

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

**In
love**
terrace & more

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

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

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

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

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

меню действует с 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**

СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ КЛЕШНИ КРАБА	бжу: 76/166/24	ккал: 1900	1 кг	6500 ₹
от 4 штук (количество кратно 4)				
КРАБ КАМЧАТСКИЙ	бжу: 76/166/24	ккал: 1900	1 кг	6500 ₹
ГРЕБЕШОК ПРИМОРСКИЙ	бжу: 12/11/9	ккал: 180	1 шт	550 ₹
УСТРИЦА МААКА	бжу: 10/13/7	ккал: 180	1 шт	600 ₹

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

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

love
terrace & more

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВНИМАНИЕ

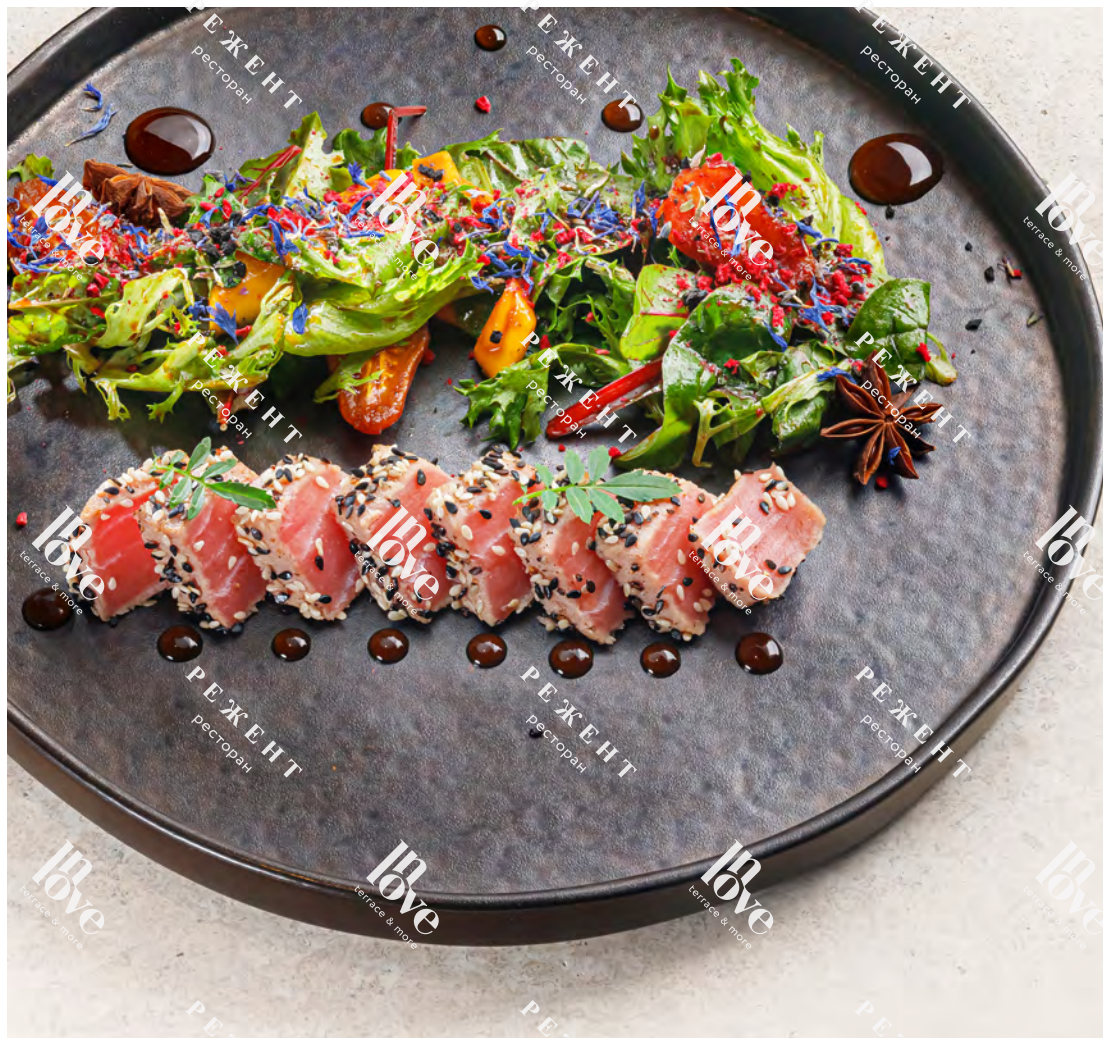


В этом разделе есть блюда с перцем чили — чем больше перчиков вы видите, тем острее.



