

РЕЖЕНТ
кейтеринг

сапаре

КАНАПЕ

меню действует с 14.11.25



fish canape

КАНАПЕ С РЫБОЙ

КАНАПЕ С ФОРЕЛЬЮ НА ТОСТЕ

Слабосоленая форель на тосте
с мягким сыром и лимоном.

ккал: 45
бжу: 3/2/2

Trout canapé on toast

Slightly salted trout on toast
with cream cheese and lemon.

25 г
170 ₽





**КАНАПЕ
С БАЛЫКОМ НЕРКИ**

Нерка на тосте с мягким сыром и лимоном.

Red salmon balyk canapé

Red salmon on toast with cream cheese and lemon.

ккал: 53	25 г
бжу: 2/3/4	150 ₺



**КАНАПЕ
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

Икра лососевая на тосте с мягким сыром и зеленью.

Salmon caviar canapé

Salmon caviar on toast with cream cheese and herbs.

ккал: 98	25 г
бжу: 5/6/4	300 ₺

**КАНАПЕ С СЕЛЕДОЧКОЙ
НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ
С ГОРЧИЧКОЙ**

Herring canapé on black
bread with mustard

ккал: 77 25 г
бжу: 2/5/4 100 ₺



**КАНАПЕ
С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ**

Печень трески с зеленью
на черном хлебе.

Cod liver canapé

Cod liver with herbs
on black bread.

ккал: 43 25 г
бжу: 3/1/6 150 ₺



shrimp canape

КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ

КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ

Креветка на тосте с сырным
кремом и оливкой.

ккал: 74
бжу: 4/4/6

Shrimp canapé

Shrimp on toast with
cheese cream and olive.

33 г
180 ₽



meat canape

КАНАПЕ С МЯСОМ

КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Нежный куриный паштет
на белом тосте.

Chicken liver pâté canapé

Delicate chicken liver pâté
on white toast.

ккал: 77
бжу: 4/5/4

35 г
150 ₽



cheese canape

КАНАПЕ С СЫРОМ

КАНАПЕ С СЫРОМ

Ломтик сыра на белом тосте.

ккал: 101 38 г
бжу: 3/8/3 100 ₺

Cheese canapé

A slice of cheese on white toast.

КАНАПЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

Mozzarella and cherry tomatoes canapé

ккал: 52 35 г
бжу: 2/4/1 170 ₺





**КАНАПЕ
С МОЦАРЕЛЛОЙ
И РОСТБИФОМ**

**Mozzarella
and roast beef canapé**

ккал: 36 35 г
бжу: 4/2/1 250 ₺



**КАНАПЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ,
МАСЛИНАМИ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ**

**Mozzarella, black olives and
sun-dried tomatoes canapé**

ккал: 24 17 г
бжу: 1/2/1 160 ₺



КАНАПЕ ПО-ПРОВАНСКИ

Карбонад копченый
с ломтиком сыра,
маринованным огурчиком
и оливкой.

Canapé in Provençal

Smoked carbonade with a slice
of cheese, pickle and olive.

ккал: 45 15 г
бжу: 2/4/1 90 ₺



**КАНАПЕ
СЫР-ВИНОГРАД**

Cheese and grapes canapé

ккал: 82 25 г
бжу: 5/6/1 110 ₺

crackers

КРЕКЕРЫ

**КРЕКЕР С ЛОСОСЕМ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

ккал: 36
бжу: 3/1/0

Cracker with salmon
and cream cheese

17 г
130 ₺



ОВОЩНОЕ КАНАПЕ

ккал: 6

бжу: 0,5/0/1

30 г

80 ₺

vegetable canape

КАНАПЕ С ОВОЩАМИ



ГРЕЧЕСКОЕ КАНАПЕ

Greek canapé

ккал: 33

бжу: 1/2/1

35 г

90 ₺



РЕЖЕНТ
кейтеринг

rolls

РУЛЕТКИ



fish rolls

РУЛЕТКИ С РЫБОЙ

РУЛЕТКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Рулетики с семгой слабой соли и сливочным сыром с зеленью в пшеничной тортилье.

ккал: 600
бжу: 41/25/50

Atlantic salmon rolls in tortilla with cream cheese

Slightly salted Atlantic salmon rolls with cream cheese and herbs in wheat tortilla.

220 г | 10 штук
1400 ₽



crab rolls

РУЛЕТКИ С КРАБОМ

РУЛЕТКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ С КРАБОВОЙ НАЧИНКОЙ

Рулетики из крабовых палочек с куриным яйцом, кукурузой и домашним майонезом в пшеничной тортилье.

ккал: 887
бжу: 29/58/60

Crab-filled rolls in tortilla

Crab sticks with hen's egg, corn and home-made mayonnaise rolls in wheat tortilla.

280 г | 10 штук
650 ₽



meat rolls

РУЛЕТКИ С МЯСОМ

РУЛЕТКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ С КОЛБАСКАМИ, КИМЧИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Рулетики с копчеными колбасками, кимчи и сливочным сыром в пшеничной тортилье.

ккал: 552
бжу: 29/51/58

Sausages, kimchi and cream cheese rolls in tortilla

Smoked sausages, kimchi and cream cheese rolls in wheat tortilla.

260 г | 10 штук
850 ₽





**РУЛЕТИК ИЗ ЦУКИНИ
С СЫРОМ**

Обжаренный цукини
с начинкой из мягкого сыра.

ккал: 30 30 г
бжу: 1/5/1 90 ₽

**cheese
rolls**

РУЛЕТКИ С СЫРОМ

Zucchini and cheese roll

Fried zucchini with cream
cheese filling.



**РУЛЕТКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ
С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ**

Ломтики ветчины с сыром
и домашним майонезом
в пшеничной тортилье.

Cheese and ham rolls in tortilla

Ham and cheese slices with home-
made mayonnaise in wheat tortilla.

ккал: 942 240 г | 10 штук
бжу: 42/63/50 700 ₽

vegetables rolls

РУЛЕТКИ С ОВОЩАМИ

РУЛЕТИК ИЗ БАКЛАЖАНА С ОСТРОЙ МОРКОВЬЮ

Обжаренный баклажан
с морковью по-корейски.

ккал: 49
бжу: 1/4/2

Eggplant roll with spicy carrots

Fried eggplant
with carrots in Korean.

