



NAVAT  
ЧАЙХАНА

Уважаемый гость!  
Мы рады приветствовать Вас в Чайхане NAVAT!

Чайхана NAVAT - это большая,  
концептуальная сеть восточных заведений.

Чайхана NAVAT – оазис восточной культуры, в котором Вы сможете соприкоснуться с традициями Востока, почувствовать атмосферу этно-вайба и увидеть новые грани развития нашего культурного наследия.

Интерьер нашей чайханы перенесет Вас в мир яркой этно-восточной эклектики. Каждая деталь Чайханы NAVAT несет в себе глубокий смысл: это дань уважения нашим предкам, земле на которой мы выросли и любовь, которую мы впитали с малых лет.



В каждом блюде оживает история традиций наших предков, чтобы подарить незабываемые впечатления вне времени.

Чайхана NAVAT – это результат слияния восточной культуры и современных традиций.

В нашем по-настоящему разнообразном меню найдется всё, ведь в нем собраны лучшие рецепты 5 кухонь мира, а также отдельные блюда для сторонников правильного питания и вегетарианцев. Наш талантливый бренд - шеф Анвар Бабаджанов собрал в меню блюда, которыми по-настоящему славятся страны Великого Шелкового пути.

Чайхана NAVAT — это многогранная история, написанная нашей командой с любовью к своей профессии и гостями с любовью к вкусной еде.

Подарите себе неповторимое путешествие через вкусы, ароматы и гостеприимство национального комьюнити Чайханы NAVAT.

Спасибо, что Вы с нами!



## Чайхана NAVAT г. Алматы



- ☼ Чайхана NAVAT на пр. Достык, 48  
+7 777 355 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT на ул. Сейфуллина, 500/79  
+7 777 306 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT в Esentai Apartments  
+7 777 850 11 11
- 24/7 ☼ Чайхана NAVAT пр. Абылай хана, 58 А  
+7 777 865 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT в мкр. Мирас, 2/29  
Парк Первого Президента  
+7 705 468 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT ЖК Terracotta  
пр. Абая, 164  
+7 771 705 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT Молл Апорт  
Ташкентский тракт, 17к  
+7 771 438 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT Aport Mall East  
Кульджинский тракт, 106  
+7 771 498 11 11
- 24/7 ☼ Чайхана NAVAT ул. Шевченко, 136  
+7 771 843 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT  
ул. Хаджи Мукана, 49  
+7 777 404 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT ЖК 4 YOU  
+7 777 464 11 11
- NEW ☼ Чайхана NAVAT ул. Жарокова, 187/1  
+7 771 737 11 11
- NEW ☼ Чайхана NAVAT  
MEGA Alma-Ata на Розыбакиева  
+7 771 503 11 11
- NEW ☼ Чайхана NAVAT  
ТРЦ Almaty Mall ул. Жандосова, 83  
+7 771 746 11 11

## Чайхана NAVAT г. Астана



- ☼ Чайхана NAVAT на ул. Достык, 13  
+7 777 245 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT на пр. Мангилик Ел, 27  
+7 705 155 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT на  
ул. Кабанбай Батыра, 21  
+7 777 844 11 11
- ☼ Чайхана NAVAT на пр. Туран, 39А  
+7 777 047 11 11

# БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ЕДЫ КРУГЛОСУТОЧНО 24/7

СКАЧАЙТЕ НАШЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ  
И ЗАКАЗЫВАЙТЕ ЕДУ В ПАРУ КЛИКОВ



МОБИЛЬНОЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ

[WWW.DOSTAVKA-NAVAT.KZ](http://WWW.DOSTAVKA-NAVAT.KZ)

+7 (771) 931 11 11



+7 (777) 328 11 11



ПР. АБЫЛАЙХАНА, 58 А  
РАБОТАЕТ  
КРУГЛОСУТОЧНО 24/7  
+7 (777) 865 11 11

УЛ. ШЕВЧЕНКО, 136  
РАБОТАЕТ  
КРУГЛОСУТОЧНО 24/7  
+7 (771) 843 11 11



ВЫ МОЖЕТЕ ОПЛАТИТЬ ДОСТАВКУ ЛЮБЫМ УДОБНЫМ ДЛЯ ВАС СПОСОБОМ:

🌸 НАЛИЧНАЯ ОПЛАТА    🌸 БЕЗНАЛИЧНАЯ ОПЛАТА

## ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

### ЧЕБУРЕКИ

С джусаем

150 г/3 шт 1700 ₮

С курочкой и сыром

150 г/3 шт 1850 ₮

### ЛЕПЕШКА

0,5 шт 300 ₮

175 г/1шт 500 ₮

### БАЛ КАЙМАК

50 г 800 ₮

### КАЙМАК

50 г 750 ₮

### БАУРСАКИ

100 г 500 ₮

200 г 900 ₮

1 кг 4000 ₮

### САМСА

С мясом

100 г/1шт 950 ₮

С курочкой и сыром

100 г/1шт 970 ₮

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## КЕСЕ САМСА

*Тренд в мире кулинарии на Востоке!*

Запеченное в глиняной кесе сочное, маринованное в ароматных специях, по особому рецепту от бренд-шефа филе телятины, с добавлением полугорького перца, сочного томата, репчатого лука и перепелиного яйца. Кесе самса запекается под хлебной крышечкой.

Готовится по факту

260 г 1700 г



*Рекомендуем!*



Время приготовления  
– 30 мин.

*Новинка*

Обслуживание 10%



### АЛАТСКАЯ САМСА

Вкуснейшая узбекская самса, приготовленная из тонко раскатанного пресного теста, начиненная сочной начинкой из рубленой отборной телятины, лука и кружочка томата



90 г/1 шт 990 г



Время приготовления  
– 20 мин.

*Рекомендуем взять к самсе аджику из спелых томатов*

АДЖИКА ИЗ  
СПЕЛЫХ ТОМАТОВ  
50 г 700 г



Обслуживание 10%

## ХАН ЧЕБУРЕК



Большой чебурек из тонко раскатанного пресного теста, начиненный фаршем из телятины

170 г/1 шт 1800 г

Новинка

Обслуживание 10%

## КАТТАМА

Слоеная лепешка, из тонко раскатанных слоев пресного теста, приготовленная на сковороде.

140 г/1 шт 1100 г



Говорят идеальное дополнение к горячей каттаме - чай с молоком...

Обслуживание 10%

МАРГАРИТА	35 см	3650 т	
КУРИНАЯ	35 см	4900 т	
ПЕППЕРОНИ	35 см	3850 т	
СЫРНАЯ	35 см	4050 т	

## ПИЦЦА

*Меха-ситная!*



## ЗАВТРАКИ

### ПШЕННАЯ КАША

Приготовленная на молоке  
с тыквенными семечками и курагой

330 г 1400 г

Новинка

### РИСОВАЯ КАША

Приготовленная на молоке  
с домашним вареньем  
и сочным яблоком

330 г 1400 г

Новинка

Обслуживание 10%



Рекомендуем

## СЫРНИКИ

Подаются с домашним малиновым вареньем и мороженым

210 г 2000 г

## БРУСКЕТТА С СЁМГОЙ

Брускетта со слабосоленой сёмгой, страчателлой и свежими помидорами черри. Подаётся с салатом из микса зелени, томатов черри и киноа

200 г 4500 г

Новинка

Обслуживание 10%



### БЛИНЧИКИ

С вареньем  
170 г 1700 г

Со сметаной  
170 г 1700 г

Со сгущенным молоком  
170 г 1700 г



### БЛИНЧИКИ

С творогом  
200 г 2000 г

С бананом  
200 г 1800 г

С мясом  
200 г 2000 г

Обслуживание 10%

### ЯИЧНИЦА-СКРЭМБЛ

Скрэмбл из яиц подаётся с салатом из микса зелени, томатов черри и киноа. Подаётся с долькой апельсина

170 г 1400 т

### ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

С сосисками

240 г 2000 т

Классическая

150 г 1200 т

*Новинка*

### ОМЛЕТ БАЙСКИЙ

С овощами и колбасой халал

280 г 2400 т

*Теперь  
еще вкуснее!*

### ОМЛЕТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Воздушный омлет с нежной сырной начинкой и страчателлой. Подаётся с сочным салатом из зелени, томатов черри и киноа

280 г 2700 т

## ЗАКУСКИ



### АССОРТИ РЫБНОЕ

Нежный бархатистый вкус рыбы с оттенками солоноватости: семга слабосоленая, скумбрия копченая, яйцо отварное, маслины, оливки

510 г 9200 т



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

### ЗАКУСКА ЛЮБИМАЯ

Нежные рулетики из баклажан с нежной начинкой из свежих помидоров, сыра фетакса и майонеза, с пикантной ноткой чеснока

580 г 3850 г



Теперь  
еще вкуснее!

