

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

IN
love

terrace & more

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

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

Тысячи проведенных мероприятий различного уровня, а также наша страсть двигаться в ногу с современными тенденциями на протяжении нескольких десятилетий, меняли ресторан и делали его современным.

Сегодня мы открываем для Вас двери не только ресторана Режент, но и нового пространства террасы и бара с говорящим названием IN LOVE. Оказавшись в завораживающей атмосфере интерьера, среди манящих солнечных лучей террасы за завтраком или в приглушенном свете ночных огней, невозможно не влюбиться в каждую деталь этого места.

В разнообразном меню нашего ресторана и террасы, как и прежде, пряный азиатский стиль перемешивается с утонченным европейским, чтобы мы могли подобрать ключ к сердцу каждого гостя.

меню действует с 10.11.25



фотографии могут отличаться от реальной подачи морепродуктов



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

**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 ₺

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

love
terrace & more

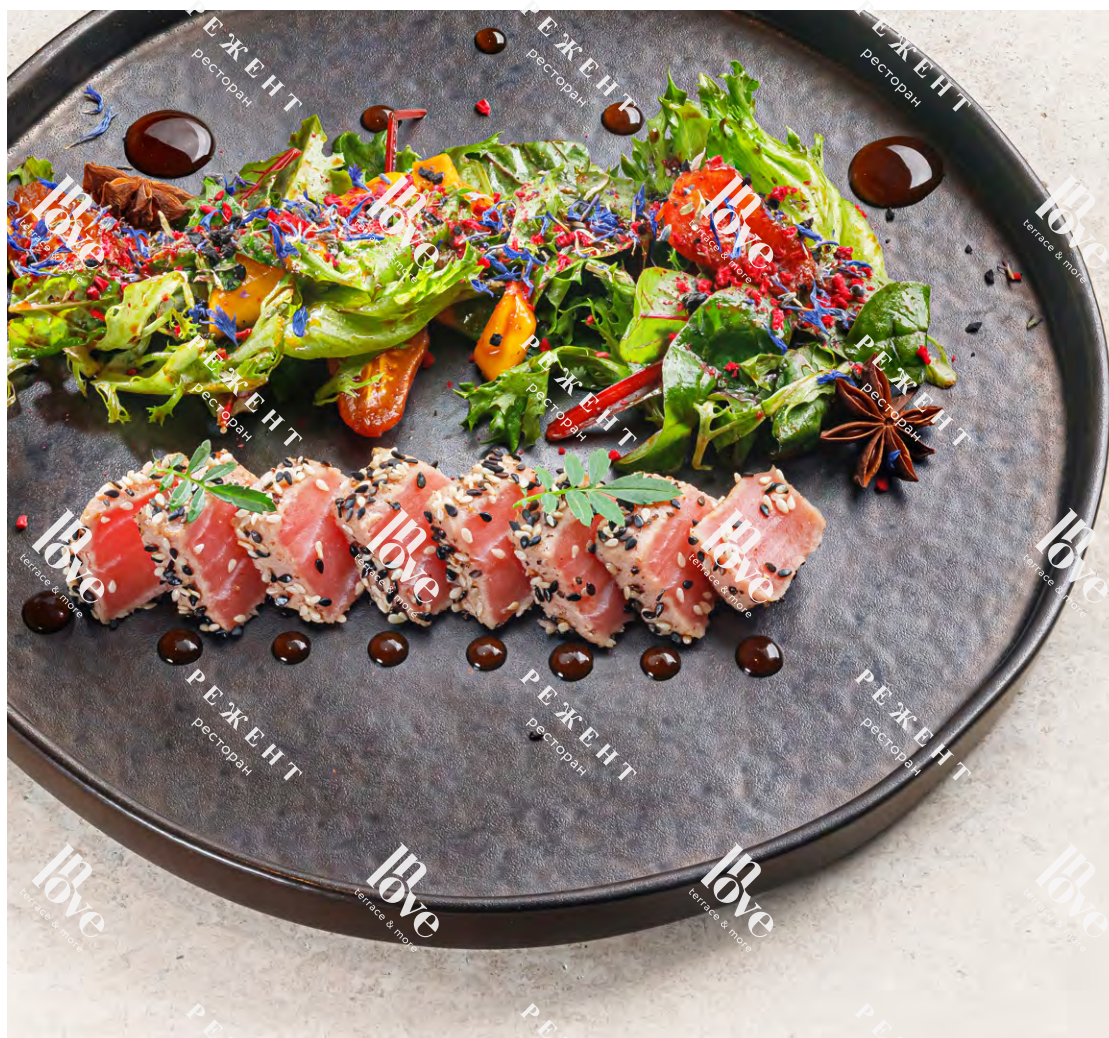
САЛАТЫ
И ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