35 г
90 ₽



**РУЛЕТИК ИЗ БАКЛАЖАНА
С НАЧИНКОЙ
ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА**

Обжаренный баклажан
с дробленным орехом
со сметаной и хмели-сунели.

**Eggplant roll
with walnut filling**

Fried eggplant with crushed
walnuts, sour cream
and hops-suneli.

ккал: 49 30 г
бжу: 1/4/1 90 ₺



**РУЛЕТИК ИЗ ЦУКИНИ
С КРЕВЕТКОЙ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

Обжаренный цуккини
с мягким сыром и креветкой.

**Zucchini, shrimp
and cream cheese roll**

Fried zucchini with shrimp
and cream cheese.

ккал: 89 40 г
бжу: 3/8/1 180 ₺



РЕЖЕНТ
кейтеринг

cold starters

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



fish starters

ЗАКУСКА С РЫБОЙ

ЛОМТИКТУНЦА
В КУНЖУТЕ
С ВЯЛЕНЫМ ТОМАТОМ

ккал: 88
бжу: 6/7/1

Tuna slice in sesame
seeds with sun-dried
tomato

30 г
290 ₺





**ПРОФИТРОЛЬ
С РИЙЕТОМ ИЗ ЛОСОСЯ**

Salmon rillettes profiterole

ккал: 71	26 г
бжу: 4/5/2	90 ₽



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛОСОСЯ

Jellied salmon

ккал: 45	75 г
бжу: 7/2/1	250 ₽



**ТЕРРИН ИЗ ФОРЕЛИ
С МЯГКИМ СЫРОМ**

**Trout terrine
with cream cheese**

ккал: 38	25 г
бжу: 4/2/1	220 ₽



**МУСС ИЗ ЛОСОСЯ
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

**Salmon mousse
with salmon caviar**

ккал: 84
бжу: 6/8/1

35 г
250 ₺



**НЕСЛАДКИЙ
КАПКЕЙК С ЛОСОСЕМ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ
НА ТВОРОЖНОМ СЫРЕ**

**Unsweetened cupcake
with salmon and sun-dried
tomatoes on cream cheese**

ккал: 166
бжу: 7/11/9

65 г
240 ₺



КАННОЛИ С ЛОСОСЕМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ ТОБИКО

Хрустящий рулетик с начинкой из слабосоленой нерки и творожного сыра с черной икрой тобико.

Salmon and black tobiko caviar cannoli

Roll with slightly salted red salmon and cream cheese with black Tobiko caviar.

ккал: 53 35 г
бжу: 3/2/5 330 ₽



ЭКЛЕР ПРЕМИУМ С ИКРОЙ ЛОСОСЯ

Эклер с начинкой из творожного сыра с икрой лосося.

Premium eclair with salmon caviar

Eclair with cream cheese and salmon caviar filling.

ккал: 109 45 г
бжу: 5/8/4 550 ₽



ЭКЛЕР ПРЕМИУМ С ИКРОЙ ЩУКИ

Эклер с начинкой из творожного сыра и щучьей икрой со сливками.

Premium eclair with pike caviar

Eclair with cream cheese and pike caviar filling with cream.

ккал: 94 45 г
бжу: 2/7/4 330 ₽



ЭКЛЕР ПРЕМИУМ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ

Эклер с начинкой из творожного сыра с лососем слабой соли.

Premium eclair with slightly salted salmon

Eclair with cream cheese and slightly salted salmon filling.

ккал: 90 45 г
бжу: 4/6/4 300 ₽

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЩУКИ

Jellied pike

ккал: 79 75 г
бжу: 6/5/2 200 ₽



ШПИНАТНЫЙ РОЛЛ С ФОРЕЛЬЮ

Spinach roll with trout

ккал: 40 20 г
бжу: 1/2/3 200 ₽



seafood starters

ЗАКУСКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

ЗАЛИВНОЕ
ИЗ КРАБА

Jellied crab

ккал: 37
бжу: 6/1/1

75 г
380 ₺





**ЗАЛИВНОЕ
ИЗ КАЛЬМАРА**

Jellied squid

ккал: 39
бжу: 7/1/1

75 г
250 ₺



**ЗАЛИВНОЕ ИЗ КРЕВЕТОК
СЛАЙМОМ И ЧЕРРИ**

**Jellied shrimps with lime
and cherry tomatoes**

ккал: 37
бжу: 7/1/1

75 г
250 ₺



КАННОЛИ С ГРЕБЕШКОМ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Хрустящий рулетик
с начинкой из гребешка
с икрой щуки.

Scallop and pike caviar cannoli

Crispy roll with scallop
and pike caviar filling.

ккал: 70 40 г
бжу: 7/2/5 **430 ₺**



КРЕВЕТКА ТЕМПУРА В СЫРНОМ СОУСЕ

Shrimp tempura with cheese sauce

ккал: 137 30 г
бжу: 4/10/7 **210 ₺**



КРЕВЕТКА ВАСАБИ

Креветка темпура
в соусе васаби с домашним
майонезом и сгущенным
молоком.

Wasabi shrimp

Shrimp tempura in Wasabi sauce
with home-made mayonnaise
and condensed milk.

ккал: 60 25 г
бжу: 2/4/3 **200 ₺**

meat starters

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ ПЛАТО

Ассорти из говяжьего языка, куриного рулета, буженины, свиной шеи, пастромы, карбонада и сырокопченой колбасы. Подается с горчицей.

ккал: 1845
бжу: 107/151/14

Meat plateau (meat delicacies cold cuts)

Beef tongue, chicken roulade, cold boiled pork, pork neck, pastrami, carbonade and smoked sausage. Served with mustard.