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 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

ОЛИВЬЕ С КРАБАМИ

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

ккал: 335 220 г
бжу: 14/26/10 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 ₽



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ ПОД СОУСОМ БАЛЬЗАМИК

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

ккал: 261 180 г
бжу: 16/22/7 1300 ₽





САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

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

ккал: 264
бжу: 21/12/17

270 г
950 ₽

КИНОА С ХРУСТЯЩЕЙ КРЕВЕТКОЙ

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

ккал: 306
бжу: 14/13/30

190 г
700 ₽



ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА СО СВЕКЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

Куриная грудка, слайсы
запеченной свеклы
со сливочным сыром,
микс салатов под соусом
Вителло тоннато.

ккал: 411
бжу: 21/32/9

200 г
700 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРИБАМИ

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

ккал: 581
бжу: 28/49/6

270 г
1000 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

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 ₽



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 ₽



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 ₽



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

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

ккал: 232

160 г

бжу: 23/50/5

1300 ₽



САЛАТ С 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 ₽



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-горчичным соусом.

ккал: 149 190 г
бжу: 8/22/20 800 ₽



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 Р



ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ С СОУСОМ ТАРТАР

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

ккал: 374 650 г
бжу: 19/43/21 800 Р



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

РУССКИЙ РАЗНОСОЛ

Соления, приготовленные по домашним старорусским рецептам.

ккал: 145	500 г
бжу: 8/3/25	1100 ₹

БАНОЧКА С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

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

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



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 ₹



**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 /

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

**СЕЛЕДОЧКА
ПОД ВОДОЧКУ
С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

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

ккал: 270 100/150/35 г
бжу: 20/9/27 800 ₹





РЫБНОЕ АССОРТИ

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

ккал: 755 300 г
бжу: 53/33/3 2500 ₽

Балык нерки с лимоном	75/20 г	
147 ккал	17/7/1 бжу	800 ₽
Форель слабосоленая	150/20 г	
324 ккал	38/7/1 бжу	1500 ₽

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 ₽



РУЛЕТИКИ ИЗ НЕЖНОГО ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ПОД СПАЙСИ СОУСОМ

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

ккал: 488 170 г
бжу: 26/35/8 1200 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд



ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

ккал: 120 за 100 г
бжу: 16/4/3 2700 ₽



ПЛАТО КРАБ

Ассорти из кулачков,
фаланг камчатского краба
и краба Orpio.

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

МЯСНОЕ ПЛАТО

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

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

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





СЫРНОЕ ПЛАТО

6 видов сыра с орехами,
медом и гриссини.

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

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ОБЛЕПИХОВЫМ КОНФИ

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

ккал: 350 130 г
бжу: 19/28/20 700 ₽



САЛО СОЛЕННОЕ

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

САЛО КРУЧЕНОЕ С ЧЕСНОКОМ

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



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

love
terrace & more

СУПЫ

ВНИМАНИЕ



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



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 ₽



**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



love
terrace & more

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 ₽

ЗАПЕЧЕННАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СОУСОМ ПАРМЕЗАН

Капуста, запеченная в печи, трюфельное масло, диженская горчица и соус Пармезан.

ккал: 223 240 г
бжу: 9/23/11 800 ₽



НЕЖНЫЕ ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ

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

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



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 блю



ГРЕБЕШОК В СУХАРЯХ

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

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



КРЕВЕТКА В СУХАРЯХ

Подается с ореховым соусом.

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



ПЕТЛЯ КАЛЬМАРА

Кальмар, обжаренный в сухарях. Подается с соусом Цацики.

ккал: 1545 290/50 г
бжу: 67/118/53 1300 ₽

ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ

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

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

ДОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

ккал: 718 200/60 г
бжу: 35/52/29 950 ₽





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 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**БАКЛАЖАНЫ,
ФАРШИРОВАННЫЕ
ГРИБАМИ В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ**

