

# 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!

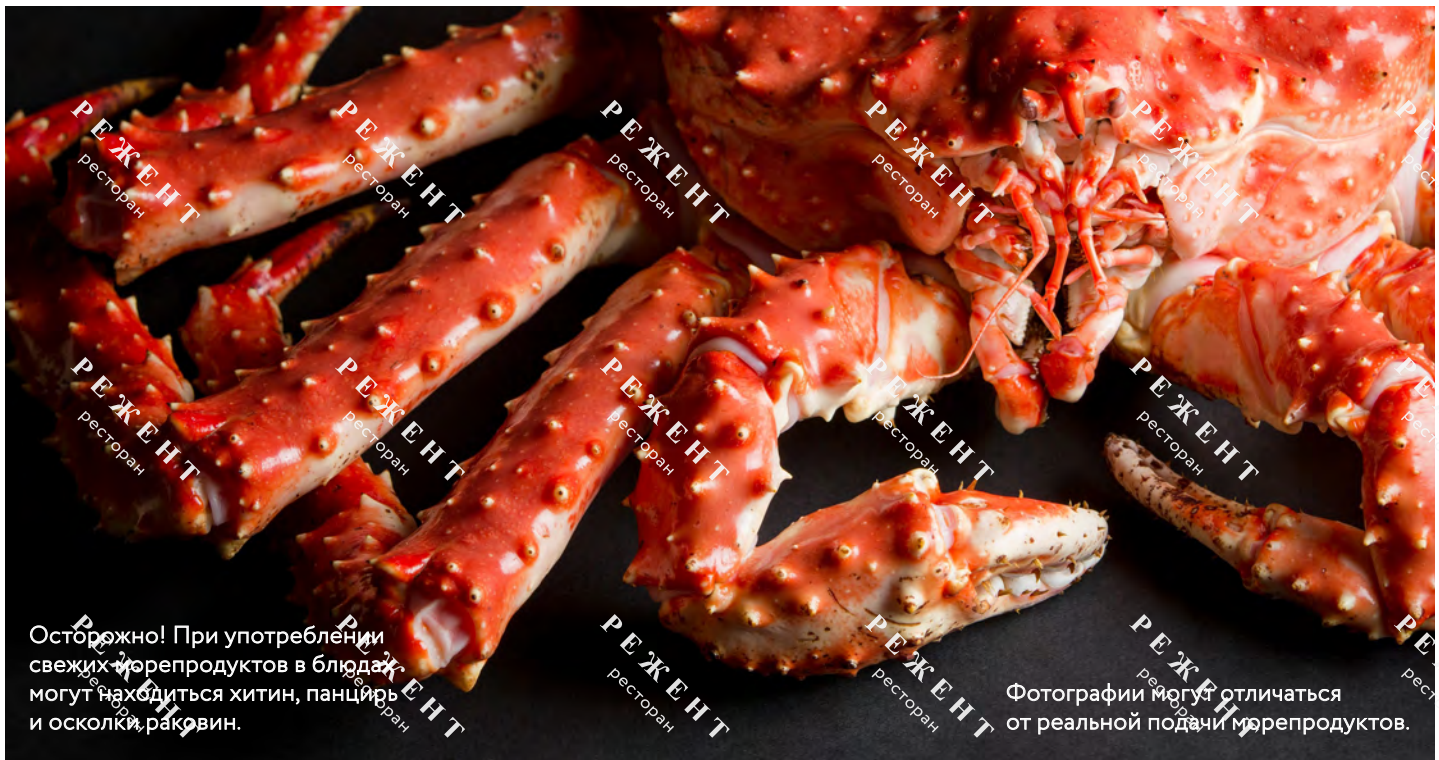
Тысячи проведенных мероприятий различного уровня и масштаба, а также наша страсть двигаться в ногу с современными тенденциями на протяжении нескольких десятилетий, меняли ресторан и делали его современным. Создавая новые пространства и переделывая интерьеры мы ни разу не закрыли свои двери для Вас!

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 17.08.26





Осторожно! При употреблении свежих морепродуктов в блюдах могут находиться хитин, панцирь и осколки раковин.

Фотографии могут отличаться от реальной подачи морепродуктов.



**ЖИВЫЕ  
МОРЕПРОДУКТЫ  
ИЗ НАШЕГО  
АКВАРИУМА**

|                                         |                |            |      |        |
|-----------------------------------------|----------------|------------|------|--------|
| <b>СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ<br/>КЛЕШНИ КРАБА</b> | бжу: 76/166/24 | ккал: 1900 | 1 кг | 6500 ₹ |
| от 4 штук (количество кратно 4)         |                |            |      |        |
| <b>КРАБ КАМЧАТСКИЙ</b>                  | бжу: 76/166/24 | ккал: 1900 | 1 кг | 6500 ₹ |
| <b>ГРЕБЕШОК ПРИМОРСКИЙ</b>              | бжу: 12/11/9   | ккал: 180  | 1 шт | 550 ₹  |
| <b>УСТРИЦА МААКА</b>                    | 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.