560 | 60 г
2800 ₺





**ЛОМТИК УТКИ
С МЕДОВОЙ ТЫКВОЙ**

**Duck meat slice
with honey pumpkin**

ккал: 108 23 г
бжу: 3/7/8 200 ₺



**ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРИЦЫ
С МОРКОВЬЮ И ЯГОДАМИ
БРУСНИКИ**

**Jellied chicken with carrot
and lingonberries**

ккал: 43 75 г
бжу: 8/1/1 220 ₺



**МУСС
ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ**

Chicken breast mousse

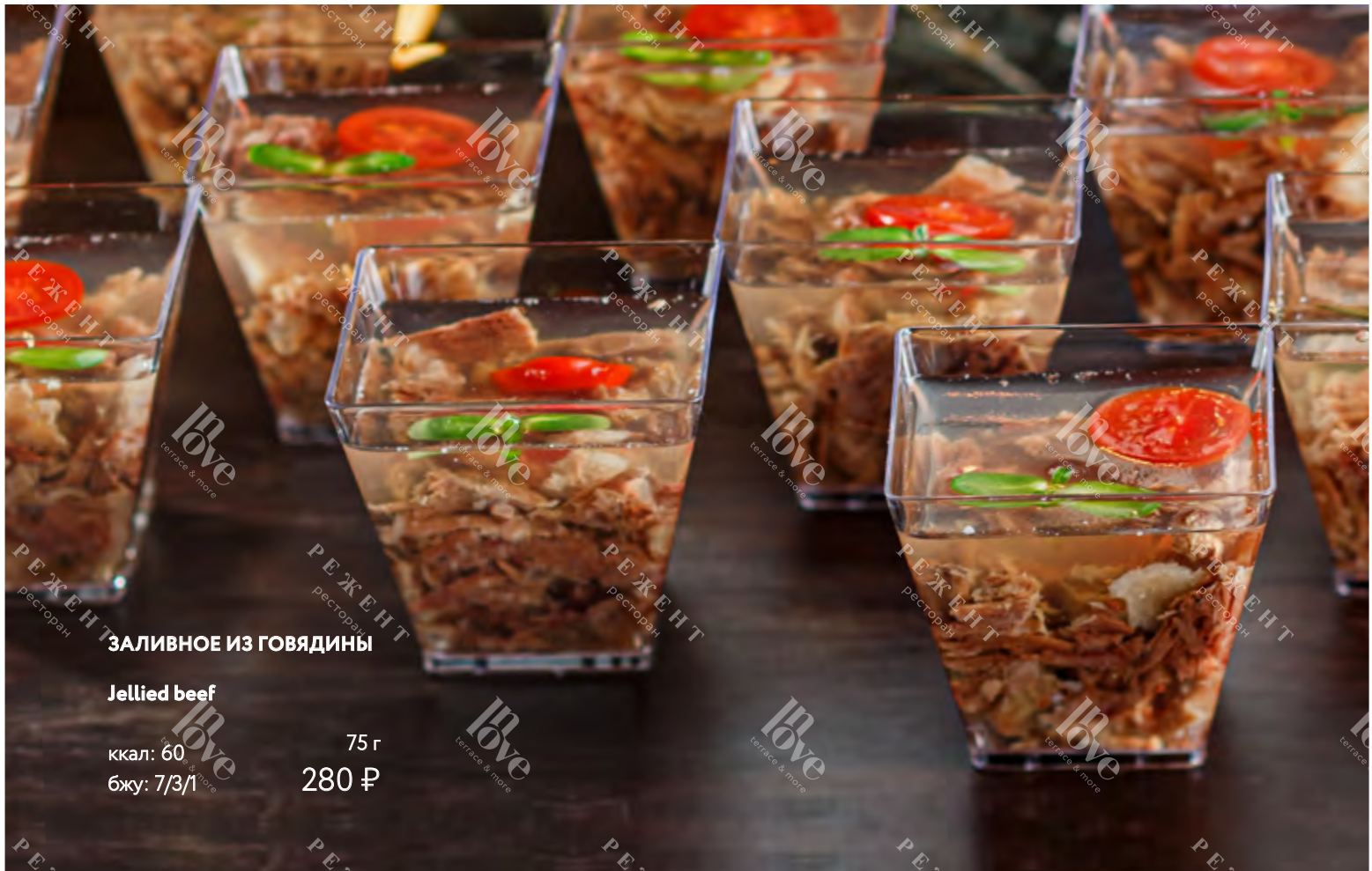
ккал: 188 85 г
бжу: 14/10/8 220 ₺



**ПРОФИТРОЛЬ
С ПАШТЕТОМ
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

Chicken pâté profiterole

ккал: 44 15 г
бжу: 2/3/2 90 ₺



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Jellied beef

ккал: 60
бжу: 7/3/1

75 г
280 ₺



ПАШТЕТ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Venison pâté

ккал: 107
бжу: 4/7/6

25 г
140 ₺



**НЕСЛАДКИЙ КАПКЕЙК
С ВЕТЧИНОЙ
И МАРИНАДАМИ
НА ТВОРОЖНОМ СЫРЕ**

Unsweetened cupcake
with ham and pickles
on cream cheese

ккал: 130 60 г
бжу: 4/9/7 170 ₽



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

Jellied tongue

ккал: 85 75 г
бжу: 1/5/1 280 ₽



**НЕСЛАДКИЙ КАПКЕЙК
С КОЛБАСКАМИ
НА ТВОРОЖНОМ СЫРЕ**

Unsweetened cupcake
with sausages on cream cheese

ккал: 130 60 г
бжу: 4/9/7 170 ₽



**ПАРМА СО СЛИВОЧНЫМ
СЫРОМ НА ЖАРЕНОМ
ЦУКИНИ**

Parma ham with cream
cheese on fried zucchini

ккал: 47
бжу: 2/4/1

36 г
230 ₺



**РОСТБИФ
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ**

**Roast beef
with baby potatoes**

ккал: 25 38 г
бжу: 3/1/2 190 ₺



**ЭКЛЕР ПРЕМИУМ
С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ
ЦЫПЛЕНКА**

Эклер с начинкой из творожного сыра и паштета из печени цыпленка.

**Premium eclair
with chicken liver pâté**

Eclair with cream cheese and chicken liver pâté filling.

