

РЕЖЕНТ  
кейтеринг

сапаре  
КАНАПЕ

меню действует с 22.07.26



# 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 | 350 ₽ |



**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 | 180 ₽ |





# 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.

ккал: 77  
бжу: 4/5/4

## Chicken liver pâté canapé

Delicate chicken liver pâté  
on white toast.

35 г  
150 ₽







**КАНАПЕ С КОЛБАСОЙ  
СЫРОКОПЧЕНОЙ**

Ломтик колбасы на тосте  
с мягким сыром и оливкой.

**Smoked sausage canapé**

Sausage slice on toast  
with cream cheese and olive.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 91   | 23 г  |
| бжу: 3/7/3 | 110 ₽ |



**КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ**

Ломтик ветчины на тосте  
с мягким сыром и оливкой.

**Ham canapé**

Ham slice on toast  
with cream cheese and olive.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 50   | 23 г  |
| бжу: 2/2/4 | 110 ₽ |



**КАНАПЕ С КРУЧЕНЫМ  
САЛОМ И ЧЕСНОЧКОМ  
НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ**

**Lard pâté and garlic canapé  
on black bread**

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 117  | 25 г  |
| бжу: 1/9/7 | 100 ₽ |



# 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

180 ₽







**КАНАПЕ  
С МОЦАРЕЛЛОЙ  
И РОСТБИФОМ**

**Mozzarella  
and roast beef canapé**

ккал: 36 35 г  
бжу: 4/2/1 270 ₽



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

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

ккал: 24 17 г  
бжу: 1/2/1 180 ₽



**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

Cracker with salmon  
and cream cheese

ккал: 36  
бжу: 3/1/0

17 г  
130 ₽







**КРЕКЕР  
С СЫРОМ РОКФОРТИ  
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

**Cracker with Roquefort  
cheese and walnuts**

ккал: 72 15 г  
бжу: 1/4/0 100 ₽



**КРЕКЕР С СЫРОМ БРИ  
И КЛУБНИКОЙ**

**Cracker with Brie cheese  
and strawberry**

ккал: 58 20 г  
бжу: 2/4/0 150 ₽



**КРЕКЕР  
С ВЯЛЕНЫМ ТОМАТОМ  
И КАПЕРСОМ**

**Cracker with sun-dried  
tomato and capers**

ккал: 22 15 г  
бжу: 0,5/1/0 100 ₽



### 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  
1500 ₽





# 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 СПАРЖИ В БЕКОНЕ**

**Asparagus roll in bacon**

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 31   | 25 г  |
| бжу: 1/2/1 | 110 ₽ |



**РУЛЕТИК  
ИЗ ПАРМСКОГО  
ОКОРОКА С МАНГО**

Спелое манго, обернутое  
пармским окороком.

**Parma ham and mango roll**  
Ripe mango rolled in Parma ham.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 39   | 25 г  |
| бжу: 1/2/2 | 190 ₽ |



**РУЛЕТИК ИЗ ВЕТЧИНЫ  
С СЫРОМ И КЕДРОВЫМИ  
ОРЕШКАМИ**

**Ham and cheese roll  
with pine nuts**

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 59   | 25 г  |
| бжу: 3/5/1 | 120 ₽ |