Осторожно! При употреблении свежих морепродуктов в блюдах могут находиться хитин, панцирь и осколки раковин.







**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 1000 ₽

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





### 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: 20/24/20 850 ₽



### НЕТРИВИАЛЬНЫЙ ВИНЕГРЕТ

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

ккал: 91 250 г  
бжу: 3/0/18 700 ₽



### 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 1300 ₽



### 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 1200 ₽



### 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 ₽





### 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 1000 ₽



### КАМЧАТСКИЙ КРАБ С АВОКАДО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

ккал: 290 160 г  
бжу: 12/22/13 1700 ₽



### 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 1800 ₽



### 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 1800 ₽





### 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 ₽



### КИНОА С ХРУСТЯЩЕЙ КРЕВЕТКОЙ

Кионо со свежими огурцами,  
томатами черри, редисом  
и голубикой. Заправляется  
зеленым маслом и медово-  
горчичной заправкой.  
Подается с креветкой  
в сухарях.

ккал: 306                      190 г  
бжу: 14/13/30              700 ₽



### 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            1300 ₽



### 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            1000 ₽







### 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: 21/38/12 800 ₽

### 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: 29/39/8 800 ₽

### ВОСТОЧНЫЙ ЭКСПРЕСС

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

ккал: 400 225/30 г  
бжу: 32/23/10 1000 ₽



### 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 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



### ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Мелко порезанная говяжья вырезка в маринаде из оливкового масла, горчицы и соевого соуса с добавлением каперсов, маринованного огурца и желтка. Подается с чипсами из пармезана и перепелиным желтком.

ккал: 314

130 г

бжу: 34/19/2

1100 ₽



### ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Классический ростбиф собственного производства с шампиньонами, рукколой, кинзой, каплями бальзамика и песто, приправленный кремом-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 ₽



### САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ, ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ И КАМАМБЕРОМ

Запеченная с ароматными травами тыква, слайсы пармского окорока, тронутый жаром камамбер на подушке из шпината с цитрусовой заправкой.

ккал: 275

175 г

бжу: 10/22/8

800 ₽



### БУРРАТА С ТОМАТАМИ

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

ккал: 199                      260 г  
бжу: 4/17/5                1300 ₽



### САЛАТ КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО

Сыр Моцарелла и томаты.  
Подается 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                800 ₽



### 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                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



### 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 ₽



### РОМАНО С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

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

ккал: 204                      190 г  
бжу: 14/30/19                850 ₽



### 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                800 ₽





|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| 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 ₹ |





**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 1800 ₹



**КАНАПЕ / по 6 штук /**

|                                    |               |           |       |       |
|------------------------------------|---------------|-----------|-------|-------|
| <b>С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ</b>            | бжу: 29/11/50 | ккал: 462 | 280 г | 900 ₹ |
| <b>С СЕЛЬДЬЮ</b>                   | бжу: 25/42/38 | ккал: 633 | 280 г | 600 ₹ |
| <b>С КРУЧЕНЫМ САЛОМ И ЧЕСНОКОМ</b> | 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: 20/9/27 800 ₹







### 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



### НАМАЗКА ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

Намазка из печени  
тихоокеанской трески  
с отварным яйцом, зеленым  
луком и соленым огурцом.  
Подается с двумя видами  
гренков.

ккал: 391                      200 г  
бжу: 25/19/31              980 ₽



### БАНОЧКА С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

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

ккал: 700                      200/100 г  
бжу: 36/63/42              2400 ₽



### 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 3100 ₽

### 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 |
| 800 ₹                 |            |
| Форель слабосоленая   | 150/20 г   |
| 324 ккал              | 38/7/1 бжу |
| 1500 ₹                |            |

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Палтус копченый, палтус соленный, 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, 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





### ФОРШМАК

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

ккал: 270 150 г  
бжу: 18/15/20 800 ₽



### ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

ккал: 120 за 100 г  
бжу: 16/4/3 2700 ₽



### ПЛАТО КРАБ

Ассорти из кулачков, фаланг камчатского краба и краба Opilio.

