

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

все блюда изготавливаются
по предварительному заказу
не менее чем за 24 часа

Сложно представить город Хабаровск без ресторана Режент! Режент — тоже не представляет себя без Хабаровска!

Тысячи проведенных мероприятий различного уровня и масштаба, а также наша страсть двигаться в ногу с современными тенденциями на протяжении нескольких десятилетий, меняли ресторан и делали его современным. Создавая новые пространства и переделывая интерьеры мы ни разу не закрыли свои двери для Вас!

Сегодня мы предлагаем окунуться в безвременное пространство и благородную атмосферу нашего ресторана! Разнообразное меню нашего ресторана вдохновило на создание эклектичного интерьера, где азиатский стиль, как пряная приправа, насыщает элегантность и роскошь европейского.

Экзотический шпон дерева, мрамор, латунь, шёлк, эмаль, горный хрусталь, позолота, все материалы тщательно подбирались для того, чтобы быть роскошным украшением вашего события или ужина, проведённого с нами.

меню действует с 10.11.25



фотографии могут отличаться от реальной подачи морепродуктов



ЖИВЫЕ

МОРЕПРОДУКТЫ

ИЗ НАШЕГО

АКВАРИУМА

КРАБ КАМЧАТСКИЙ	бжу: 76/166/24	ккал: 1900	1 кг	6500 ₺
ГРЕБЕШОК ПРИМОРСКИЙ	бжу: 12/11/9	ккал: 180	1 шт	550 ₺
УСТРИЦА МААКА	бжу: 10/13/7	ккал: 180	1 шт	600 ₺

если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

САЛАТЫ
И ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

ВНИМАНИЕ



в этом разделе
есть блюда с перцем
чили — чем больше
перчиков вы видите,
тем острее





**ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА
С МАРИНОВАННЫМИ
ТОМАТАМИ И МАНГО**

Филе тунца с салатом микс,
манго и томатами под легкой
цитрусовой заправкой.

ккал: 250 170 г
бжу: 22/12/12 990 ₺

название рыбы
уточняйте у официанта

СТРОГАНИНА

Стружка мороженой рыбы
с северорусской заправкой
из маринованного лука,
специй и ягод брусники.
Подается с горчичным
соусом и соевым чили.

ккал: 290 100/150 г
бжу: 28/10/25 1650 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блю



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

Филе сырого тунца, маринованное в оливково-кунжутном масле с лаймом, томатами, авокадо, кинзой, икрой тобико с острым перцем чили. Перед употреблением выдавить сок лайма на севиче и перемешать вместе с ломтиками чабатты.

ккал: 399 210 г
бжу: 26/17/9 1500 ₽



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

Филе сырого лосося, маринованное в оливково-кунжутном масле с лаймом, кинзой, острым перцем чили и томатами черри. Перед употреблением выдавить сок лайма на севиче и перемешать вместе с ломтиками чабатты.

ккал: 341 190 г
бжу: 28/5/10 1500 ₽



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Слоеный салат из сельди, отварного картофеля, моркови, свеклы, яйца и репчатого лука. Заправляется домашним майонезом.

ккал: 280 215/40 г
бжу: 20/24/20 820 ₽



НЕТРИВИАЛЬНЫЙ ВИНЕГРЕТ

Классический винегрет с сельдью, горчичным соусом, бородинскими гренками и зеленью.

ккал: 91 250 г
бжу: 3/0/18 650 ₽

ЛОМТИКИ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И СПАРЖЕЙ

Тонко нарезанные ломтики лосося собственного посола в сочетании с салатом-микс, спаржей, каперсами, шампиньонами и лимоном. Заправляются оливковым маслом.

ккал: 210 170 г
бжу: 20/9/5 1200 ₹



ЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК С САЛАТОМ-МИКС

Чуть тронутые жаром морские гребешки с чесночком. Подаются на миксе салатных листьев с томатами черри, заправленные оливковым маслом и соусом Бальзамик.

ккал: 314 180 г
бжу: 31/25/3 2400 ₹



КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА

Филе дикого морского гребешка с тартаром из огурца, листьями шпината под соусом Песто и цитрусовой заправкой.

ккал: 247 190 г
бжу: 11/18/6 1100 ₹



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Обжаренные на оливковом масле мидии, кальмары, морской гребешок, трубач, креветки и мясо краба, заправленные сливочно-сырным соусом.

ккал: 756 200/80/40 г
бжу: 34/64/10 2100 ₹



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

ОЛИВЬЕ С КРАБАМИ

Мясо камчатского краба с отварной морковью, картофелем, куриным яйцом, зеленым горошком, маринованными огурчиками и каперсами, заправленные домашним майонезом.

ккал: 335 220 г
бжу: 14/26/10 990 ₺



КАМЧАТСКИЙ КРАБ С АВОКАДО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

ккал: 290 160 г
бжу: 12/22/13 1650 ₺



САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С АВОКАДО

Мясо камчатского краба со спелым авокадо, томатами черри и листьями салата романо. Заправляется оригинальной заправкой с икрой тобико.

ккал: 289 210 г
бжу: 12/24/7 1700 ₺



САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ ПОД ЩУЧЬИМ СОУСОМ

Мясо камчатского краба в сочетании со свежим огурцом и зеленым яблоком. Подается со сливочным соусом с щучьей икрой.

ккал: 253 200/70 г
бжу: 24/17/7 1650 ₺



**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ
И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

Кольца обжаренного кальмара с шампиньонами, салатными листьями, слайсами свежего огурца под брусничным соусом.

ккал: 264 270 г
бжу: 21/12/17 950 ₺

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

Обжаренная креветка на салате романо с тертым Пармезаном, чесночными крутонами, лимоном и соусом Цезарь.

ккал: 620 265 г
бжу: 20/40/15 850 ₺



**РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ,
АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ
ПОД СОУСОМ БАЛЬЗАМИК**

Обжаренная на оливковом масле креветка на пряных листьях рукколы со спелым авокадо, тертым Пармезаном и помидорами черри. Заправляется соусом Бальзамик.

ккал: 261 180 г
бжу: 16/22/7 1300 ₺





САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Утиная грудка с дольками
апельсина, вялеными
томатами, салатными
листьями, сыром Мон Блю
и облепиховым соусом.

ккал: 326 210 г
бжу: 14/22/17 1200 ₹



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Ломтики запеченной
куриной грудки на салате
романо с тертым Пармезаном,
чесночными крутонами
и соусом Цезарь.

ккал: 771 250 г
бжу: 25/50/15 750 ₹



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРИБАМИ

Куриная печень, обжаренная
с грибами. Подается с миксом
салатов. Заправляется
сливочным соусом.

ккал: 581 270 г
бжу: 28/49/6 990 ₹



ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

Обжаренное филе говядины в сочетании с отварным картофелем, морковью, свежим огурцом, зеленым горошком, яйцом перепелки и каперсами. Заправляется домашним майонезом.

ккал: 663 290 г
бжу: 21/38/12 750 ₽

ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Нежный говяжий язык в сочетании с отварным картофелем, морковью, маринованным огурчиком, зеленым горошком и яйцом перепелки. Заправляется домашним майонезом.

ккал: 520 230 г
бжу: 29/39/8 750 ₽

ВОСТОЧНЫЙ ЭКСПРЕСС

Ломтики обжаренной говядины с чесноком, отварной кальмар с тонкой нарезкой овощей: капусты, моркови и огурца, солонкой яичного блина. Подается с ореховым соусом.

ккал: 400 225/30 г
бжу: 32/23/10 950 ₽



РОСТБИФ С БАКЛАЖАНОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Слайсы ростбифа с томатами и карамелизированными баклажанами в сладком соусе Чили с сыром страчателла.

ккал: 200 300 г
бжу: 17/8/14 1200 ₽



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ С АРОМАТНОЙ
ГРУШЕЙ**

Маринованная говяжья вырезка (сырая) с дижонской горчицей, фундуком, луком и грушей, заправленная соусом Песто. Подается с ломтиками чабатты.

ккал: 260 140/30 г
бжу: 24/31/16 1500 ₹



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Классический ростбиф собственного производства с шампиньонами, рукколой, кинзой, капельками бальзамика и песто, приправленный крем-соусом Пьемонт.

ккал: 232 160 г
бжу: 23/50/5 1300 ₹



**САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И ОВОЩАМИ В СОУСЕ
ПИЛАТИ**

Обжаренное филе говядины со свежими томатами черри, печеными баклажанами и сладким перцем в соусе Пилати.

ккал: 249 230 г
бжу: 13/3/10 1000 ₹

**КИНОА С ТОМАТАМИ
ЧЕРРИ, АВОКАДО
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

Заправляется медово-горчичной заправкой.

ккал: 414 250 г
бжу: 11/29/23 850 ₹





**САЛАТ С ТОМАТАМИ,
КУСКУСОМ И РАССОЛЬНЫМ
СЫРОМ**

Отварной кускус с листьями мяты, шпината, томатами, лимонной заправкой с сыром фета и кедровыми орешками.

ккал: 305
бжу: 12/9/41

170 г
550 ₽

**САЛАТ КАПРЕЗЕ
С СОУСОМ ПЕСТО**

Сыр Моцарелла и томаты. Подаются с соусом Песто на кедровых орешках.

ккал: 398 100/100/30/10/1 г
бжу: 26/38/4 1400 ₽



**КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ
С РИКОТТОЙ**

Тонкие слайсы свеклы с сыром Рикотта, рукколой, маринованными ростками сои, заправленные оливковым маслом и бальзамиком.

ккал: 189 225 г
бжу: 8/7/27 650 ₽



**САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ
И СЫРОМ ФЕТА**

Печеные баклажаны, свежие томаты черри, лук порей, листья романо и сыр фета с ароматной чесночной заправкой из трав и оливкового масла.

ккал: 414 235 г
бжу: 10/37/8 700 ₽



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

Микс салатов с пряной грушей, авокадо, слайсами цукини и свежих огурцов, яйцом пашот, миксом семян, бобов эдамаме и микрозелени. Заправляется соусом Фитдрессинг.

ккал: 303 260/70 г
бжу: 9/24/10 1300 ₽



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Сливочный сыр Буррата с томатами, соусом Песто и салатом микс.