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 блюд

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 ₺



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 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 ₽

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

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

ккал: 199 260 г
бжу: 4/17/5 1300 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРИБАМИ

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

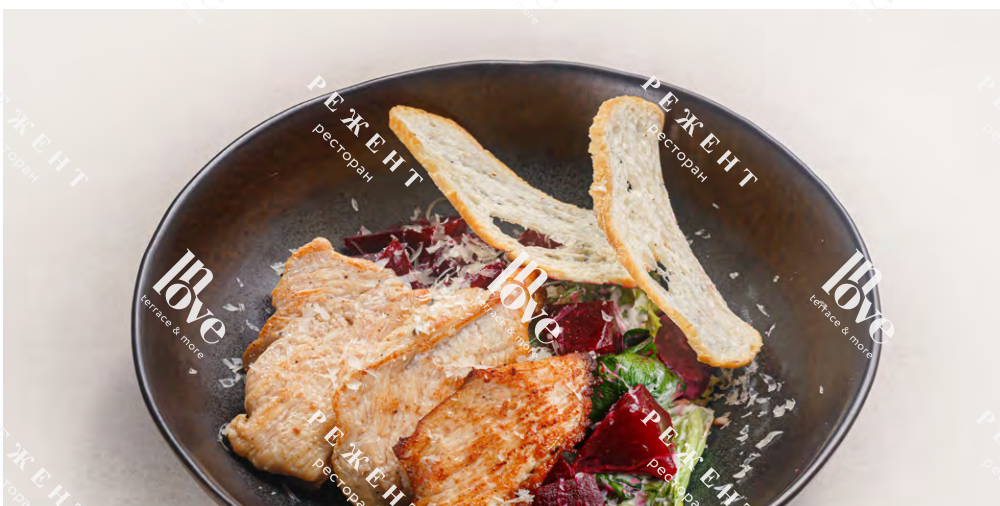
ккал: 581 270 г
бжу: 28/49/6 990 ₽



ЗАПЕЧЕННАЯ СВЕКЛА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Нежная куриная грудка на запеченной свекле с салатом микс, крутонами и тертым пармезаном под соусом Вителло тоннато.