ккал: 1054 1600 г  
бжу: 38/162/15 25000 ₽

### 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: 637 375/80 г  
бжу: 69/26/21 4500 ₽







**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 соленное, крученое  
с чесноком. Подается  
с черным хлебом.

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



### САЛО СОЛЕНОЕ

Сало соленное  
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

Рулетики из цукини  
с творожным кремом,  
томатами черри и соусом  
Миртилли Бальзамико

ккал: 378  
бжу: 6/37/15

140/110 г  
700 ₽

### РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

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

ккал: 251  
бжу: 31/8/13

150 г  
1450 ₽



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

## СУПЫ

### ВНИМАНИЕ



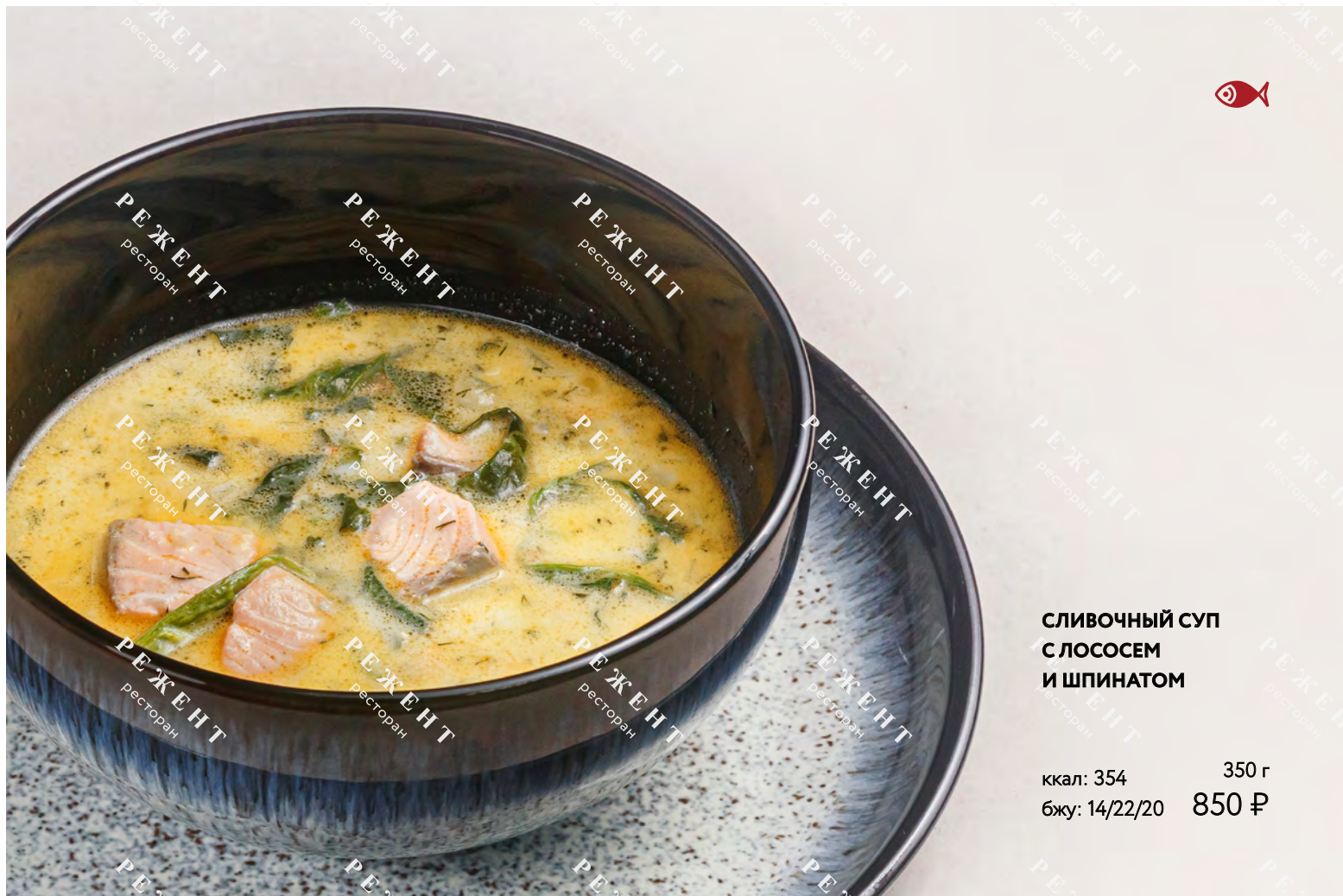
В этом разделе есть блюда с перцем чили – чем больше перчиков вы видите, тем острее.



Осторожно! В блюдах из рыбы допускается наличие рыбных косточек.







**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                1200 ₽





### 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 1300 ₽

### 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      1200 ₽



### 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 чиабатты.

ккал: 712      250/30 г  
бжу: 15/49/26      700 ₽





### 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 | 800 ₽ |

### 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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

### ВНИМАНИЕ



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



Осторожно! В блюдах из рыбы допускается наличие рыбных косточек.







### 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 ОЛАДЬИ 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 ₽ |



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



### КРЕВЕТКА В СУХАРИХ

Подается с ореховым соусом.

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



### ГРЕБЕШОК В СУХАРИХ

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      1300 ₽



### 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 ₽







## ГОВЯДИНА С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

Говяжья вырезка, тушенная  
с острым зеленым перцем  
и пастой Самдян.