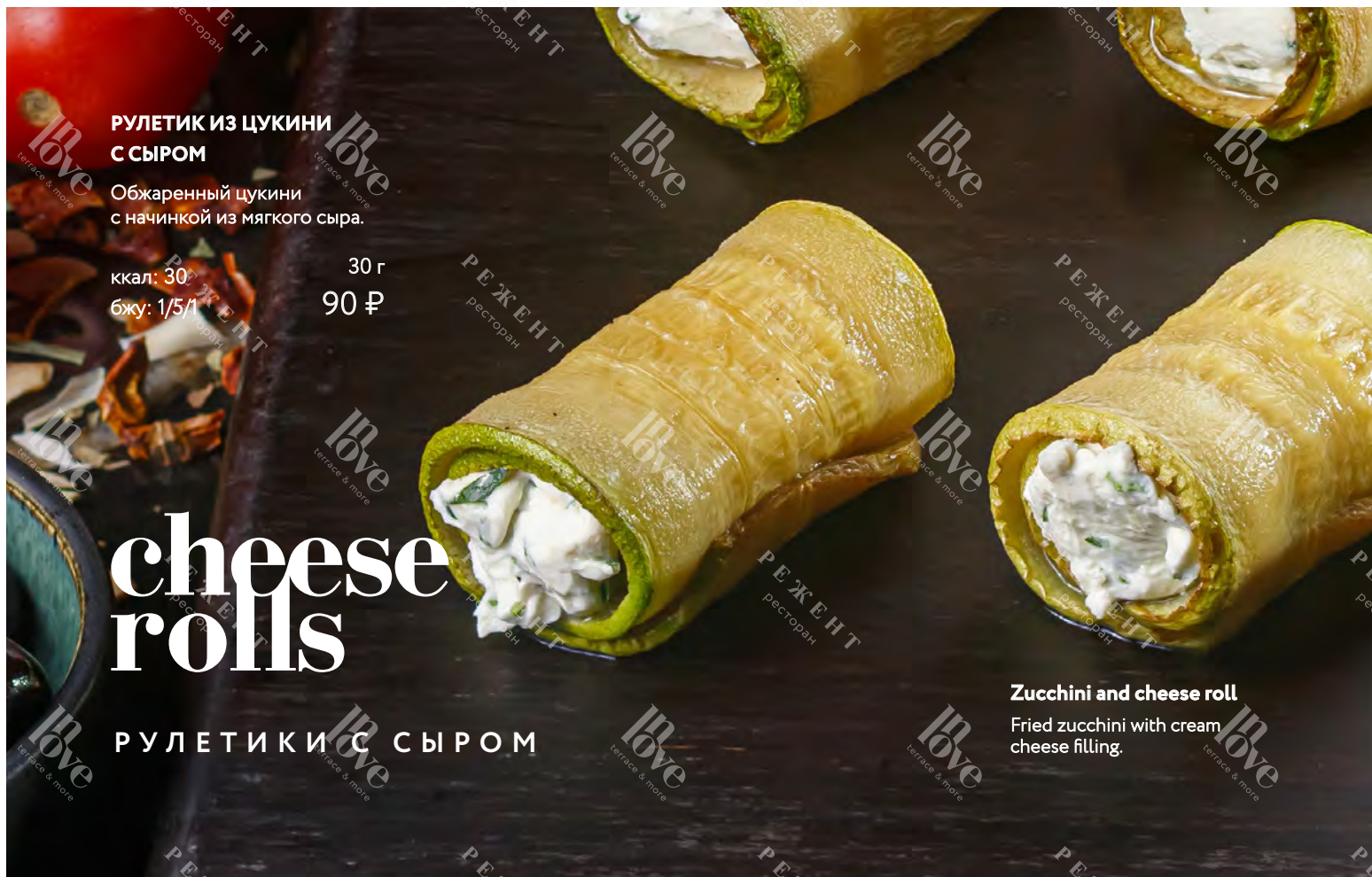


**РУЛЕТИК  
ИЗ ПАРМСКОГО ОКОРОКА  
С ГРУШЕЙ СОВИНЬОН**

**Parma ham and pear  
Sauvignon roll**

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 70   | 40 г  |
| бжу: 1/3/9 | 250 ₽ |





**РУЛЕТИК ИЗ ЦУКИНИ  
С СЫРОМ**

Обжаренный цукини  
с начинкой из мягкого сыра.

ккал: 30  
бжу: 1/5/1

30 г  
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  
бжу: 42/63/50

240 г | 10 штук

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 цукини  
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

ЛОМТИК ТУНЦА  
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 | 100 ₽ |



**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 щуцеей 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  
400 ₽







**ПРОФИТРОЛЬ  
С КРАБОМ И ОВОЩАМИ**

**Crab and vegetables  
profiterole**

ккал: 43 20 г  
бжу: 2/3/1 90 ₽



**КРАБОВЫЙ ШАРИК  
В ИКРЕ ТОБИКО**

Крабовый шарик с сыром  
и яйцом в икре тобико.

**Crab roll in Tobiko caviar**

Crab roll with cheese  
and egg in Tobiko caviar.