ккал: 256 185 г
бжу: 20/38/20 650 ₽



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

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 ₺



РОСТБИФ С БАКЛАЖАНОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

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

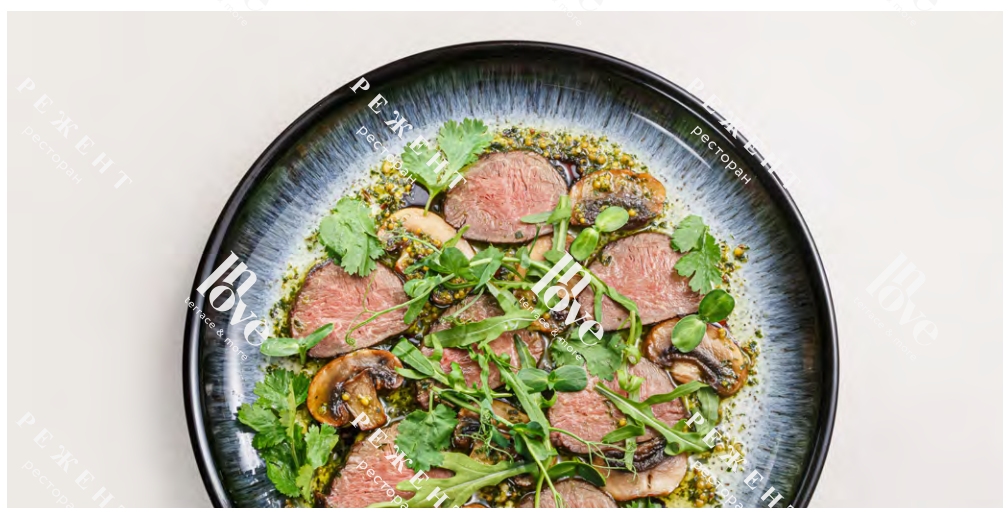
ккал: 200 300 г
бжу: 17/8/14 1200 ₺



ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С АРОМАТНОЙ ГРУШЕЙ

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

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 ₺



**СТРАЧАТЕЛЛА С ПРЯНОЙ
ТЫКВОЙ И ПАРМОЙ**

Запеченная пряная тыква
на подушке из листьев
рукколы со сливочным сыром
страчателла и пармским
ококором.

ккал: 310
бжу: 11/23/10

180 г
820 ₽

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

Заправляется медово-
горчичной заправкой.