ккал: 225                      300 г  
бжу: 26/9/7                2500 ₽



## БАРАНИНА НА ЧУГУНЕ

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

ккал: 819                      300 г  
бжу: 40/64/11            1500 ₽



## ГОВЯДИНА НА ЧУГУНЕ

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

ккал: 590                      300 г  
бжу: 49/39/10            2300 ₽



## СВИНИНА НА ЧУГУНЕ

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

ккал: 1041                    300 г  
бжу: 34/96/10            1000 ₽





**БАКЛАЖАНЫ  
ФАРШИРОВАННЫЕ В КЛЯРЕ**

Баклажаны, фаршированные  
мясным фаршем и обжаренные  
в кляре.

ккал: 1351                      230 г  
бжу: 18/112/65              **650 ₽**

**БАКЛАЖАНЫ,  
ФАРШИРОВАННЫЕ  
ГРИБАМИ В ХРУСТЯЩЕЙ  
ПАНИРОВКЕ**

ккал: 1288                      150 г  
бжу: 18/155/31              **750 ₽**



**ДОЛМА  
ИЗ БАРАНИНЫ ИЛИ  
ГОВЯДИНЫ / на выбор /**

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

Из баранины  
356 ккал    29/25/28 бжу  
Из говядины                      200/60 г  
718 ккал    35/52/29 бжу    **950 ₽**



**РУЛЕТИКИ  
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 ₽**

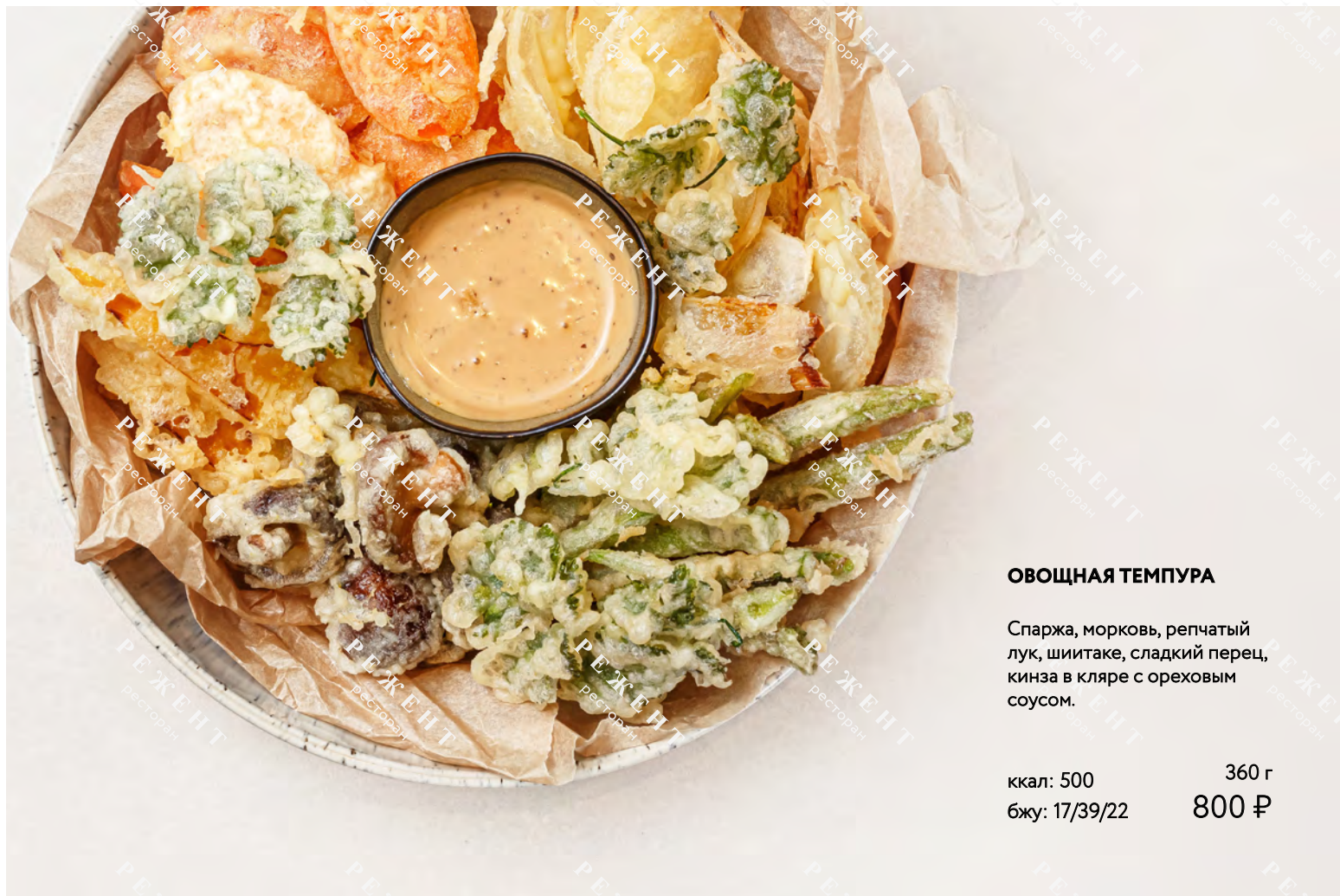


**КАРАМЕЛЬНЫЕ  
БАКЛАЖАНЫ**

Баклажаны, жаренные  
в кляре с томатами и острым  
чили.