ккал: 144 40 г  
бжу: 9/11/1 280 ₽



**ЭКЛЕР ПРЕМИУМ  
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ**

Эклер с начинкой  
из творожного сыра  
с фалангами краба.

**Premium eclair  
with King crab**

Eclair with cream cheese  
and crab phalanges filling.

ккал: 93 45 г  
бжу: 4/6/4 480 ₽



**КАННОЛИ С КРАБОМ  
И ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ**

Хрустящий рулетик  
с начинкой из краба с кремом  
васаби и икрой лосося.

**Crab and salmon caviar cannoli**

Crispy roll with crab, wasabi  
cream and salmon caviar filling.

ккал: 112 40 г  
бжу: 8/6/5 450 ₽





**ЗАЛИВНОЕ  
ИЗ КАЛЬМАРА**

**Jellied squid**

ккал: 39  
бжу: 7/1/1

75 г  
300 ₽



**ЗАЛИВНОЕ ИЗ КРЕВЕТОК  
С СЛАЙМОМ И ЧЕРРИ**

**Jellied shrimps with lime  
and cherry tomatoes**

ккал: 37  
бжу: 7/1/1

75 г  
300 ₽





**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 | 450 ₽ |



**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

3500 ₽







**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 | 250 ₽ |



**МУСС  
ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ**

**Chicken breast mousse**

|              |       |
|--------------|-------|
| ккал: 188    | 85 г  |
| бжу: 14/10/8 | 220 ₽ |

