



МЕНЮ

A chef with a beard and a white shirt under a dark apron is holding a large, spiky red lobster tail. The background is dark.

ПРО МЕНЮ

Основу меню Ресторанов Честных Цен составляют традиционные блюда и хиты кухонь мира в легкой современной интерпретации с главным акцентом на гриль и все, что с ним связано! А еще нам было важно угодить не только ценителям мяса, но и не оставить голодными любителей рыбы и морепродуктов! И теперь дело за вами – попробовать и честно оценить насколько мы с этой задачей справились!

СЕРГЕЙ ТРИБУНСКИЙ
БРЕНД-ШЕФ

**в РЧЦ действует меню и карта бара, где все цены равны себестоимости (белая цена). Для того, чтобы воспользоваться данным предложением вам необходимо приобрести браслет.*

Вы также можете заказать блюда и напитки с привычными ценами для ресторана, без приобретения браслета (зачеркнутая цена).

Блюда в нашем ресторане могут содержать следующие продукты: креветки, соя, орехи, кунжут, молочный белок, кальмары, мидии, яичный белок, крабовое мясо, злаки, содержащие глютен. Если у вас есть аллергия на какой-либо из перечисленных продуктов, пожалуйста, немедленно сообщите об этом нашему официанту.

 острое блюдо



ИЗ СМОКЕРА

блюдо из нашего смокера



сыры из собственной сыроварни



СЫРЫ ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ

КАЧОТТА В ВИНЕ

193,00 ₺* ~~471 ₺~~ | 100 гр

БУРРАТА

350,00 ₺* ~~675 ₺~~ | 1 шт

КАМАМБЕР

230,00 ₺* ~~510 ₺~~ | 100 гр



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА:

КОППА
ИЗ СВИНИНЫ

187,45 ₽* ~~390₽~~ | 50 гр

БРЕЗАОЛА

310,21 ₽* ~~650₽~~ | 50 гр

ВЯЛЕНАЯ
УТИНАЯ ГРУДКА

274,87 ₽* ~~590₽~~ | 50 гр



МАРГАРИТА

С МОЦАРЕЛЛОЙ, ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ, БАЗИЛИКОМ
И ФИРМЕННЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ

462,86 ₽* ~~890~~ | 430 гр



ПЕППЕРОНИ

С ПЕППЕРОНИ, СЫРАМИ ЧЕДДЕР, МОЦАРЕЛЛА
И ПАРМЕЗАН, ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ И ФИРМЕННЫМ
ТОМАТНЫМ СОУСОМ

505,70 ₽* ~~950~~ | 450 гр



4 СЫРА

С СЫРАМИ МОЦАРЕЛЛА, ПАРМЕЗАН, ЧЕДДЕР
И ГОРГОНДЗОЛА СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

510,70 Р* ~~1050 Р~~ | 450



МЯСНАЯ

С БЕКОНОМ, ВЕТЧИНОЙ, КУРИНЫМ ФИЛЕ, САЛЯМИ, ПЕППЕРОНИ,
ХАЛАПЕНЬО, ТОМАТНЫМ СОУСОМ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

565,92 Р* ~~1150 Р~~ | 530 гр



АЛАБАМА

ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ТОМАТЫ,
СОУС АЛАБАМА, СЫРЫ ЧЕДДЕР И МОЦАРЕЛЛА

571,42 Р** ~~1250 Р~~ | 550 гр



.....
**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**

.....
455,75 ₺** ~~690 ₺~~ | 350 гр



.....
**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

.....
436,21 ₺** ~~660 ₺~~ | 250 гр



ХАЧАПУРИ 4 СЫРА

С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

421,21 ₽* ~~650 ₽~~ | 300 гр



ХАЧАПУРИ ПЕННОВАНИ

ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С МОЦАРЕЛЛОЙ
И АПЕЛЬСИНЫМ ВАРЕНЬЕМ

390,16 ₽** ~~590 ₽~~ | 300 гр



СЫРНЫЙ ШОТИ

С СЫРОМ И СМЕТАНОЙ

172,16 ₽** ~~260 ₽~~ | 200 гр



ЛЕПЕШКА С ЗААТАРОМ

98,65 ₽** ~~150 ₽~~ | 75 гр



РЫБНОЕ АССОРТИ

ГОЛЕЦ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, МАСЛЯНАЯ РЫБА,
КОПЧЕНЫЙ ТУНЕЦ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ
НА ТОСТАХ