### АССОРТИ КАВКАЗСКОЕ

Нарезка из сочных свежих овощей (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис), зелени (кинза, лук зеленый), брынзы и лаваша, подающаяся с пикантным кавказским соусом (сузьмо, чеснок, паприка)

700 г 3950 г



Обслуживание 10%



## АССОРТИ СОЛЕНИЙ



Цельные хрустящие маринады с кисловатым послевкусием: квашеная капуста, маринованные корнишоны, черри, грибы и патиссоны

550 г 4400 г

## СЕЛЁДОЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ



Сочная соленая сельдь с нежным золотистым картофелем, хрустящими огурцами и красным луком

380 г 3450 г



Обслуживание 10%

## АССОРТИ НАЦИОНАЛЬНОЕ

Нарезка мясных деликатесов:  
отварной конины, казы  
и говяжьего языка

480 г 9100 т



Рекомендуем

## САЛАТЫ

### ЖЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ

Легкий и полезный освежающий салат из ломтиков слабосоленой семги, сыра страчателла, помидоров черри, микса зелени из рукколы и шпината, долек апельсина, заправленный апельсиновым соусом

250 г 4400 т



### САЛАТ С ТУНЦОМ

Освежающий салат из микса сочной зелени, томатов черри и нежного консервированного тунца, заправленный лёгким соусом с нотками апельсина

290 г 4200 т



§ Обслуживание 10% §

## САЛАТ ФАТТУШ

Освежающий восточный салат, который покорит Вас своим ярким вкусом и интересной подачей. Свежие овощи и зелень, заправленные пикантным гранатовым соусом, подающиеся на хрустящих хлебных чипсах

330 г 4200 т



*WOW-подарок*



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## САЛАТ С КИНОА И ФОРЕЛЬЮ



Свежий, легкий и невероятно полезный салат из сочных овощей и зелени с киноа и кусочками жаренной форели, заправленный апельсиновым соусом

300 г 4500 г

## САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ ОТ БРЕНД - ШЕФА

Микс из сочных свежих овощей, зелени, маслин и оливок, заправленный апельсиновым соусом в сочетании с воздушным жареным сыром

360 г 3400 г



Как Греческий –  
только лучше!

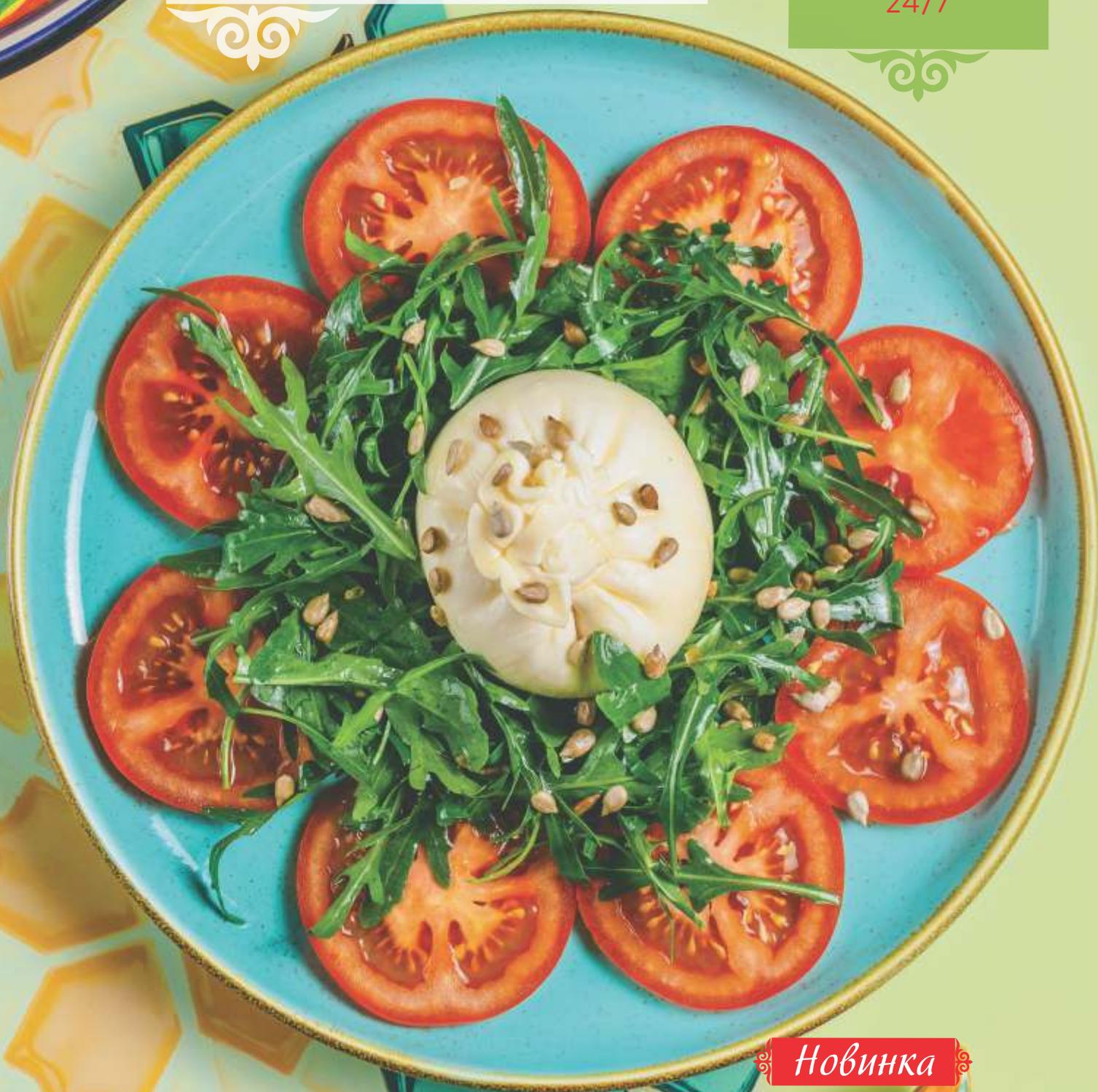
## БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Домашняя буррата со сладкими томатами на подушке из ароматной рукколы и очищенных семян подсолнечника

330 г 5600 т



БЕСПЛАТНАЯ  
ДОСТАВКА ЕДЫ  
24/7



Новинка

Обслуживание 10%



## САЛАТ СВЕЖИЙ

Сочные томаты и хрустящие свежие огурцы, заправленные по Вашему желанию на выбор свежей домашней сметаной, растительным маслом или майонезом

220 г 1800 т



## МОРКОВЧА

Нарезанная соломкой свежая морковь, приправленная пикантной чесночной заправкой, украшенная кинзой

200 г 1800 т



Обслуживание 10%

## АЧИЧУК

Сочные томаты с маринованным луком

220 г 1550 т



## АЧИЧУК ОСТРЫЙ

Острый салат из томатов, репчатого лука и полугорького перца

220 г 1600 т



Новинка

## БИТЫЕ ОГУРЦЫ ПО-КИТАЙСКИ

Яркий, оригинальный салат-закуска  
из огурцов, чеснока, заправленный  
острым китайским соусом

340 г 2250 т



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

### ВИТАМИНКА КАПУСТНАЯ



Сочный салат с освежающей кислинкой из свежих мелко нарезанных овощей и кураги приправленный лимонным соком

230 г 1800 г

### ВИТАМИНКА СВЕКОЛЬНАЯ



Сочный салат на основе мелко нарезанной свежей свеклы, моркови и яблока, заправленный растительным маслом, украшенный россыпью семечек

230 г 1800 г

### САЛАТ ДОМАШНИЙ



Классический салат из нашинкованной белокочанной капусты, моркови и россыпи сладкой кукурузы и изюма, заправленный майонезом

200 г 1800 г

Обслуживание 10%

## ОГУРЦЫ С ЧЕСНОКОМ

240 г 2200 г



## ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие листья салата с томатами и огурцами с добавлением сыра фета и оливок, заправленный соусом на основе лимона, с добавлением семечек и фиолетового лука

360 г 3000 г



Обслуживание 10%

## ЛЯНСАЙ



Пикантный салат на основе отварной фунчезы с нежной телятиной, свежими овощами нарезанными соломкой, приправленный пикантной уксусной заправкой

