance to end in your honour	1000	«ЧАЙКА-ГИМН» Включаем специальный гимн «Чайки» после твоего выступления для завершения в твою честь
MOUNT UP! Final song after the closing of the hall . For those who don't say goodbye — and it flies away beautifully	5000	НА КОНЯ! Финальная песня после закрытия зала. Для тех, кто не прощается — а улетает красиво
CAPTAIN'S MICROPHONE Your personalised microphone all night long. No compromise	10000	МИКРОФОН КАПИТАНА Твой персональный микрофон на всю ночь. Без компромиссов
HEAVY DELUXE Blatnoy chanson performed with character. Only really serious people	10000	ТЯЖЁЛЫЙ ЛЮКС Блатной шансон в исполнении с характером. Только по-настоящему серьёзным людям
DUET WITH ZUBAREV Song with Zubarev himself in the iconic style of «Chayka»	30000	ДУЭТ С ЗУБАРЕВЫМ Песня с самим Зубаревым в культовом стиле «Чайки»
KEY TO THE CHAYKA Extension of the institution's work for an hour	15000	КЛЮЧ ОТ ЧАЙКИ Продление работы заведения на час

DARK SIDE OF THE STAGE

ТЁМНАЯ СТОРОНА СЦЕНЫ

When the emotions came out for an encore and the consequences counted

Когда эмоции вышли на бис, а последствия — в счёт

*** FLYING OFF WITH A MICROPHONE** 5000

Dropped, smashed, carried away - but beautifully

*** УЛЕТЕЛ С МИКРОФОНОМ**

Уронить, разбить, унести — но красиво. Штраф за микрофон

SMOKE WITHOUT SONGS 1000

Damaged Hookah

ДЫМ БЕЗ ПЕСЕН

Повреждённый кальян

SHARDS OF APPLAUSE 2000

Broken karaoke tablet In an instant - and everything goes silent

ОСКОЛКИ ОВАЦИЙ

Сломанный караоке планшет. В один момент — и всё молчит

DARKENED HORIZON 15000

Broken LED or LCD screen. No longer shining, but remembered

ПОТЕМНЕЛ ГОРИЗОНТ

Разбитый LED или LCD экран. Больше не светит, но запомнился

SOFT LANDING 5000

Damaged sofa, chair or stool. Sometimes even furniture "burns" in the heat of passion (including scorched furniture)

МЯГКОЕ ПРИЗЕМЛЕНИЕ

Повреждённый диван, стул или табурет. Иногда в порыве страсти даже мебель «горит» (в том числе пропаленная)

HOT ELIXIRS

DOCTOR T	55
Our portion tea with all the healing ingredients	
MANGO SEA BUCKTHORN	55
Sour Sea Buthorn meets sweet Mango in a refreshing portion tea	

COFFEE & TEA

ESPRESSO		20
DOUBLE ESPRESSO		25
AMERICANO		25
CAPUCCINO		30
LATTE MACCIATO		35
FLAT WHITE		35
CORTAD		25
MATCHA LATTE		35
ORGANIC GUNPOWDER	600 ml	30
Green		
ENGLISH BREAKFAST	600 ml	30
Black		
EARL GREY SPECIAL	600 ml	30
GABA OOLONG PREMIUM	600 ml	30
LAPSANG SOUCHONG	600 ml	30
MATURED MILK OOLONG	600 ml	30
CHAMOMILE	600 ml	30
SAGAN DALYA	600 ml	30
CALM DAY	600 ml	30
Apple, turmeric, ginger, cinnamon, chopped almonds, star anise, nutmeg, ashvagandha extract 1%, cloves		
ICED LEMON	600 ml	30
Green tea, tangerine, citrus slices, rosemary, orange, cloves, vanilla, cardamom		
CHAI	600 ml	30
Apple bits, chamomile flowers, stinging nettle leaves, cinnamon, nutmeg, ginger, cloves, cardamom, star anise		
GOJI ACAI	600 ml	30
Tea leaf, hibiscus, rosehip peels, apple bits, goji berries, flavor, raspberry bits, pomegranate blossoms, açai		
STRAWBERRY CREAM GREEN PEARL	600 ml	30
Green tea, hibiscus, apple bits, rosehip peels, strawberry bits, flavor		
OSMANTHUS LILY	600 ml	30
White tea leaf, osmanthus, lily		
RED CARNATION	600 ml	30
Silver needle white tea and Red flower bud		
CEREMONIAL ORGANIC MATCHA C	200 ml	45
Silver needle white tea and Red flower bud		
SHU PUER LOOSE	600 ml	30
Silver needle white tea and Red flower bud		

WATER

ACQUA PANNA	250 ml	25
ACQUA PANNA	750 ml	40
SAN PELLEGRINO	250 ml	25
SAN PELLEGRINO	750 ml	40
BORJOMI	330 ml	50

SOFT DRINKS

COCA COLA	290 ml	25
COCA COLA LIGHT	290 ml	25
SPRITE	290 ml	25
THREE CENTS SODA WATER	200 ml	35
THREE CENTS TONIC WATER	200 ml	35
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA	200 ml	35
FENTIMANS ROSE LEMONADE	275 ml	35
FENTIMANS CURIOSITY COLA	275 ml	35

JUICE

CHERRY JUICE «AMARE»	250 ml	65
APPLE JUICE «AMARE»	250 ml	65
FRESH ORANGE JUICE	330 ml	55
CHERRY COMPOTE	1 L	80
QUINCE COMPOTE	1 L	80
TOMATO JUICE	1 L	80