497,16 ₽** ~~900 ₽~~ | 280 гр



НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЬДЬ

С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

215,45 ₽** ~~430 ₽~~ | 180 гр



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

С ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА

311,87 ₽** ~~470 ₽~~ | 70 гр





МЯСНОЕ АССОРТИ

СУДЖУК, БАСТУРМА КУРИНАЯ, УТИНАЯ ГРУДКА,
ГОВЯЖИЙ РОСТБИФ, ГРУДИНКА

493,18 ₺** ~~900 ₺~~ | 150 гр



РОСТБИФ

С СОУСОМ ТКЕМАЛИ ЧИЛИ

320,26 ₺** ~~480 ₺~~ | 130 гр



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

С ГРУШЕВЫМ ЧАТНИ И ГРЕНКАМИ ИЗ
ПШЕНИЧНОГО БАГЕТА

267,14 ₺** ~~470 ₺~~ | 160/30 гр



РУЛЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ, КИНЗОЙ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

285,94 Р** ~~430 Р~~ | 140 гр



РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ, КИНЗОЙ,
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СОУСОМ НАРШАРАБ

283,12 Р** ~~430 Р~~ | 160 гр



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

229,32 Р** ~~450 Р~~ | 250 гр



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ,
МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ, ПЕРЕЦ

235,37 Р** ~~350 Р~~ | 250 гр



БУРРАТА С ТОМАТАМИ
НА ЛЕПЕШКЕ

459,28 Р** ~~700 Р~~ | 300 гр



МАНГАЛ-САЛАТ

КУРИНЫЙ КЕБАБ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ
ПОД АЗИАТСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

317,79 Р** ~~480 Р~~ | 290 гр



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ**

303,28 Р** ~~460 Р~~ | 250 гр



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ И КРЕВЕТКАМИ**

399,36 Р** ~~600 Р~~ | 300 гр



**ВИНЕГРЕТ
ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ**

С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И СЕЛЬДЬЮ

198,30 Р** ~~360 Р~~ | 240 гр



САЛАТ С ЛОСОСЕМ

319,63 Р** ~~690 Р~~ | 190 гр



САЛАТ С УГРЕМ

С МУССОМ ИЗ ФЕТЫ
И ХРУСТЯЩИМ АВОКАДО

397,36 Р** ~~750 Р~~ | 220 гр



ЧЕСТНЫЙ НИСУАЗ

С ТУНЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ, БОБАМИ
ЭДАМАМЭ И СОУСОМ НИСУАЗ

314,45 Р** ~~630 Р~~ | 220 гр



ИЗ СМОКЕРА



.....

САЛАТ С РОСТБИФОМ

С КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ, ВЕШЕНКАМИ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ,
ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

.....

309,95 ₽** ~~690 ₽~~ | 200 гр



САЛАТ С УТКОЙ



И МУССОМ ИЗ СЫРА ФЕТА

384,12 ₺** ~~690 ₺~~ | 240 гр



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

ЛИСТЬЯ РОМАНО, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАН
И ЧИПСЫ ИЗ ПШЕНИЧНОГО БАГЕТА

269,87 ₺** ~~520 ₺~~ | 190 гр



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

ЛИСТЬЯ РОМАНО, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАН
И ЧИПСЫ ИЗ ПШЕНИЧНОГО БАГЕТА

371,41 ₺** ~~630 ₺~~ | 190 гр



СЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ ФРИ

ПОПКОРН ИЗ МИДИЙ, КОЛЬЦА КАЛЬМАРА, ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА,
АРАНЧИНИ С КРАБОМ, ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ, СОУС ЛУКОВЫЙ