ккал: 30 35 г
бжу: 2/2/0 280 ₺



cheese starters

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

**ШАРИК
ИЗ МЯГКОГО СЫРА
РИКОТТА С ЗЕЛЕНЬЮ**

ккал: 49
бжу: 1/4/1

Soft Ricotta cheese
and herbs ball

25 г
140 ₺





**СЫР БРИ С КЛУБНИКОЙ
И МЕДОМ**

**Brie cheese with
strawberries and honey**

ккал: 103
бжу: 3/6/8

35 г
230 ₺



**ШАРИК ИЗ МЯГКОГО СЫРА
РИКОТТА С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ И КЛУБНИЧНЫМ
СОУСОМ**

**Soft ricotta cheese ball with
walnuts and strawberry sauce**

ккал: 93
бжу: 2/7/4

30 г
140 ₺

vegetables starters

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ
С СОУСОМ ТАРТАР

ккал: 70
бжу: 1/6/2

Vegetable crudités
with Tartare sauce

65 г
150 ₽





**ЭКЛЕР ПРЕМИУМ
С ГРИБНОЙ ИКРОЙ**

Эклер с начинкой
из творожного сыра
с грибной икрой.

ккал: 104 45 г
бжу: 3/7/5 200 ₺

mushroom starters

ЗАКУСКИ С СЫРОМ

**Premium eclair
with mushroom paste**

Eclair with mushroom paste
and cream cheese filling.

**ПРОФИТРОЛЬ
С ГРИБАМИ
И СЫРНЫМ СОУСОМ**

**Mushroom profiterole
with cheese sauce**

ккал: 60 15 г
бжу: 1/5/2 90 ₺



РЕЖЕНТ
кейтеринг

salads

САЛАТЫ



fish salads

САЛАТЫ С РЫБОЙ

САЛАТ С УГРЕМ

Микс салат с ломтиком копченого угря, долькой апельсина и цитрусовой заправкой.

ккал: 33
бжу: 2/1/4

30 г
280 ₺

Eel salad

Mixed salad with smoked eel and orange slices and citrus dressing.

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

Отварные морковь, картофель, соленый огурчик, яйцо, сладкая кукуруза и крабовые палочки с домашним майонезом.

Olivier salad with crab sticks

Boiled carrots and potatoes, pickles, egg, corn, crab sticks and home-made mayonnaise.

ккал: 100
бжу: 4/8/2

50 г
150 ₺



meat salads

САЛАТЫ С МЯСОМ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Классический салат Цезарь.
Подается в сырной корзинке.

ккал: 93
бжу: 6/7/1

Caesar salad with chicken breast

Classic Caesar salad, served
in cheese container.

33 г
150 ₽



**САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С МЕДОВО-ЛИМОННЫМ
СОУСОМ**

Салат из свежего огурца, листьев романо с томатами черри и сочной говядиной в медово лимонном соусе.

Beef salad with honey lemon sauce

Salad with fresh cucumber, romaine leaves, with cherry tomatoes and juicy beef in honey lemon sauce.

ккал: 107

60 г

бжу: 5/5/10

300 ₺



**СЛАЙСЫ ПРЯНОГО
РОСТБИФА С ТОМАТАМИ,
РУККОЛОЙ И БАЛЬЗАМИКОМ**

**Spicy roast beef slices
with tomatoes, rocket
and balsamic vinegar**

ккал: 47

40 г

бжу: 6/1/1

350 ₺



САЛАТ ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ

Отварные морковь, картофель, соленый огурчик, яйцо, зеленый горошек с колбаской и домашним майонезом.

Olivier with sausages

Boiled carrots and potatoes, pickles, egg, green peas with sausages and home-made mayonnaise.

ккал: 84

50 г

бжу: 4/6/2

150 ₺



vegetable salads

САЛАТЫ С ОВОЩАМИ

ЛОМТИКИ ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛЫ С МЯГКИМ
СЫРОМ, РУККОЛОЙ
И СОУСОМ ПЕСТО

ккал: 81
бжу: 3/6/3

55 г
150 ₺

Roast beetroot with cream
cheese, rocket salad
and pesto sauce

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Овощной салат из сладкого перца, томатов черри, свежего огурца, листьев романо с оливками, сыром фета и оливковым маслом.

Greek salad

Vegetable salad with bell pepper, cherry tomatoes, fresh cucumber, romaine leaves with olives, Feta cheese and olive oil.

ккал: 80
бжу: 2/7/2

55 г
180 ₺



САЛАТ ВИНЕГРЕТ

Отварной картофель, отварная свёкла, морковь, маринованный огурчик и зеленый горошек с репчатым луком, маслом и специями.

Vinaigrette salad

Boiled potatoes, boiled beetroot, carrots, pickles, green peas with onion, oil and spices.

ккал: 23 50 г
бжу: 1/0/4 150 ₺



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Соленые стрелки чеснока, помидорки ворчестер, огурчики маринованные, маринованные грибочки и патиссоны.

Home-made pickles

Pickled garlic arrows, Worcestershire tomatoes, pickled mushrooms and squash.

ккал: 22 60 г
бжу: 0/2/1 180 ₺



РЕЖЕНТ
кейтеринг

sandwiches.
bruschettas.
tapas

СЭНДВИЧИ. БРУСКЕТТЫ.
ТАПАСЫ.



mini sandwiches

МИНИ СЭНДВИЧИ

МИНИ-СЭНДВИЧ
С ФОРЕЛЬЮ

ккал: 107
бжу: 6/4/10

Mini salmon
sandwich

30 г
150 ₽





**МИНИ-СЭНДВИЧ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**

Mini ham and cheese
sandwich

ккал: 91 35 г
бжу: 4/5/6 80 ₽



**МИНИ-СЭНДВИЧ
С ГРУШЕЙ И БЕКОНОМ**

Mini pear and bacon sandwich

ккал: 80 33 г
бжу: 2/4/8 90 ₽



**МИНИ-СЭНДВИЧ
С СЫРОМ И ТОМАТАМИ**

Mini cheese and tomatoes
sandwich

ккал: 99 33 г
бжу: 4/5/8 80 ₽

bruschettas

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Лосось слабой соли с яйцом перепелки и зеленью на хрустящем багете.

ккал: 117
бжу: 6/4/2

50 г

300 ₺

Salmon bruschetta

Slightly salted salmon with quail egg and herbs on crispy baguette.

БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ

Ломтики консервированного тунца с яйцом перепелки на хрустящем багете.

Tuna bruschetta

Canned tuna slices with quail egg on crispy baguette.

ккал: 82
бжу: 6/2/10

50 г

280 ₺





БРУСКЕТТА С КУРИЦЕЙ

Куриная грудка с листьями романо и соусом Цезарь с пармезаном на хрустящем багете.

Chicken bruschetta

Chicken breast with romaine leaves and Caesar sauce with Parmesan cheese on crispy baguette.