230 г 2600 т

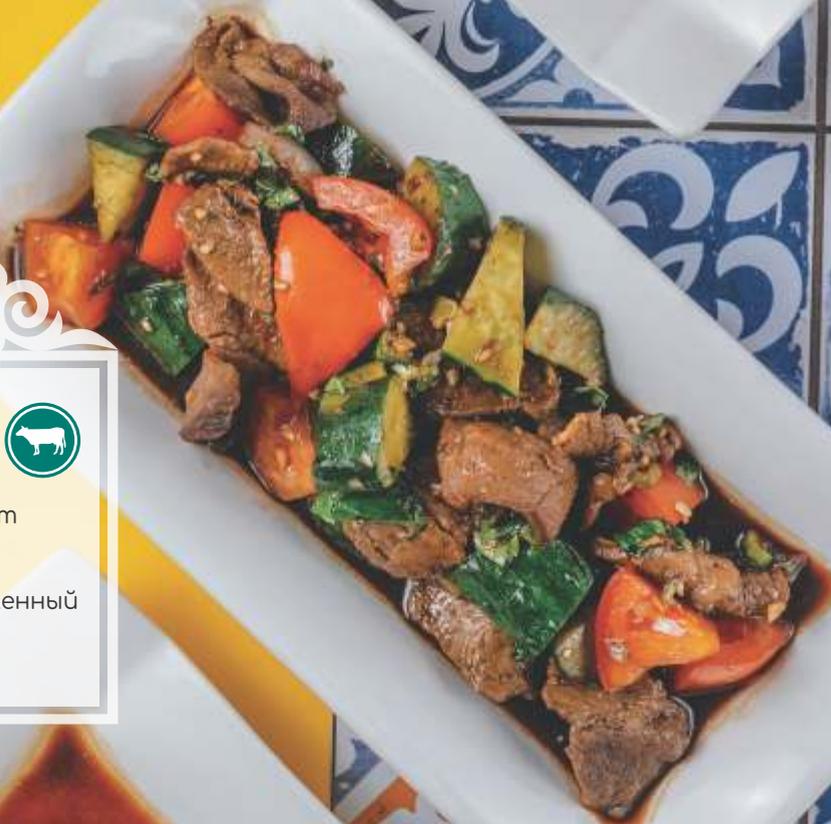


## ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ



Сочный, сытный салат из нежной телятины со свежими огурцами и томатами, заправленный соусом на основе сои

250 г 3000 т



## ЯЗЫК В СОУСЕ

Нежный отварной говяжий язык со свежим перцем и зеленью, заправленный соевым соусом, с пикантно-островатым послевкусием

250 г 3900 т





БЕСПЛАТНАЯ  
ДОСТАВКА ЕДЫ  
24/7

## САЛАТ ШИРИН



Теплый салат из долек хрустящего баклажана, обжаренного до золотистой корочки, со свежими томатами черри и кинзой, заправленный сладко-острым соусом

350 г 3300 т



Обслуживание 10%

## МУЖСКОЙ КАПРИЗ



Нежный бархатный салат на основе отварного говяжьего языка, яиц, свежих огурцов и голландского сыра, заправлен майонезом

250 г 3400 г

## ЕРОФЕЕВСКИЙ



Сытный салат с нежным копченым куриным филе, домашней брынзой и свежими томатами, заправленный майонезом

250 г 2400 г

## САЛАТ МЕРГЕНЧИ

Нежный салат из охотничьих колбасок, голландского сыра и сыра чечел, консервированной сладкой кукурузы и горошка, маринованных корнишонов, отварного яйца и зелени, заправленный майонезом

280 г 2400 т



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%



### СВЕКОЛЬНЫЙ С ОРЕХАМИ



Нежный свекольный салат с грецкими орехами, заправленный растительным маслом с тонкой ноткой чеснока

250 г 1900 т

### ОЛИВЬЕ



Классический салат с отварной телятиной, картофелем, морковью, яйцом, солеными огурцами, консервированным горошком, заправленный майонезом

250 г 2400 т



### ВИНЕГРЕТ



Яркий салат из отварных овощей (свёкла, морковь, картофель), квашеной капусты, соленых огурцов, фасоли и горошка, заправленный растительным маслом

250 г 2100 т



Обслуживание 10%



## ГНЕЗДО

Насыщенный салат с картофелем пай и овощами, заправленный майонезом, украшен отварным перепелиным яйцом

270 г 2600 г

Теперь  
еще  
вкуснее!

## ЦЕЗАРЬ АГА С КУРОЧКОЙ



Нежный салат с пластинками отварной куриной грудки, перепелиных яиц, хрустящих домашних сухариков, томатов черри и сочной зелени, заправленный классическим соусом «Цезарь» и ароматным сыром «пармезан»

310 г 3500 г



Обслуживание 10%

## ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

### ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ «МУЭР»



Нежные кусочки маринованной телятины, обжаренные на открытом огне, с добавлением древесных грибов «муэр», яичного омлета, перца болгарского, томатов и ароматных китайских специй

350 г 3500 т

### ДЭМДІ



Сочный теплый салат с тонко нарезанной отварной телятиной с добавлением шампиньонов, брокколи и томатов черри, заправленный авторским соусом на основе сои

400 г 3900 т



Хит!

### ДЭМДІ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Лайт-версия без мяса



330 г 3500 т

### ТЕЛЯТИНА С ПЕРЦЕМ И БАКЛАЖАНАМИ

Нежные кусочки телятины с овощами (перец болгарский, баклажаны), обжаренные на открытом огне, с добавлением пикантных китайских специй

300 г 3500 т



## СУПЫ

*Шорпа – одно из самых любимых первых блюд в Средней Азии!*

### ЛЕПЕШКА

0,5 шт 300 г

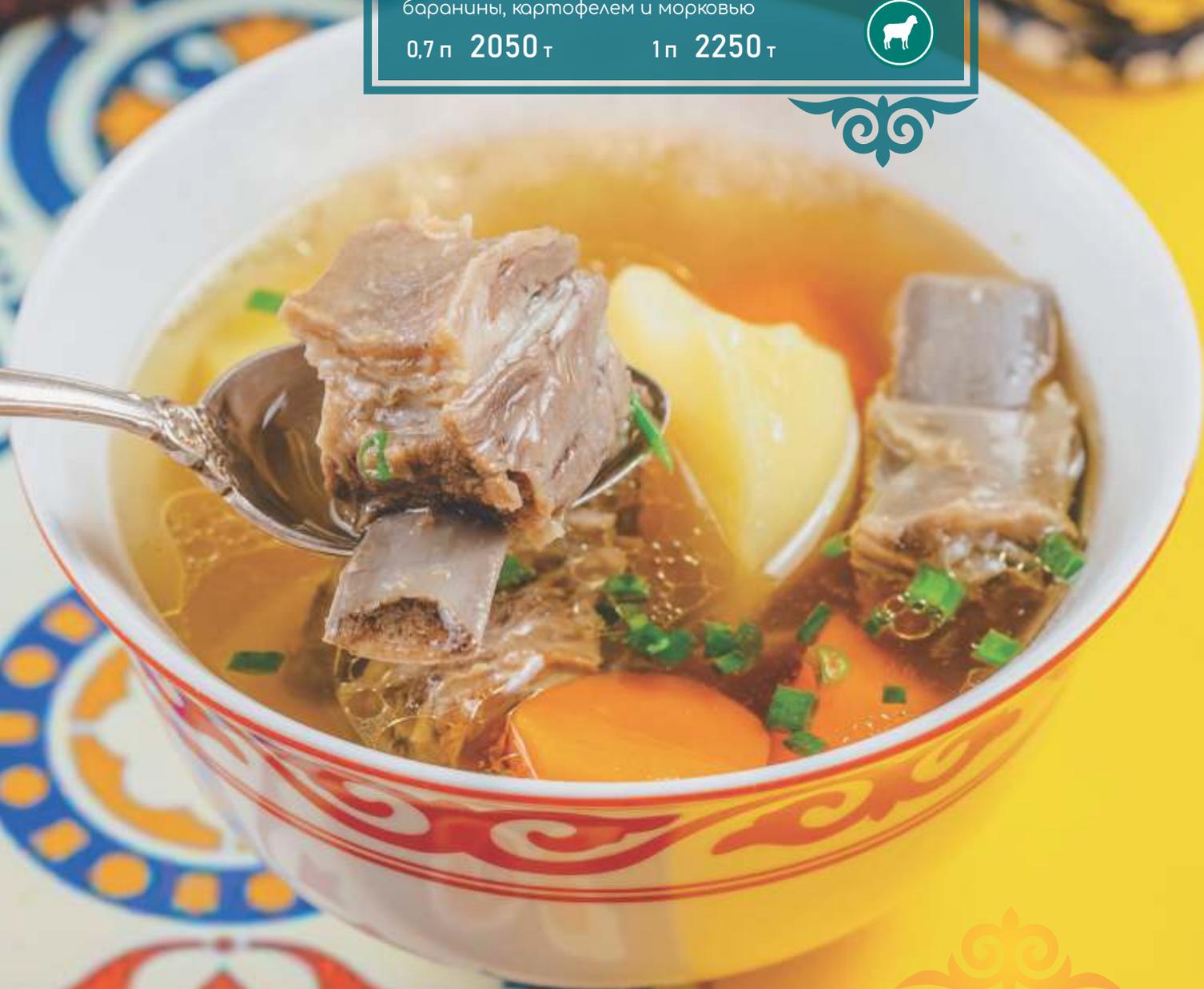
175 г/1шт 500 г

### ШОРПА

Наваристый янтарный бульон с ребрышками баранины, картофелем и морковью

0,7 п 2050 г

1 п 2250 г



*Шорпа+Ала́тская самса  
= идеальное сочетание*

Обслуживание 10%



## МЯСО ПО-КАЗАХСКИ

Янтарный бульон с пластинками нежной телятины и тонко раскатанным домашним тестом

