

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

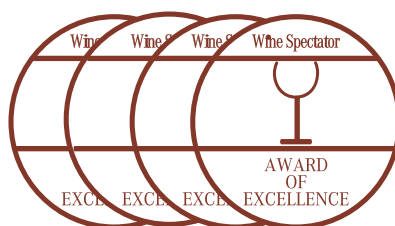


RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS wheretoeat

1 МЕСТО В РЕЙТИНГЕ РЕСТОРАНОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА ПО
ВЕРСИИ WHERETO EAT FAR EAST 2023

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS wheretoeat

ТОР 10 В РЕЙТИНГЕ РЕСТОРАНОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА
ПО ВЕРСИИ WHERETO EAT FAR EAST 2022



Амур – ресторан авторской гастрономии с ярким дальневосточным акцентом. Двенадцать лет мы исследуем кулинарные традиции родного края, собирая и переосмысливая рецепты коренных народов и местных жителей. Результат нашей работы в ваших руках. Предлагаем по нашим следам отправиться в гастрономическое путешествие сквозь разнообразие вкусов Дальнего Востока.



Узнать больше
о программе лояльности
ресторана «Амур»

РУССКИЙ ВОСТОК

Тала — традиционное блюдо коренных жителей Приамурья. Мы готовим талу из фермерского осетра по старинному рецепту ульчей, который был зафиксирован еще в 1897 году.

Тала из осетра

110 г

1700



Форшмак из олюторской
сельди с икрой щуки

120 г

590

Строганина из оленины

90 г

780

Строганина из таймырского
муксуна

105 г

670

Сугудай из сига

105 г

520

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



Устрицы

Касабланка
Марокко

1 шт. **790**

Осака
Япония

1 шт. **790**

Розовая Джоли
Намибия

1 шт. **790**

Глубоководная
г. Владивосток

1 шт. **490**

Маака
г. Владивосток

1 шт. **590**

Живой гребешок
г. Владивосток

1 шт. **550**

Анадара / Спизула
о. Путятина

1 шт. **490**

Краб синий
Охотское море

1 кг **5 500**



ЗАКУСКИ

Паштет из утки с красной икрой и медовым желе	155 г	690
Тартар из говядины на сливочной бриоши	140 г	990
Карпаччо из мраморной говядины с папоротником	120 г	790
Грузди собственного посола с хреном и сметаной	240 г	950
Тартар из тунца с авокадо	160 г	790
Сахалинский гребешок с авокадо, малиной и соусом понзу	100 г	890

Папоротник — украшение тайги и любимый продукт коренного населения уже несколько сотен лет. Он символизирует силу и стойкость дальневосточного духа, ведь выживать ему приходится в самых суровых условиях.

Ростбиф с морской капустой
и дальневосточным папоротником

140 г

1200



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Наша фабрика уже несколько лет производит сыры и сыровялы, печет хлеб по классическим и авторским рецептам, используя только натуральные ингредиенты.

Дощечка с сырами собственного производства и выдержанными итальянскими сортами	490 г	2 250
Рыбная гастрономия из трех видов рыбы	300 г	1 550
Сыровялы собственного производства	290 г	1 900

САЛАТЫ

Буррата — мягкий сыр с тонким сливочным вкусом, сварен нами по классическому итальянскому рецепту из фермерского молока.

Буррата из нашей сыроварни с подвяленными томатами

250г

830



Салат с осьминогом, печеным картофелем и оливками Каламата	160 г	1 400
Шеф-салат с камчатским крабом, гребешком и креветкой	190 г	1 800
Классический оливье с крабом и красной икрой	215 г	1 400
Салат из свежих овощей с имеретинским сыром	230 г	730
Салат из морской капусты с печенью тихоокеанской трески и щучьей икрой	220 г	710
Зеленый салат с брокколи, шпинатом и руколой	170 г	790
Салат с уткой, манго и древесными грибами	160 г	850

СУПЫ

	Наваристый борщ с олениной и фасолью	460 г	850
	Куриный бульон с горячим пирожком	350 г	590
	Густой охотничий суп с говяжьей щекой	350 г	920
1	Копченая уха из муксуна и палтуса подаем с рюмкой хреновухи	300 г	730

Крем-суп из шпината с гребешком и папоротником

390 г

1 250



МЯСО И ПТИЦА

Традиционно в шарабане готовят свежую рыбу, наш шеф-повар закоптил в нем грудинку мраморной говядины, в результате эксперимента в меню появилось блюдо в стиле техасского барбекю.