ккал: 1288 150 г
бжу: 18/155/31 750 ₽



**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 ₽



ГРИБЫ НА ЧУГУНЕ

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

ккал: 407 400 г
бжу: 25/29/18 1300 ₽





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**

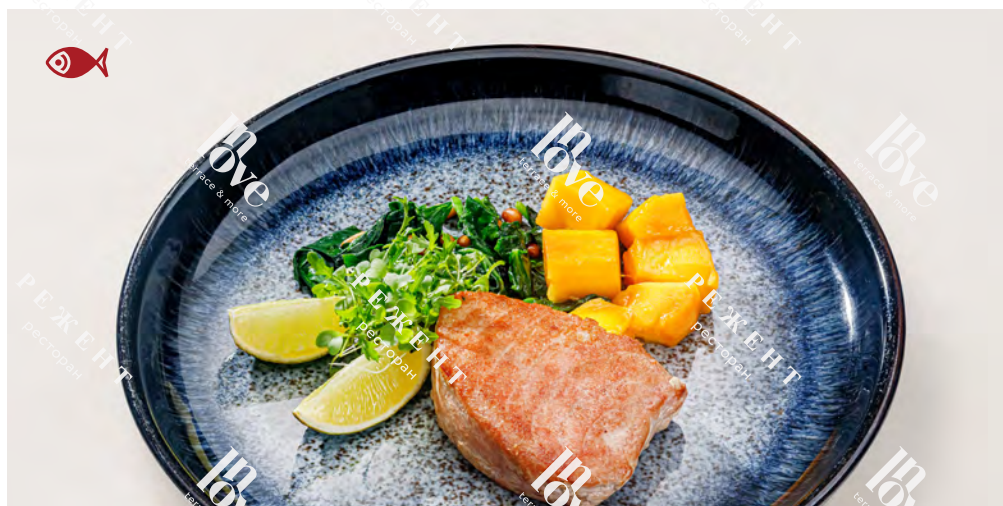
Обжаренное филе лосося,
припущенный шпинат
в сливках с трюфельным
маслом.

445 ккал 280 г
бжу: 33/21/4 1500 ₽



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

ккал: 290 230 г
бжу: 31/15/7 1500 ₽



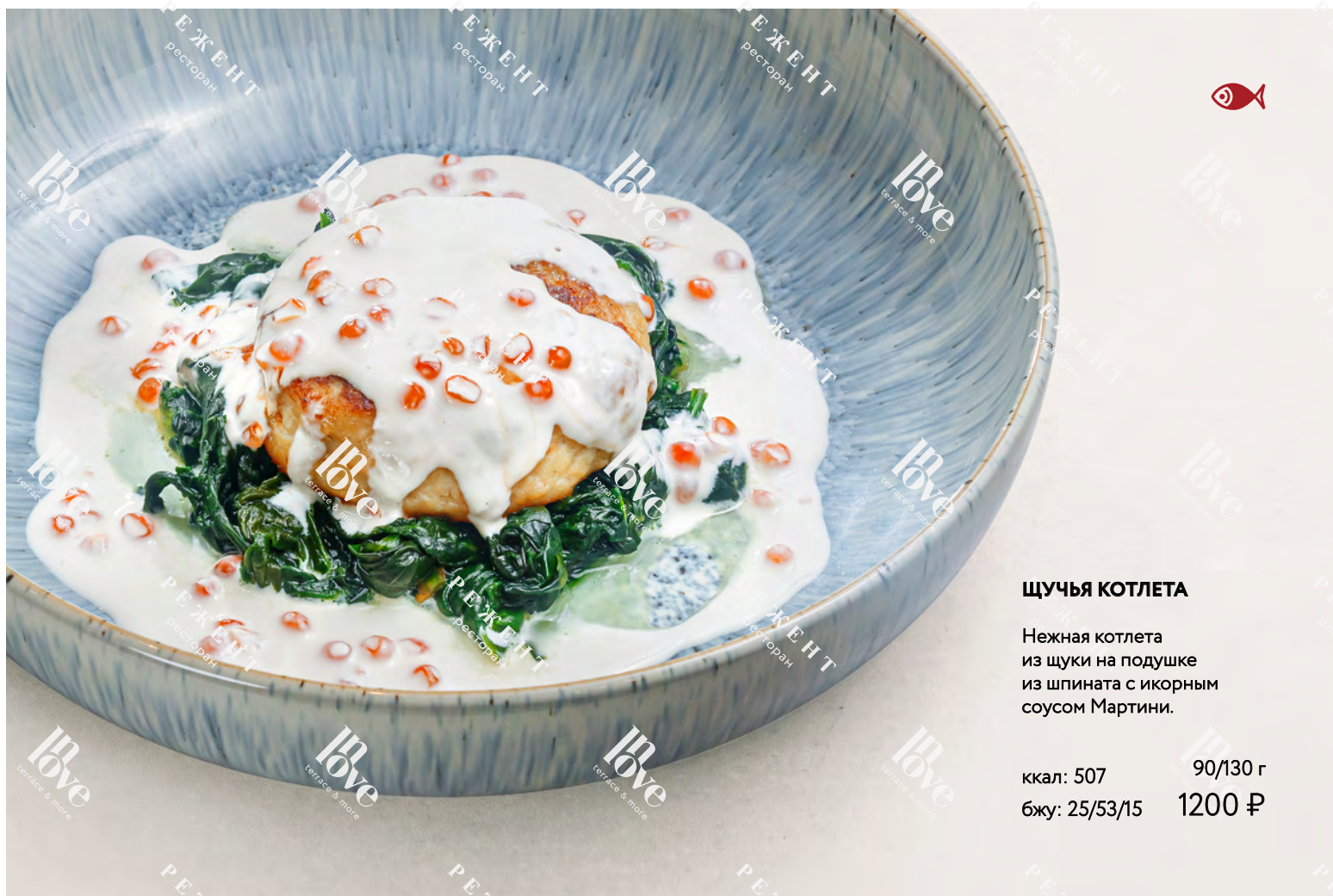
**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
СО ШПИНАТОМ
И МАНГО**

