



根据国家餐厅奖“哪里可以吃”，
餐厅被列入远东十大餐厅清单



远东是一个拥有美丽野生生物的地方，
这里有巨大的民族文化潜力。
190多个民族有自己传统美食和品中。

11年来，我们家一直在挑选最好的食谱，写了远东美食的故事。
我们的团队去西伯利亚、阿尔泰和哈巴罗夫斯克地区的保护区探险，
煞费苦心挑选食谱和稀有的食材。菜单包含这些食谱，
菜单食谱介绍俄罗斯远东的自然生态系统——河流、针叶林、海洋，
以及农业和手工艺品。

俄罗斯远东

远东的针叶林非常近。开车离开一个大城市50公里就能到针叶林，在雪松和稠李中，你可以找到野生动物的踪迹。古老的森林包含许多秘密，而且古老的森林不跟任何人透露森林的秘密。你有机会了解一些远东自然的秘密。在这一部分，我们建议顾客尝试传统和现代河流和针叶林的礼物。

鲑鱼的塔拉按照阿穆尔地区土著人民的食谱做的	110 克	960P
泰梅尔半岛穆森白鲑刮鱼	105 克	650P

刮鱼是北方菜的主要菜肴之一。刮鱼是由冷冻三文鱼和野生肉类制成的。我们家用锋利的刀切下一片片的穆森白鲑片或鹿肉片，准备传统盐黑椒酱，准备辣酱油。



塔拉是一道生鱼菜肴, 是远东少数民族的传统菜肴。
大多数情况下, 这种小吃是用鲟鱼、鲤鱼、
狗鱼和穆森白鲑制成的。
我们餐厅使用1897年乌尔奇人的食谱。



干红大麻哈鱼

55 克 **570¥**

麋肤

90 克 **670¥**

白鲑“苏古代”

