

ОСНОВНОЕ  
МЕНЮ

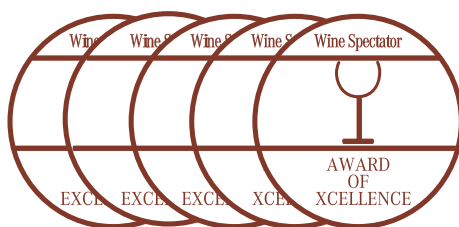


RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS  
**whereTOEAT**

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

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS  
**whereTOEAT**

TOP 10 В РЕЙТИНГЕ РЕСТОРАНОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА  
ПО ВЕРСИИ WHERE TO EAT FAR EAST 2022



WINE SPECTATOR RESTAURANT AWARDS  
2019, 2020, 2021, 2022, 2024

*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

**690**

Строганина из оленины

90 г

**880**

Строганина из таймырского муксуна

105 г

**770**

Сугудай из сига

105 г

**620**



# 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 красникой и медовым желе 155 г **830**

Тартар из говядины на сливочной бриоши 140 г **990**

Карпаччо из мраморной говядины с папоротником 120 г **890**

Грузди собственного посола с хреном и сметаной 240 г **950**

Тартар из тунца с авокадо 160 г **850**

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	<b>2 350</b>
Рыбная гастрономия из трех видов рыбы	300 г	<b>1 650</b>
Сыровялы собственного производства	290 г	<b>1 900</b>

# 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

890





Салат с осьминогом, печеным картофелем и оливками Каламата	160 г	<b>1 500</b>
Шеф-салат с камчатским крабом, гребешком и креветкой	190 г	<b>1 800</b>
Классический оливье с крабом и красной икрой	215 г	<b>1 530</b>
Салат из свежих овощей с имеретинским сыром	230 г	<b>790</b>
Салат из морской капусты с печенью тихоокеанской трески и щуцъей икрой	220 г	<b>750</b>
Зеленый салат с брокколи, шпинатом и руколой	170 г	<b>790</b>
Салат с уткой, манго и древесными грибами	160 г	<b>890</b>

# СУПЫ

Наваристый борщ с олениной и фасолью	460 г	<b>890</b>
Куриный бульон с горячим пирожком	350 г	<b>650</b>
Густой охотничий суп с говяжьей щекой	350 г	<b>920</b>
‡ Копченая уха из муксуна и палтуса подаем с рюмкой хреновухи	300 г	<b>830</b>



Крем-суп из шпината с гребешком и папоротником

390 г

**1250**



# МЯСО И ПТИЦА

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

Копченая грудинка говядины с соусом из абрикосов

180 г

**1 150**





Томленая щека теленка с полбой и соусом чимичурри	260 г	<b>1 300</b>
Цыпленок с картофелем и сморчками	650 г	<b>2 100</b>
Жареха с олениной и дальневосточным папоротником	350 г	<b>1 490</b>
Пельмени из мраморной говядины с луковыми чипсами и красной икрой	230 г	<b>830</b>
Котлеты из оленины с гречей и белыми грибами	320 г	<b>1 090</b>
Бургер из косули с соусом блю чиз и моченой брусникой	500 г	<b>1 100</b>
Утиная ножка конфи с кремом из корня сельдерея	300 г	<b>1 150</b>
Филе оленя с пюре из сельдерея	200 г	<b>1 300</b>
Биточек из кролика с картофельным пюре	300 г	<b>930</b>

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Осьминог с толченым картофелем	250 г	<b>2 300</b>
Палтус с кускусом и капустой пак-чой	270 г	<b>1 700</b>
Котлеты из щуки с картофельным пюре и сморчками	260 г	<b>950</b>
Филе семги с киноа	280 г	<b>1 850</b>
Трубач с картофелем и вешенками	270 г	<b>1 150</b>
Паста с камчатским крабом	250 г	<b>1 800</b>
Котлета из краба с брокколи и чили айоли	230 г	<b>990</b>
Горный ленок с цукини	250 г	<b>1 090</b>



*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

**990**



*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

**820**





# ГАРНИРЫ

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

# 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 **1 450**

# ДЕСЕРТЫ

Сметанник с кремом из вареной сгущенки

185 г

550





Теплый шоколадный пирог с мороженым из ежевики	210 г	<b>690</b>
Легендарный Наполеон ресторана «Амур»	140 г	<b>650</b>
Павлова по авторскому рецепту	150 г	<b>750</b>
Медовик с мороженым из сметаны	170 г	<b>590</b>
Кассата с манго и маракуйей	120 г	<b>580</b>
Чизкейк из топленого творога с компоте из дальневосточных ягод	210 г	<b>550</b>
Хрустящие вафельные трубочки	150 г	<b>570</b>
– 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 Мищенко
Су-шеф кондитер	Александр Коротяев	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 Хитряя 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.