ккал: 120
бжу: 6/5/10

50 г
250 ₺



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

Ростбиф с рукколой на хрустящем багете.

Roast beef bruschetta

Roast beef with rocket on crispy baguette.

ккал: 85
бжу: 6/1/12

50 г
350 ₺



БРУСКЕТТА С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ И ТАПЕНАДОЙ ИЗ МАСЛИН

Ломтик пармского окорока с густым соусом из маслин на хрустящем багете.

Parma ham and black olives tapenade bruschetta

Parma ham slice with thick black olives sauce on crispy baguette.

ккал: 120
бжу: 3/6/12

50 г
220 ₺

tapas

ТАПАС

ТАПАС С ПОДКОПЧЕННОЙ НЕРКОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Ломтик нерки слабой соли с творожным сыром на хрустящем багете.

ккал: 110
бжу: 5/4/12

Smoked red salmon and cream cheese tapas

Slightly salted red salmon slice with cream cheese on crispy baguette.

45 г
180 ₺



**ТАПАС С ГРУШЕЙ
СОВИЬОН**

Пряная груша с грецким орехом и сыром с благородной плесенью на хрустящем багете.

ккал: 180
бжу: 5/9/18

45 г
180 ₺

Pear Sauvignon ham tapas
Spicy pear with walnuts and cheese with noble mould on crispy baguette.



**ТАПАС С ПЕЧЕНЫМИ
ОВОЩАМИ, МЯГКИМ
СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО**

Печеные овощи с соусом песто на хрустящем багете.

**Roast vegetables, cream
cheese and pesto sauce tapas**

Roast vegetables with pesto sauce on crispy baguette.

ккал: 95
бжу: 2/3/14

45 г
150 ₺



РЕЖЕНТ

кейтеринг

tacos. nachos.
spring rolls

ТАКО. НАЧОС. СПРИНГ РОЛЛЫ



tacos

ТАКО

ТАКО С ЛОСОСЕМ

минимальный заказ 10 штук

Хрустящий чипс с начинкой
из лосося со сливочным сыром.

ккал: 30
бжу: 3/1/1

Salmon taco

Crispy chip with salmon
and cream cheese filling.

20 г
200 ₺





**ТАКО С КРАБОМ
И ГУАКАМОЛЕ**

минимальный заказ 10 штук

Хрустящий чипс с начинкой из краба и гуакамолле.

Crab and guacamole taco

Crispy chip with crab and guacamole filling.

ккал: 21
бжу: 2/1/1

20 г
350 ₽



**ТАКО С КРЕВЕТКОЙ
И ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ**

минимальный заказ 10 штук

Хрустящий чипс с начинкой из креветок и соусом Песто из кинзы.

**Shrimp and cilantro
pesto taco**

Crispy chip with shrimp and cilantro Pesto sauce feeling.

ккал: 31
бжу: 3/2/1

20 г
200 ₽



ТАКО С ГОВЯДИНОЙ

минимальный заказ 10 штук

Хрустящий чипс с начинкой из говядины с кинзой и соусом Унаги.

Beef taco

Crispy chip with beef and cilantro feeling and Unagi sauce.

ккал: 38
бжу: 2/3/1

20 г
180 ₽



НАЧОС С КУРИЦЕЙ

Хрустящий пшеничный чипс с курицей, сыром и специями.

ккал: 79

бжу: 5/5/2

15 г

80 ₺

Chicken nachos

Crispy wheat chip with chicken, cheese and spices.

nachos

НАЧОС



НАЧОС С ФАСОЛЬЮ И СЫРОМ

Хрустящий пшеничный чипс с фасолью, сыром и специями.

Kidney beans and cheese nachos

Crispy wheat chip with kidney beans, cheese and spices.

ккал: 48

бжу: 2/1/5

15 г

80 ₺



НАЧОС С ГРИБАМИ

Хрустящий пшеничный чипс с грибами, сыром и специями.

Mushroom nachos

Crispy wheat chip with mushrooms, cheese and spices.

ккал: 82 15 г
бжу: 2/7/2 80 ₺



ФАЛАФЕЛЬ С ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ

Шарик из гороха нут с соусом песто из кинзы.

Falafel with cilantro pesto

Chickpea ball with cilantro pesto sauce.

ккал: 43 25 г
бжу: 0/4/1 70 ₺

spring roll

СПРИНГ РОЛЛЫ

СПРИНГ РОЛЛ С КРАБАМИ

Хрустящий рулетик, жаренный во фритюре, с начинкой из краба и сливочного сыра.

ккал: 79
бжу: 4/3/7

Crab spring roll

Deep fried crispy roll with crab and cream cheese filling.

30 г
300 ₽



**СПРИНГ РОЛЛ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**

Хрустящий рулетик, жаренный во фритюре, с начинкой из ветчины и мягкого сыра.

Ham and cheese spring roll

Deep fried crispy roll with ham and cream cheese filling.

ккал: 114

35 г

бжу: 4/6/9

160 ₺



СПРИНГ РОЛЛ С ОВОЩАМИ

Хрустящий рулетик, жаренный во фритюре, с начинкой из лука, моркови и сладкого перца.

Vegetables spring roll

Deep fried crispy roll with onion, carrot and bell pepper filling.

ккал: 97

45 г

бжу: 1/7/6

140 ₺



**СПРИНГ РОЛЛ С КАРТОФЕЛЕМ,
СЫРОМ И ГРИБАМИ**

Хрустящий рулетик, жаренный во фритюре, с начинкой из картофеля с мягким сыром и грибами.

**Potatoes, cheese
and mushrooms spring roll**

Deep fried crispy roll with potatoes, cream cheese and mushrooms filling.