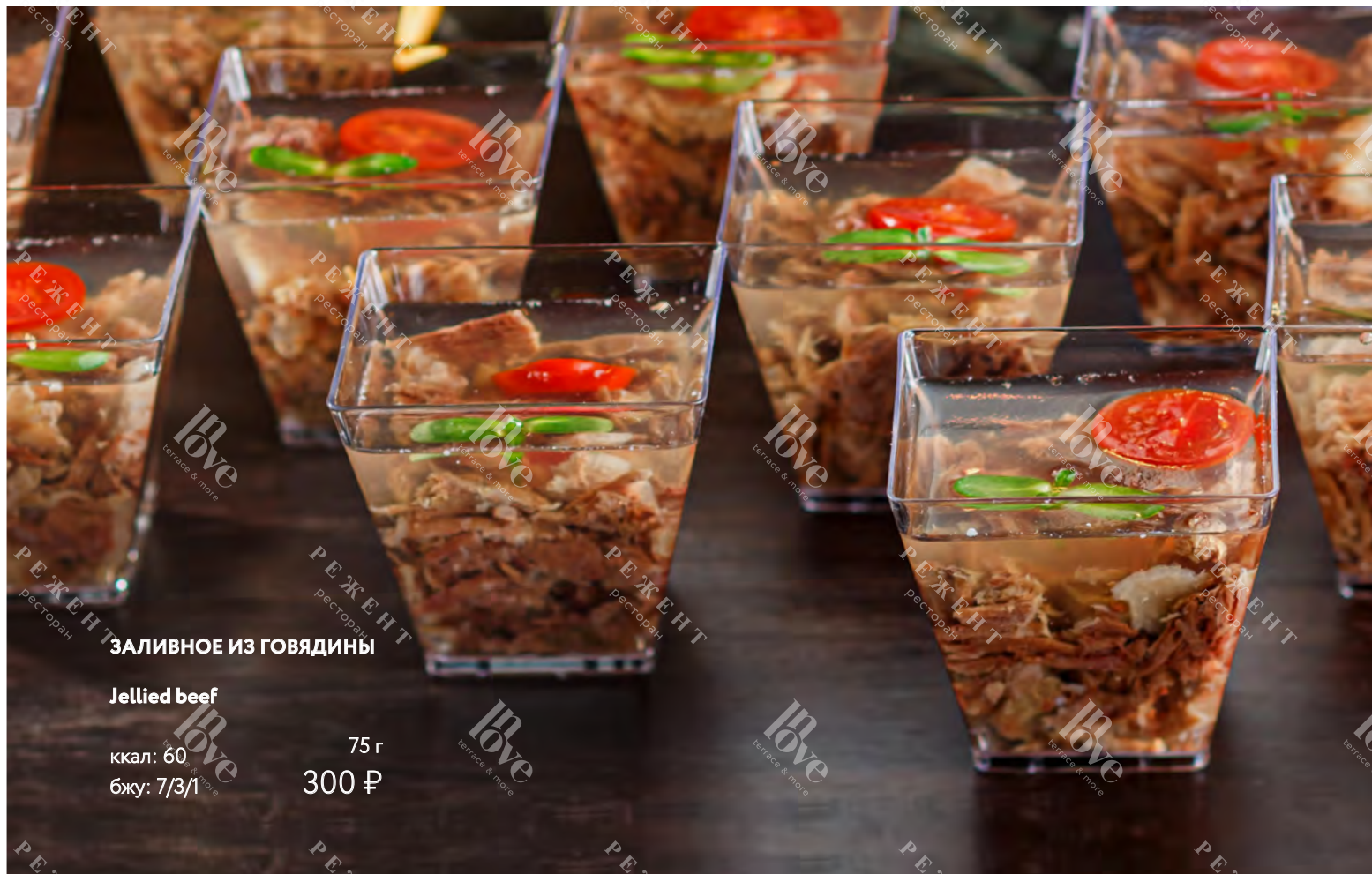


**ПРОФИТРОЛЬ  
С ПАШТЕТОМ  
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

**Chicken pâté profiterole**

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 44   | 15 г  |
| бжу: 2/3/2 | 100 ₽ |





### ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Jellied beef

ккал: 60  
бжу: 7/3/1

75 г  
300 ₽



### 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 | 300 ₽ |





# 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 ₽









# vegetables starters

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ  
С СОУСОМ ТАРТАР

ккал: 70  
бжу: 1/6/2

Vegetable crudités  
with Tartare sauce

65 г  
150 ₽







**ПОМИДОРЧИК БЕБИ  
С МЯГКИМ СЫРОМ**

**Baby tomato  
with cream cheese**

ккал: 33                      35 г  
бжу: 1/2/1                      90 ₽



**ПРОФИТРОЛЬ  
С ОЛИВЬЕ**

**Olivier profiterole**

ккал: 53                      20 г  
бжу: 1/3/3                      70 ₽



**СВЕКОЛЬНЫЙ МУСС  
С ФЕТОЙ**

**Beetroot mousse  
with Feta cheese**

ккал: 63                      32 г  
бжу: 2/5/1                      140 ₽



**ПОМИДОРКА  
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Помидорка черри,  
маринованная в соусе Ворчестер,  
с сыром страчателла.

**Cherry tomato with stracciatella**

Pickled cherry tomato  
with Worcestershire sauce  
and stracciatella cheese.

ккал: 81                      25 г  
бжу: 2/7/3                      130 ₽





**ЭКЛЕР ПРЕМИУМ  
С ГРИБНОЙ ИКРОЙ**

Эклер с начинкой  
из творожного сыра  
с грибной икрой.

ккал: 104  
бжу: 3/7/5

45 г  
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  
бжу: 1/5/2

15 г  
90 ₹







# spoon tower

## БАШНЯ СПУН

### Fourchette Pyramid Spoon

ккал: 5530 2500 г  
бжу: 334/359/241 17000 ₺

## СПУН КРАБ

### Crab spoon

ккал: 59 32 г  
бжу: 2/4/2 320 ₺

## СПУН КРЕВЕТКА

### Shrimp spoon

ккал: 18 32 г  
бжу: 2/1/1 190 ₺

## СПУН ЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК С ПОМИДОРАМИ И СПАРЖЕЙ

### Fried scallop with asparagus and tomatoes spoon

ккал: 52 26 г  
бжу: 4/3/1 260 ₺

## СПУН ФОРЕЛЬ С ИКРОЙ ТОБИКО

### Trout with Tobiko caviar spoon

ккал: 30 15 г  
бжу: 4/2/1 180 ₺

## СПУН ТАРТАР ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА С АВОКАДО

### Red tuna Tartare and avocado spoon

ккал: 50 26 г  
бжу: 4/3/1 260 ₺

## СПУН ГОЛУБОЙ СЫР С АНАНАСАМИ И ОРЕХАМИ

### Blue cheese with pineapple and nuts spoon

ккал: 59 13 г  
бжу: 1/3/6 130 ₺

## СПУН СЫРНАЯ ЗАКУСКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

### Cheese appetizer spoon with orange sauce

ккал: 97 23 г  
бжу: 4/7/7 120 ₺



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,  
РУККОЛКОЙ 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

50 г

бжу: 6/4/2

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

50 г

бжу: 6/2/10

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 Ceasar sauce with Parmesan cheese on crispy baguette.