ккал: 199 260 г
бжу: 4/17/5 1300 ₽



РОМАНО С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Листья романо с голубым сыром, виноградом и кедровым орехом под соусом Блю Чиз с луковым конфиюром.

ккал: 204 190 г
бжу: 14/30/19 800 ₽



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ГРЕЙПФРУТОМ И КЕШЬЮ

Микс салатов с мякотью грейпфрута и кешью. Заправляется медово-горчиичным соусом.

ккал: 149 190 г
бжу: 8/22/20 750 ₽



Баклажаны маринованные	100 г	
36 ккал	1/1/6 бжу	200 ₹
Капуста цветная маринованная	100 г	
30 ккал	2/0/4 бжу	200 ₹
Капуста квашеная со свеклой	100 г	
27 ккал	2/1/4 бжу	100 ₹
Огурцы соленые	100 г	
14 ккал	1/1/3 бжу	200 ₹
Перец маринованный	100 г	
71 ккал	3/2/10 бжу	350 ₹
Ассорти лесных грибов	120 г	
138 ккал	3/10/5 бжу	600 ₹
Томаты черри маринованные с кимчи	100 г	
21 ккал	1/1/4 бжу	300 ₹

РУССКИЙ РАЗНОСОЛ

Соления, приготовленные по домашним старорусским рецептам.

ккал: 145	500 г
бжу: 8/3/25	1100 ₹

ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ С СОУСОМ ТАРТАР

Ассорти из свежих овощей: морковь, перец, огурец, сельдерей, лоба, зелень, помидоры черри, редис. Подается с куриным яйцом и соусом Тартар.

ккал: 374	650 г
бжу: 19/43/21	800 ₹



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

ДОСКА КАНАПЕ ПОД ВОДОЧКУ

Ассорти канапе из сельди, крученого сала и печени трески на бородинских тостах с яйцом, гренками и зеленью.

1864 ккал 700 г
бжу: 61/109/129 1650 ₺



КАНАПЕ / по 6 штук /

С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	бжу: 29/11/50	ккал: 462	280 г	880 ₺
С СЕЛЬДЬЮ	бжу: 25/42/38	ккал: 633	280 г	600 ₺
С КРУЧЕНЫМ САЛОМ И ЧЕСНОКОМ	бжу: 17/65/54	ккал: 900	280 г	600 ₺

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Традиционная закуска из сельди, отварного картофеля и маринованного лука в оригинальной подаче.

ккал: 270 100/150/35 г
бжу: 20/9/27 750 ₺





СЫРНОЕ ПЛАТО

6 видов сыра с орехами,
медом и гриссини.

ккал: 1436 150/60/30/20 г
бжу: 38/70/40 1500 ₺

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ В МАЛИНОВОМ ЖЕЛЕ

Нежный куриный паштет
в сферах малинового желе.

ккал: 258 66/20 г
бжу: 8/16/10 700 ₺



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Подается на тостах
из белого хлеба.

ккал: 635 150 г
бжу: 24/25/34 750 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**БАНОЧКА
С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**

Икра щуки со сливками,
репчатым луком, хрустящими
гренками и сливочным
маслом.

ккал: 700 200/100 г
бжу: 36/63/42 2300 ₺



ГРИБНАЯ ИКРА

Икра из шампиньонов
и вешенок с мягким
сливочным вкусом.
Подается с гренками.

ккал: 416 150/50 г
бжу: 13/27/31 800 ₺





ЗАЛИВНАЯ РЫБА

Нежное филе палтуса и семги. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 967 850 г
бжу: 99/37/4 2800 ₺

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛОСОСЯ

Подается с горчицей и хреном. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 107 80 г
бжу: 12/3/4 500 ₺



ЗАЛИВНОЕ ИЗ КАЛЬМАРА

Подается с хреном и горчицей. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 96 80 г
бжу: 14/3/5 400 ₺



ЗАЛИВНОЕ ИЗ КРЕВЕТОК

Подается с горчицей и хреном. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 37 80 г
бжу: 7/1/0 400 ₺





ЗАЛИВНОЕ ИЗ КРАБА

Подается с хреном и горчицей. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 37 80 г
бжу: 6/1/0 400 ₺



ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРИЦЫ

Подается с хреном и горчицей. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 43 80 г
бжу: 8/0/1 400 ₺



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с горчицей и хреном. Готовится по предварительному заказу.

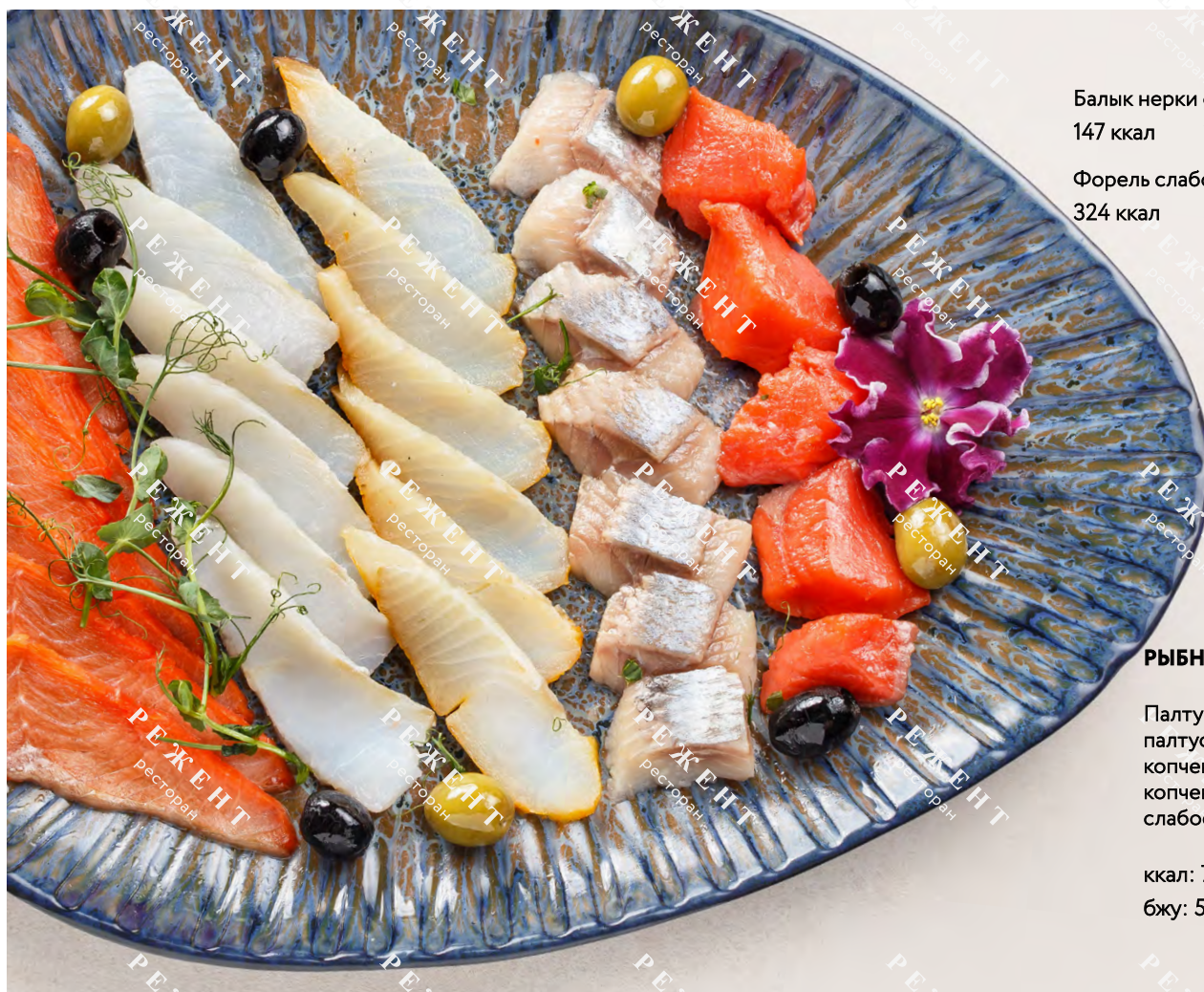
ккал: 60 80 г
бжу: 7/3/1 400 ₺



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

Подается с хреном и горчицей. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 131 80 г
бжу: 13/8/4 400 ₺



Балык нерки с лимоном	75/20 г
147 ккал	17/7/1 бжу
750 ₹	
Форель слабосоленая	150/20 г
324 ккал	38/7/1 бжу
1450 ₹	

РЫБНОЕ АССОРТИ

Палтус копченый, палтус соленый, боковник копченой нерки, филе копченой нерки, сельдь слабосоленая, маслины.

ккал: 755	300 г
бжу: 53/33/3	2500 ₹

ВИТОЧКИ ФОРЕЛИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Крем из творожного сыра, сливков, чеснока и укропа, завернутый в слабосоленую форель собственного посола.

ккал: 651	200/30 г
бжу: 34/32/5	1500 ₹



РУЛЕТКИ ИЗ НЕЖНОГО ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ПОД СПАЙСИ СОУСОМ

Лосось слабой соли, спаржа, свежий огурец, соус Спайси, хияши вакаме, икра тобико.

ккал: 488	170 г
бжу: 26/35/8	1200 ₹



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд



ФОРШМАК

Традиционная закуска еврейской кухни из рубленой сельди, яиц и яблока. Подается на крутонах из черного хлеба с красной икрой.

ккал: 270
бжу: 18/15/20

150 г
800 ₽



ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

ккал: 120
бжу: 16/4/3

за 100 г
2500 ₽



МОРСКОЕ АССОРТИ "КУСТО"

Ассорти из диких морепродуктов Японского моря. Морской гребешок, трубач, фаланга краба, мидия, креветка, кальмар, морская капуста. Подается со сливочно-спаржевым соусом.

ккал: 637
бжу: 69/26/21

375/80 г
4200 ₽

**РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ
С ЧЕРНОСЛИВОМ**

ккал: 221 100/10 г
бжу: 22/9/14 700 ₺

**РОСТБИФ
КЛАССИЧЕСКИЙ**

ккал: 177 100/25 г
бжу: 27/4/20 1400 ₺

**БУЖЕНИНА
ШПИГОВАННАЯ**

ккал: 472 100/30 г
бжу: 20/43/11 700 ₺

**ЯЗЫК ОТВАРНОЙ
С ХРЕНОМ**

ккал: 369 75/30 г
бжу: 25/23/11 800 ₺

ПАРМСКИЙ ОКОРОК

ккал: 108 50/28 г
бжу: 8/17/2 850 ₺

МЯСНОЕ ПЛАТО

Ассорти мясных деликатесов
собственного производства.
Свежеотваренный говяжий
язык, буженина, шпигованная
морковь и чесноком, рулет
куриный с черносливом.
Подается с хреном и горчицей.