771,21 ₴** ~~1590 ₴~~ | 300/50 гр



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

ПОД ИМБИРНЫМ СОУСОМ

354,86 Р** ~~650 Р~~ | 150 гр



ЖАРЕННЫЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

С СОУСОМ ТАРТАР

279,96 Р** ~~530 Р~~ | 140/30 гр



ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

С СОУСОМ ВАСАБИ

391,11 Р** ~~720 Р~~ | 150 гр





МОЙВА ФРИ

С СОУСОМ ТАРТАР

197,20 Р** ~~400 Р~~ | 140 гр



ЧИКЕН ЧИПС

С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СЫРНЫМ СОУСОМ

274,56 Р** ~~530 Р~~ | 200/50 гр



ЧЕШНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

С СОУСОМ ТАРТАР

135,76 Р** ~~250 Р~~ | 200 гр



ПИВНОЙ СЕТ

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ, КОЛЬЦА КАЛЬМАРА,
КУРИНЫЕ СТРИПСЫ, ЧЕЧИЛ-ФРИ, ЖАРЕНАЯ КУКУРУЗА

428,73 Р** ~~750 Р~~ | 250/50 гр



ТАЙСКИЙ СУП

С МОРЕПРОДУКТАМИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

392,02 ₺** ~~700 ₺~~ | 250/70 гр



ХАРЧО ПО-ГРУЗИНСКИ



ПОДАЕТСЯ С МИКСОМ ЗЕЛЕНИ И МАЦОНИ

340,30 Р** ~~470 Р~~ | 350 гр

СОЛЯНКА ВВQ

С КОПЧЕНОСТЯМИ ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ

251,87 Р** ~~510 Р~~ | 300 гр



ЧЕСТНЫЙ БОРЩ

С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, САЛОМ И РЖАНЫМ ХЛЕБОМ

254,11 Р** ~~510 Р~~ | 350 гр

УХА ПО-ФИНСКИ

НА СЛИВКАХ С ТРЕСКОЙ И ЛОСОСЕМ

331,12 Р** ~~650 Р~~ | 300 гр

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ
НА ГРИЛЕ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ, ЛАНГУСТИНЫ, КРЕВЕТКИ, МИДИИ, ТУНЕЦ, КОЛЬЦА
КАЛЬМАРОВ, ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, КАРТОФЕЛЬ ФРИ И СОУС ЧИЛИ-МАЙО

1632,03 Р** ~~2900 Р~~ | 600 гр





РАПАНЫ И ШАМПИНЬОНЫ

В СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

367,55 ₺** ~~550 ₺~~ | 200 гр



ЛОСОСЬ ПО-ГУРИЙСКИ

С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ, КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ

570,68 ₺** ~~850 ₺~~ | 220 гр



КРЕВЕТКИ ШКМЕРУЛИ

В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ С МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

568,65 ₺** ~~850 ₺~~ | 220 гр



МИДИИ ЧАШУШУЛИ

В СОУСЕ САЦЕБЕЛИ

392,43 ₺** ~~590 ₺~~ | 250 гр





МОРПРОДУКТЫ
В СОУСЕ ТОМ-ЯМ

С РИСОМ ТЯХАН И ОВОЩАМИ

489,09 Р** ~~850 Р~~ | 280 гр



ПАСТА С МОРПРОДУКТАМИ

В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

432,58 Р** ~~890 Р~~ | 280 гр

ТАМИНА

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ
СОУСЕ, С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ ПОД ШАПКОЙ ИЗ ТЕСТА

284,19 Р** ~~430 Р~~ | 240 гр





ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ



С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

296,70 Р** ~~450 Р~~ | 220 гр



КУРИЦА ШКМЕРУЛИ

ФИЛЕ БЕДРА В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ
И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

354,20 Р** ~~530 Р~~ | 280 гр



ЧАШУШУЛИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ



С КРАСНЫМ ЛУКОМ И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

423,20 Р** ~~640 Р~~ | 240 гр



СВИНАЯ РУЛЬКА

МАРИНУЕТСЯ В ПИВЕ. ПОДАЕТСЯ С ТУШЕНОЙ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ, БРЕЦЕЛЕМ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ, ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО И СОУСОМ ДОМАШНЯЯ ГОРЧИЦА

1150,74 Р** ~~2100 Р~~ | 1 шт.



