



Дальний Восток — это красивая дикая природа и огромный этнокультурный потенциал. Традиции более 190 народностей выражены в национальной кухне и региональных продуктах. В течение 11 лет мы отбирали лучшее из возможного, чтобы написать свою историю о дальневосточной кухне. Наша команда провела немало времени в экспедициях по Сибири, вершинам Алтая и заповедным местам Хабаровского края, кропотливо собирая рецепты и редкие локальные ингредиенты.

Это гастрономическое путешествие раскрывается в нескольких частях книги-меню, захватывая естественные экосистемы Дальнего Востока — реки, тайгу, море, а также экосистемы, созданные руками человека — сельское хозяйство и ремесленное дело.

РУССКИЙ ВОСТОК

Дальневосточная тайга — совсем рядом. Достаточно отъехать от большого города на полсотни километров и, среди древних кедров и черёмух, можно найти следы диких животных. Но древние леса таят в себе и множество тайн, которые не открываются случайному путнику.

У вас есть возможность узнать некоторые секреты дальневосточной природы. В этой части книги мы предлагаем попробовать дары рек и тайги в традиционных и самых современных интерпретациях.

Тала из осетра по рецепту коренных народов Приамурья	110 г	960
---	-------	------------

Строганина из таймырского муксуна	105 г	650
-----------------------------------	-------	------------

Строганина — одно из главных блюд северной кухни. Чаще всего её готовят из замороженной рыбы лососёвых пород и дикого мяса. Мы нарезаем строганину из муксуна или оленины, а помимо традиционной маканины из соли и чёрного перца, подаём пикантный вустерский соус собственного приготовления по старому английскому рецепту.



Тала — блюдо из сырой рыбы, традиционное для малочисленных народов Дальнего Востока. Чаще всего закуску готовят из осетровых пород, сазана, шуки, муксуна. Мы берём за основу рецепт народа ульчи, который впервые был записан ещё в 1897 году и подаём для вас талу из осетра.



Юкола из нерки,
копчённая на еловых ветках

55 г **570**

Строганина из оленины

90 г **670**

Сугудай – этот рецепт нам открыла семья ненцев, выходцев из Архангельской области. Блюдо готовят из рыбы северных рек: сига, муксуна и леща. В нашем меню – сугудай из сига, которого для нас вылавливают в реках Забайкалья и доставляют в ресторан самолётом уже на следующий день.



ДЛЯ НАЧАЛА



Ростбиф с морской капустой
и дальневосточным папоротником

160 г **850**

Карпаччо из мраморной говядины

120 г **680**

Паштет из печени
домашнего цыплёнка

210 г **520**

Брускетта с крабом
и песто из фисташек

110 г **870**

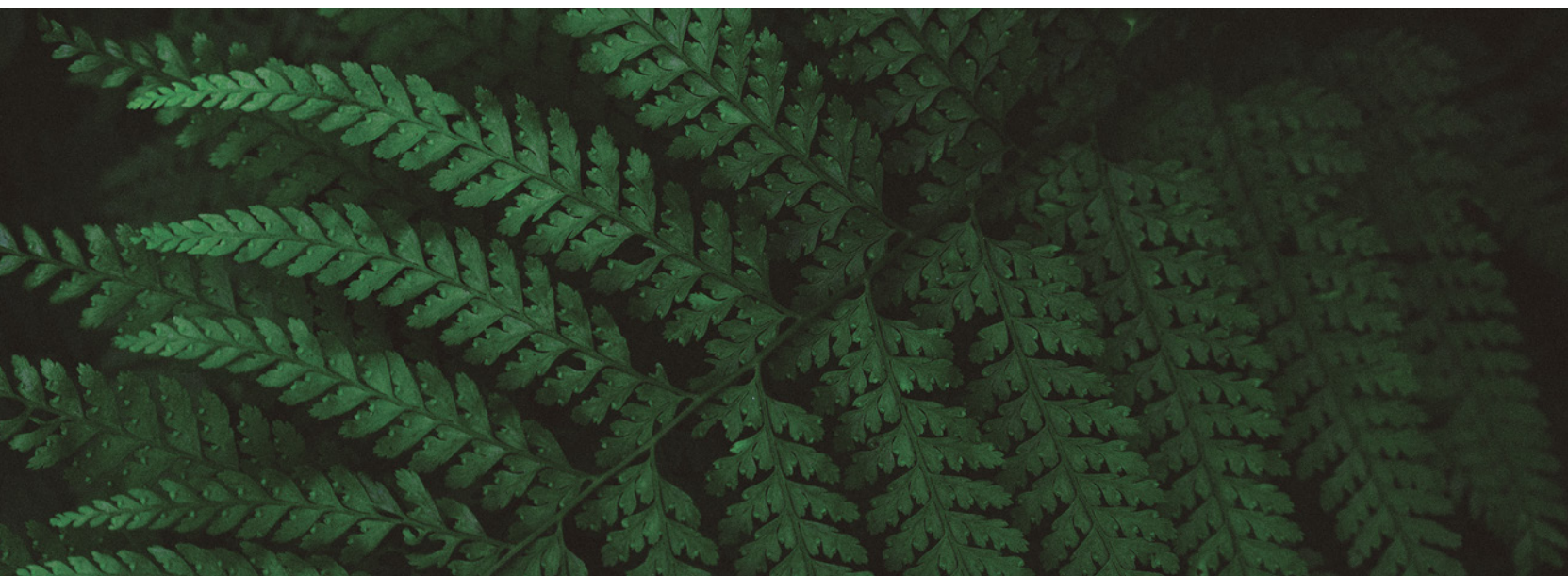
Гребешок с кремом из манго
и свежей ягодой