0,7 п 2150₮ 1 п 2250₮



## МАМПАР

Восточный суп с насыщенным ярким вкусом и ароматом. Изюминка данного супа в мелких кусочках пресного теста

0,7 п 2050₮ 1 п 2250₮



## МАСТАВА

Насыщенный густой суп, родом из восточной кухни, на основе двух видов круп: риса и маша (азиатская фасоль)

0,7 п 2050₮ 1 п 2250₮



## СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Насыщенный бульон с мясными фрикадельками, мелконарезанными овощами, и рисом

0,7 п 2050 т 1 п 2250 т



## СОЛЯНКА

Насыщенный суп с копченой курочкой, телятиной, колбасой, маринованными огурцами и оливками.

Подаётся с долькой лимона

0,7 п 2250 т 1 п 2450 т



## БОРЩ

Наваристый красный суп с телятиной, белокочанной капустой, картофелем и свёклой. Подаётся с домашней сметаной

0,7 п 2050 т 1 п 2250 т



Обслуживание 10%

### СУП ОВОЩНОЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Золотистый насыщенный бульон со свежими овощами и отварным яйцом

0,7 п 2050₮ 1 п 2150₮

### СУП-ЛАПША

Легкий куриный суп с домашней тонко нарезанной лапшой

0,7 п 1950₮ 1 п 2150₮

КАЙМАК  
50 г 750₮

### САНТАВРУ

Насыщенный острый суп с фунчезой, болгарским перцем, томатами и нежной мелко нарезанной телятиной, приправленный ароматными специями

0,7 п 2150₮ 1 п 2350₮

### ЩИ ЗЕЛЕНЬЕ

Легкий наваристый суп с телятиной, щавелем, яйцом, картофелем и морковью. Подается со сметаной

0,7 п 2050₮ 1 п 2250₮



Рекомендуем

Обслуживание 10%

## БАУРСАКИ

100 г	500 т
200 г	900 т
1 кг	4000 т

## ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СУП

Легкий суп с цветной капустой, брокколи, помидорами, болгарским перцем и таласской красной фасолью

0,7 п	1850 т	1 п	2050 т
-------	--------	-----	--------



## ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

Нежный крем-суп из чечевицы с добавлением сливок. Подается с домашними сухариками и долькой лимона

0,7 п	1950 т	1 п	2150 т
-------	--------	-----	--------



## ОКРОШКА (ПО СЕЗОНУ)

Холодный суп с мелко нарезанными овощами и телятиной, заправленный кисломолочной заправкой

0,7 п	2050 т	1 п	2250 т
-------	--------	-----	--------



## ЧУЧВАРА

Сытный ароматный суп с миниатюрными домашними пельмешками (чучвара).

0,7 п 2150₮ 1 п 2250₮

Мы лепим  
чучвару сами!



Рекомендуем



Хит!

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ПЛОВЫ

АДЖИКА  
ИЗ СПЕЛЫХ  
ТОМАТОВ  
50 г 700 т

### АЧИЧУК

Сочные томаты  
с маринованным луком

220 г 1550 т

### ПЛОВ ТОЙ АШИ

325 г 2700 т

450 г 2900 т

### АЧИЧУК ОСТРЫЙ

Острый салат  
из томатов,  
репчатого лука  
и полугорького  
перца

220 г 1600 т

АДЖИКА  
ЗЕЛЕНАЯ  
50 г 800 т

### ПРАЗДНИЧНЫЙ АШИ

385 г 3200 т

520 г 3400 т

### РЕДЬКА

50 г 1000 т



БЕСПЛАТНАЯ  
ДОСТАВКА ЕДЫ  
24/7

# Правильное питание может быть вкусным!



Без сахара

СМУЗИ ИЗЮМ-МАНДАРИН

0.36 мл

2900 г



Без сахара

СМУЗИ ШПИНАТ-ЯБЛОКО

0.36 мл

2900 г

ОМЛЕТ БАЙСКИЙ

280 г

2400 г

ОМЛЕТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

280 г

2700 г

ЯИЧНИЦА-СКРЭМБЛ

170 г

1400 г

ВИТАМИНКА КАПУСТНАЯ

230 г

1800 г

ВИТАМИНКА СВЕКОЛЬНАЯ

230 г

1800 г

ЖЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ

250 г

4400 г

САЛАТ С КИНОА И ФОРЕЛЬЮ

300 г

4500 г

САЛАТ С ТУНЦОМ

290 г

4200 г



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

330 г

5600 т

СУП ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

0,7/1 п

1850/2050 т

КУРИНАЯ ГРУДКА  
ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

270 г

3500 т

СТЕЙК СЁМГИ С ОВОЩАМИ

450 г

7300 т

ДОРАДО ПО-ВОСТОЧНОМУ  
(ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ НА ПАРУ ИЛИ ЖАРЕНАЯ)

400 г

7000 т

Обслуживание 10%

## БЕШБАРМАК

### НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО КОЧЕВНИКОВ

Бешбармак - сытное блюдо, которое готовится с лапшой из тонко раскатанного теста, отваривается в наваристом мясном бульоне, выкладывается и украшается крупно нарезанным отварным мясом на Ваш выбор (говядина/баранина/конина), сочным казы и отварным картофелем.

Перед подачей заливается ароматным, янтарным мясным бульоном, репчатого лука и душистого черного перца.

Кстати, тесто в бешбармаке у нас по-особенному нежное и вкусное, так как готовим мы его сами!





Рекомендуем

Обслуживание 10%



БЕШБАРМАК С КОНИНОЙ  
И ПИКАНТНЫМ КАЗЫ

560 г 4300 т  
710 г 4500 т



БЕШБАРМАК  
С БАРАНИНОЙ

520 г 3600 т  
650 г 3800 т



БЕШБАРМАК  
С ГОВЯДИНОЙ

520 г 3600 т  
650 г 3800 т



*Любимое блюдо*

# ИСТОРИЯ ЛАГМАНА

« Как-то встретились на развилке трех дорог три усталых путника, встретились и разговорились, выяснилось, что все трое очень голодны.  
– У меня ничего нет, кроме казана вок, – сказал первый.  
– У меня немного муки, да вяленое мясо, и только, – печально произнес второй.  
А третий признался, что несет редьку и специи, но может приготовить что-нибудь из имеющихся продуктов, потому что сам ученик повара.  
Делать нечего, пришлось довериться ученику. Расположились они возле родника, и поваренок приготовил вкуснейший лагман.  
В это время мимо проезжал китайский вельможа, который тоже оказался весьма голоден. Аромат блюда был так приятен, что господин попросил и его угостить кушаньем.  
Восхищению его не было предела, и в знак благодарности он разрешил трем путникам беспрепятственно готовить это явство в своем городе и даже выдал охранную грамоту»

Такова легенда происхождения одного из ваших любимых блюд – лагмана.



Сканируйте QR-код  
и подписывайтесь  
на страничку  
нашего бренд-шефа



*Бренд-шеф сети заведений Чайхана NAVAT Анвар Бабаджанов*

## ГУЙРУ ЛАГМАН



Яркий подлив из нежной телятины и свежих овощей (болгарский перец, полугорький перец, капуста баясь, чеснок) и зелени, обжаренных на открытом огне с ароматными специями – сяй, который подаётся с упругой лапшой, которую мы тянем только вручную. Сяй и лапша подаются по отдельности

350 г 2750 ₮ 500 г 3050 ₮



*Тянем  
вкуснейшую лапшу  
только вручную!*

*Рекомендуем  
дополнить острой лазой  
и уксусом на Ваш вкус*



## ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ГУЙРУ ЛАГМАН



Лайт-версия гуйру-лагмана без мяса

500 г 2750 ₮

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ГАНФАН ПО-ДОМАШНЕМУ



Поглив из нежной телятины и нарезанных соломкой овощей (болгарского перца, полугорького перца, редьки, картофеля, чеснока) и зелени, обжаренный на открытом огне и слегка притомлённый. Перед подачей отварной рис «лазер» заливается ароматным сочным сям

400 г 2650 т 600 г 2950 т

## ГУЙРУ ГАНФАН



Яркий поглив из нежной телятины и свежих овощей (болгарский перец, полугорький перец, капуста баясь, чеснок) и зелени, обжаренных на открытом огне с ароматными специями – сям, который подаётся с отварным рисом сорта «лазер».