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



**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С ЛИМОНОМ
И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ**

ккал: 313 за 100 г
бжу: 4/30/5 500 ₽



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 трубака, 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 ₽





к этому блюду предлагаем выбрать понравившийся вам гарнир из раздела Гарниры

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

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

ккал: 348	за 100 г
бжу: 21/27/3	450 ₽

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЦУКИНИ ГРИЛЬ И БРУСНИЧНЫМ ВВQ

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

ккал: 794	350 г
бжу: 31/61/29	1900 ₽



БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

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

ккал: 344	250 г
бжу: 22/34/23	1550 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

**ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ
ЯГНЕНКА В ТОМАТНОМ
СОУСЕ**

Голень ягненка, овощной
томатный соус и рататуй.

ккал: 290 за 100 г
бжу: 18/23/4 600 ₽



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

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



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ
С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

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

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





ФИЛЕ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

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

ккал: 570 140/90/100 г
бжу: 39/31/22 1800 ₽

БИФСТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ

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

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



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

In love
terrace & more

ГАРНИРЫ



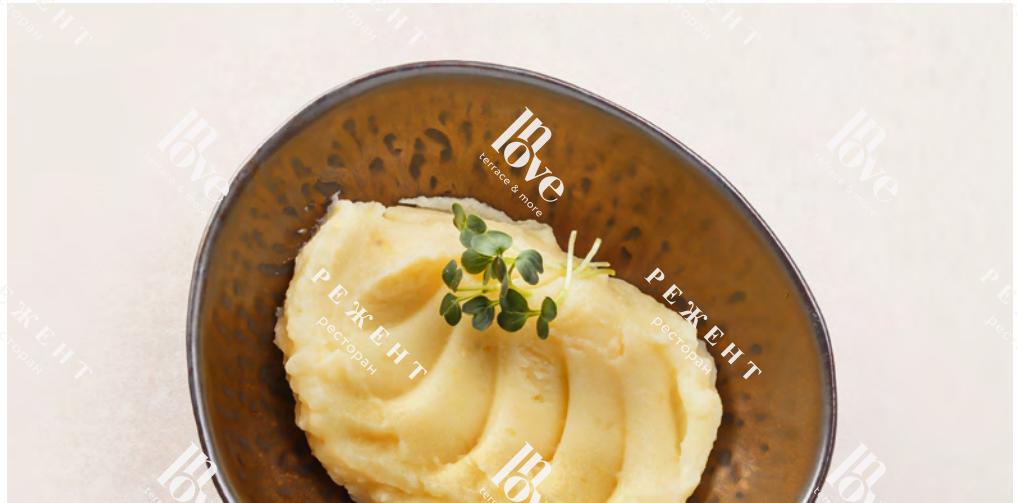


**ПАПОРОТНИК ОРЛЯК,
ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ
И СПЕЦИЯМИ**

ккал: 244 150 г
бжу: 10/16/14 500 ₽

**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

ккал: 164 155 г
бжу: 3/8/19 400 ₽



**КАРТОФЕЛЬ
ОТВАРНОЙ
СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

ккал: 187 155 г
бжу: 3/9/25 400 ₽





**БИТЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ
И СПЕЦИЯМИ**

ккал: 794
бжу: 12/55/97

550 г
550 ₽



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

ккал: 611
бжу: 10/42/79

300 г
500 ₽



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

ккал: 620
бжу: 11/34/95

300 г
500 ₽



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

ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

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

ккал: 598	278 г
бжу: 3/45/22	600 ₹

КАПУСТА БРОККОЛИ

Обжаренная капуста брокколи.