ккал: 414
бжу: 11/29/23

250 г
850 ₽



**РОМАНО
С ГОЛУБЫМ СЫРОМ**

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

ккал: 204
бжу: 14/30/19

190 г
800 ₽



**ЗЕЛЕНый САЛАТ
С ГРЕЙПФРУТОМ И КЕШЬЮ**

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

ккал: 149
бжу: 8/22/20

190 г
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

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 Р



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 Р



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 ₹



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 ₹

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 ₹



РЫБНОЕ АССОРТИ

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

ккал: 755 300 г
бжу: 53/33/3 2500 ₺

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 ₺

ВИТОЧКИ ФОРЕЛИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

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

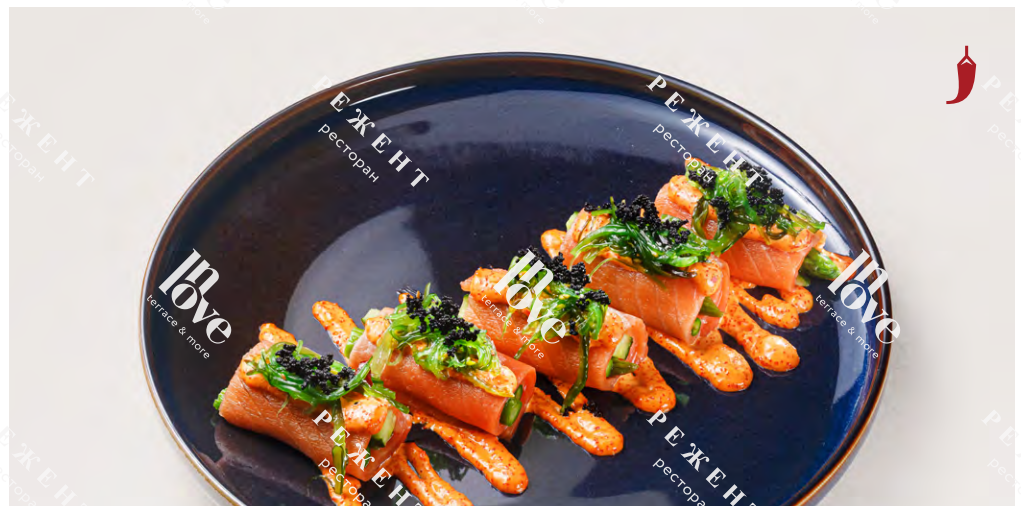
ккал: 651 200/30 г
бжу: 34/32/5 1500 ₺



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



**ФАЛАНГА
КАМЧАТСКОГО
КРАБА**

ккал: 120 за 100 г
бжу: 16/4/3 **2500 ₺**



САЛО СОЛЕННОЕ

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

**САЛО КРУЧЕНОЕ
С ЧЕСНОКОМ**

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

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 ₺**

Куриный рулет с черносливом	100/10 г	221 ккал	22/9/14 бжу	700 ₺
Ростбиф классический	100/25 г	177 ккал	27/4/20 бжу	1400 ₺
Язык отварной с хреном	75/30 г	369 ккал	25/23/11 бжу	800 ₺
Буженина шпигованная	100/30 г	472 ккал	20/43/11 бжу	700 ₺
Пармский окорок	50/28 г	108 ккал	8/17/2 бжу	850 ₺





СЫРНОЕ ПЛАТО

6 видов сыра с орехами,
медом и гриссини.

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

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ОБЛЕПИХОВЫМ КОНФИ

Паштет из печени
цыпленка с облепиховым
конфитюром, фундуком
и обжаренной
апельсиновой бриошью.

ккал: 350 130 г
бжу: 19/28/20 650 ₺



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

×

love
terrace & more

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 ₹



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



love
terrace & more

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ
И БЛЮДА

ВНИМАНИЕ



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





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 ₺



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
ГРИБАМИ В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ**

ккал: 1288 150 г
бжу: 18/155/31 600 ₺



**РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
ПО-ГРУЗИНСКИ**

Рулетики 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 ₺





**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
бжу: 33/21/4

280 г
1500 ₽



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

ккал: 290
бжу: 31/15/7

230 г
1500 ₽



**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
СО ШПИНАТОМ
И МАНГО**

ккал: 189
бжу: 15/13/0

за 100 г
сырого мяса
450 ₽



**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С ЛИМОНОМ
И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ**

ккал: 313
бжу: 4/30/5

за 100 г
500 ₽



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 ₺



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



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 ₺



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 ₺

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЦУКИНИ ГРИЛЬ И БРУСНИЧНЫМ ВВQ

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

ккал: 794 350 г
бжу: 31/61/29 1900 ₺



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 ₺



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

**ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ
ЯГНЕНКА В ТОМАТНОМ
СОУСЕ**

Голень ягненка, овощной
томатный соус и рататуй.

ккал: 290 за 100 г
бжу: 18/23/4 600 ₺



**ФИЛЕ МИНЬОН
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ТРЮФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ
БАЛЬЗАМИК МАЛИНА**

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



**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 ₺





ФИЛЕ ГОВЯЖЕЙ 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 ₺

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 ₺



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

×

In love
terrace & more

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

In love

terrace & more

ХОСПЕР

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



100/125/240/230/180/110/100/100 г

Мидии josper	100 г	
133 ккал 7/12/1 бжу		320 ₺
Гребешок josper	100 г	
156 ккал 11/12/1 бжу		1600 ₺
Креветки josper	100 г	
320 ккал 18/26/3 бжу		800 ₺
Трубач josper	100 г	
162 ккал 11/12/3 бжу		1300 ₺
Кальмар josper	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 ₺**

**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





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

за 100 г

бжу: 20/56/35

1000 ₺

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

ккал: 194 200 г
бжу: 5/7/28 350 ₺



Соус Сацебели	50 г
35 ккал 2/0/7 бжу	100 ₺
Соус Аджика	50 г
25 ккал 1/1/4 бжу	100 ₺
Соус Барбекю	50 г
83 ккал 0/0/19 бжу	100 ₺
Соус клюквенный	50 г
67 ккал 0/0/17 бжу	100 ₺
Соус грибной	50 г
95 ккал 2/8/5 бжу	100 ₺

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: 367 за 100 гр
 сырого мяса
бжу: 17/33/4 1550 ₺

СВИНИНА НА УГЛЯХ

Маринованная мякоть свиной шеи, запеченная на углях в хоспере. Подается с печеными овощами и соусом Аджика. Время приготовления: до 40 минут.