ккал: 97

45 г

бжу: 1/6/7

160 ₺



РЕЖЕНТ
кейтеринг

crepe rolls with stuffing

БЛИНЫ И РУЛЕТКИ
С НАЧИНКОЙ



crepe roll

БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ

**БЛИНЧИК СВЕКОЛЬНЫЙ
С САЛАТОМ ИЗ СЕЛЬДИ**

ккал: 69
бжу: 2/3/7

**Beetroot crepe
with herring salad**

37 г
150 Р





**БЛИННЫЙ РУЛТИК
С НЕРКОЙ**

Crepes roll with red salmon

ккал: 125 40 г
бжу: 5/7/10 200 ₽



**БЛИНЧИК ТЫКВЕННЫЙ
С САЛАТОМ ИЗ КРАБА**

Pumpkin crepe
with crab salad

ккал: 119 37 г
бжу: 4/6/11 250 ₽



**БЛИННЫЙ РУЛТИК
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

Crepes roll with salmon caviar

ккал: 161 40 г
бжу: 8/10/10 350 ₽



**БЛИНЧИК С МЯСОМ
И РИСОМ**

Crepes with meat
and rice filling

ккал: 154 50 г
бжу: 5/8/15 100 ₽

**БЛИНЧИК ШПИНАТНЫЙ
С НЕЖНЫМ ПАШТЕТОМ
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

**Spinach crepe with delicate
chicken liver pâté**

ккал: 162 37 г
бжу: 5/10/11 200 ₺



**БЛИНЧИК С ВЕТЧИНОЙ
И СЫРОМ**

Crepe with ham and cheese

ккал: 129 50 г
бжу: 6/6/12 100 ₺



**БЛИНЧИК
С ТВОРОГОМ**

Crepe with cottage cheese

ккал: 146 50 г
бжу: 6/6/15 100 ₺



РЕЖЕНТ
кейтеринг

tartlets

ТАРТАЛЕТКИ



**ТАРТАЛЕТКА С ПЕЧЕНЬЮ
ТРЕСКИ, ЯБЛОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

**Tartlet with cod liver, apple
and herbs**

ккал: 66
бжу: 0.5/0.5/2

25 г
210 ₺

fish tartlets

ТАРТАЛЕТКИ С РЫБОЙ



**ТАРТАЛЕТКА
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

Tartlet with salmon caviar

ккал: 39
бжу: 4/3/4

20 г
260 ₺



chicken tartlets

ТАРТАЛЕТКИ С КУРИЦЕЙ

ТАРТАЛЕТКА С КУРИНЫМ
ФИЛЕ, СЕЛЬДЕРЕЕМ
И МАСЛИНАМИ

ккал: 50
бжу: 2/4/1

Tartlet with chicken breast,
celery and black olives

23 г
130 ₽



meat tartlets

ТАРТАЛЕТКИ С МЯСОМ

ТАРТАЛЕТКА
С РОСТБИФОМ

ккал: 47
бжу: 3/2/2

Tartlet
with roast beef

25 г
260 ₽





**ТАРТАЛЕТКА
С БУЖЕНИНОЙ
И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ**

**Tartlet with boiled pork
and fresh cucumber**

ккал: 136	35 г
бжу: 3/6/2	150 ₺



**ТАРТАЛЕТКА,
ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ
И КОПЧЕНОСТЯМИ**

**Baked tartlet with cheese
and smoked meats**

ккал: 198	50 г
бжу: 6/16/6	210 ₺



ТАРТАЛЕТКА С ОЛИВЬЕ

Tartlet with olivier

ккал: 44

бжу: 4/7/3

25 г

110 ₺

**vegetable
tartlets**

ТАРТАЛЕТКИ С ОВОЩАМИ

**ТАРТАЛЕТКА
С ВИНЕГРЕТОМ**

Tartlet with vinaigrette

ккал: 20

бжу: 1/1/4

30 г

110 ₺



**ТАРТАЛЕТКА КАПРЕЗЕ
(СЛИВОЧНЫЙ СЫР,
ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА
И СОУС ПЕСТО)**

Tartlet caprese

(cream cheese, tomatoes,
mozzarella and pesto sauce)

ккал: 112

бжу: 2/4/2

25 г

150 ₺





РЕЖЕНТ
кейтеринг

hot appetizers

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

cutlet

КОТЛЕТКИ

КОТЛЕТКА
ИЗ СУДАКА

Zander cutlet

ккал: 195
бжу: 2/13/4

60 г
220 ₺





КОТЛЕТКА ИЗ ЩУКИ

Pike cutlet

ккал: 192 60 г
бжу: 7/16/4 220 ₺



КОТЛЕТКА ИЗ КУРИЦЫ

Chicken cutlet

ккал: 318 70 г
бжу: 19/24/6 220 ₺



КОТЛЕТКА МЯСНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Ароматная котлетка
из свинины и говядины.

Home-cooked cutlet

Aromatic pork and beef cutlet.

ккал: 215 50 г
бжу: 7/18/6 220 ₺



kebab

КЕБАБ, ШАШЛЫЧКИ

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Chicken kebab
with Satsebeli sauce

ккал: 194 50/20 г
бжу: 10/15/4 260 ₽

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Lamb kebab
with Satsebeli sauce

ккал: 206 50/20 г
бжу: 8/17/2 300 ₽

КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Beef kebab
with Satsebeli sauce

ккал: 205 50/20 г
бжу: 15/14/4 300 ₽

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Pork kebab
with Satsebeli sauce

ккал: 268 50/20 г
бжу: 6/25/4 260 ₽



ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ

Ломтики лосося,
жаренные на гриле.

Salmon sashlik

Grilled salmon slices.

ккал: 50 40 г
бжу: 7/2/0 480 ₽



ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТОК

Креветки, жаренные на гриле.

Shrimp sashlik

Grilled shrimps.

ккал: 130 40 г
бжу: 10/9/0 370 ₽



ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИЦЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Филе курочки, обжаренное
в соусе Терияки.

Chicken shashlik in teriyaki sauce

Chicken breast fried
in Teriyaki sauce.

ккал: 178 40 г
бжу: 12/12/4 200 ₽



ЛОМТИК КУРОЧКИ ПО-КОРЕЙСКИ

Сочная курочка, томленная
в корейских специях.

Chicken slice in Korean

Juicy chicken stewed
in korean spices.

ккал: 217 50/10 г
бжу: 15/15/4 200 ₽

**МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК
В БЕКОНЕ**

Deep-sea scallop in bacon

ккал: 40 25 г
бжу: 4/2/1 330 ₺



**ТОМАТЫ В БЕКОНЕ
НА ШПАЖКЕ**

Томаты черри в беконе,
обжаренные на гриле.

Tomatoes in bacon on skewers

Grilled cherry tomatoes
in bacon.