150 г

850



Тартар из говядины на сливочной бриоши	140 г	650
Гравлакс из форели с картофельным айоли	135 г	830
Рыбная гастрономия из трёх видов рыб	300 г	1490
Сыровялы собственного производства	290 г	1670
Грузди собственного посола с хреном и сметаной	240 г	730
Дощечка с сырами домашнего производства и выдержанными итальянскими сортами	490 г	2100



Мы солим грузди сибирским способом — сутки вымачиваем в нескольких водах, затем промываем и засаливаем со специями. Бочки для соления из липы и дуба для нас делают ремесленники в одном из селений Хабаровского края.



САЛАТЫ



Классический оливье с крабом и красной икрой	215 г	1200
Салат из свежих овощей с рикоттой	250 г	470
Буррата с вялеными томатами	295 г	740
Салат с говядиной и соусом из сардин	220 г	730





Шеф-салат с камчатским крабом,
гребешком и креветкой

190 г

1400

Зелёный салат с брокколи,
шпинатом и рукколой 170 г **790**

Салат из морской капусты
с печенью тихоокеанской трески
и щучьей икрой 220 г **680**



СУПЫ

Наваристый борщ
с олениной и свёклой

460 г

620

Упоминания о северных оленях и блюдах, приготовленных из мяса этого животного, встречаются в мифах и сказках многих народов Севера. На протяжении веков люди считали оленину источником сил и энергии для выживания, и были совершенно правы, это мясо — кладёзь витаминов, белка и железа. Помимо традиционной строганины, в нашем меню вы найдёте классические русские блюда, которым оленина придаёт новое звучание — борщи, филе оленя, котлеты.





Охотничья похлёбка с говяжьей щекой	350 г	750
Грибной крем-суп с бриошью	330 г	620
Куриный бульон с пирожком	350 г	470
Копчёная уха с муксуном и палтусом	300 г	660
Суп из жёлтых томатов с морепродуктами	370 г	730

МЯСО

Филе оленя с печёной свёклой

210 г

1100



Котлеты из оленины
с гречей и белыми грибами 320 г **610**

Биточек из кролика
с картофельным пюре 300 г **790**

Томлёная говяжья щека
с перловой кашей
и кремом из красного лука 250 г **1200**



Говяжий бургер на домашней бриоши
с сыром чеддер 650 г **950**

Пельмени из мраморной говядины
с луковыми чипсами и красной икрой 200 г **650**

Жарёха с олениной
и дальневосточным папоротником 350 г **820**

Утиная ножка конфи
с кремом из корня сельдерея 300 г **900**



Название «папоротник» происходит от слов «pteron», что в переводе с греческого означает «крыло», и латинского «aquila» — «орёл». Листья папоротника и правда напоминают крылья огромной птицы. Стебель этого реликтового растения находится под землёй, в конце весны к солнцу начинают тянуться вайи — молодые побеги, которые сначала формой похожи на лесную улитку, а, подрастая, разворачиваются. Вайи — тот самый ценный деликатес, который присутствует в рационе дальневосточных народов с древних времён. Есть лишь несколько недель в году, когда можно успеть собрать нежные побеги, пока они не превратились в жёсткие листья. Дальневосточники ценят папоротник, как прекрасное дополнение к блюдам из мяса.