ккал: 123	150 г
бжу: 9/10/3	500 ₹



РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

love

terrace & more

ХОСПЕР

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



100/125/240/230/180/110/100/100 г

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

МОРЕПРОДУКТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

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

ккал: 1566
бжу: 194/82/33 10500 ₹

АССОРТИ ПУЛЯРКИ ДЛЯ ДРУЖНОЙ КОМПАНИИ

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

ккал: 3387
бжу: 345/138/190 5500 ₹

380/380/340/350/160/100 г



МЯСНОЕ ТРИО

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

ккал: 1259

бжу: 104/68/51

5800 ₽

100/190/140/200/155 г



КАРЕ ЯГНЕНКА НА КОСТИ

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

ккал: 973

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 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году



love
terrace & more

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 ТРУБАЧ

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

ккал: 502 170 г
бжу: 26/40/9 1700 ₽



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 ШОК ГРЕБЕШОК

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

ккал: 480 200 г
бжу: 26/31/5 2400 ₽



WOK КРАБ

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

ккал: 401 180 г
бжу: 11/36/7 2200 ₽

WOK КУКУМАРИЯ С ОВОЩАМИ

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

ккал: 241 180 г
бжу: 5/18/10 1500 ₽



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

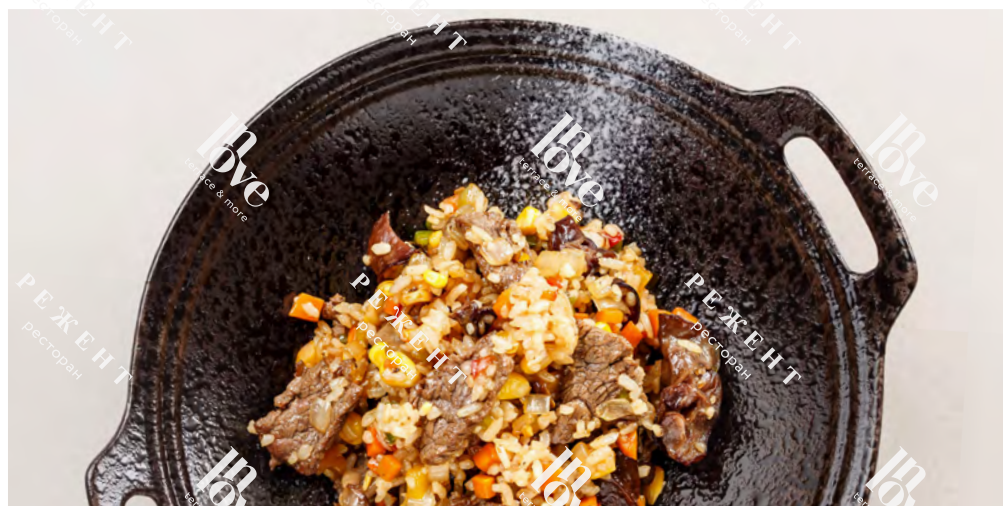
фотографии могут отличаться от реальных блюд



ВОК ТЯХАН С МОРЕПРОДУКТАМИ

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

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



ВОК ТЯХАН С ГОВЯДИНОЙ

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

ккал: 730	320 г
бжу: 27/40/86	850 ₽



ВОК ТЯХАН С ОВОЩАМИ

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

ккал: 537	280 г
бжу: 10/26/86	700 ₽



WOK МИНЬОН

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

ккал: 457 350 г
бжу: 24/68/11 1800 ₽

WOK КИМЧИ, ТУШЕННАЯ СО СВИНИНОЙ

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

ккал: 585 200 г
бжу: 14/50/18 750 ₽



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



love
terrace & more

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ

ВНИМАНИЕ



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



СОЛЕНЬЯ ИЗ КАЛЬМАРА

Филе сырого кальмара
в острых специях.

ккал: 76 55 г
бжу: 10/2/7 400 ₽



ХЕ ИЗ КАЛЬМАРА

Кальмар, маринованный
в острых специях.

ккал: 165 100 г
бжу: 19/9/8 600 ₽



ХЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

Морской гребешок,
маринованный в острых
специях.