Сям и рис подаются по отдельности

400 г 2650 т 600 г 3050 т



Рекомендуем

Обслуживание 10%

## ЦОМЯН



Нежные пластинки телятины со свежими овощами и домашними клецками, обжаренными на открытом огне, слегка притомленными и приправленными ароматными китайскими специями

350 г 3050 т 550 г 3300 т

## КАУРМА ЛАГМАН



Яркое насыщенное блюдо из телятины со свежими овощами и домашней лапшой, приправленное пикантно-острыми специями и обжаренное на открытом огне

350 г 2950 т 550 г 3250 т



Бренд-шеф  
рекомендует!

Обслуживание 10%

### АШЛЯМ-ФУ

Холодное блюдо на основе лапши домашнего приготовления с насыщенными специями и подливом из овощей и нежного бобового крахмала

400 г 2500 т



*Тянем вкуснейшую лапшу  
только вручную!*



*Дополните  
наши блюда  
острой приправой  
«лаза»  
или уксусом на  
свой вкус!*



### ЛАГМАН ПО-ДОМАШНЕМУ



Подлив из нежной телятины и нарезанной соломкой овощей (болгарского перца, полугорького перца, редьки, картофеля, чеснока) и зелени, обжаренный на открытом огне и слегка притомлённый. Перед подачей упругая лапша заливается ароматным сочным сеем

350 г 2750 т 500 г 3050 т



Сканируйте QR-код и наслаждайтесь завораживающим процессом «рождения» кулинарного шедевра

### КУЫРДАК ПО КАЗАХСКИ



Нежное мясо ягненка с кусочками сердца, печени обжаренные с картофелем и репчатым луком

530 г 4250 г

### КУЫРДАК ИЗ КУРОЧКИ

Жареные в казане нежные куриные крылышки с дольками золотистого картофеля.

Подаются с маринованным луком

550 г 4050 г



### КУЫРДАК ПО-ДОМАШНЕМУ



Нежные бараньи рёбрышки и филе баранины, обжаренные в казане с золотистым картофелем и репчатым луком.

Подаются с маринованным луком

525 г 4650 г

Обслуживание 10%



# ИСТОРИЯ МАНТ

«Знаете ли вы историю происхождения наших любимых мант?

Традиционно родиной мант ипельменей считается Китай.

В Китае манты называют баоцзы, что дословно означает «завертыши» (от кит. слова «бао» – заворачивать). История мант связана с красивой китайской легендой: одному китайскому полководцу, для того, чтобы перейти бурную реку, нужно было дать дань – жертвоприношение духу реки в виде 50 воинов.

Естественно, что полководец не захотел этого делать и нашел другой выход.

Он велел приготовить из теста булочки, по форме напоминающие человеческие головы и наполнить их мясом, для того, чтобы спасти своих воинов и пройти реку, отдав дань. В память об этом событии, круглые булочки с мясом стали называть «мантоу», что означает – «голова воина».

Позднее именно это слово и вошло в обиход восточных народов, для обозначения наших любимых мант.»



Сканируйте QR-код  
и наслаждайтесь  
заворачивающим  
процессом «рождения»  
наших мант

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## МАНТЫ

Сочные манты из тонко раскатанного теста с начинкой из рубленого мяса/тыквы или джусая/картофеля с курочкой, приготовленные на пару. Подаются с томатным соусом

### С МЯСОМ

1/5 шт 640/3200 Т

### С ТЫКВОЙ/ ДЖУСАЕМ ПО СЕЗОНУ

1/5 шт 620/3100 Т

### С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЧКОЙ

1/5 шт 560/2800 Т

## ЖАРЕННЫЕ МАНТЫ

Сочные манты из тонко раскатанного теста с начинкой из рубленого мяса/тыквы или джусая/картофеля с курочкой, приготовленные на пару и обжаренные до золотистого цвета. Подаются с томатным соусом

### С МЯСОМ

1/5 шт 660/3300 Т

### С ТЫКВОЙ/ ДЖУСАЕМ ПО СЕЗОНУ

1/5 шт 640/3200 Т

### С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЧКОЙ

1/5 шт 580/2900 Т

Обслуживание 10%



БЕСПЛАТНАЯ  
ДОСТАВКА ЕДЫ

24/7

### ГОШ-НАН МЯСНОЙ

Сочный пирог  
с мясной начинкой

340 г/1 шт 2950 ₮

### ЖАРЕННАЯ ЧУЧВАРА

Домашние мелкие хрустящие  
пельмени, обжаренные  
до золотистой корочки

230 г 2850 ₮

## НАРЫН (кеспе)



Тонко нарезанная домашняя лапша с добавлением мелконарезанной конины и репчатого лука.

Подается холодным с горячим янтарным бульоном из баранины

350 г 4050 т



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ЛАЗУРО



Нежная телятина с болгарским перцем, обжаренная на открытом огне, приправленная китайскими специями

300 г 3950 т

*Рекомендуем взять рис на гарнир!*

## КАЗАН-КЕБАБ С ФРИ

Аппетитные кусочки обжаренной на открытом огне форели/телятины/баранины с фри и репчатым луком, приправленные пикантными специями

Форель 430 г 6100 т

Телятина 380 г 4900 т

Баранина 380 г 5050 т

*Хит!*

*Теперь  
еще вкуснее!*

## КУРИЦА С КУНЖУТОМ

Нежное куриное филе в сочетании с болгарским перцем, приправленное ароматными специями и кунжутом, обжаренное на открытом огне

300 г 3650 т



Обслуживание 10%

### КУРОЧКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ



Кусочки нежной курочки, обжаренной до готовности в соусе «терияки», с брокколи и кунжутом

300 г 4500 т

*Рекомендуем взять  
рис на гарнир!*

### РИС

150 г 1050 т

Новинка

Обслуживание 10%

## КУРОЧКА С АРАХИСОМ ПО-КИТАЙСКИ



Острое пикантное блюдо с ярко выраженным вкусом и ароматом. Готовится из нежных кусочков курочки, болгарского перца, соленого арахиса, обжаренных на открытом огне, приправленных букетом ароматных специй и пряностей

370 г 3650 г



Теперь  
еще вкуснее!

Обслуживание 10%

## РЫБА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Нежные кусочки филе королевской форели под кисло-сладким соусом

300 г 5800 г



*Рекомендуем взять  
рис на гарнир*

## КУРОЧКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Нежная курочка в кляре, обжаренная до золотистой хрустящей корочки под кисло-сладким соусом

300 г 3600 г



Обслуживание 10%



## ЖАРОВНЯ С ПЕРЦЕМ

Сочные кусочки телятины или форели (на Ваш выбор) с болгарским перцем, чесноком и луком, приправленные ароматными специями. Подается на чугунной сковороде

Телятина	350 г	4100 т	
Форель	350 г	5800 т	

*Рекомендуем взять гарнир на Ваш вкус*



## КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Сочная куриная грудка на пару под нежным сливочным соусом. Подается с микс-зеленью, помидорами черри и киноа

270 г 3500 ₮



Время приготовления  
– 40 мин.

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%



## БЕФСТРОГАНОВ С ГАРНИРОМ



Нежное филе телятины и шампиньоны, томленные в сметанном соусе. Подается с картофельным пюре и маринованными корнитоном. По Вашему желанию гарнир может быть изменен на рис или гречку

320 г 3600 т

## ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Горячее блюдо, готовящееся по традиционному рецепту европейской кухни из ломтиков нежной телятины, томленной в бархатном сырно-сливочном соусе. Подается с хрустящими домашними картофельными чипсами

260 г 4600 т



Хит!



## ФРИКАСЕ С ГАРНИРОМ



Нежное куриное филе с шампиньонами и россыпью сладкой кукурузы, томленное в бархатном сливочном соусе. Подается с рисом на гарнир. По Вашему желанию гарнир может быть изменен на гречку или пюре

290 г 3400 т

Вкуснейшее!

Обслуживание 10%

## КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ПЮРЕ

Нежные куриные котлетки на подушке из воздушного картофельного пюре. Подается со сливочным соусом и салатом из сочной зелени и томатов черри

430 г 3300 г



Новинка



Время приготовления  
– 40 мин.