ккал: 2650 375/120/100 г
бжу: 69/212/25 2300 ₺



РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

love
terrace & more

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 WОКе в остром кисло-сладком соусе с орешками кешью.

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

WOK ТРУБАЧ

Трубоч, обжаренный в WОКе с ростками сои, зеленой спаржей в устричном соусе.

ккал: 502 170 г
бжу: 26/40/9 1600 ₺



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 КАЛЬМАР

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

ккал: 654 300 г
бжу: 44/50/11 1300 ₺



ВОК ШОК ГРЕБЕШОК

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

ккал: 480 200 г
бжу: 26/31/5 2200 ₺



WOK КРАБ

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

ккал: 401 180 г
бжу: 11/36/7 2200 ₺

WOK 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 ₺



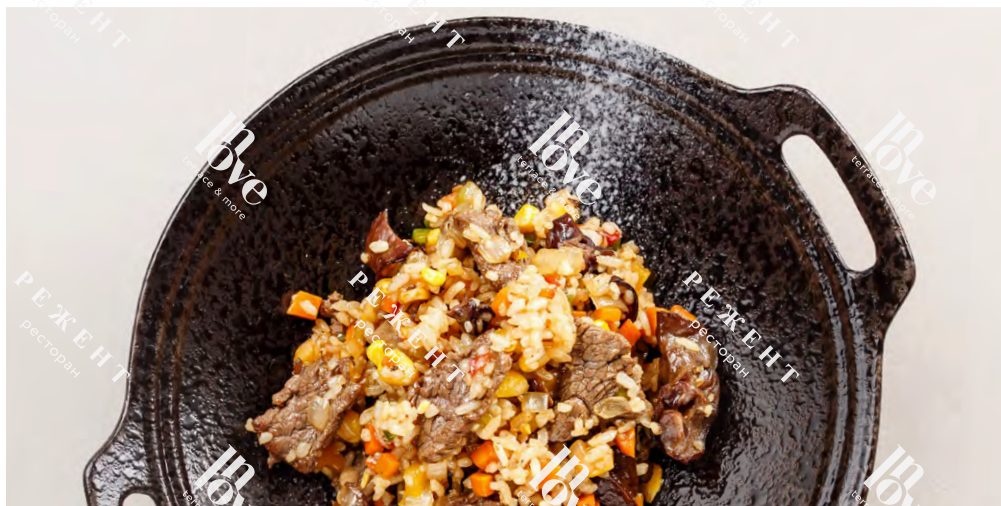
если у вас есть какая-либо непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту, чтобы эти продукты не попали в ваше блюдо
фотографии могут отличаться от реальных блюд



ВОК ТЯХАН С 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 ₽



ВОК 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 ₽



ВОК ТЯХАН С ОВОЩАМИ

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 ₽



WOK 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 ₺

WOK КИМЧИ, ТУШЕННАЯ СО СВИНИНОЙ

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

ккал: 585 200 г
бжу: 14/50/18 750 ₺



РЕЖЕНТ
ресторан

основан в 1992 году



love
terrace & more

**КОРЕЙСКАЯ
КУХНЯ**

ВНИМАНИЕ



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



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 ₽



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



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 ₽



СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА, ТУШЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ И СПЕЦИЯМИ

ккал: 231 100 г
бжу: 7/18/6 400 ₽

МОРСКАЯ КАПУСТА С КАЛЬМАРОМ

Салат из морской капусты с отварным кальмаром.

ккал: 84 100 г
бжу: 8/4/6 400 ₽

МОРСКАЯ КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ С ЛУКОМ

ккал: 73 100 г
бжу: 1/6/6 350 ₽





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 ₺



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



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.