ккал: 790 225/60 г
бжу: 49/44/18 2100 ₺



САЛО КРУЧЕНОЕ С ЧЕСНОКОМ

Сало соленое, крученое
с чесноком. Подается
с черным хлебом.

ккал: 1745 150/60 г
бжу: 8/151/22 700 ₽



САЛО СОЛЕНОЕ

Сало соленое
по домашнему рецепту.
Подается с горчицей
и ржаным хлебом

ккал: 1022 100/52 г
бжу: 7/103/21 700 ₽





**РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ**

Рулетки из цуккини
с творожным кремом,
томатами черри и соусом
Миртилли Бальзамико

ккал: 378 140/110 г
бжу: 6/37/15 700 ₽

**РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОВОЩАМИ**

Обжаренные ломтики
говядины с начинкой из
свежих огурцов, болгарского
перца и свежей зелени.

ккал: 251 150 г
бжу: 31/8/13 1450 ₽



РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

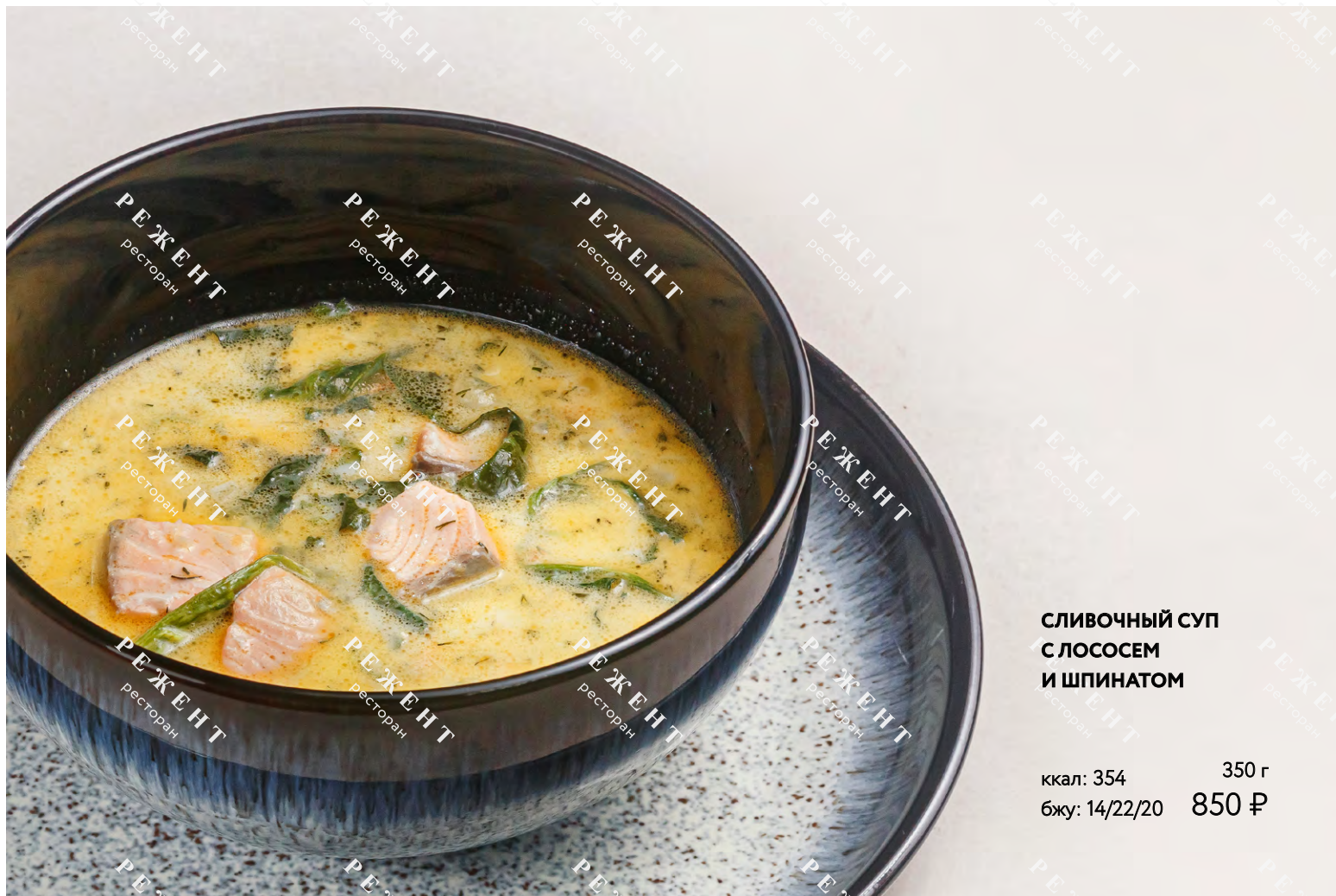
СУПЫ

ВНИМАНИЕ



в этом разделе
есть блюда с перцем
чили — чем больше
перчиков вы видите,
тем острее





**СЛИВОЧНЫЙ СУП
С ЛОСОСЕМ
И ШПИНАТОМ**

ккал: 354 350 г
бжу: 14/22/20 850 ₺

УХА ИЗ ТРЕХ РЫБ

Наваристый суп из лосося, окуня, палтуса, картофеля, моркови и лука.

ккал: 185 300 г
бжу: 19/3/11 800 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ
И КУКУРУЗЫ
С КРАБОМ**

ккал: 299 300 г
бжу: 8/22/15 1100 ₺



**СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Суп из морского гребешка,
трубача, кальмара, морской
капусты, моркови и лука.

ккал: 669 250 г
бжу: 22/12/6 1000 ₺



WOK СУП ТОМ-ЯМ

Острый суп на кокосовом молоке с креветкой, кальмаром, мидией на створке, томатами черри, грибами шиитаке, лаймом, каффир-лаймом и галангой. Подается с рисом (паб).

ккал: 1032 400 г
бжу: 34/25/165 1200 ₺

БОРЩ СИБИРСКИЙ

Горячий суп на говяжьем бульоне с говяжьей вырезкой, картофелем, свеклой, морковью, луком и специями, подается с пампушками, сметаной и крученым салом по-сибирски.

ккал: 796 500/100/30 г
бжу: 24/41/94 800 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блюд



ЧИЛИ КОН КАРНЕ

Острый густой томатный суп из красной фасоли, говядины и перца чили. Подается со сметаной и пшеничной тортильей.

ккал: 584 350/20/60 г
бжу: 26/27/83 1100 ₹



СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Суп из говяжьего языка, свиного карбонада, копченой свиной шеи, сырокопченой колбасы, пастромы, ветчины, маринованного огурчика, лука, томатов с лимоном и маслинами. Подается с ломтиками чабатты.

ккал: 712 250/30 г
бжу: 15/49/26 650 ₹



**КРЕМ-СУП КАРБОНАРА
С БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ
ПАШОТ**

Крем-суп с картофелем,
сливочным сыром,
обжаренным беконом и
яйцом пашот.

ккал: 819 390 г
бжу: 18/74/18 750 ₺

**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ
И ПАРМЕЗАНА**

Сливочный крем-суп
из брокколи и сыра Пармезан.

ккал: 201 280 г
бжу: 14/11/10 700 ₺



РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
И БЛЮДА

ВНИМАНИЕ



в этом разделе
есть блюда с перцем
чили — чем больше
перчиков вы видите,
тем острее





АДЖАПСАНДАЛ

Салат из печеных на углях баклажанов, томатов, сладкого и острого перца. Заправляется оливковым маслом, чесноком, зеленью кинзы и специями. Подается с гренками.

ккал: 160 200 г
бжу: 3/11/11 750 ₽

НЕЖНЫЕ ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ

Нежные оладьи из цукини. Подаются с ломтиками слабосоленого лосося и сметаной.

ккал: 557 120/50/50 г
бжу: 18/36/14 850 ₽



КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ ПАПОРОТНИКОМ И ГРИБАМИ

ккал: 245 340 г
бжу: 27/12/7 1100 ₽



КРЕВЕТКА В СУХАРЯХ

Подается с ореховым соусом.

ккал: 998 100/30 г
бжу: 27/106/20 1000 ₺



ГРЕБЕШОК В СУХАРЯХ

Дикий морской гребешок, обжаренный в сухарях. Подается с соусом Цацики.

ккал: 1258 200/50 г
бжу: 45/114/32 2600 ₺



ПЕТЛЯ КАЛЬМАРА

Кальмар, обжаренный в сухарях. Подается с соусом Цацики.

ккал: 1545 290/50 г
бжу: 67/118/53 1100 ₺



ТЕМПУРА

Микс морепродуктов из кальмара, гребешка, мяса краба, жаренных с овощами в кляре. Подается с имбирным соусом.

ккал: 880 220/50 г
бжу: 37/68/34 1500 ₺





ДОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

ккал: 718 200/60 г
бжу: 35/52/29 800 ₽

ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ

Голубцы в виноградных листьях, начиненные бараньим фаршем с рисом, приготовленные на пару. Подаются с соусом Цацики.

ккал: 356 200/60 г
бжу: 29/25/28 950 ₽

БАРАНИНА НА ЧУГУНЕ

Тонкая стружка баранины, жаренная с луком и кинзой. Подается на раскаленном чугуне.

ккал: 819 300 г
бжу: 40/64/11 1400 ₽



ГОВЯДИНА НА ЧУГУНЕ

Тонкая стружка говядины, жаренная с луком и кинзой. Подается на раскаленном чугуне.

ккал: 590 300 г
бжу: 49/39/10 2200 ₽



СВИНИНА НА ЧУГУНЕ

Тонкая стружка свинины, жаренная с луком и кинзой. Подается на раскаленном чугуне.

ккал: 1041 300 г
бжу: 34/96/10 1000 ₽



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**БАКЛАЖАНЫ
ФАРШИРОВАННЫЕ В КЛЯРЕ**

Баклажаны, фаршированные мясным фаршем и обжаренные в кляре.