110 克 **520₽**

阿尔汉格尔斯克地区的聂聂次人家族向我们餐厅告诉了“苏古代”食谱。

“苏古代”是由北方的鱼类制成的: 白鲑、穆森白鲑和鳊鱼。

白鲑“苏古代”菜的白鲑来自于脱兰斯贝加尔。



开始点



烤牛肉配海藻和远东羊齿草 160 克 **850P**

意式生牛肉片 120 克 **680P**

鸡肝酱 210 克 **520P**

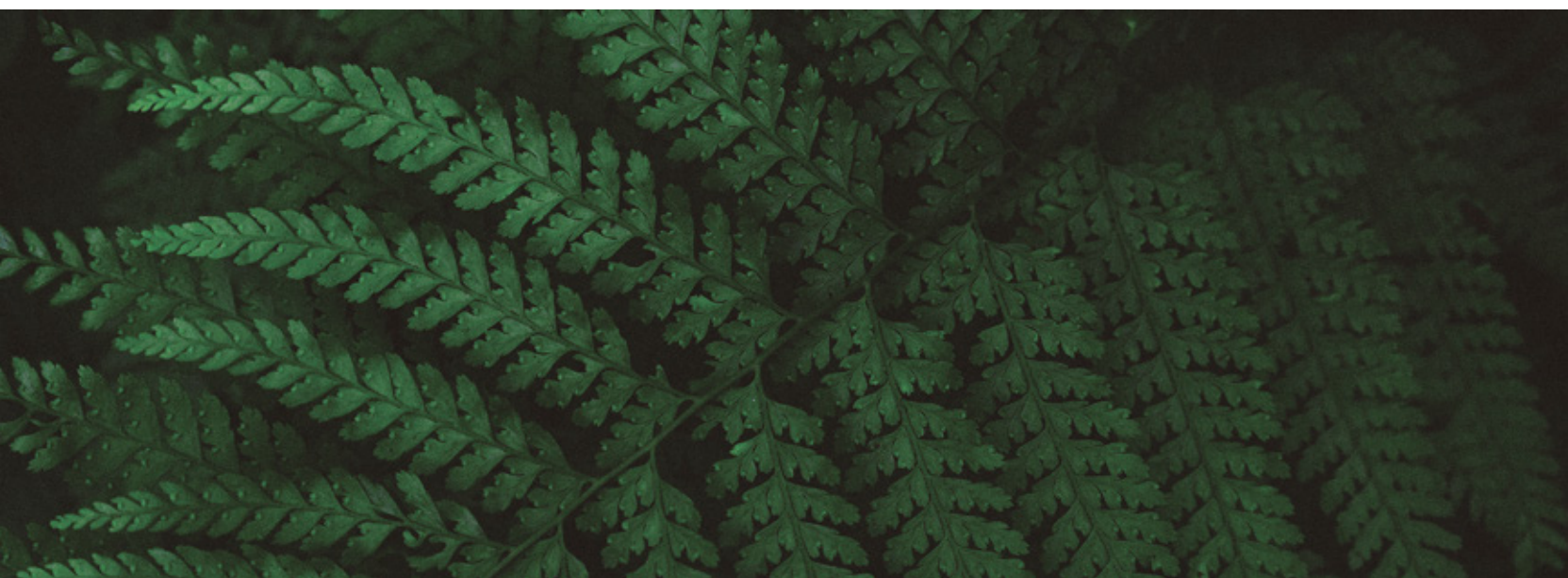
意式多士配螃蟹和开心果香蒜酱 110 克 **870P**

扇贝配芒果酱和新鲜浆果

150 克 850₽



奶油画球蛋糕配塔塔酱	140 克	650₽
腌制三文鱼配普罗旺斯土豆酱汁	135 克	830₽
三种鱼类的熟鱼食品	300 克	1490₽
风干肠自产品	290 克	1670₽
咸乳蘑配辣根及酸奶油	240 克	730₽
意大利干酪盘	490 克	2100₽



我们用西伯利亚渍蘑菇的方法：
把蘑菇放在水中，然后冲洗干净，用香料渍蘑菇。
哈巴罗夫斯克地区一个村庄的工匠为我们制作了椴树及橡木桶。



沙拉



俄式土豆沙拉加蟹肉及鱼子酱	215 克	1200¥
意大利乳清干酪新鲜蔬菜沙拉	250 克	470¥
晒干的西红柿布拉塔芝士	295 克	740¥
牛肉沙丁鱼沙拉	220 克	730¥





沙拉配帝王蟹、螃蟹、扇贝和虾

190 克 **1400P**

西兰花、菠菜和芝麻菜沙拉

170 克 **790₪**

海藻沙拉配太平洋鱼
肝和梭子鱼鱼子酱

220 克 **680₪**



汤

红甜菜汤配鹿肉

460 克 620P

北方许多民族的神话和童话故事中都提到了驯鹿，童话故事也提到驯鹿食谱。人们一直认为鹿肉是力量和能量来源，这是真确的信息，鹿肉含维生素、蛋白质和铁。除了传统刮鱼以外，我们餐厅菜单有俄罗斯鹿肉菜肴，比如鹿肉红甜菜汤，鹿肉片，鹿肉饼。





稀汤配牛肉腮 350 克 **750P**

奶油蘑菇汤配奶油画球蛋糕 330 克 **620P**

鸡汤配小馅饼 350 克 **470P**

庸蝶穆森白鲑鱼汤 300 克 **660P**

黄西红柿海鲜汤 370 克 **730P**

肉

鹿肉加红菜

210 克 **1100₽**



鹿肉片配荞麦饭和小面包菇

320 克 **610₪**

兔子和土豆泥

300 克 **790₪**

牛肉配大麦米饭及红葱酱

250 克 **1200₪**



牛肉汉堡配车打芝士	650 克	950P
五花牛肉饺子配洋葱脆及红鱼子酱	200 克	650P
炸鹿肉配远东羊齿草	350 克	820P
鸭腿配洋芹菜根酱	300 克	900P