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 120   | 50 г  |
| бжу: 6/5/10 | 250 ₽ |



### БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

Ростбиф с рукколой на хрустящем багете.

#### Roast beef bruschetta

Roast beef with rocket on crispy baguette.

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 85    | 50 г  |
| бжу: 6/1/12 | 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   | 50 г  |
| бжу: 3/6/12 | 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

200 ₽







### ТАПАС СО ШПРОТАМИ И ГОРЧИЧКОЙ

Подается  
на хрустящем багете.

#### **Sprats and mustard tapas**

Served on crispy baguette.

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 140   | 45 г  |
| бжу: 6/7/12 | 150 ₽ |



### ТАПАС С БУЖЕНИНОЙ И СОЛЕНЫМ ОГУРЧИКОМ

Буженина шпигованная,  
сливочный соус, томаты  
черри и маринованные  
огурчики на хрустящем  
багете.

#### **Boiled pork and pickles tapas**

Larded boiled pork, cream sauce,  
cherry tomatoes and pickles  
on crispy baguette.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 110  | 45 г  |
| бжу: 3/8/5 | 130 ₽ |



**ТАПАС С ГРУШЕЙ  
СОВИНЬОН**

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 гуакамолe.

**Crab and guacamole taco**

Crispy chip with crab  
and guacamole filling.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 21   | 20 г  |
| бжу: 2/1/1 | 380 Р |



**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   | 20 г  |
| бжу: 3/2/1 | 200 Р |



**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   | 20 г  |
| бжу: 2/3/1 | 180 Р |





### 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 КРЕВЕТКАМИ**

Хрустящий рулетик,  
жаренный во фритюре,  
с начинкой из креветок.

**Shrimp spring roll**

Deep fried crispy roll  
with shrimp filling.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 71   | 30 г  |
| бжу: 5/2/7 | 200 ₽ |



**СПРИНГ РОЛЛ  
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ**

Хрустящий рулетик,  
жаренный во фритюре,  
с начинкой из курицы  
и моркови.

**Chicken and vegetables  
spring roll**

Deep fried crispy roll  
with chicken and carrot.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 109  | 45 г  |
| бжу: 1/7/8 | 180 ₽ |



**СПРИНГ РОЛЛ  
С МЯСНЫМ ФАРШЕМ**

Хрустящий рулетик,  
жаренный во фритюре,  
с начинкой из свинины  
и говядины.

**Meat mince spring roll**

Deep fried crispy roll  
with pork and beef filling.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 111  | 45 г  |
| бжу: 5/6/8 | 180 ₽ |



**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 ₽







**БЛИННЫЙ РУЛЕТИК  
С НЕРКОЙ**

**Crepe roll with red salmon**

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 125   | 40 г  |
| бжу: 5/7/10 | 250 ₽ |



**БЛИНЧИК ТЫКВЕННЫЙ  
С САЛАТОМ ИЗ КРАБА**

**Pumpkin crepe  
with crab salad**

|             |       |
|-------------|-------|
| ккал: 119   | 37 г  |
| бжу: 4/6/11 | 250 ₽ |



**БЛИННЫЙ РУЛЕТИК  
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

**Crepe roll with salmon caviar**

|              |       |
|--------------|-------|
| ккал: 161    | 40 г  |
| бжу: 8/10/10 | 400 ₽ |