ккал: 159                      230 г  
бжу: 5/1/48              **800 ₽**





### ОВОЩНАЯ ТЕМПУРА

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

ккал: 500  
бжу: 17/39/22

360 г  
800 ₽



### ГРИБЫ НА ЧУГУНЕ

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

ккал: 407  
бжу: 25/29/18

400 г  
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





**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА  
СО ШПИНАТОМ  
И МАНГО**

ккал: 189      за 100 г  
сырого мяса  
бжу: 15/13/0      500 ₽



**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 ₽





### СИБАС НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ПУТТАНЕСКА

Филе сибаса с томатным  
соусом Путтанеска, оливками  
и маслинами.

409 ккал  
бжу: 24/26/17

80/130/25 г  
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      2500 ₽



### 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 БАБОЧКА  
ИЗ ЛОСОСЯ**

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

ккал: 993  
бжу: 56/55/35

130/150 г  
1700 ₽







### ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА

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

ккал: 507 90/130 г  
бжу: 25/53/15 1200 ₽

### 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 1500 ₽



### 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 1400 ₽



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 ₽



### УТИНАЯ ГРУДКА С ДЕМИГЛАСОМ ИЗ ШИПОВНИКА, СПАРЖЕЙ И ТОМАТАМИ

Утиная грудка су-вид,  
обжаренная на гриле со  
спаржей, томатами и морковью.  
Подается с соусом Демиглас из  
шиповника и зеленым маслом.

ккал: 723 240 г  
бжу: 20/60/27 1100 ₽



### ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

Подается с сырным соусом.

ккал: 175 цена за 100 г  
бжу: 31/5/1 450 ₽







**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      1200 ₺

**КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ**

Подаются с соусом Сацебели.

ккал: 1229      250/50 г  
бжу: 67/101/15      1500 ₺

**КОЛБАСКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ**

Подаются с соусом Сацебели.

ккал: 867      250/50 г  
бжу: 47/82/14      1200 ₺





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 огурца

|               |             |
|---------------|-------------|
| ккал: 965     | 135/90/60 г |
| бжу: 15/30/55 | 1100 ₽      |

### 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 BBQ**

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 | 1800 ₽       |



**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 ₹ |





РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

РЕЖЕНТ

ресторан

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







|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Треска jospet         | 100 г |
| 157 ккал бжу: 14/11/1 | 520 Р |
| Судак jospet          | 100 г |
| 163 ккал бжу: 17/13/1 | 350 Р |
| Семга jospet          | 100 г |
| 213 ккал бжу: 18/13/1 | 780 Р |
| Масляная рыба jospet  | 100 г |
| 180 ккал бжу: 12/14/1 | 600 Р |
| Корюшка jospet        | 100 г |
| 211 ккал бжу: 3/22/1  | 550 Р |
| Окунь jospet          | 100 г |
| 224 ккал бжу: 16/11/1 | 600 Р |

**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 13000 Р

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Мидии jospet         | 100 г  |
| 133 ккал 7/12/1 бжу  | 320 Р  |
| Гребешок jospet      | 100 г  |
| 156 ккал 11/12/1 бжу | 1700 Р |
| Креветки jospet      | 100 г  |
| 320 ккал 18/26/3 бжу | 800 Р  |
| Трубач jospet        | 100 г  |
| 162 ккал 11/12/3 бжу | 1500 Р |
| Кальмар jospet       | 100 г  |
| 191 ккал 20/13/3 бжу | 660 Р  |

**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 10500 Р

100/125/240/230/180/110/100/100 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



### 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      1200 ₺

### КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ

Подается с запеченным картофелем в мундире и соусом Сацебели.