ГРИЛЬ

Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Дальневосточный гребешок	1100
Гигантская королевская креветка	1100
Домашний цыплёнок	550
Средиземноморский осьминог	1800
Стейк стриплоин	1100
Стейк рибай	1200

Наши стейки – охлаждённая говядина высшего качества с правильной мраморностью, глубоким ароматом и насыщенным вкусом настоящего мяса.

Фермеры, с которыми мы сотрудничаем, используют только натуральные корма – высококалорийную зерновую смесь из кукурузы, ячменя и пшеницы. В таких кормах нет антибиотиков, гормонов, стероидов, и вы можете быть уверены в стопроцентной натуральности продукта.



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Сёмга с артишоком и птитимом 350 г **1800**

Трубач с картофелем и вешенками 270 г **890**

Котлеты из щуки
с картофельным пюре, щучьей икрой
и припущенным шпинатом 300 г **610**

Палтус с зелёными овощами
и бульоном вакаме 300 г **1100**

Горный ленок с цукини 250 г **820**





Паста казаречче с морепродуктами 300 г **1900**

Фаланги камчатского краба
с соусом сьюпрем и артишоком 220 г **2400**



ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Человека всегда манило море — символ свободы и красоты. Его видом можно наслаждаться бесконечно, а песнями волн невозможно наслушаться. Море живёт в вечном движении, его свежее, солёное дыхание и неукротимый характер пленяют.

Дальневосточные моря уникальны. Тёплые и холодные течения веками создавали удивительное видовое разнообразие. Человеку, знающему и умеющему правильно использовать дары моря, оно дарит и йодистый вкус устрицы, и сочность краба, и сладость мяса гребешка.

Глубоководная устрица г. Владивосток	1 шт.	430
---	-------	------------

Устрица Розовая Джоли Намибия	1 шт.	680
----------------------------------	-------	------------

Устрица Люмьер	1 шт.	550
----------------	-------	------------

Устрица Осака Япония	1 шт.	680
-------------------------	-------	------------

Устрица Фин де Клер Франция	1 шт.	680
--------------------------------	-------	------------

Живой гребешок	1 шт.	450
----------------	-------	------------

Синий краб	1 кг	4500
------------	------	-------------



СЕЗОННАЯ РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ



Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Хариус	400
Ленок	400
Муксун	550
Копчёный омуль	550

*В реках Дальнего Востока
водится свыше ста видов рыб –
по разнообразию ихтиофауны
местные реки не знают
равных среди российских рек.*

*В этой части книги мы
предлагаем вам попробовать
рыбу, приготовленную
по традиционным рецептам
коренных народов
Дальнего Востока.*



ДЕСЕРТЫ



Хрустящие вафельные трубочки 150 г **510**
— с кремом из гречки и молочного шоколада
— с карамельным кремом и мисо
— с кремом из тёмного шоколада, бергамота и смородины

Легендарный Наполеон 140 г **490**
ресторана «Амур»

Павлова по авторскому рецепту 150 г **580**

Кассата с манго и маракуйей 120 г **510**





Горячий шоколадный пирог с мандаринами и сорбетом из маракуйи	260 г	520
---	-------	------------

Чизкейк из топлёного творога с компоте из дальневосточных ягод	210 г	490
---	-------	------------

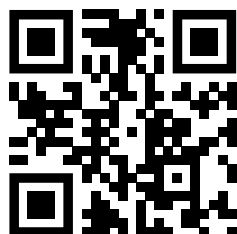
Медовик с мороженым из сметаны	170 г	490
--------------------------------	-------	------------

Крем-брюле с мороженым из малины и гибискуса и свежими ягодами	270 г	680
--	-------	------------



r e s t a u r a n t
A · M · U · R

Узнать больше о программе
лояльности ресторана «Амур»



Все цены указаны в рублях.
Данный материал является информационным.
Контрольное меню находится на доске потребителя
и может быть предъявлено по первому требованию.