Обслуживание 10%

## ДОМАШНИЕ ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Подаются со сметаной  
и маринованным луком

380 г 2200 ₮

## КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ



Котлеты из нежного говяжьего фарша, обжаренные и доведенные до готовности на пару. Подаются с картофелем фри и сочным салатом из томатов черри и зелени

330 г 3200 ₮

Теперь  
еще вкуснее!

## БРИЗОЛЬ

Нежный говяжий фарш, обжаренный в яйце, обжаренными грибами вешанками с луком и домашним сулгуни. Подается с картофелем фри

390 г 3500 ₮

Любимое  
блюдо



Время приготовления  
блюда – 40 мин.

## РЫБА ПО-ДОМАШНЕМУ

Дольки королевской форели,  
обжаренные в нежном кляре  
до золотистой хрустящей  
корочки. Подается  
с картофелем по-домашнему

360 г 5800 г

## СТЕЙК СЕМГИ С ОВОЦАМИ

Нежный стейк сёмги  
с овощами на гриле  
и сливочным соусом

450 г 7300 г

*Новинка*

Обслуживание 10%

## ДОРАДО ПО-ВОСТОЧНОМУ

Жареная целиком рыба дорадо.  
Подается с отварным  
рисом «лазер» на гарнир  
и кисло-сладким соусом

400 г 7000 г



Время приготовления  
– 40 мин.

Новинка



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ГАРНИРЫ И СОУСЫ

**КАРТОФЕЛЬ  
ПО-ДОМАШНЕМУ**  
200 г 1200 ₮

**ПЮРЕ**  
200 г 1100 ₮

**СУЗМА**  
50 г 700 ₮

**ЧЕСНОЧНЫЙ**  
50 г 700 ₮

**ЗЕЛЕНАЯ  
АДЖИКА**  
50 г 800 ₮

**ПРИПУЩЕННЫЕ  
ОВОЩИ**  
170 г 1300 ₮

**КАВКАЗСКИЙ**  
50 г 700 ₮

**РИС**  
150 г 1050 ₮

**АДЖИКА  
ИЗ СПЕЛЫХ  
ТОМАТОВ**  
50 г 700 ₮

**СЛИВОЧНОЕ  
МАСЛО**  
50 г 750 ₮

**ШАШЛЫЧНЫЙ**  
50 г 700 ₮

**МАЙОНЕЗ**  
50 г 700 ₮

**ГРЕЧКА**  
150 г 1100 ₮

**КАЙМАК**  
50 г 750 ₮

**КЕТЧУП**  
50 г 700 ₮

**ФРИ**  
130 г 1200 ₮

Обслуживание 10%

## ТАНДЫРНЫЕ ШАШЛЫКИ

ХАНСКИЙ ЛЮЛЯ - КЕБАБ	190 г	3050 т
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ	225 г	3050 т
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	210 г	3050 т
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБЕР	250 г	3600 т
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	195 г	3250 т
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	210 г	3250 т
ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	250 г	2550 т

\*вес шашлыков указан в сыром виде

*Шашлык подаётся на тонком лаваше  
с маринованным ароматным луком*



Хит!

## ШАШЛЫЧНАЯ ФАНТАЗИЯ

Ассорти вкуснейших тангырных шашлыков (ханский люля кебаб (2), шашлык из телятины (1), шашлык из баранины (1), шашлык из куриного филе (1), шашлык из куриных крыльев (1), охотничьи колбаски, картофель фри). Подается в сочетании с овощами, сыром и шашлычным соусом

2 кг 28500 т

Обслуживание 10%

Блюдо  
на 5  
человек

Обслуживание 10%

## БЛЮДА НА ЗАКАЗ

Блюдо  
на 5  
человек

### ПЛОВ УЗГЕНСКИЙ

Насыщенный плов, приготовлен на основе рассыпчатого узгенского риса королевского сорта «девзира» с нежной бараниной и телятиной с добавлением желтой и красной моркови и чеснока

3,3 кг **33500** т



Рекомендуем

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ФИРМЕННЫЙ ПЛОВ NAVAT

Роскошный плов, приготовленный на основе рассыпчатого риса сорта – «лазер», с нежной бараниной и телятиной. Перед подачей украшается казы и яйцами

3,3 кг 33500 т

К любому заказному плову подаём «вах-вах» – аперитив, с которым вкус плова раскрывается еще полнее! Вах-вах – янтарный золотистый бульон с нотками острого перчика чили, призван пробудить аппетит и подготовить Вас к дальнейшему поглощению плова!

Блюдо  
на 5  
человек

Хит!

## РЕКОМЕНДУЕМ К ПЛОВУ

Ачичук	220 г	1550 т
Острый ачичук	220 г	1600 т
Редька	50 г	1000 т
Аджика из спелых томатов	50 г	700 т
Аджика зеленая	50 г	800 т

## ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ

Классический плов, приготовленный на основе рассычатого риса «лазер», с нежной бараниной и телятиной, с добавлением желтой и красной моркови, и гороха «нут». Перед подачей украшается чесноком и красным перчиком чили

3,8 кг 31500 т

Блюдо  
на 5  
человек

## СПЕЦ ЗАКАЗ МЯСА К ПЛОВУ:

Баранина	1 кг	16500 т	
Телятина	1 кг	16500 т	

\*вес указан в сыром виде

Обслуживание 10%



Любимое блюдо

# ИСТОРИЯ ПЛОВА

Первыми плов стали употреблять еще воины Александра Македонского и Амир Тимура. Однажды, разрабатывая план похода на Анкару, Амир Тимур озаботился важным вопросом: как совместить многочисленное войско, длинную дорогу, скорость и внезапную атаку, и при этом обойтись без огромных обозов с едой? Тут мудрый Мулла и подсказал ему рецепт этого необычайно вкусного, сытного и питательного блюда. Его слова звучали так: «Надо взять большой чугунный котел. В этот котел надо положить мясо молодых барашков, отборного риса, и острый лук, жалящий подобно мечу высокочтимого эмира.

Все это надо варить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет небес, а повар не свалится в изнеможении, потому что попробует божественное кушанье». После употребления плова воины приобретали силы на несколько дней, и войска Тамерлана без труда одерживали победу»



## ХАН ПЛОВ

Рассыпчатый ароматный плов на основе нежной баранины, телятины и риса сорта Лазер в раскрывающейся золотистой хлебной шкатулке

**Хан Плов Ташкентский** 3,8 кг 33500 т

**Хан Плов Узгенский** 3,8 кг 34500 т



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

Блюдо  
на 6-8  
человек

Бренд-шеф  
рекомендует!

## ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ ПО РЕЦЕПТУ БРЕНД-ШЕФА АНВАРА БАБАДЖАНОВА



Банкетное блюдо из томленных в собственном соку нежных бычьих хвостов с цельным картофелем и пропитанной ароматным бульоном лепешкой, украшенное зеленью и репчатым луком. Готовится только по предварительному заказу

4 кг 34500 т

WOW-ногара

Обслуживание 10%

## ХАН МАРГЕЛАН

Маринованные в ароматных специях цельные говяжьи ребра, обжаренные на казане с золотистым картофелем – блюдо, приготовленное по авторскому рецепту от бренд-шефа Анвара Бабаджанова. Подаются с маринованным луком, томатами черри и корнизомами.

2,7 кг 42000 т



Блюдо от  
бренд-шефа

Блюдо  
на 5  
человек



Блюдо  
на 5  
человек

## ПИРОЖОК МАРГЕЛАНСКИЙ



Нежные маринованные бараньи ребра, обжаренные и притомленные в собственном соку до готовности в казане с золотистым картофелем и лепешкой. Подается с маринованным луком, корнизомами и томатами черри

2,3 кг 36500 т



Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## АССОРТИ НАВАТ

Банкетное блюдо, в котором есть всё для истинного гурмана: нежные бараньи рульки, тандырный люля-кебаб и куриные крылышки, фаршированные перцы, голубцы, долма по-домашнему, карамелизированная сладкая тыква или припущенные овощи (по сезону) домашнее сузьмо и свежая зелень.

Готовится по предварительному заказу

3,5 кг 45000 т

WOW-погода

Блюдо  
на 6  
человек

Обслуживание 10%

## ЮРТА



Золотистая хлебная лепешка в виде юрты с маринованными ребрышками телятины, обжаренными в казане. Подаётся с дольками свежего томата и лимона

1,7 кг 39500 т

Блюдо  
на 5  
человек

Обслуживание 10%

Блюдо  
на 6  
человек

### ХАНСКИЙ КУЫРДАК

Настоящий восточный куырдак, приготовленный из нежного филе баранины и бараньих рёбрышек с картофелем на казане



3,5 кг 38500 т

Новинка

Обслуживание 10%

## ДЫМЛЯМА ПРАЗДНИЧНАЯ

Нежная баранина и телятина с овощами (картофель, капуста, томаты, болгарский перец, морковь, зелень), приправленные ароматными специями и томленные в собственном соку до готовности

3,8 кг 31000 т



Блюдо  
на 5  
человек

 Хит!