ккал: 1022      150/150/50 г  
бжу: 30/73/75      1200 ₺



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

Каре ягненка, свинья 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      14000 ₺      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

1250 ₽



**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

## 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 ₽

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            1400 ₽



### 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 1700 ₽



### WOK ШОК ГРЕБЕШОК

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

ккал: 480 200 г  
бжу: 26/31/5 2400 ₽



### 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 ОВОЩАМИ

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

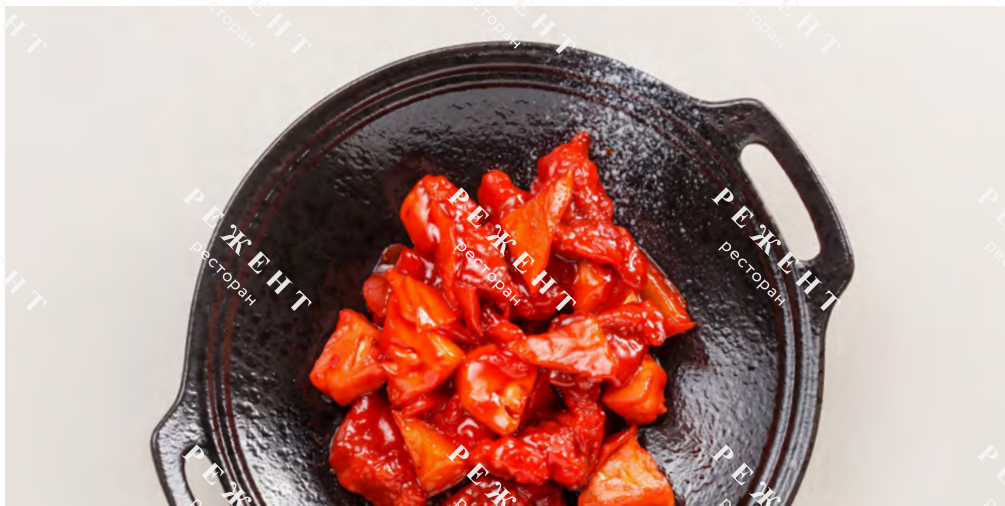
ккал: 537 280 г  
бжу: 10/26/86 700 ₽



### 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 1800 ₽



### ВОК ГОБАЖОУ

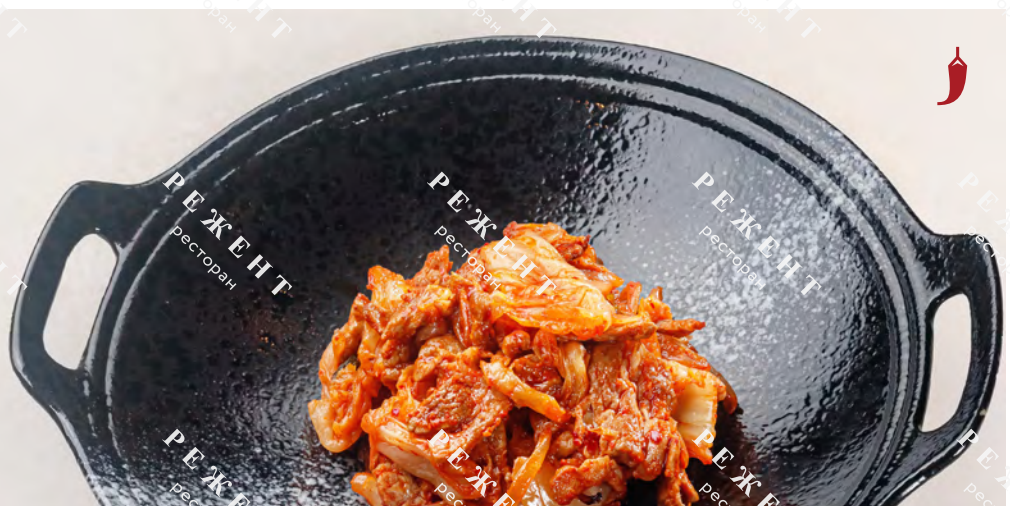
Свинина, обжаренная в WOKe с морковью, сладким перцем, луком и ананасом в кисло-сладком соусе.

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 ₹        |





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 ₹



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





### 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: 31/26/10 800 ₽

## БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Баклажаны, тушенные 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**

Грибы вешенки, тушенные  
со свиной и специями.