ккал: 90 50 г
бжу: 4/7/2 200 ₺



ШАШЛЫЧОК ИЗ ОВОЩЕЙ

Кусочки овощей, жаренные
на гриле.

Vegetable shashlik

Grilled vegetable slices.

ккал: 115 85 г
бжу: 1/10/5 180 ₺



**ШАМПИньОНЫ В БЕКОНЕ
НА ШПАЖКЕ**

Свежие шампиньоны в беконе,
обжаренные на гриле.

Champignons in bacon
on skewers

Grilled fresh champignons
in bacon.

ккал: 117 50 г
бжу: 5/10/1 190 ₺



**РЫБНЫЙ ШАРИК
ВО ФРИТЮРЕ
С СОУСОМ ТАРТАР**

Deep fried fish ball
with Tartare sauce

ккал: 24 35 г
бжу: 1/1/2 150 ₺



ЛАНДОРИК ИЗ КЕТЫ

Рубленая котлетка из кеты.
Подается с соусом Цацики.

Chum salmon rissole

Chum salmon rissole, served
with Tzatziki sauce.

ккал: 240 45 г
бжу: 8/21/4 200 ₺



crab hot appetizers

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ КРАБА

КРАБОВЫЙ ШАРИК
ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ
ТАРТАР

ккал: 30
бжу: 0/3/0

Deep fried crab ball
with Tartare sauce

30/10 г
200 ₺



**СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ**

**Chicken thigh steak
with potato wedges**

ккал: 983

бжу: 52/71/32

240/230 г

950 ₺

chicken hot appetizers

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ КУРИЦЫ

**КУРИНЫЙ ШАРИК
ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ
СЛАДКИЙ ЧИЛИ**

**Deep fried chicken ball
with sweet chili sauce**

ккал: 200

бжу: 9/15/5

35/25 г

150 ₺



meat hot appetizers

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

МЯСНОЙ РУЛЕТ С СЫРОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Мясной рулет из свинины
и говядины, запеченный
с сыром и сладким перцем.

ккал: 150
бжу: 8/12/2

50 г
200 ₺

Meatloaf with cheese and pepper

Pork and beef meatloaf baked
with cheese and bell pepper

ОЛАДУШЕК ИЗ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАНОЙ

Liver fritter with sour cream

ккал: 190
бжу: 6/17/2

40 г
150 ₺



**МЯСНОЙ ШАРИК
ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ
СЛАДКИЙ ЧИЛИ**

**Deep fried meat ball
with sweet chili sauce**

ккал: 200 30/10 г
бжу: 6/17/5 200 ₽



**СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ
НА УГЛЯХ**

Pork steak on the coals

ккал: 2313 350/120/100 г
бжу: 70/215/22 2200 ₽



**ШАМПИньОН, ЗАПЕЧЕНный
С ЯЙЦОМ ПЕРЕПЕЛКИ**

**Roast champignon
with quail egg**

ккал: 35
бжу: 4/2/1

40 г
170 ₺

mushroom hot appetizers

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ

**ШАМПИньОН,
ЗАПЕЧЕНный С ТЫКВОЙ
И КЕДРОВЫМИ
ОРЕШКАМИ**

**Roast champignon
with pumpkin and pine nuts**

ккал: 19
бжу: 2/1/1

40 г
150 ₺



ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Roast vegetables

ккал: 507

бжу: 3/45/21

270 г

450 ₺

vegetable hot appetizers

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С РОЗМАРИНОМ**

Potato wedges with rosemary

ккал: 322

бжу: 4/21/28

150 г

300 ₺



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ ШАРИК
ВО ФРИТЮРЕ**

Deep fried potato ball

ккал: 200

бжу: 6/16/8

33 г

120 ₺





РЕЖЕНТ
кейтеринг

set in a cup

СЕТЫ В СТАКАНЕ

СЕТ В СТАКАНЕ 1

Шпажка с фруктами, колбасой
и сыром с крекерами

Set in a cup 1

Fruit, sausage and cheese
with crackers.

ккал: 248 110 г
бжу: 10/15/16 360 ₽



СЕТ В СТАКАНЕ 2

Орешки со сгущенным
молоком.

Set in a cup 2

Nuts with condensed milk.

ккал: 737 200 г
бжу: 14/22/119 300 ₽



СЕТ В СТАКАНЕ 3

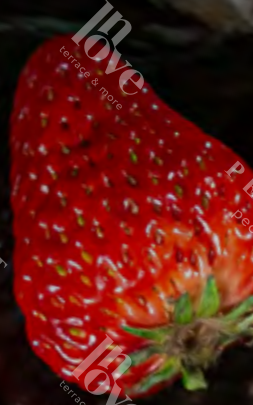
Ассорти песочного печенья
с гриссини и безе.

Set in a cup 3

Shortcrust pastry with breadstick
and meringue.

ккал: 446 120 г
бжу: 11/18/58 250 ₽





РЕЖЕНТ
кейтеринг

desserts

ДЕСЕРТЫ





ВАНИЛЬНОЕ ОБЛАКО

Нежный фруктовый мусс с нотками ванили.

ккал: 103
бжу: 1/7/11

30 г
120 ₺

Vanilla cloud

Delicate fruit mousse with hints of vanilla.



СНИКЕРС

Арахисовая карамель с нежным молочным муссом и печеньем.

Snickers

Peanut caramel with milk mousse and biscuits.

ккал: 139
бжу: 2/8/14

45 г
170 ₺



ДЕСЕРТ МАНГО

Манговый мусс
с тропическим конфи.

ккал: 90
бжу: 1/7/11

Mango desert

Mango mousse
with tropical confiture.

30 г
120 ₺



**ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ
С ВИШНЕЙ**

Шоколадный мусс
с вишневым конфи.

Chocolate desert with cherry

Chocolate mousse with cherry
confiture.

ккал: 92 35 г
бжу: 1/7/15 170 ₺



БАУНТИ

Ореховое сабле с кокосовым
кремом.

Bounty

Nut sablé with coconut cream.

ккал: 111 30 г
бжу: 2/7/10 130 ₺



ТОРТ ЛИМОННЫЙ

Лимонный бисквит с курдом
и желе маракуйя.

Lemon cake

Lemon sponge cake with curd
and passion fruit jelly.

ккал: 153 50 г
бжу: 2/8/17 150 ₺



МЕДОВИК

Медовый бисквит
с карамелизированной
сметаной.