**БЛИНЧИК С МЯСОМ  
И РИСОМ**

**Crepe 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**

**Crepes with ham and cheese**

ккал: 129 50 г  
бжу: 6/6/12 100 ₽



**БЛИНЧИК  
С ТВОРОГОМ**

**Crepes with cottage cheese**

ккал: 146 50 г  
бжу: 6/6/15 100 ₽





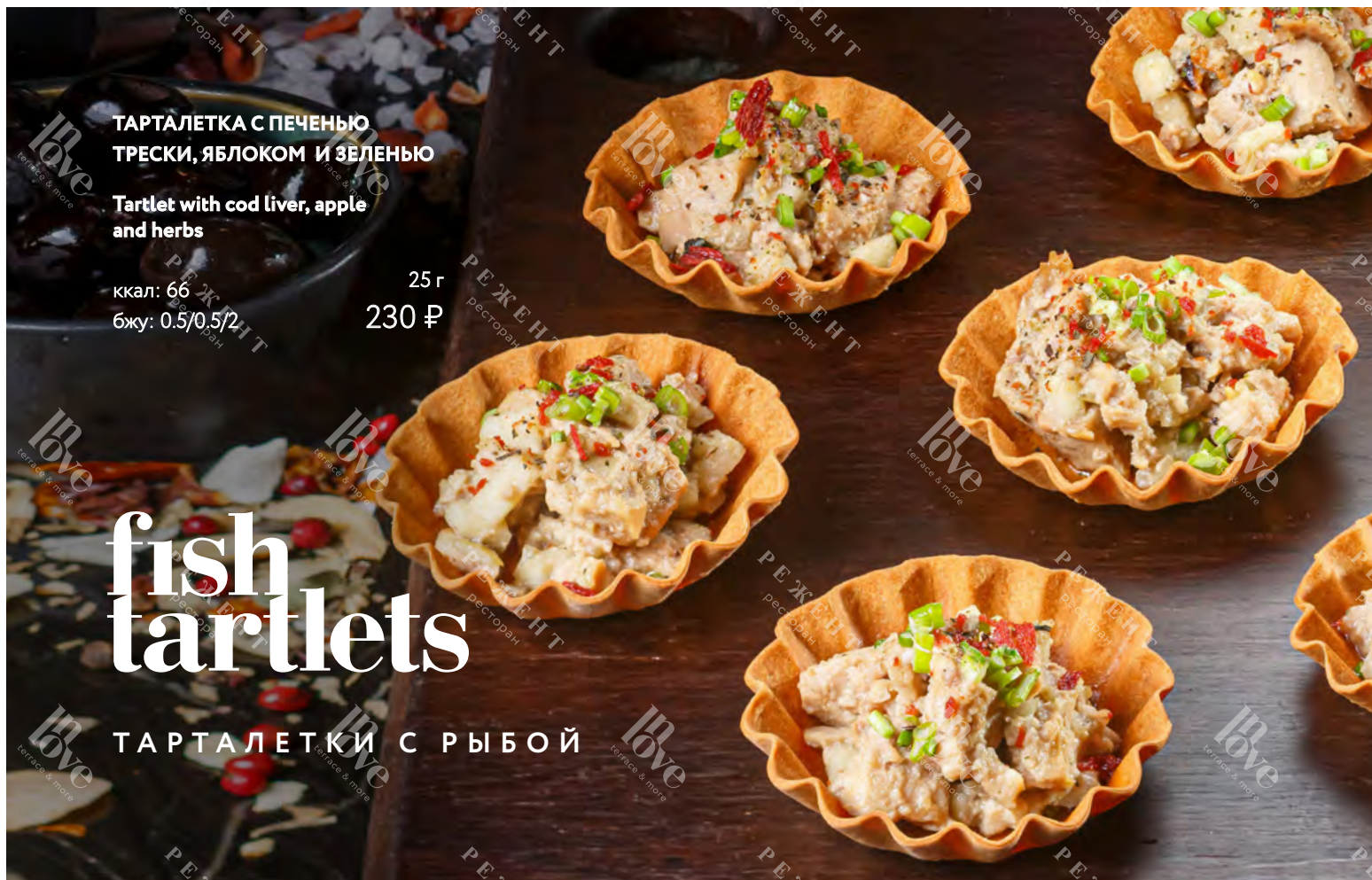
РЕЖЕНТ  
кейтеринг

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  
230 ₽

# fish tartlets

ТАРТАЛЕТКИ С РЫБОЙ



ТАРТАЛЕТКА  
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ

Tartlet with salmon caviar

ккал: 39  
бжу: 4/3/4

20 г  
300 ₽



# 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

Tartlet  
with roast beef

ккал: 47  
бжу: 3/2/2

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      300 ₽

**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      330 ₽

**КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ  
С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ**

Pork kebab  
with Satsebeli sauce

ккал: 268      50/20 г  
бжу: 6/25/4      300 ₽





### ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ

Ломтики лосося,  
жаренные на гриле.