ккал: 1351 230 г
бжу: 18/112/65 **600 ₺**

**БАКЛАЖАНЫ,
ФАРШИРОВАННЫЕ
ГРИБАМИ В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ**

ккал: 1288 150 г
бжу: 18/155/31 **600 ₺**



**РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
ПО-ГРУЗИНСКИ**

Рулетки из обжаренных баклажанов с начинкой из сметаны, чеснока, зелени и грецкого ореха. Подаются с томатным соусом и кинзой.

ккал: 366 190/30 г
бжу: 9/31/13 **700 ₺**



**КАРАМЕЛЬНЫЕ
БАКЛАЖАНЫ**

Баклажаны, жаренные в кляре с томатами и острым чили.

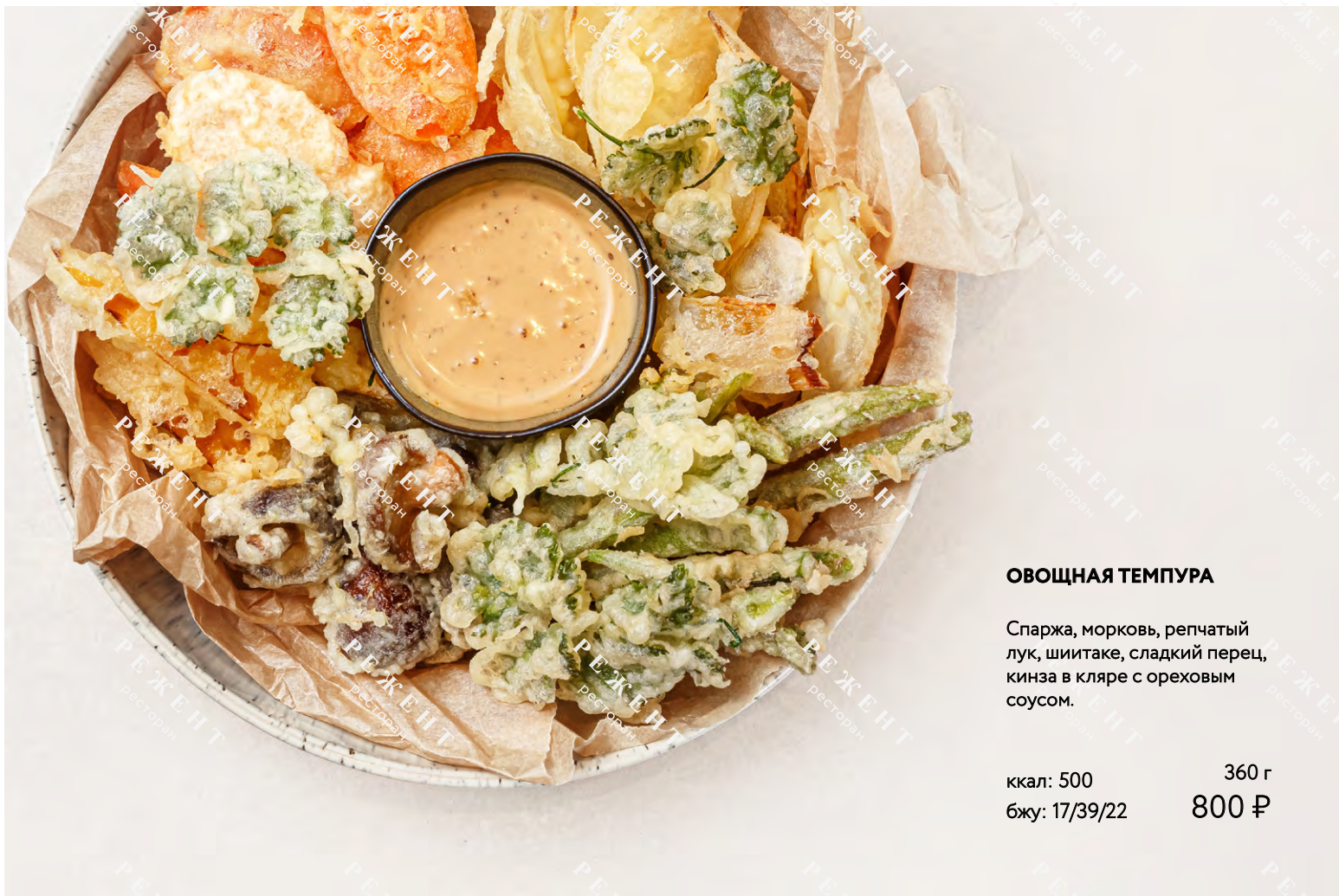
ккал: 159 230 г
бжу: 5/1/48 **650 ₺**



ГРИБЫ НА ЧУГУНЕ

Грибы энokitake, вешенки, шампиньоны, шиитакэ, жаренные с блинчиком тофу, сладким перцем и луком порей. Подаются на раскаленном чугуне.

ккал: 407 400 г
бжу: 25/29/18 **1300 ₺**



ОВОЩНАЯ ТЕМПУРА

Спаржа, морковь, репчатый лук, шиитаке, сладкий перец, кинза в кляре с ореховым соусом.

ккал: 500 360 г
бжу: 17/39/22 800 ₺

ФИЛЕ ТРЕСКИ С КРЕМОМ ИЗ ОБОЖЖЕННОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

ккал: 286 100/100 г
бжу: 19/20/6 1600 ₺



**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
СО ШПИНАТОМ
И МАНГО**

ккал: 189 за 100 г
сырого мяса

бжу: 15/13/0 450 ₽



**БЕЛАЯ РЫБА С ПЮРЕ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ,
ПАРМЕЗАНОМ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ
ГРАТЕНОМ**

ккал: 510 300 г
бжу: 25/36/22 1300 ₽



**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С ЛИМОНОМ
И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ**

ккал: 313 за 100 г
бжу: 4/30/5 500 ₽



**ФИЛЕ ПАЛТУСА И
ГРЕБЕШКА В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ С КУРКУМОЙ**

Обжаренное до золотистой корочки филе палтуса и морского гребешка в сливочном соусе с куркумой и базиликом.

ккал: 750 120/60/100 г
бжу: 43/57/16 2300 ₺

**ПАЛТУС СО ШПИНАТОМ
В СОУСЕ МАНГО-КАРРИ**

Нежное филе палтуса с пассерованным шпинатом в сливочном соусе на основе пюре манго и приправы карри.

ккал: 471 280 г
бжу: 27/37/7 1700 ₺



**ГОЛУБЦЫ С ПАЛТУСОМ
И КРЕВЕТКОЙ
ПОД СОУСОМ БИСК**

Безуглеводное диетическое блюдо.

ккал: 407 140/60 г
бжу: 20/28/6 1500 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

Обжаренное филе лосося,
припущенный шпинат
в сливках с трюфельным
маслом.

445 ккал 280 г
бжу: 33/21/4 1500 ₽



**ЛОСОСЬ СУ-ВИД
И СПАРЖА НА ГРИЛЕ
ПОД СОУСОМ МАНГО**

ккал: 290 230 г
бжу: 31/15/7 1500 ₽

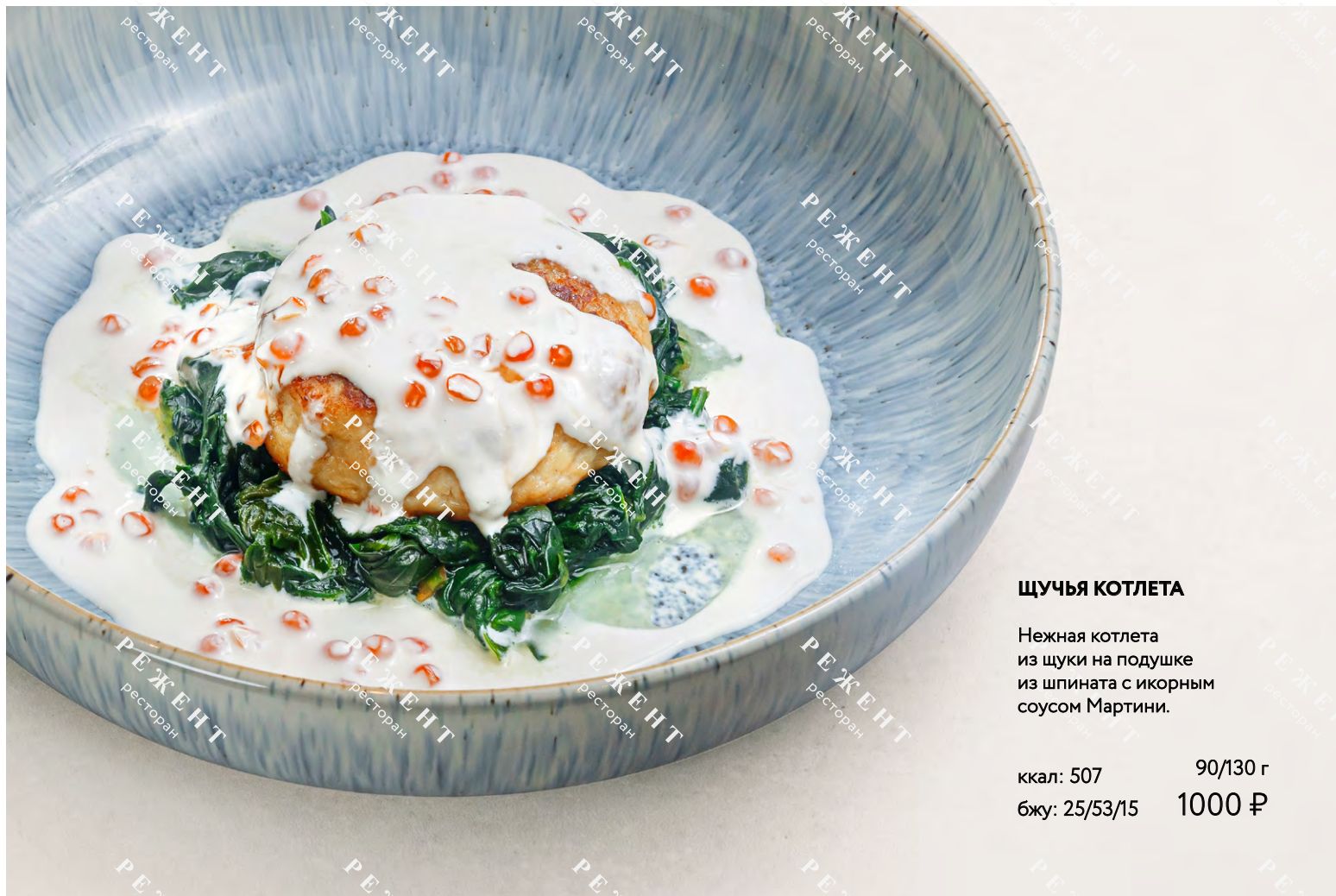


**СТЕЙК БАБОЧКА
ИЗ ЛОСОСЯ**

Нежное филе лосося.
Подается с тушеными
кальмарами и овощами
в сливочно-соевом соусе.