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 | 850 ₹ |





РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

ТЕСТО

МЕНЮ





**ИКРА ЛОСОСЕВАЯ  
СО СЛИВОЧНЫМ  
МАСЛОМ**

ккал: 202      50/13 г  
бжу: 16/15/1      1200 ₽



**БЛИНЫ  
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

ккал: 478      120/50 г  
бжу: 23/28/45      1200 ₽

**БЛИНЫ  
СО СМЕТАНОЙ**

ккал: 378      120/50 г  
бжу: 8/22/47      400 ₽

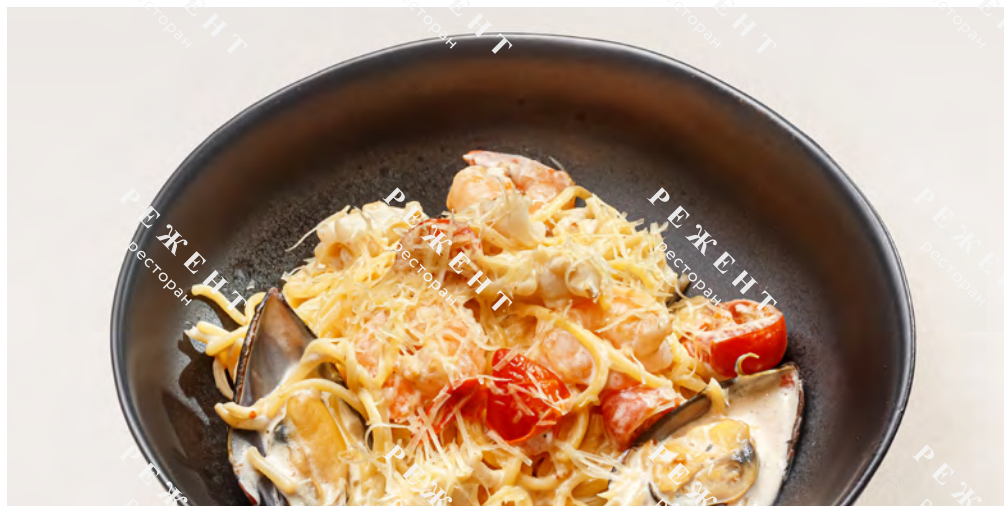
**БЛИНЫ  
С МЕДОМ**

ккал: 515      120/50 г  
бжу: 7/21/85      400 ₽

**СПАГЕТТИ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

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

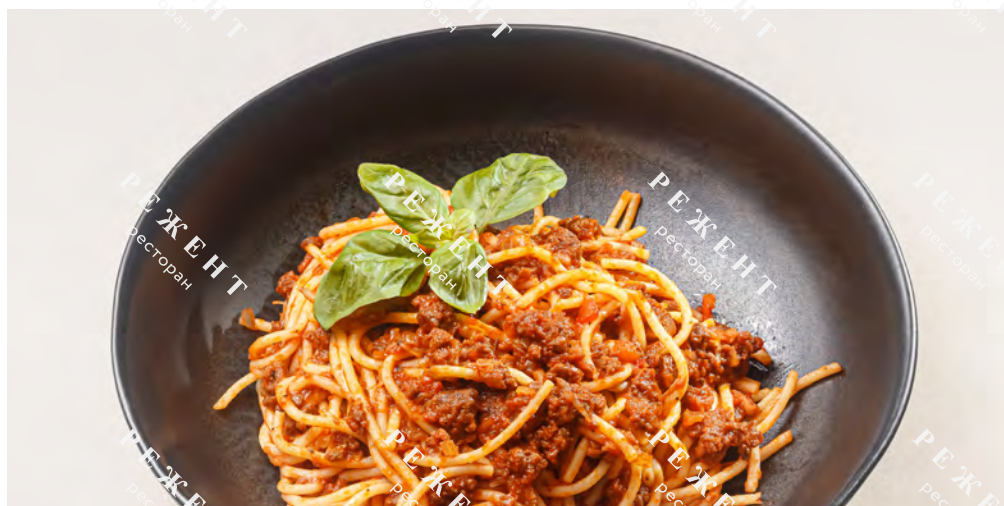
ккал: 644      400 г  
бжу: 36/36/51      950 ₽



**СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ  
БОЛОНЬЕЗЕ**

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

ккал: 544      350 г  
бжу: 26/27/56      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



### СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

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

ккал: 857                      300 г  
бжу: 27/59/43              800 ₽



### 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

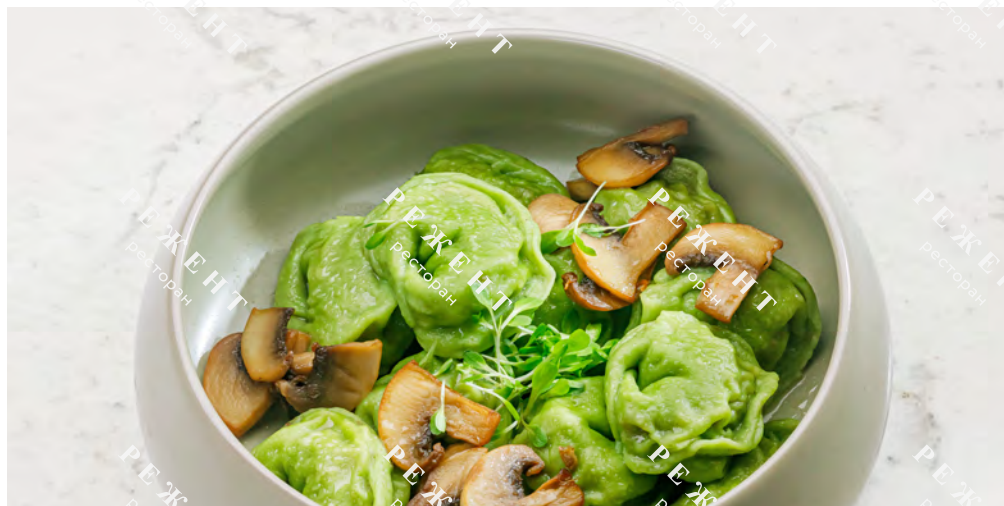
ккал: 503      200/100 г  
бжу: 21/23/52      1500 ₽