#### Salmon sashlik

Grilled salmon slices.

|            |       |
|------------|-------|
| ккал: 50   | 40 г  |
| бжу: 7/2/0 | 520 ₽ |



### 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.

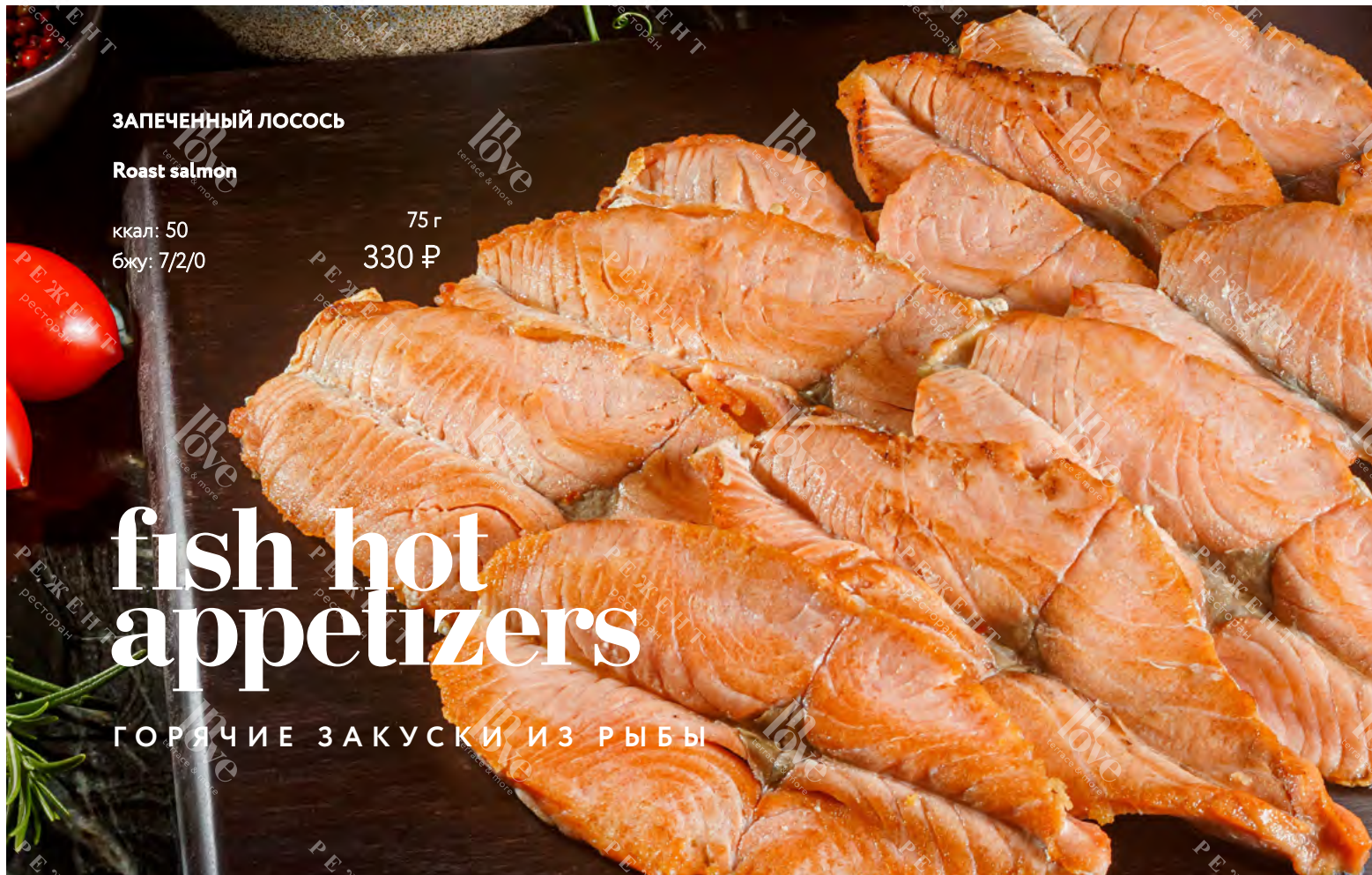
**Champignons in bacon  
on skewers**

Grilled fresh champignons  
in bacon.