ккал: 993 130/150 г
бжу: 56/55/35 1700 ₽





ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА

Нежная котлета из щуки на подушке из шпината с икорным соусом Мартини.

ккал: 507 90/130 г
бжу: 25/53/15 1000 ₺

КОТЛЕТКИ ИЗ МЯСА КРАБА И КРЕВЕТКИ

Подаются с водорослями вакаме, соусом на кокосовом молоке и икрой летучей рыбы.

ккал: 421 130/80 г
бжу: 28/45/13 1000 ₺



ТРУБАЧ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Филе трубача, припущенное с луком порей в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре и слабосоленым огурчиком.

ккал: 260 260 г
бжу: 17/38/25 1300 ₺





ФУА-ГРА

Обжаренная утиная печень на тостах бриошь с печеным яблоком и ягодным соусом.

ккал: 436 150 г
бжу: 10/36/18 2500 ₺



УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЭ ПОД ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

Обжаренная утиная грудка под вишневым соусом. Подается с фруктовым салатом из мякоти апельсина, грейпфрута и манго.

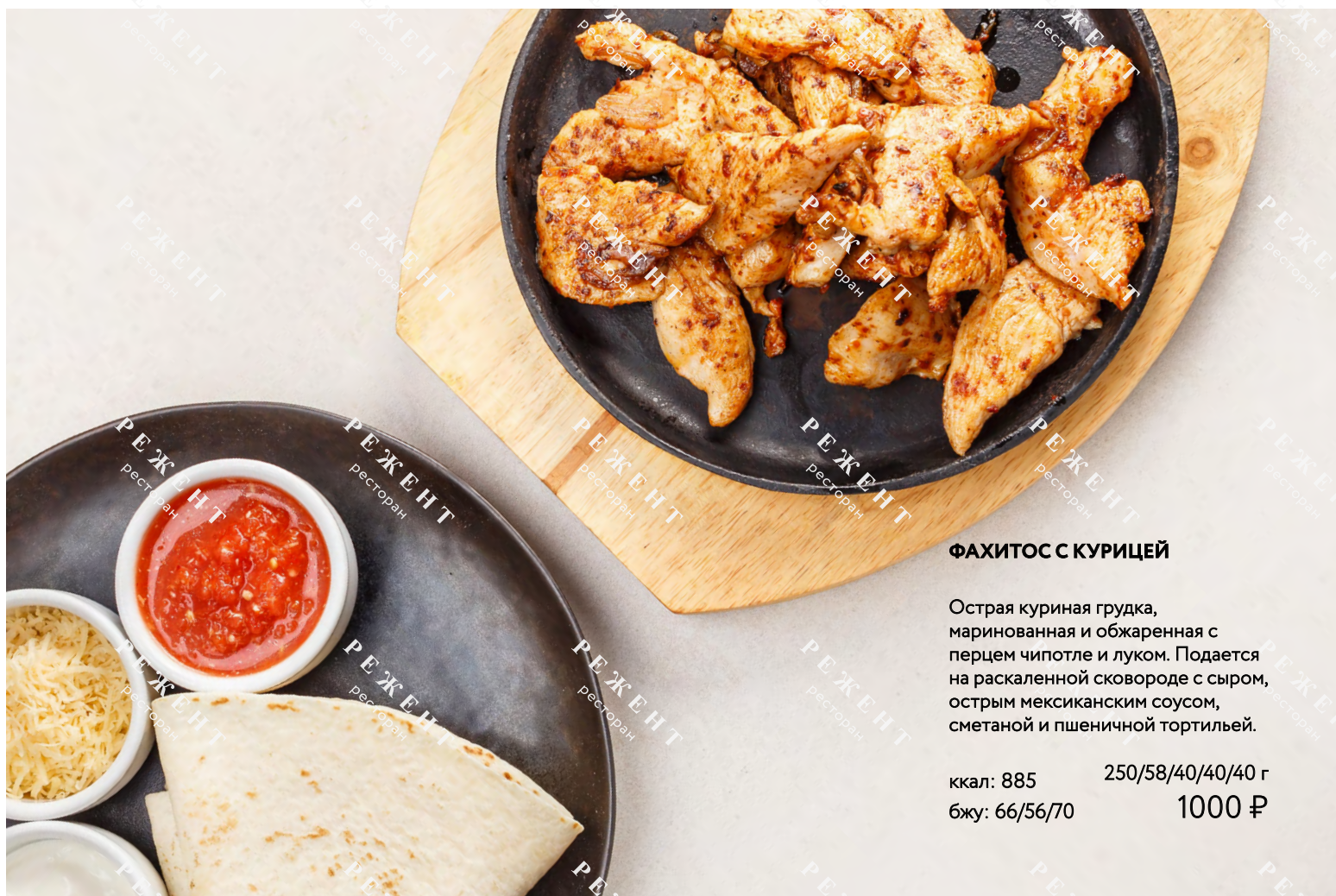
ккал: 808 130/130/50 г
бжу: 24/75/28 1500 ₺



ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

Подается с сырным соусом.

ккал: 175 цена за 100 г
бжу: 31/5/1 400 ₺



ФАХИТОС С КУРИЦЕЙ

Острая куриная грудка, маринованная и обжаренная с перцем чипотле и луком. Подается на раскаленной сковороде с сыром, острым мексиканским соусом, сметаной и пшеничной тортильей.

ккал: 885 250/58/40/40/40 г
бжу: 66/56/70 1000 ₺

КОЛБАСКИ ИЗ КУРИЦЫ

Подаются с соусом Сацебели.

ккал: 657 250/50 г
бжу: 65/38/13 1000 ₺

КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ

Подаются с соусом Сацебели.

ккал: 1229 250/50 г
бжу: 67/101/15 1300 ₺

КОЛБАСКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Подаются с соусом Сацебели.

ккал: 867 250/50 г
бжу: 47/82/14 1000 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блюд

к этому блюду
предлагаем выбрать
понравившийся вам
гарнир из раздела
Гарниры

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Зажаренный цыпленок
с чесноком, перцем и
пряностями. Подается
с соусом Сацебели и
салатом из свежих овощей.

ккал: 348 за 100 г
бжу: 21/27/3 450 ₺



ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Голень ягненка, овощной
томатный соус и рататуй.

ккал: 290 за 100 г
бжу: 18/23/4 600 ₺



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ

Нежный говяжий язык,
обжаренный на гриле.
Подается с перечным соусом
и печеным картофелем.

ккал: 800 100/160 г
бжу: 35/69/21 1300 ₺



КОТЛЕТА ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКОГО

Котлета из мяса говядины
и курицы. Подается с печеным
картофелем, томатами черри
и кетчупом из огульца

ккал: 965 135/90/60 г
бжу: 15/30/55 950 ₽

ФИЛЕ МИНЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ БАЛЬЗАМИК МАЛИНА

ккал: 325 130/130/30 г
бжу: 26/11/28 1900 ₽



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блюд



**БЕФСТРОГАНОВ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Нежное филе говядины,
тушенное с луком в сметане.
Подается с картофельным пюре.

ккал: 344 250 г
бжу: 22/34/23 1550 ₹



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЦУКИНИ ГРИЛЬ
И БРУСНИЧНЫМ ВВQ**

Филе говяжьей вырезки
с цукини гриль, сливочным
соусом и брусничным BBQ.

ккал: 794 350 г
бжу: 31/61/29 1900 ₹



**ФИЛЕ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ**

Филе говяжьей вырезки под
грибным соусом с печеным
картофелем и грибами на зеленой
спарже. Степень прожарки на ваш
выбор. Грибной соус по вашему
желанию можно заменить
на клюквенный или брусничный.

ккал: 570 140/90/100 г
бжу: 39/31/22 1700 ₹



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
НА ГРИЛЕ**

Нежный говяжий язык,
обжаренный на гриле. Подается
на подушке из картофельного
пюре с салатом из томатов черри,
базилика и кедровых орешков
с соусом Гриль.

ккал: 870 150/200 г
бжу: 49/45/31 1600 ₹



РУЛЕТ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПАПОРОТНИКОМ

Запеченный рулет из мяса оленины с папоротником. Подается с картофелем и грибами, обжаренными на сливочном масле и клюквенным соусом.

ккал: 495 180/110/70 г
бжу: 38/39/52 1500 ₺

БИФСТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ

Бифштекс из рубленой оленины. Подается с маринованным луком и вишневым соусом.

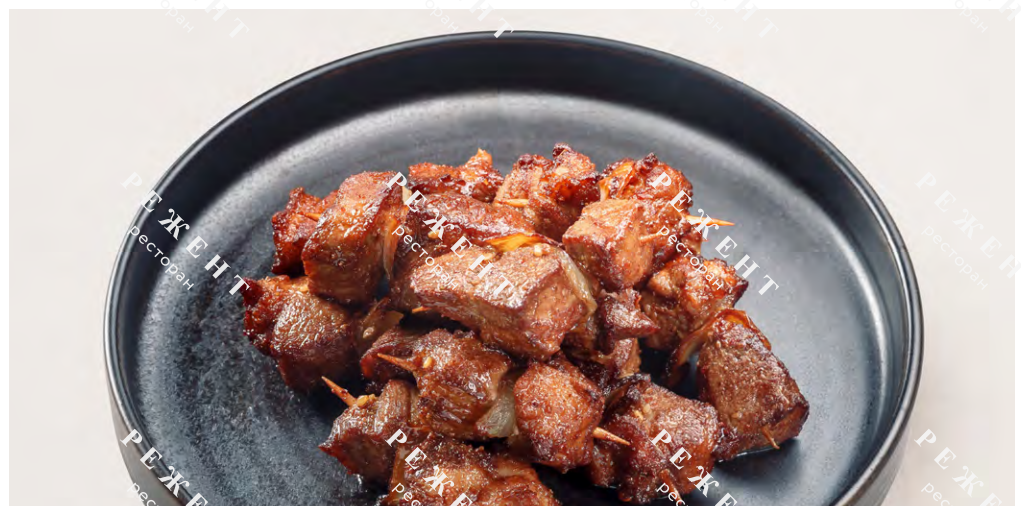
ккал: 1015 250/50/50 г
бжу: 38/87/18 1500 ₺



КИТАЙСКИЕ ШАШЛЫЧКИ

Свинина на шпажках, приготовленная по китайскому рецепту.