ккал: 109 100 г
бжу: 12/3/4 900 ₽



МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

Салат из тертой моркови
с корейскими специями.

ккал: 161 100 г
бжу: 2/9/8 350 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд



КИМЧИ

Острая квашеная пекинская капуста.

ккал: 37	100 г
бжу: 3/1/7	300 ₽



СОЯ ПО-КОРЕЙСКИ

Салат из пророщенной сои с корейскими специями.

ккал: 142	100 г
бжу: 17/12/6	300 ₽



СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА, ТУШЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ И СПЕЦИЯМИ

ккал: 231	100 г
бжу: 7/18/6	400 ₽

МОРСКАЯ КАПУСТА С КАЛЬМАРОМ

Салат из морской капусты с отварным кальмаром.

ккал: 84	100 г
бжу: 8/4/6	400 ₽

МОРСКАЯ КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ С ЛУКОМ

ккал: 73	100 г
бжу: 1/6/6	350 ₽





МЕУНТАН

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

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



ХЕМУЛЬТАН

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

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



ДАКТОРИТАН

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

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





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.

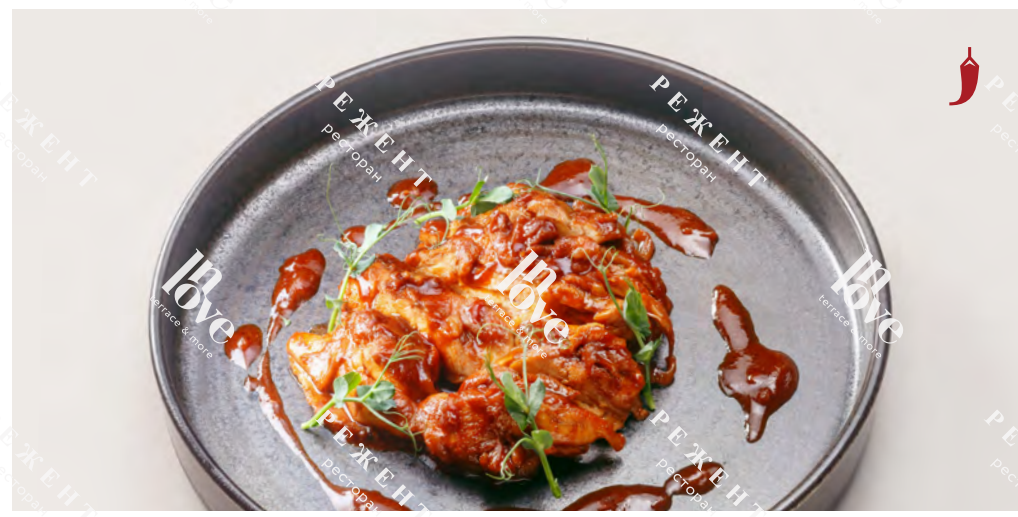
ккал: 334	за 100 г
бжу: 13/23/20	400 ₹



ДАК-ГОГИ-ТИМ

Курица, тушенная в остром соусе Кочудян.

ккал: 582	150 г
бжу: 48/34/21	850 ₹



РЕЖЕНТ
ресторан

основан в 1992 году



In love
terrace & more

**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 ₽





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 ПАПОРОТНИКОМ

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



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

ккал: 1120 300 г
бжу: 25/50/140 450 ₽



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

фотографии могут отличаться от реальных блюд

РЕЖЕНТ

ресторан

основан в 1992 году

×

love
terrace & more

СОУСЫ

ВНИМАНИЕ



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



ЦЕЗАРЬ

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

ккал: 658
бжу: 5/56/3

100 г
200 ₽

ПЕСТО

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

ккал: 601
бжу: 3/32/1

100 г
280 ₽

ИМБИРНЫЙ

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

ккал: 72
бжу: 5/1/13

100 г
150 ₽

ОРЕХОВЫЙ

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

ккал: 503
бжу: 3/51/9

100 г
300 ₽

СОЕВЫЙ СОУС

бжу: 10/0/8 ккал: 74 100 г 100 ₽

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ

бжу: 8/8/28 ккал: 423 50 г 100 ₽

60

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



ТАРТАР

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

ккал: 301	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

**ТВОЙ ОТЗЫВ
В САМОЕ
СЕРДЦЕ**



ЯНДЕКС



2GIS

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

www.regent-russia.com

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



Генеральный директор:
Назартий И.Е.

ЖДЕМ ТЕБЯ В ГОСТИ