Обслуживание 10%

## ТОЙ БЕШБАРМАК С КОНИНОЙ



Традиционное праздничное блюдо, которое наши предки готовили испокон веков самым почетным гостям. Вкуснейший бешбармак, приготовленный по всем канонам национальной кухни, с нежным тестом нарезанным пластинками, с мелко нарезанной кониной, украшенный пластинками филе конины и пикантным казы, залитое ароматным, наваристым мясным бульоном с репчатым луком и душистым черным перцем понравится каждому!

Подается с наваристым бульоном.

2,5 кг Бешбармак

1,8 л Бульон

33000 т

Новинка

Блюдо  
на 5  
человек

Украшение любого дастархана



### ПИРАМИДА

7 шт 4500 ₮  
10 шт 5500 ₮

### ТАУЫК ТАНДЫР

Нежная курочка, маринованная в ароматных специях, запеченная до золотистой корочки. Подается с золотистым картофелем и сочными помидорами

2,3 кг 16500 ₮



Обслуживание 10%

## РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

Запеченная в ароматных специях королевская форель. Подается с дольками лимона, томата и зеленью



3,5 кг 99000 т



Блюдо  
на 6-7  
человек

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ДЕСЕРТЫ

### ЧАК-ЧАК

Традиционная  
восточная сладость  
с медовой заливкой

170 г 1750 т

### ФРУКТОВОЕ АССОРТИ (ПО СЕЗОНУ)

1,5 кг 7200 т

Новинка



Бренд-шеф  
рекомендует!

### ЧАК-ЧАК НАЦИОНАЛЬНЫЙ

Воздушный нежный чак-чак,  
залитый сгущенным молоком  
и усыпанный грецкими орехами  
и изюмом

180 г 1750 т

### МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ

150 г 3800 т

### МОРОЖЕНОЕ

100 г 1900 т

## КУНАФЕ ПО РЕЦЕПТУ АНВАРА БАБАДЖАНОВА



Традиционная восточная сладость с сырной начинкой, залитая натуральным сиропом и украшенная дроблеными фисташками

250 г 3700 г



Рекомендуем  
к кунафе  
сливочное мороженое

Обслуживание 10%

Обслуживание 10%

## ПАХЛАВА

Традиционный восточный пирог  
с размельченными грецкими орехами

120 г 2900 т



Обслуживание 10%

## ФИРМЕННЫЕ ЧАИ



### ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙ

Классический зеленый чай обладает общеукрепляющим свойством, а также отличный антидепрессант!

1 чайник 1700 т

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

1 чайник 1700 т

### МАХАБАТ ЧАЙ

Состав: черный и зеленый чай

1 чайник 1900 т

### ЧАЙ ПО-КАЗАХСКИ

Бархатистый нежный чай с насыщенным ароматом и богатым послевкусием. Чай с добавлением молока легко усваивается организмом и отлично выводит токсины.

Состав: черный чай, тары, молоко

1 чайник 1900 т

### ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ

Мята	5 г	500 т
Мёг	50 г	700 т
Чабрец	5 г	500 т
Лимон	50 г	500 т
Багьян	5 г	500 т
Лайм	50 г	700 т
Ромашка	5 г	500 т
Молоко	100 мл	700 т
Имбирь	30 г	500 т

*«Чай освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, пробуждает мысли, прогоняет лень»  
- восточный философ и врач Ибн Сина*

Обслуживание 10%

## ӘЖЕМНІҢ ШАЙЫ

Самовар и чайник с заваренным чаем  
(на Ваш выбор черный/зеленый/махабат чай)

5 л 6900 ₮

## ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

К чаю подается набор, состоящий из следующих ингредиентов: национальный чак-чак, пахлава, чак-чак, восточная халва, домашнее варенье, горный мед, нават на палочке, орехи (арахис с кунжутом, миндаль, кешью), изюм

750 г 5500 ₮

Рекомендуем  
брать вместе  
с самоваром чая



## МАЛИНА-ИМБИРЬ

Новинка

Тонизирующий душистый чай с пряным имбирём и мёдом, с насыщенным ароматом малины, оказывающий благотворное влияние на организм.

Состав: черный чай, малина, корень имбиря, мята, горный мёд, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## МАНГО-МАРАКУЙЯ

Новинка

Фруктовый чай с ярким вкусом тропического манго и маракуйи с легкой цитрусовой ноткой – освежает и бодрит.

Состав: черный чай, лимон, апельсин, мята, сироп манго-маракуйя, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Новинка

Гармоничное сочетание сочных лесных ягод и освежающей свежести мяты, тонизирующее и придающее силы.

Состав: черный чай, клубника, смородина, малина, мята, ягодный сироп

1 чайник 1900 г

## ГОРЯЧИЙ МОХИТО

Новинка

Освежающий вкус горячего чая, вдохновленного всеми любимым коктейлем мохито, покорит Вас своей палитрой мятных и цитрусовых вкусов и ароматов.

Состав: зеленый чай, мята, лайм, сироп «мохито»

1 чайник 1900 г

## БАЙСКИЙ ЧАЙ

Хит!

Бодрящий и придающий энергию чай, в котором сладкие нотки ароматного яблока дополняются прекрасным сочетанием сочных цитрусов и пряной мяты.

Состав: черный или зеленый чай, апельсин, лимон, яблоко, мята, натуральный сироп, мёд

1 чайник 1900 г



Обслуживание 10%



Обслуживание 10%



Обслуживание 10%

Новинка





Новинка

## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ NAVAT

Интригующий восточный ансамбль ароматных цитрусов, мяты и кристалла навата – чай, который подарит Вам бодрость и энергию.

Состав: черный или зеленый чай, нават, лайм, лимон, апельсин, мята

1 чайник 1900 г

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧАЙ

Насыщенный чай, терпкий и изысканный, на травяном букете с добавлением ароматных пряностей и тонкими сладкими нотками. Обладает антиоксидантными свойствами, защищая организм от токсинов и шлаков.

Состав: черный или зеленый чай, цветки ромашки, анис, гвоздика, багьян, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

Бодрящий имбирный чай с тонкими цитрусовыми нотками, обладает антиоксидантными свойствами и укрепляет иммунную систему, заряжает организм энергией и разгоняет метаболизм.

Состав: черный или зеленый чай, имбирь, лимон, мята, мёд

1 чайник 1900 г

## ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

Этот чай – настоящий кладезь витаминов! Благодаря высокому содержанию витаминов (А, В1, В3, С) облепиху считают прекрасным средством в борьбе с различными видами авитаминозов. Она укрепляет иммунитет и поддерживает здоровое состояние организма.

Состав: черный или зеленый чай, облепиха, апельсин, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## АПАШКИН ЧАЙ

Ароматный, успокаивающий и согревающий чай на основе натуральных трав, собранных в горах Казахстана: обладает противовоспалительными, антибактериальными, иммуноукрепляющими, расслабляющими и успокаивающими свойствами.

Состав: черный или зеленый чай, чабрец, мята

1 чайник 1900 г





## ХАНСКИЙ ЧАЙ

Ароматный чай, в котором причудливо переплелись фрукты, специи и травы, с мягким сладким послевкусием, обладающий тонизирующими и согревающими свойствами.

Состав: черный или зеленый чай, корица, мята, яблоко, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## БАРХАТ ВОСТОКА

Фруктовый чай на базе каркаде с ярким насыщенным вкусом, тонизирует и утоляет жажду.

Состав: черный или зеленый чай, каркаде, яблоко, апельсин, карамельный сироп

1 чайник 1900 г

## ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Гармонично собранный воедино букет на основе чая каркаде и кусочков свежих фруктов – вкусный и полезный чай с приятным цитрусовым послевкусием.

Состав: фруктовый чай, каркаде, апельсин, лимон, яблоко, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ

Освежающий чай с насыщенным сладким ароматом и легким смородиновым послевкусием. Укрепляет иммунитет и обладает тонизирующими свойствами.

Состав: фруктовый чай, смородина, натуральный сироп

1 чайник 1900 г

## ТАШКЕНТСКИЙ ЧАЙ



Свежий, мягкий вкус и аромат данного чая хорошо тонизирует и одновременно расслабляет.