ккал: 1692 210 г
бжу: 37/163/16 950 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

ГАРНИРЫ





**ПАПОРОТНИК ОРЛЯК,
ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ
И СПЕЦИЯМИ**

ккал: 244 150 г
бжу: 10/16/14 500 ₽

**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

ккал: 164 155 г
бжу: 3/8/19 400 ₽



**КАРТОФЕЛЬ
ОТВАРНОЙ
СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

ккал: 187 155 г
бжу: 3/9/25 400 ₽





**БИТЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ
И СПЕЦИЯМИ**

ккал: 794
бжу: 12/55/97

550 г
550 ₽



**КАРТОФЕЛЬ,
ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ
ПО-ДОМАШНЕМУ
С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ**

ккал: 611
бжу: 10/42/79

300 г
500 ₽



**КАРТОФЕЛЬ,
ЖАРЕННЫЙ
ПО-ДОМАШНЕМУ
С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ**

ккал: 620
бжу: 11/34/95

300 г
500 ₽



Шампиньоны запеченные	100 г		
83 ккал	4/7/0 бжу		280 ₺
Цукини запеченные	100 г		
49 ккал	0/3/5 бжу		120 ₺
Баклажаны запеченные	100 г		
72 ккал	1/5/5 бжу		150 ₺
Перец запеченный	100 г		
26 ккал	1/0/5 бжу		180 ₺
Помидоры запеченные	100 г		
21 ккал	1/0/4 бжу		130 ₺

ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Запеченные сладкий перец, цукини, баклажан и томаты с оливковым маслом, орегано и чесноком.

ккал: 598	278 г
бжу: 3/45/22	600 ₺

КАПУСТА БРОККОЛИ

Обжаренная капуста брокколи.

ккал: 123	150 г
бжу: 9/10/3	500 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

ХОСПЕР

Хоспер (Iosper) — это уникальная печь-гриль. Ее особая конструкция делает наше мясо, рыбу или овощи невероятно вкусными, сочными и ароматными.



Треска jospег	100 г	
157 ккал бжу: 14/11/1		460 ₺
Судак jospег	100 г	
163 ккал бжу: 17/13/1		350 ₺
Семга jospег	100 г	
213 ккал бжу: 18/13/1		780 ₺
Масляная рыба jospег	100 г	
180 ккал бжу: 12/14/1		600 ₺
Корюшка jospег	100 г	
211 ккал бжу: 3/22/1		550 ₺
Окунь jospег	100 г	
224 ккал бжу: 16/11/1		600 ₺

РЫБНЫЙ СЕТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ

Треска, окунь, судак, масляная рыба, семга и корюшка, запеченные на углях в хоспере.

ккал: 3145 2120 г
бжу: 324/167/16 12000 ₺



Мидии jospег	100 г	
133 ккал 7/12/1 бжу		320 ₺
Гребешок jospег	100 г	
156 ккал 11/12/1 бжу		1600 ₺
Креветки jospег	100 г	
320 ккал 18/26/3 бжу		800 ₺
Трубач jospег	100 г	
162 ккал 11/12/3 бжу		1300 ₺
Кальмар jospег	100 г	
191 ккал 20/13/3 бжу		660 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

Мидии на створке, морской гребешок, трубач, креветки и кальмары, запеченные на углях в хоспере. Подаются с зеленью, соусом Пикантный и соевым соусом.

ккал: 1566
бжу: 194/82/33 9900 ₺

100/125/240/230/180/110/100/100 г



КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подается с запеченным картофелем в мундире и соусом Сацебели.

ккал: 775 150/150/50 г
бжу: 43/42/74 1100 ₺

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с запеченным картофелем в мундире и соусом Сацебели.

858 ккал 150/150/50 г
бжу: 37/52/75 1100 ₺

КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с запеченным картофелем в мундире и соусом Сацебели.

ккал: 802 150/150/50 г
бжу: 44/57/76 1100 ₺

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ

Подается с запеченным картофелем в мундире и соусом Сацебели.

ккал: 1022 150/150/50 г
бжу: 30/73/75 950 ₺



МЯСО MIX НА УГЛЯХ С ПЕЧЕНЫМИ ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Каре ягненка, свиная шея, кебаб из говядины, запеченные на углях в хоспере. Подаются с запеченными картофельными дольками, печеными овощами и соусом Аджика. Рекомендуется на 4-6 персон.

ккал: 5539
бжу: 267/393/262 13000 ₺ 350/300/350/300/450/100/340/500/300 г



**МЯСНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
ДЛЯ ДРУЖНОЙ КОМПАНИИ**

Куриные крылышки, стейки из свинины, кебабы из баранины, запеченные на углях в хоспере. Подаются с картофельными дольками, печеными овощами, ароматной зеленью и соусом Сацебели.

ккал: 6110

бжу: 305/467/273

8500 ₺

340/500/375/870/360/200/300 г

**АССОРТИ ПУЛЯРКИ
ДЛЯ ДРУЖНОЙ КОМПАНИИ**

Куриные крылышки, бедра, куриная грудка, маринованные в ароматных травах, запеченные на углях в хоспере. Подаются с запеченными картофельными дольками, зеленью и соусом Сацебели.

ккал: 3387

бжу: 345/138/190

5500 ₺

380/380/340/350/160/100 г



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

МЯСНОЕ ТРИО

Каре ягненка, филе говядины, филе свинины, запеченные на углях в хоспере. Подаются с жареным картофелем с грибами по-домашнему, солеными томатами черри и соусом Аджика.

ккал: 1259

бжу: 104/68/51

5800 ₺

100/190/140/200/155 г



КАРЕ ЯГНЕНКА НА КОСТИ

Корейка ягненка, запеченная на углях в хоспере. Подается с жареным картофелем по-домашнему, солеными томатами черри и соусом Аджика.

ккал: 973

бжу: 20/56/35

за 100 г

1000 ₺

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

**ПАНАЗИАТСКАЯ
КУХНЯ**

ВНИМАНИЕ



в этом разделе
есть блюда с перцем
чили — чем больше
перчиков вы видите,
тем острее





WOK ТАЙГЕР ХОТ

Жаренные тигровые креветки в WOKe в остром кисло-сладком соусе с орешками кешью.

ккал: 1314 250/20 г
бжу: 41/98/60 1500 ₺



WOK КРАБ

Камчатский краб, обжаренный в WOKe, с овощным жульеном и сырным соусом.

ккал: 401 180 г
бжу: 11/36/7 2200 ₺

ВОК КАЛЬМАР

Кальмар, обжаренный
в WOKe со спаржей,
томатами черри
в устричном соусе.

ккал: 654 300 г
бжу: 44/50/11 1300 ₺



ВОК КУКУМАРИЯ С ОВОЩАМИ

Кукумария, обжаренная
в WOKe, со стрелками
чеснока, сладким перцем,
томатами черри и луком
в соевом соусе.

ккал: 241 180 г
бжу: 5/18/10 1500 ₺

WOK ТРУБАЧ

Трубач, обжаренный в WOKe с ростками сои, зеленой спаржей в устричном соусе.

ккал: 502 170 г
бжу: 26/40/9 1600 ₺



WOK ШОК ГРЕБЕШОК

Морской гребешок, обжаренный в WOKe со стрелками чеснока в устричном соусе.

ккал: 480 200 г
бжу: 26/31/5 2200 ₺



WOK ТЯХАН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Рис, обжаренный в WOKe с морским гребешком, креветкой, кальмаром, морковью, сладким перцем, луком и куриным яйцом в устричном соусе.

ккал: 668 300/30 г
бжу: 29/25/83 950 ₺



WOK ТЯХАН С ГОВЯДИНОЙ

Рис, обжаренный в WOKe с сочной говяжьей вырезкой, грибами, морковью, сладким перцем, луком, кукурузой и куриным яйцом в устричном соусе.

ккал: 730 320 г
бжу: 27/40/86 850 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд



ВОК ТЯХАН С ОВОЦАМИ

Рис, обжаренный в WOKe с цветной капустой, брокколи, морковью, сладким перцем, кукурузой, луком и куриным яйцом в устричном соусе.

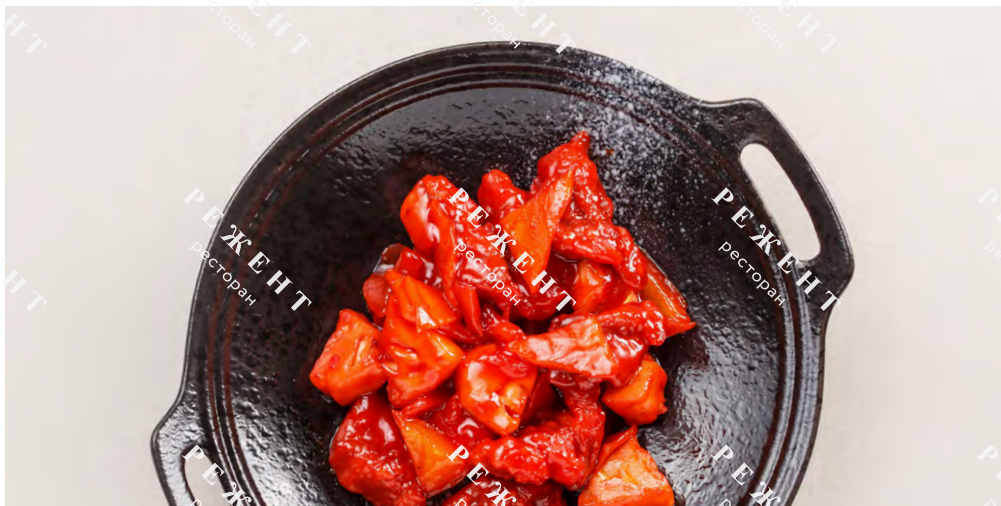
ккал: 537 280 г
бжу: 10/26/86 700 ₽



ВОК МИНЬОН

Сочная говяжья вырезка, обжаренная в WOKe с шампиньонами, цукини, зеленой спаржей, томатами черри в сливочно-перечном соусе.