Копченая грудинка говядины с соусом из абрикосов

180 г

1 100



Томленая щека теленка с полбой и соусом чимичурри	260 г	1 300
Цыпленок с картофелем и сморчками	650 г	1 800
Жареха с олениной и дальневосточным папоротником	350 г	1 400
Пельмени из мраморной говядины с луковыми чипсами и красной икрой	230 г	760
Котлеты из оленины с гречей и белыми грибами	320 г	990
Бургер из косули с соусом блю чиз и моченой брусникой	500 г	1 100
Утиная ножка конфи с кремом из корня сельдерея	300 г	1 050
Филе оленя с пюре из сельдерея	200 г	1 300
Биточек из кролика с картофельным пюре	300 г	870

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Осьминог с толченым картофелем	250 г	2 300
Палтус с кускусом и капустой пак-чой	270 г	1 500
Котлеты из щуки с картофельным пюре и сморчками	260 г	850
Филе семги с киноа	280 г	1 850
Трубач с картофелем и вешенками	270 г	1 050
Паста с камчатским крабом	250 г	1 800
Котлета из краба с брокколи и чили айоли	230 г	990
Горный ленок с цукини	250 г	990

Расстегай – один из видов русских печеных пирожков, мы готовим его из слоеного теста с начинкой из камчатского краба.

Расстегай с креветкой, крабом и шпинатом

260 г

890



Бянси – кулинарный символ народа орочи. Чтобы узнать все тонкости приготовления, наш шеф-повар отправился в экспедицию на склоны Сихотэ-Алиня и подарил нам традиционный рецепт бянси в ароматном рыбном бульоне с маринованной черемшой.

Бянси с щукой и аухой

400 г

720



ГАРНИРЫ

Стейк из цветной капусты с икорным соусом	230 г	650
Толченный картофель с укропом	150 г	550
Картофельное пюре	150 г	550
Овощи на гриле	150 г	550
Черный рис с томатами и шпинатом	200 г	550
Греча с белыми грибами	160 г	550
Картофель фри с кетчупом	160 г	390
Дальневосточный папоротник	150 г	390
Рис	150 г	390
Брокколи и цветная капуста на пару	150 г	390

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Местное название коптильни - шарабан. В нем мы готовим рыбу - Ауху, ареал обитания бассейн реки Амур. Блюдо из Аухи по праву является визитной карточкой города Хабаровск.



Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Хариус **400**

Муксун **550**

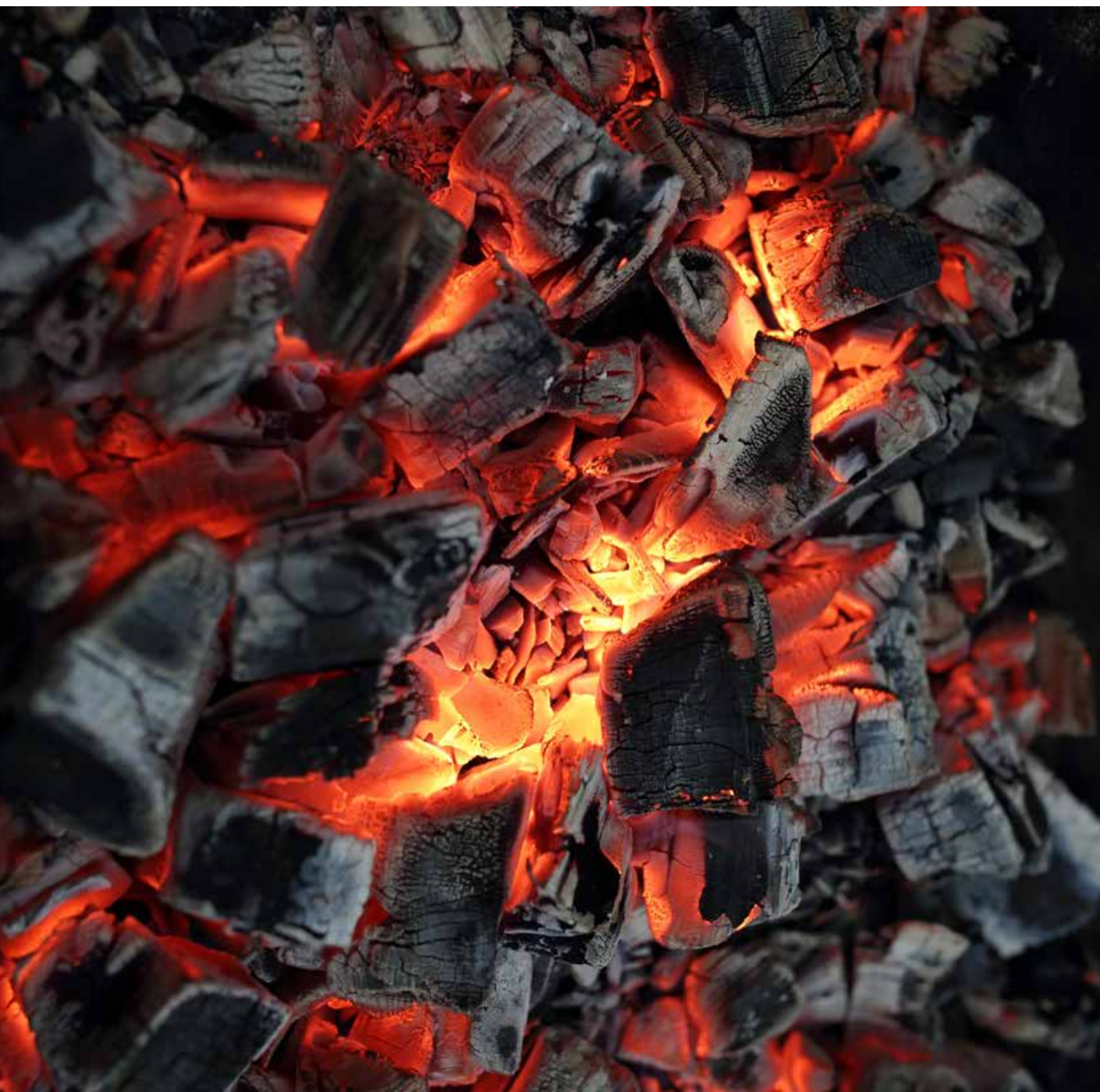
Ауха **550**

Ленок **400**



ГРИЛЬ

Стейки мы готовим в угольной печи. И для придания вкуса и аромата мы используем щепу сладких пород деревьев: маньчжурской яблони и дальневосточной ольхи.



Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Дальневосточный гребешок **1 250**

Гигантская королевская креветка **1 150**

Средиземноморский осьминог **1 850**

Филе миньон **1 600**

Стейк рибай **1 350**

ДЕСЕРТЫ

Сметанник с кремом из вареной сгущенки

185 г

550



Теплый шоколадный пирог
с мороженым из ежевики 210 г **650**

Легендарный Наполеон
ресторана «Амур» 140 г **570**

Павлова по авторскому рецепту 150 г **750**

Медовик с мороженым из сметаны 170 г **550**

Кассата с манго и маракуйей 120 г **580**

Чизкейк из топленого творога
с компоте из дальневосточных ягод 210 г **550**

Хрустящие вафельные трубочки 150 г **570**
— с кремом из гречки и молочного шоколада
— с карамельным кремом и мисо
— с кремом из темного шоколада, бергамота
и смородины





НАД МЕНЮ РАБОТАЛИ

Шеф-повар	Дмитрий Соловьев	Кондитеры	Никита Шардаков Анастасия Енина
Шеф-кондитер	Елена Волкова	Помощник кондитера	Дарья Попугаева
Су-шефы	Виталий Аристов Дмитрий Енин Ходячих Денис Анатолий Мушенок	Пекарь	Валентин Мищев
Су-шеф кондитер	Александр Коротаев	Повара шведского стола и питания персонала	Носир Турахонов Галина Проказюк Светлана Тютяева
Повара горячего цеха	Иван Горохов Денис Шишмаков Андреев Руслан Дмитриев Евгений Халилов Шерали	Повара овощного цеха	Светлана Хитрая Татьяна Денисенко
		Повара холодного цеха	Татьяна Ребенок Гуландон Носирова Сарвархон Пулатова

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