УТИНАЯ НОЖКА

С ЛАПШОЙ УДОН, ШАМПИНЬОНАМИ, БИТЫМИ ОГУРЦАМИ И СОУСОМ ХОЙ СИН

491,34 Р** ~~890 Р~~ | 300 гр



СКОБЛЯНКА ПО-КАВКАЗСКИ

ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ, КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ
И КАРТОФЕЛЕМ

396,40 Р** ~~720 Р~~ | 330 гр



ИЗ СМОКЕРА



**ЗАПЕЧЕННЫЕ
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ**

С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЛУКОМ КРИСПИ



497,58 Р** ~~1050 Р~~ | 350 гр



ГОВЯДИНА ПО-СЫЧУАНЬСКИ



С ОВОЩАМИ И ЛАПШОЙ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

421,12 Р** ~~530 Р~~ | 300 гр



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

С БЕКОНОМ И ПАРМЕЗАНОМ

298,71 Р** ~~550 Р~~ | 280 гр



ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

229,15 Р* ~~350 Р~~ | 180 гр

САДЖ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ, КУРИЦЫ, ОВОЩЕЙ,
КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИЦЫ, ЗЕЛЕНЬ, ЛАВАШ

1714,47 Р* ~~2560 Р~~ | 1000 гр





**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**

336,79 ₽* ~~500₽~~ | 240 гр

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ**

338,86 ₽* ~~510₽~~ | 190 гр



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**

399,34 ₽* ~~600₽~~ | 250 гр



..... ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

641,41 Р* ~~960 Р~~ | 170 гр



..... ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

643,02 Р* ~~960 Р~~ | 200 гр



.....
КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

249,07 Р* ~~370 Р~~ | 260 гр



КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

373,70 Р* ~~560 Р~~ | 260 гр

.....
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

386,85 Р* ~~580 Р~~ | 260 гр

.....
**ДОРАДА
НА МАНГАЛЕ**

290,84 ₺* ~~450 ₺~~ | за 100 гр





ХЛЕБ

ЧИАБАТТА С КОПЧЕНЫМ МАСЛОМ

139,15 Р* ~~280 Р~~ | 140/30 гр

ХРУСТЯЩИЙ БАГЕТ НА ГРИЛЕ

92,91 Р* ~~180 Р~~ | 150 гр



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

217,73 Р* ~~330 Р~~ | 230 гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

171,30 Р* ~~330 Р~~ | 150 гр

ШАШЛЫК
ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

198,67 Р* ~~330 Р~~ | 150 гр

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

98,62 Р* ~~330 Р~~ | 150 гр



СОУСЫ

ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ 47,10 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

ТАРТАР 31,40 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

МЕД 34,44 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

БАРБЕКЮ 40,92 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

СЫРНЫЙ 37,70 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

МАЦОНИ
С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ 36,18 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

АДЖИКА
ДОМАШНЯЯ 51,50 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

АДЖИКА
ФИРМЕННАЯ 51,50 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

САЦЕБЕЛИ 38,46 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр

УКСУС ВИННЫЙ 34,04 ₺* ~~100 ₺~~ | 40 гр



НАЧАЛО

КОКОСОВЫЙ МУСС С КРЕМОМ МАНГО-МАРАКУЙЯ

299,32 ₽* ~~590~~ | 135 гр



.....

КРАСНЫЙ БАРХАТ

ЯРКО-КРАСНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ ПОД
БЕЛОСНЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

237,44 Р* ~~630 Р~~ | 90 гр



.....

ЧИЗКЕЙК ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД

ШОКОЛАДНО-ФИСТАШКОВАЯ НАЧИНКА

345,83 Р* ~~690 Р~~ | 120 гр



.....
ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ
И СОРБЕТОМ ЯГОДА-БАЗИЛИК

.....
269,74 ₴* ~~556 ₴~~ | 170 гр



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

294,93 ₽* ~~630 ₽~~ | 150 гр



МИЛКА

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ
И ГАНАШЕМ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

248,72 ₽* ~~590 ₽~~ | 115 гр



МЕДОВИК

С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ЛАЙМОВЫМ МЕДОМ

298,12 ₽* ~~650 ₽~~ | 190 гр



ЧЕРНЫЙ ТИРАМИСУ

СЛОВА НЕ ПОМОГУТ. НАДО ПРОБОВАТЬ И ОБЯЗАТЕЛЬНО
СДЕЛАТЬ ФОТОГРАФИЮ ДЛЯ ВАШЕЙ СОЦ. СЕТИ

394,23 ₽* ~~690₽~~ | 160 гр



НАПОЛЕОН

С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

289,99 ₽* ~~750₽~~ | 220 гр

Ресторант
Ческовых
Ицен



WWW.RCHC.RU

МЕНЮ НОСИТ ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР И НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.
С ПОЛНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ О СОСТАВЕ, ВЫХОДЕ И ПИЩЕВОЙ-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ БЛЮД
ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.