### 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.







|                              |             |           |       |       |
|------------------------------|-------------|-----------|-------|-------|
| <b>СОЕВЫЙ СОУС</b>           | бжу: 10/0/8 | ккал: 74  | 100 г | 100 ₹ |
| <b>ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ</b> | бжу: 8/8/28 | ккал: 423 | 50 г  | 100 ₹ |

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ЦЕЗАРЬ</b>                                                                                               |       |
| Соус из сливок, сыра Пармезан, филе анчоуса, растительного масла, свежего лимона, каперсов, яйца и чеснока. |       |
| ккал: 658                                                                                                   | 100 г |
| бжу: 5/56/3                                                                                                 | 200 ₹ |

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ПЕСТО</b>                                                                                    |       |
| Соус итальянской кухни на основе базилика и оливкового масла, блендированных с кедровым орехом. |       |
| ккал: 601                                                                                       | 100 г |
| бжу: 3/32/1                                                                                     | 280 ₹ |

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ИМБИРНЫЙ</b>                                                         |       |
| Пряный соус из корня имбиря, соевого соуса, специй и азиатских приправ. |       |
| ккал: 72                                                                | 100 г |
| бжу: 5/1/13                                                             | 150 ₹ |

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| <b>ОРЕХОВЫЙ</b>                                          |       |
| Масло растительное, соевый соус, специи, кунжут, арахис. |       |
| ккал: 503                                                | 100 г |
| бжу: 3/51/9                                              | 300 ₹ |





### ТАРТАР

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

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 301   | 100 г |
| бжу: 3/31/3 | 200 ₽ |



### ЦАЦИКИ

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

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 169   | 100 г |
| бжу: 5/20/3 | 220 ₽ |



### АДЖИКА

Перетертые свежие томаты и сладкий перец с чесноком и специями.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 50   | 100 г |
| бжу: 2/2/7 | 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

### ВНИМАНИЕ



Осторожно! В блюдах из рыбы  
допускается наличие рыбных косточек.





### ПАЛТУС В ШАРАБАНЕ

за 1 кг  
ккал: 1020 сырого продукта  
бжу: 189/30/0 7400 ₽

### АУХА В ШАРАБАНЕ

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

### ХАРИУС В ШАРАБАНЕ

за 1 кг  
ккал: 880 сырого продукта  
бжу: 175/20/0 6000 ₽

### ЛЕНОК В ШАРАБАНЕ

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

### ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Подается с креветками  
и лимоном. Готовится  
по предварительному заказу.

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

### ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

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

за 1 кг  
ккал: 1933  
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.

за 100 г  
ккал: 192 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.

за 100 г  
ккал: 230 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.

за 100 г  
ккал: 192 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.

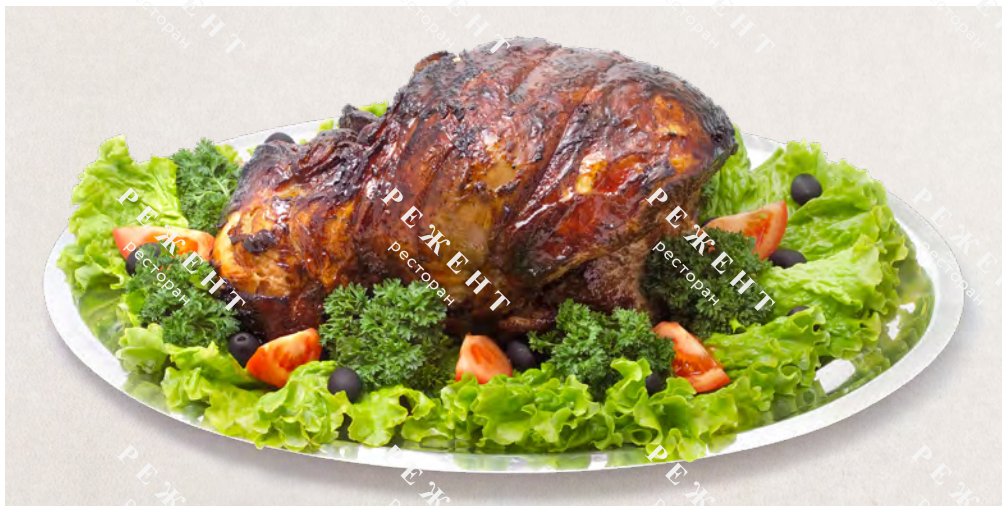
ккал: 3082                      за 1 кг  
бжу: 133/278/12            **3500 ₽**



### ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ НОГА

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

ккал: 3559                      за 1 кг  
бжу: 347/189/12            **4900 ₽**



### 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](http://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**