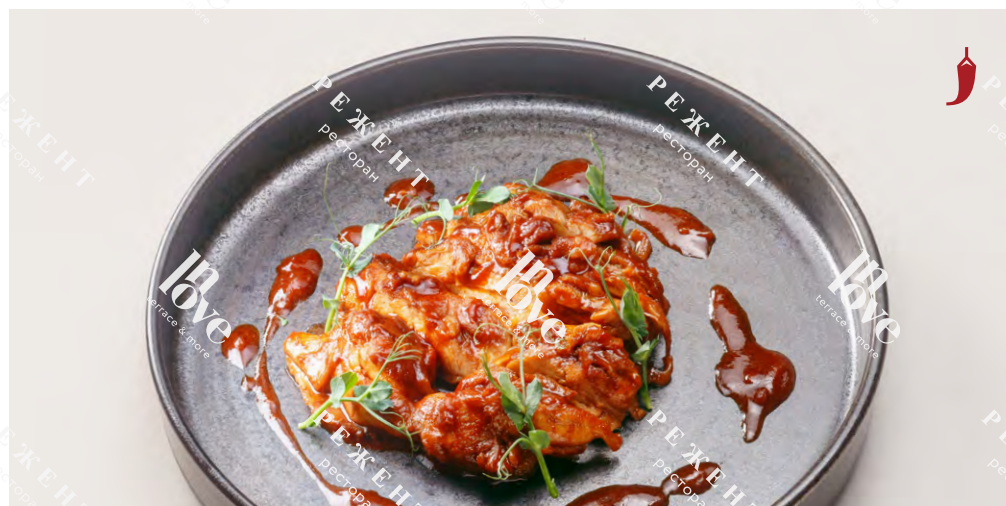
ккал: 334 за 100 г
бжу: 13/23/20 400 ₺



ДАК-ГОГИ-ТИМ

Курица, тушенная в остром соусе Кочудян.

ккал: 582 150 г
бжу: 48/34/21 750 ₺



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



love
terrace & more

**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.

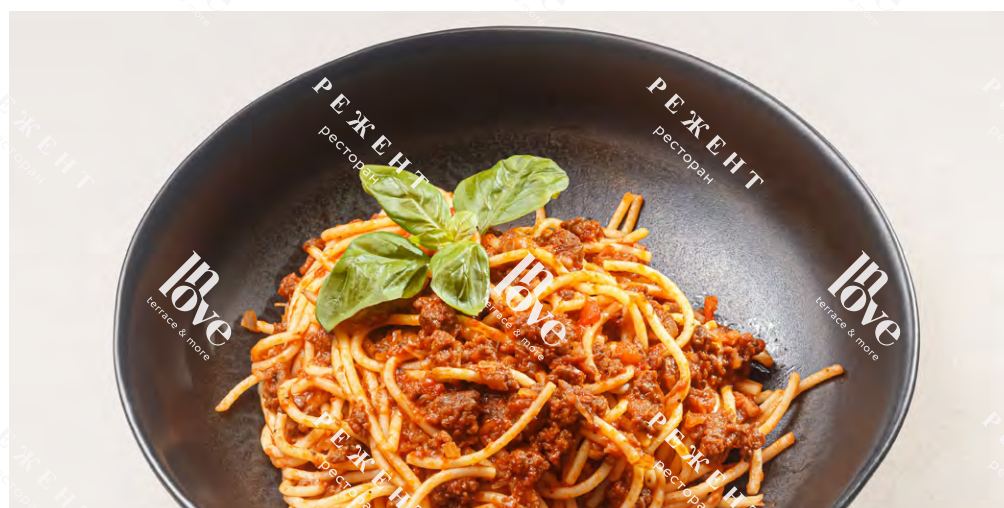
ккал: 644 400 г
бжу: 36/36/51 950 ₽



**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

×

love
terrace & more

СОУСЫ

ВНИМАНИЕ



в этом разделе есть соусы 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

фотографии могут отличаться от реальных блюд



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

**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:
Назартий И.Е.

ЖДЕМ ТЕБЯ В ГОСТИ