Состав: черный или зеленый чай, лимон, мёд

1 чайник 1900 г



Обслуживание 10%\*



Обслуживание 10%

Наследие  
кочевников

### АТКАН ЧАЙ

Чудодейственный напиток, возвращающий жизненную силу, пробуждающий энергию и проясняющий ум с неповторимым слегка солоноватым мягким вкусом.

Состав: черный чай, молоко, домашняя сметана, сливочное масло, соль

1 кесе 1700 г

### КЫРМА ЧАЙ

Древний национальный напиток кочевых народов – нежный, бархатистый, питательный, обладающий мягким согревающим, насыщающим свойством, источник энергии и сил!

Состав: черный чай, молоко, домашняя сметана, сливочное масло, курдючный жир, мука пшеничная, соль

1 кесе 1700 г

### 1001 НОЧЬ

Бархатистый нежный чай с насыщенным пряно-цветочным ароматом и богатым послевкусием. Чай с добавлением молока легко усваивается организмом и отлично выводит токсины.

Состав: черный или зеленый чай, ванильный сахар, молоко, корица, гвоздика

1 чайник 1700 г

Айран	0,25 л	800 т
BONAQUA	1 л	1200 т
BORJOMI	0,33 л	1600 т
Tassay EXCELLENT стекло (без газа)	0,75 л	2100 т
Tassay EMERALD стекло (с газом)	0,75 л	2100 т
Tassay стекло (с газом/без газа)	0,25/0,5 л	1000/1200 т
Набеглави стекло	0,5 л	1650 т
Соки в ассортименте	1 л	1800 т
Coca-Cola	1 л	1500 т
Coca-Cola стекло	0,25 л	1000 т
Coca-Cola ZERO SUGAR	0,25 л	1000 т
Fanta	1 л	1500 т
Fanta стекло	0,25 л	1000 т
Sprite	1 л	1500 т
Sprite стекло	0,25 л	1000 т
SCHWEPPE'S TONIC	0,45 л	1400 т
RED BULL	0,25 л	1900 т

## ДОМАШНИЙ КОМПОТ

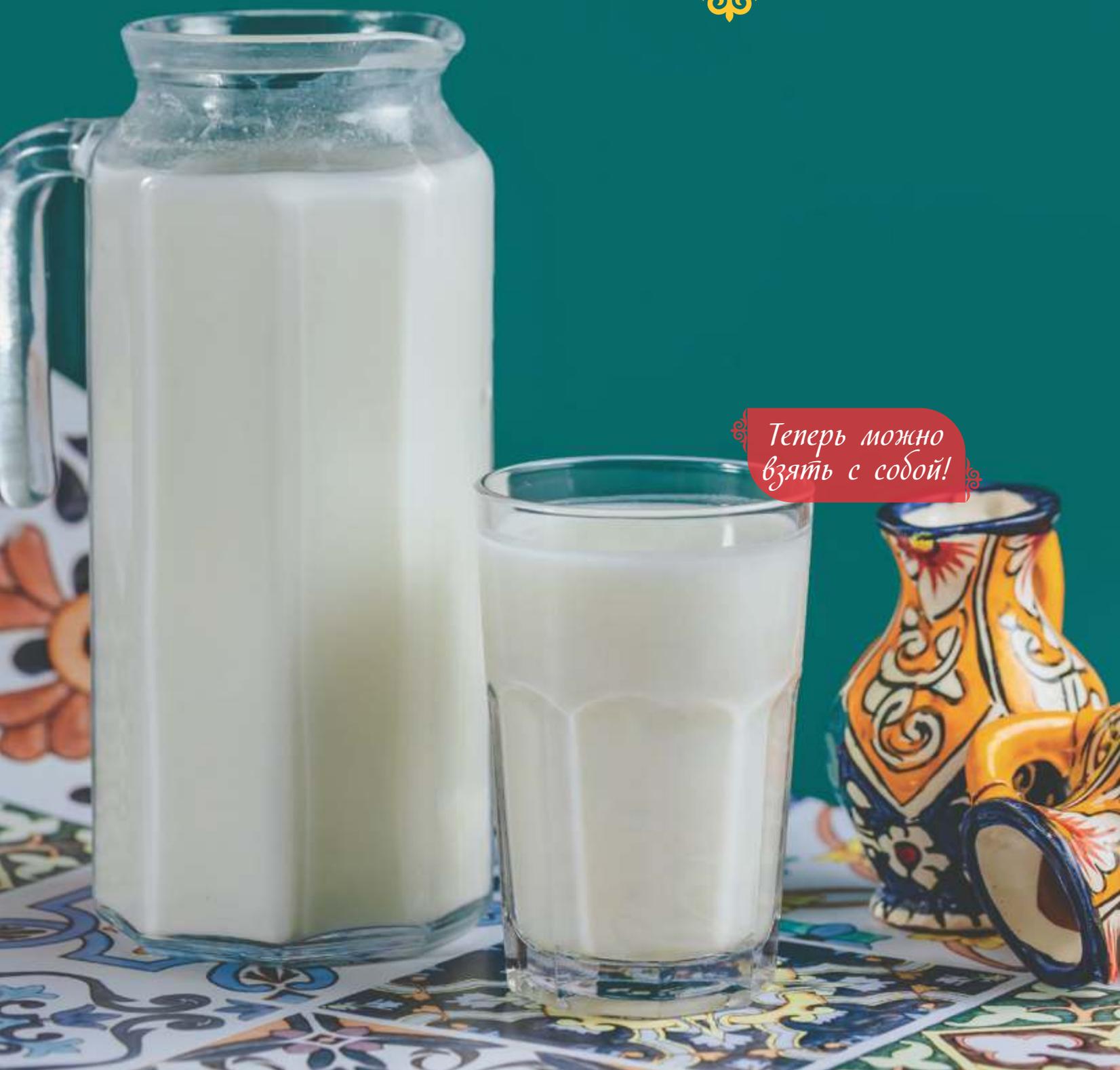
0,25/1 л 700/1800 т

Обслуживание 10%

ШАЛАП

0,25/1 л 700/1800 г

Теперь можно  
взять с собой!



## КОФЕ

Эспрессо	30 мл	1000 т
Американо	140 мл	1150 т
Айс-кофе	300 мл	1250 т
Капучино	260 мл	1250 т
Латте	220 мл	1500 т

Теперь можно  
взять с собой!

## СОКИ YAN В АССОРТИМЕНТЕ

(апельсин, яблоко, тропический,  
манго, ананас)

0,25 л 2100 т

Обслуживание 10%

## ICE TEA

Черный	0,5 л	1800 т
Зеленый	0,5 л	1800 т
Апельсиновый	0,5 л	1800 т
Каркаде	0,5 л	1800 т



Обслуживание 10%



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито	0,3 л	1600 т
Ананасовый Мохито	0,3 л	1600 т

**Новинка**



Обслуживание 10%

## ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ

Новинка

Лесные ягоды 0,5/1 л 1700/2900 т

Новинка

Манго-Маракуйя 0,5/1 л 1700/2900 т

Новинка

Малина-Маракуйя 0,5/1 л 1700/2900 т

Черная смородина 0,5/1 л 1700/2900 т

Ананасовый 0,5/1 л 1700/2900 т

Арбуз-Земляника 0,5/1 л 1700/2900 т

Бодрый цитрус 0,5/1 л 1700/2900 т

Маракуйя-Гранат 0,5/1 л 1700/2900 т

Теперь можно  
взять с собой!

Обслуживание 10%

## СМУЗИ

Новинка

Изюм-Мандарин 0,36 л 2900 т

Новинка

Шпинат-Яблоко 0,36 л 2900 т

Ягодный 0,36 л 2800 т

Банановый 0,36 л 2800 т

Апельсиновый 0,36 л 3000 т

Нават 0,36 л 2700 т



Без сахара



Без сахара



## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный 0,25 л 3000 т

Морковный 0,25 л 1800 т

Апельсиновый 0,25 л 3000 т

## МИЛКШЕЙКИ

Молочный 0,3 л 2800 т

Клубничный 0,3 л 2800 т



Обслуживание 10%



РЕЖИМ РАБОТЫ С 10.00 ДО 00.00

ВЕЧЕРНЕЕ МЕНЮ ДЕЙСТВУЕТ С 17.00 ДО 00.00

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ АЛКОГОЛЬ НЕЛЬЗЯ

ЧАЙХАНА NAVAT НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ  
ЗА СОХРАННОСТЬ ЛИЧНЫХ ВЕЩЕЙ

ДЛЯ ОТЗЫВОВ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ  
+7 (777) 825 11 11

НАШ ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ  
[WWW.NAVAT.KZ](http://WWW.NAVAT.KZ)

 NAVAT\_ALMATY