ккал: 457 350 г
бжу: 24/68/11 1600 ₽



ВОК ГОБАЖОУ

Свинина, обжаренная в WOKe с морковью, сладким перцем, луком и ананасом в кисло-сладком соусе.

ккал: 1142 390 г
бжу: 17/72/110 1100 ₽

ВОК КИМЧИ, ТУШЕННАЯ СО СВИНИНОЙ

Мякоть свинины, тушенная в WOKe с острой квашеной пекинской капустой.

ккал: 585 200 г
бжу: 14/50/18 750 ₽





СТЕЙК ПАРГИТ

Жареный стейк из куриного бедра в пикантном маринаде. Подается с картофелем, запеченным в розмарине с острым томатным соусом.

ккал: 1216 240/100/30 г
бжу: 64/81/43 950 ₺



РОМ СТЕЙК

Жареный стейк из свиной шеи в пикантном маринаде. Подается с картофелем, запеченным в розмарине с острым томатным соусом.

ккал: 1422 210/100/30 г
бжу: 43/132/42 950 ₺

если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ

ВНИМАНИЕ



в этом разделе
есть блюда с перцем
чили — чем больше
перчиков вы видите,
тем острее





КОРЕЙСКИЙ ТОП № 6

Хе из гребешка, морская капуста с кальмарами, морковь по-корейски, баклажаны, тушенные с овощами, грибы, тушенные со свиной, кимчи из огурцов.

ккал: 432 55/65/75/90/70/100
бжу: 20/24/29 1000 ₺

КОРЕЙСКИЙ ТОП № 4

Стрелки чеснока, тушенные со свиной, папоротник, тушеный со свиной и луком, соя по-корейски, битые огурцы с курицей.

ккал: 557 70/65/60/115 г
бжу: 33/59/19 700 ₺





СОЛЕНЬЯ ИЗ КАЛЬМАРА

Филе сырого кальмара
в острых специях.

ккал: 76 55 г
бжу: 10/2/7 400 ₹



ХЕ ИЗ КАЛЬМАРА

Кальмар, маринованный
в острых специях.

ккал: 165 100 г
бжу: 19/9/8 600 ₹



ХЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

Морской гребешок,
маринованный в острых
специях.

ккал: 109 100 г
бжу: 12/3/4 900 ₹



МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

Салат из тертой моркови
с корейскими специями.

ккал: 161 100 г
бжу: 2/9/8 350 ₹



КИМЧИ

Острая квашеная пекинская капуста.

ккал: 37 100 г
бжу: 3/1/7 300 ₽



СОЯ ПО-КОРЕЙСКИ

Салат из пророщенной сои с корейскими специями.

ккал: 142 100 г
бжу: 17/12/6 300 ₽



КАЛЬМАР, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Кальмар, тушеный с болгарским перцем, луком и специями.

ккал: 399 150 г
бжу: 31/26/10 650 ₽



БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Баклажаны, тушеные с болгарским перцем, луком и специями.

ккал: 172 150 г
бжу: 3/10/16 300 ₽



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блюд

**МОРСКАЯ КАПУСТА
С КАЛЬМАРОМ**

Салат из морской капусты
с отварным кальмаром.

ккал: 84

бжу: 8/4/6

100 г

400 ₹

**МОРСКАЯ КАПУСТА
МАРИНОВАННАЯ
С ЛУКОМ**

ккал: 73

бжу: 1/6/6

100 г

350 ₹



**СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА,
ТУШЕННЫЕ
СО СВИНИНОЙ
И СПЕЦИЯМИ**

ккал: 231

бжу: 7/18/6

100 г

400 ₹



**ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ
СО СВИНИНОЙ**

ккал: 208

бжу: 8/19/2

100 г

380 ₹

КИМ

Сушеная морская капуста.

ккал: 6

бжу: 1/0/1

4 г

250 ₹





МЕУНТАН

Острый суп из палтуса, тофу, лобы и острого красного перца.

ккал: 863 600/200/40/40/40
бжу: 54/10/184 1800 ₺

ХЕМУЛЬТАН

Острый суп из морского гребешка, кальмара, филе минтая, мидии на створке, креветки, лобы и острого красного перца.

ккал: 860 600/200/40/40/40
бжу: 45/8/176 1500 ₺



ДАКТОРИТАН

Острый суп из цыпленка с картофелем, крахмальной лапшой, морковью, сладким перцем, репчатым луком и пастой кочудян.

ккал: 1403 700/200/40/40/40
бжу: 75/48/221 1300 ₺





ЮККЕДЯН

Острый суп из говядины с крахмальной лапшой, папортником, соей, куриным яйцом, репчатым луком и острой перцовой заправкой.

ккал: 946 700/200/40/40/40
бжу: 41/32/182 1000 ₺



КАЛЬБИТИМ

Суп из говяжьих ребер, моркови, лобы, фиников, чеснока с кунжутным маслом и специями.

ккал: 1260 500/200/40/40/40
бжу: 63/49/184 1100 ₺



МИЕККУК

Суп из морской капусты с говядиной, чесноком и специями.

ккал: 619 500/200/40/40/40
бжу: 31/7/163 1000 ₺





ПУЛЬ-ГОГИ

Говяжья вырезка, маринованная в корейских специях, обжаренная на гриле. Подается со свежим огурцом, сладким перцем, томатами черри, салатом романо, чесноком и зеленым луком.

ккал: 1143 135/95/30 г
бжу: 30/70/11 1650 ₹

СУНДЭ

Домашняя кровяная колбаса из свинины с рисом.

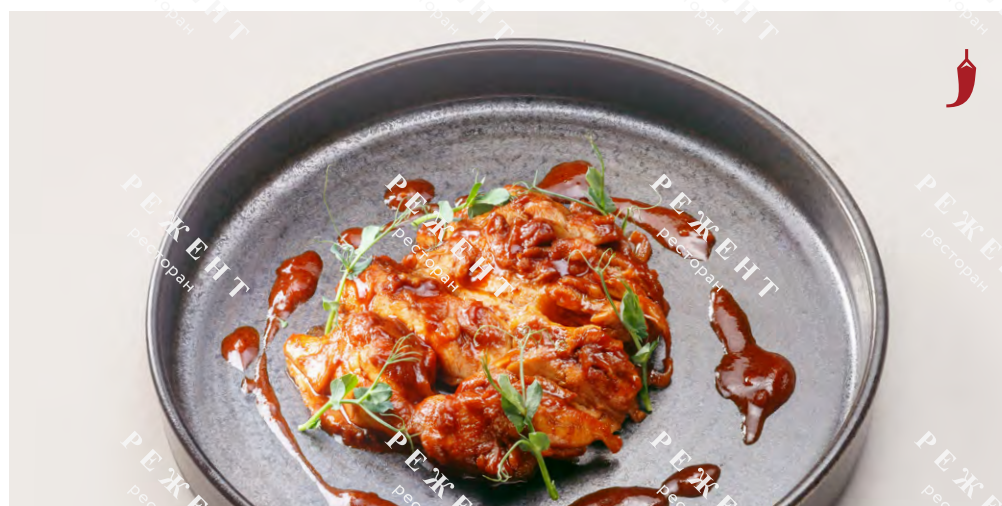
ккал: 334 за 100 г
бжу: 13/23/20 400 ₹



ДАК-ГОГИ-ТИМ

Курица, тушенная в остром соусе Кочудян.

ккал: 582 150 г
бжу: 48/34/21 750 ₹



РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

**ТЕСТО
МЕНЮ**



**ИКРА ЛОСОСЕВАЯ
СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ**

ккал: 202 50/13 г
бжу: 16/15/1 900 ₺

**БЛИНЫ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

ккал: 478 120/50 г
бжу: 23/28/45 1100 ₺

**БЛИНЫ
СО СМЕТАНОЙ**

ккал: 378 120/50 г
бжу: 8/22/47 350 ₺

**БЛИНЫ
С МЕДОМ**

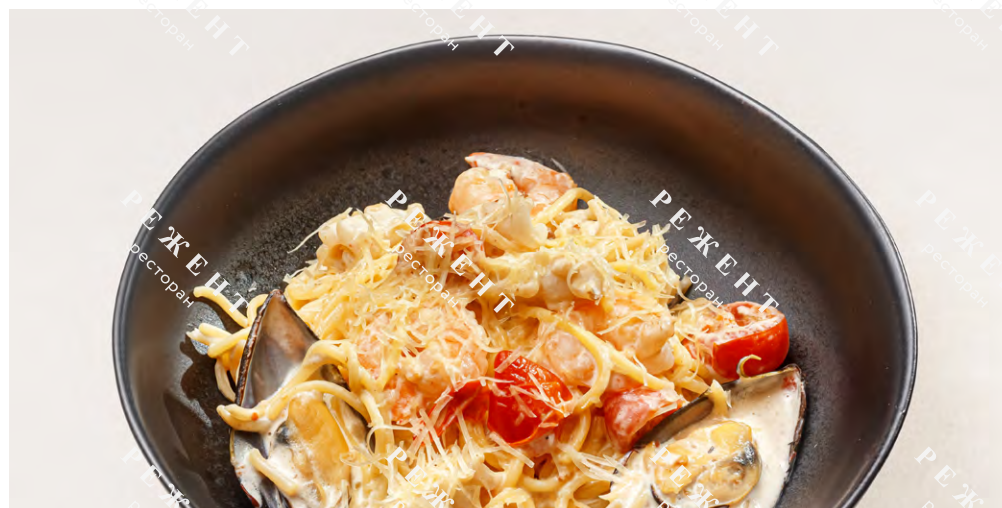
ккал: 515 120/50 г
бжу: 7/21/85 350 ₺



**СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Спагетти с креветками,
кальмаром, мидиями и
томатами черри в сливочном
соусе с сыром Пармезан.