Medovik

Honey sponge cake
with caramelized sour cream.

ккал: 172 60 г
бжу: 3/9/27 160 ₺





ТОРТ МОРКОВНЫЙ

Морковный бисквит
с творожным кремом.

Carrot cake

Carrot sponge cake with cream.

ккал: 171 50 г
бжу: 2/10/17 150 ₽



ШУ МАЛИНА

Заварное пирожное
с ванильным кремом
и малиновым конфи.

Raspberry choux

Choux pastry with vanilla cream
and raspberry confiture.

ккал: 99 50 г
бжу: 2/10/12 170 ₽



ШУ АБРИКОС

Заварное пирожное
с фруктовым кремом
и абрикосовым конфи.

ккал: 114
бжу: 2/10/12

50 г
170 ₺

Apricot choux

Choux pastry with fruit cream
and apricot confiture.



ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Ванильный мусс
с клубничным конфи.

Bird's milk cake

Vanilla mousse
with strawberry confiture.

ккал: 175
бжу: 2/6/27

60 г
150 ₺



ПАВЛОВА

Фруктовое безе с малиновым кули и ванильным кремом.

Pavlova

Fruit meringue with raspberry coulis and vanilla cream.

ккал: 119 40 г
бжу: 1/7/18 170 ₽



КЕКС ЛИМОННЫЙ

Воздушный лимонный кекс с кремом из манго.

Lemon cake

Airy lemon cake with mango cream.

ккал: 165 50 г
бжу: 1/8/20 140 ₽



ЗЕФИР

Фруктовый зефир из ягодного пюре.

Zefir

Berry purée fruit zefir.

ккал: 42 15 г
бжу: 0.1/0.1/10 70 ₽

КЕЙК-ПОПС

Бисквит, пропитанный
фруктовым сиропом
и покрытый шоколадом.

Cake pop

Sponge cake drenched in fruit
syrup and covered in chocolate.

ккал: 228 50 г
бжу: 4/12/24 170 ₺



КАПКЕЙК ТВОРОЖНЫЙ

Нежный бисквит подается
в шантильи из разных
структур на выбор.

Curd cupcake

Delicate sponge cake, served
in chantilly from different
textures of choice.

ккал: 269 70 г
бжу: 2/15/33 220 ₺



КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Нежный бисквит подается
в шантильи из разных
структур на выбор.

Chocolate cupcake

Delicate sponge cake, served
in chantilly from different
textures of choice.

ккал: 311 70 г
бжу: 2/19/35 220 ₺



КАПКЕЙК ФРУКТОВЫЙ

Нежный бисквит подается
в шантильи из разных
структур на выбор.

Fruit cupcake

Delicate sponge cake, served
in chantilly from different
textures of choice.

ккал: 253 70 г
бжу: 2/19/35 220 ₺





МЯТНЫЙ ЛИМОН

Мятный бисквит
в сочетании с лимонным
курдом и ягодами

Mint lemon

Mint sponge cake
with lemon curd and berries.

ккал: 167	70 г
бжу: 1/13/9	170 ₺



МАКАРОН В АССОРТИМЕНТЕ

Печенье из миндальной муки
с разными начинками.

Macarons in assortment

Almond flour biscuits with
different fillings.

ккал: 176	35 г
бжу: 1/7/18	300 ₺



trifle

ТРАЙФЛ

**ТРАЙФЛ ЛИМОННЫЙ
КУРД С КЛУБНИКОЙ**
Миндальный бисквит,
крем чиз, конфи клубника
и свежая ягода.

**Trifle lemon curd
with strawberries**
Almond sponge cake, cream
cheese, strawberry confiture
and fresh berries.

ккал: 183 70 г
бжу: 3/10/20 260 ₽

**ТРАЙФЛ
ЧЕРНИКА**
Конфи черника, шоколадная
земля, крем чиз и свежая
ягода.

Trifle blueberry
Blueberry confiture, chocolate
soil, cream cheese and fresh
berries.

ккал: 145 100 г
бжу: 1/6/20 300 ₽

**ТРАЙФЛ ЛИМОННЫЙ
КУРД С ЧЕРНИКОЙ**
Миндальный бисквит,
крем чиз, конфи черника
и свежая ягода.

**Trifle lemon curd with
blueberries**
Almond sponge cake, cream
cheese, blueberry confiture
and fresh berries.

ккал: 180 70 г
бжу: 2/10/20 260 ₽

**ТРАЙФЛ
КАРАМЕЛЬНАЯ ГРУША**
Миндальный бисквит,
крем чиз и карамельная
груша.

Trifle caramel pear
Almond sponge cake, cream
cheese and caramel pear.

ккал: 74 70 г
бжу: 2/4/7 220 ₽



**ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА
С ВАРЕНЫМ СГУЩЕННЫМ
МОЛОКОМ**

Waffle with condensed milk

ккал: 270 80 г
бжу: 7/14/53 250 ₽



**ДЕСЕРТ СМЕТАННЫЙ
ЧЕРЕПАХА**

Бисквит, пропитанный
сметанным кремом.

Sour cream desert Turtle

Sponge cake drenched
in sour cream.

ккал: 182 50 г
бжу: 3/6/14 140 ₽



МИЛЬФЕЙ

Хрустящие слоеные коржи
с ванильным кремом и ягодами.

Mille-feuille

Crispy puff crusts with vanilla
cream and berries.

ккал: 137 30 г
бжу: 4/9/9 150 ₽

МИНИ-ТИРАМИСУ

Сливочный крем на основе сыра маскарпоне с бисквитным печеньем и кофе.

Mini tiramisu

Mascarpone buttercream with biscuits and coffee.

ккал: 57 30 г
бжу: 5/1/4 190 ₺



ФРУКТОВЫЙ РОЛЛ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Fruit roll with cream cheese

ккал: 71 38 г
бжу: 5/1/4 150 ₺



ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Chocolate roll
with cream cheese

ккал: 112 45 г
бжу: 2/7/9 220 ₺



ЭКЛЕР ФРАНЦУЗСКИЙ

Заварное пирожное с карамельным кремом.

French eclair

Choux pastry with caramel cream.

ккал: 152 66 г
бжу: 2/7/19 170 ₺



**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