ккал: 117                      50 г  
бжу: 5/10/1                190 ₽







**ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ**

**Roast salmon**

ккал: 50 75 г  
бжу: 7/2/0 330 ₽

**fish hot  
appetizers**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

**МИНТАЙ В СУХАРЯХ**

**Alaska pollock  
in breadcrumps**

ккал: 152 50 г  
бжу: 12/7/9 200 ₽





**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

160 ₽

### 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

200 ₽





**ДЕСЕРТ МАНГО**

Манговый мусс  
с тропическим конфи.

**Mango desert**

Mango mousse  
with tropical confiture.

ккал: 90  
бжу: 1/7/11

30 г  
160 ₽





**ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ  
С ВИШНЕЙ**

Шоколадный мусс  
с вишневым конфи.

**Chocolate desert with cherry**

Chocolate mousse with cherry  
confiture.

ккал: 92 35 г  
бжу: 1/7/15 200 ₽



**БАУНТИ**

Ореховое сабле с кокосовым  
кремом.

**Bounty**

Nut sablé with coconut cream.

ккал: 111 30 г  
бжу: 2/7/10 160 ₽



**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: 2/8/17 200 ₽



**МЕДОВИК**

Медовый бисквит  
с карамелизированной  
сметаной.

**Medovik**

Honey sponge cake  
with caramelized sour cream.

ккал: 172 60 г  
бжу: 3/9/27 180 ₽







### ТОРТ МОРКОВНЫЙ

Морковный бисквит  
с творожным кремом.

#### Carrot cake

Carrot sponge cake with cream.

|              |       |
|--------------|-------|
| ккал: 171    | 50 г  |
| бжу: 2/10/17 | 200 ₽ |



### 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  
200 ₽





### ПАВЛОВА

Фруктовое безе с малиновым кули и ванильным кремом.

#### Pavlova

Fruit meringue with raspberry coulis and vanilla cream.

ккал: 119 40 г  
бжу: 1/7/18 200 ₽



### КЕКС ЛИМОННЫЙ

Воздушный лимонный кекс с кремом из манго.

#### Lemon cake

Airy lemon cake with mango cream.

ккал: 165 50 г  
бжу: 1/8/20 200 ₽



### ЗЕФИР

Фруктовый зефир из ягодного пюре.

#### Zefir

Berry purée fruit zefir.

ккал: 42 15 г  
бжу: 0.1/0.1/10 80 ₽



### 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: 4/12/24 200 ₽



### 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: 2/15/33 250 ₽



### 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: 2/19/35 250 ₽



### 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: 2/19/35 250 ₽







### МЯТНЫЙ ЛИМОН

Мятный бисквит  
в сочетании с лимонным  
курдом и ягодами

#### Mint lemon

Mint sponge cake  
with lemon curd and berries.

ккал: 167  
бжу: 1/13/9

70 г  
200 ₽



### МАКАРОН В АССОРТИМЕНТЕ

Печенье из миндальной муки  
с разными начинками.

#### Macarons in assortment

Almond flour biscuits with  
different fillings.

ккал: 176  
бжу: 1/7/18

35 г  
300 ₽





**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: 3/6/14 160 ₽



**МИЛЬФЕЙ**

Хрустящие слоеные коржи  
с ванильным кремом и ягодами.

**Mille-feuille**

Crispy puff crusts with vanilla  
cream and berries.

ккал: 137 30 г  
бжу: 4/9/9 180 ₽



### 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: 5/1/4 200 ₽



### 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](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:  
Назаратий И.Е.



ЖДЕМ ТЕБЯ В ГОСТИ