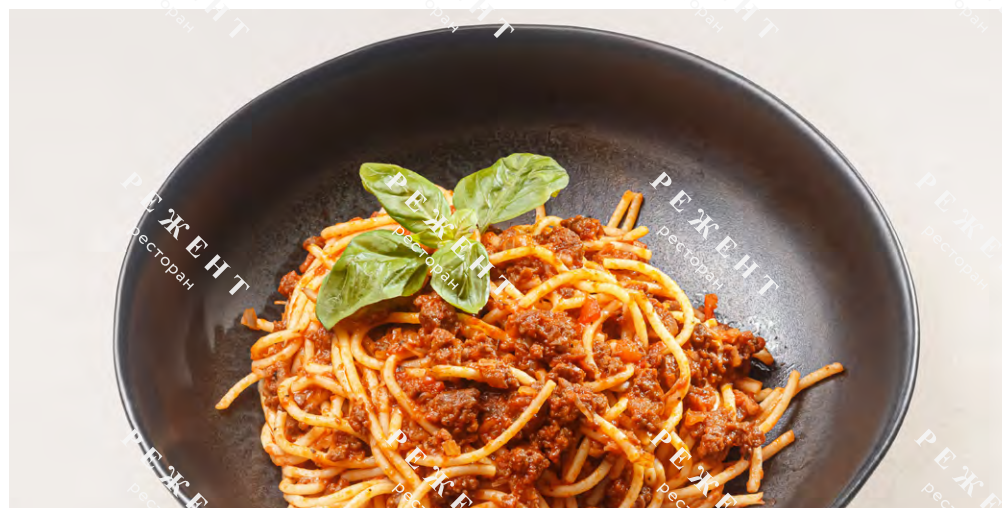
ккал: 644 400 г
бжу: 36/36/51 950 ₺



**СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ
БОЛОНЬЕЗЕ**

Спагетти с густым соусом
из томатов с мясным фаршем
и тертым пармезаном.

ккал: 544 350 г
бжу: 26/27/56 700 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти с обжаренным беконом в яично-сливочном соусе с сыром Пармезан.

ккал: 857 300 г
бжу: 27/59/43 700 ₺



ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

ккал: 603 200/100 г
бжу: 12/36/55 800 ₺



**ПЕЛЬМЕНИ С ТРУБАЧОМ
И СОУСОМ ТОМ ЯМ**

ккал: 506 200/100 г
бжу: 23/25/45 1500 ₺

**ПЕЛЬМЕНИ С ГРЕБЕШКОМ
И СОУСОМ ТОМ ЯМ**

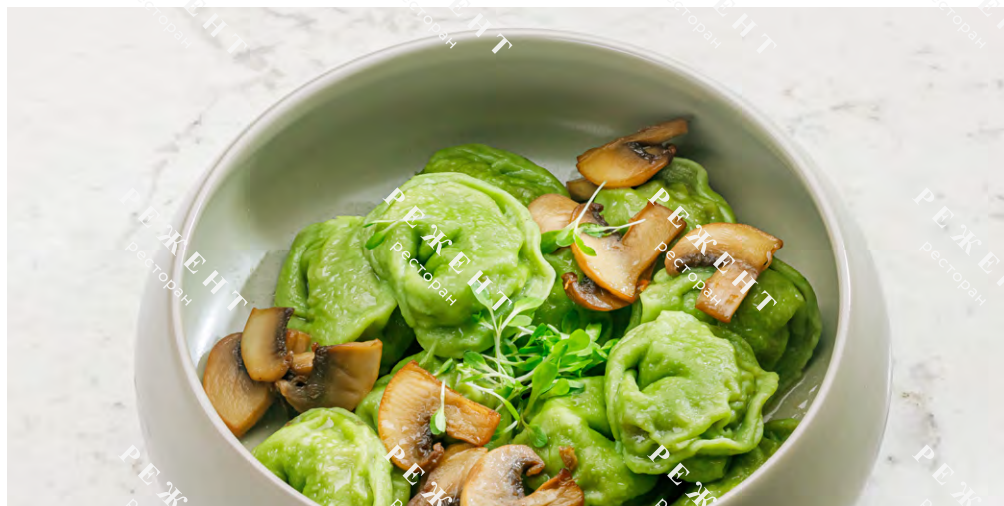
ккал: 503 200/100 г
бжу: 21/23/52 1500 ₺

**ПЕЛЬМЕНИ С КРАБАМИ
И СОУСОМ ТОМ ЯМ**

ккал: 644 200/100 г
бжу: 23/40/46 1500 ₺

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
ПЕЛЬМЕНИ
С ГОВЯДИНОЙ
И ПАПОРТНИКОМ**

ккал: 437 200/40 г
бжу: 11/21/48 850 ₺



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка с семечками,
булочка бородинская,
булочка луковая, чиабатта
классическая, домашнее
сливочное масло.

ккал: 1120 300 г
бжу: 25/50/140 450 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

СОУСЫ



ВНИМАНИЕ



в этом разделе
есть блюда с перцем
чили — чем больше
перчиков вы видите,
тем острее



ЦЕЗАРЬ

Соус из сливок, сыра Пармезан, филе анчоуса, растительного масла, свежего лимона, каперсов, яйца и чеснока.

ккал: 658 100 г
бжу: 5/56/3 200 ₺

ПЕСТО

Соус итальянской кухни на основе базилика и оливкового масла, блендированных с кедровым орехом.

ккал: 601 100 г
бжу: 3/32/1 280 ₺

ИМБИРНЫЙ

Пряный соус из корня имбиря, соевого соуса, специй и азиатских приправ.

ккал: 72 100 г
бжу: 5/1/13 150 ₺

ОРЕХОВЫЙ

Масло растительное, соевый соус, специи, кунжут, арахис.

ккал: 503 100 г
бжу: 3/51/9 300 ₺

СОЕВЫЙ СОУС бжу: 10/0/8 ккал: 74 100 г 100 ₺

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ бжу: 8/8/28 ккал: 423 50 г 100 ₺

если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо



ТАРТАР

Холодный соус на основе майонеза, сметаны, рубленой зелени укропа и маринованных огурцов.

ккал: 301
бжу: 3/31/3

100 г
200 ₺



ЦАЦИКИ

Холодный соус из сметаны, сыра Креметте и сыра Рикотта, зелени лука и укропа, чеснока и свежего острого перца чили.

ккал: 169
бжу: 5/20/3

100 г
220 ₺



АДЖИКА

Перетертые свежие томаты и сладкий перец с чесноком и специями.

ккал: 50
бжу: 2/2/7

100 г
200 ₺

САЦЕБЕЛИ

Томатный соус с репчатым луком, кинзой, чесноком, молотым красным перцем, кориандром, свежим перцем чили и коньяком.

ккал: 62 100 г
бжу: 3/1/14 200 ₺



ВИШНЕВЫЙ

Соус из ягод вишни, меда, зелени розмарина с соусом Демиглас.

ккал: 70 100 г
бжу: 1/1/16 180 ₺



БАЛЬЗАМИК

Выпаренный бальзамический уксус с сахаром.

ккал: 124 50 г
бжу: 1/0/30 250 ₺



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

БАНКЕТНЫЕ

БЛЮДА



ПАЛТУС В ШАРАБАНЕ

ккал: 1020 за 1 кг
сырого продукта
бжу: 189/30/0 6800 ₽

АУХА В ШАРАБАНЕ

ккал: 1170 за 1 кг
сырого продукта
бжу: 249/12/0 5500 ₽

ХАРИУС В ШАРАБАНЕ

ккал: 880 за 1 кг
сырого продукта
бжу: 175/20/0 5500 ₽

ЛЕНОК В ШАРАБАНЕ

ккал: 880 за 1 кг
сырого продукта
бжу: 163/20/0 5500 ₽

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Подается с креветками
и лимоном. Готовится
по предварительному заказу.

ккал: 1411 за 1 кг
бжу: 180/70/17 5000 ₽

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Шикарное банкетное блюдо.
Готовится по предварительному
заказу. Подается с соусом
Мартини (сливочный соус
с красной икрой).

ккал: 1933 за 1 кг
бжу: 196/113/30 7500 ₽

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

СТЕЙК РИБАЙ

Стейк Рибай из мраморной говядины готовится на углях в хоспере. Степень прожарки стейка на ваш выбор. К стейку вы можете дополнительно заказать гарнир и соус.

ккал: 192 за 100 г
сырого мяса
бжу: 20/13/0 1700 ₺

СТЕЙК ТРИ-ТИП

Маринованный говяжий стейк, приготовленный на углях. К стейку вы можете дополнительно заказать гарнир и соус.

ккал: 230 за 100 г
сырого мяса
бжу: 16/18/0 950 ₺



РОСТБИФ КЛАССИЧЕСКИЙ

Сочная говяжья вырезка, запеченная в ароматных специях. К ростбифу вы можете дополнительно заказать гарнир и соус.

ккал: 192 за 100 г
сырого мяса
бжу: 11/14/6 1500 ₺

ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО

СВИНАЯ РУЛЬКА, ТУШЕНАЯ В СПЕЦИЯХ

Тушеная свиная рулька. Готовится по предварительному заказу. Подается с соусом Кандян.

ккал: 3082 за 1 кг
бжу: 133/278/12 **3500 ₺**



ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ НОГА

Свиная нога, запеченная с ароматными специями. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 3559 за 1 кг
бжу: 347/189/12 **4500 ₺**



УТКА С ЯБЛОКАМИ

Утка, запеченная с яблоками, гречей и потрошками. Готовится по предварительному заказу.

ккал: 2658 за 1 кг
бжу: 104/218/69 **4000 ₺**



если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**ТВОЙ ОТЗЫВ
В САМОЕ
СЕРДЦЕ**



ЯНДЕКС



2GIS

ООО "Режент Сервис"
г. Хабаровск
Амурский бульвар, 43
Ресторан РЕЖЕНТ
56-20-70, 35-85-38, 602-642
+7 962 220-26-42 / WhatsApp /

www.regent-russia.com

LLC "Service Regent"
Khabarovsk
st. Amur Boulevard, 43
Restaurant REGENT
56-20-70, 35-85-38, 602-642
+7 962 220-26-42 / WhatsApp /



Генеральный директор:
Назаратий И.Е.



ЖДЕМ ТЕБЯ В ГОСТИ