“羊齿草”名字来源于希腊单词“pteron”，单词的意思是“翅膀”，拉丁“aquila”单词的意思是的“鹰”。蕨类植物的叶子真的很像一只大鸟的翅膀。这种残余植物的茎位于地下，在春天结束时，嫩芽开始伸向太阳，羊齿草看起来像一只森林蜗牛。瓦伊是自古以来远东人民饮食中最珍贵的美味佳肴。一年中只有几周的时间，在嫩芽变成硬叶之前，你可以有时间收集它们。远东人喜欢蕨类植物，认为它是肉类菜肴的配菜。



烤肉

每100克原料重量的价格

东北扇贝	1100¥
大虾	1100¥
小鸡	550¥
地中海章	1800¥
西冷牛排	1100¥
肉眼牛排	1200¥

我们的牛排由最高质量的牛肉制成的，
我们的牛排有浓郁的香气，鲜浓味美。

我们合作的农民只使用天然饲料，比如玉米、大麦和小麦混合。
这种饲料没有抗生素、激素、类固醇，我们家的顾客肯定吃绿色产品。



鱼级海鲜

大西洋鲑配朝鲜蓟及蒸粗麦粉 350 克 **1800P**

拟婢鲷配土豆及平菇 270 克 **890P**

狗鱼饼配土豆泥及狗鱼子酱及菠菜 300 克 **610P**

庸鲽配蔬菜及若布汤 300 克 **1100P**

细鳞鲑配绿皮密生西葫芦 250 克 **820P**





意大利面配海鲜

300 克 **1900₪**

帝王蟹配朝鲜蓟

220 克 **2400₪**



新鲜海鲜

人类喜欢海洋。大海是自由和美丽的象征。
人们欣赏大海的景色，听海浪的歌声。
大海永远在运动，大海是清新的，大海是咸咸的。
远东海域是独一无二的。
暖流和寒流创造了令人惊叹的物种多样性。
大海对人类送牡蛎，螃蟹，扇贝。

牡蛎 海参崴	1 个	430₽
粉红牡蛎 纳米比亚	1 个	680₽
卢米埃尔牡蛎	1 个	550₽
大阪牡蛎 日本	1 个	680₽
芬大奇蚝 法国	1 个	680₽
新鲜扇贝	1 个	450₽
远海梭子蟹	1 千克	4500₽



季度烟熏鱼



每100克原料重量的价格

茴鱼	400P
----	------

细鳞鲑	400P
-----	------

穆森白鲑	550P
------	------

烟熏秋白鲑	550P
-------	------

一百多个鱼类在俄罗斯远东周边的水域里出产。
当地河流的鱼类区系无敌于俄罗斯。
我们家在这菜单部分写出来鱼做的菜，
自远东土著人发明的传统菜式，
欢迎顾客尝试。



甜食



蛋卷 150 克 **510P**

- 荞麦奶油巧克力酱
- 焦糖奶油及味噌
- 黑巧克力酱配香柠檬及茶藨子

法式千层酥 140 克 **490P**

帕夫洛瓦蛋糕 150 克 **580P**

芒果百香果卡萨它冰淇淋 120 克 **510P**





巧克力派配橘子及百香果汁冰糕 260 克 **520₪**

乳酪蛋糕配远东野果酱 210 克 **490₪**

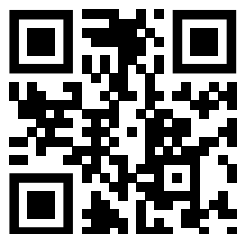
蜜糖蛋糕配冰激凌 170 克 **490₪**

法式炖蛋配树莓冰激凌及野果 270 克 **680₪**



r e s t a u r a n t
A · M · U · R

了解更多关于“阿穆尔”
餐厅忠实顾客奖励计划
以卢布为单位表示商品的价格。



本菜单是广告材料。
规定的菜单挂在消费者板上，
消费者如有必要，就会查。