

Хабаровск – вторая столица Дальнего Востока, город контрастов на берегу величественного Амура. Здесь динамичная городская жизнь соседствует с нетронутыми природными ландшафтами и бытом коренных народов.

Уже несколько десятилетий в самом центре города гостеприимно встречает посетителей гостиница «Амур», гармонично сочетающая вековые традиции и современный комфорт. Сердце гостиничного комплекса – ресторан, в стенах которого вот уже четырнадцать лет пишется история дальневосточной кухни.

На страницах нашего меню оживает география региона и его изобилие: от морских деликатесов Приморья до даров тайги Якутии. Каждый сезон команда ресторана «Амур» переосмысливает традиционные рецепты, бережно собранные в экспедициях и найденные в архивах, сквозь призму гастрономических тенденций.

Приглашаем вас разделить с нами это увлекательное путешествие.



RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
whereTOEAT

2 МЕСТО В РЕЙТИНГЕ РЕСТОРАНОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА
ПО ВЕРСИИ WHERETOEAT FAR EAST 2024

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
whereTOEAT

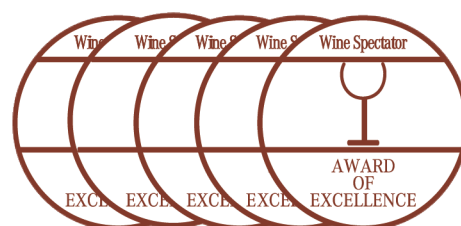
«КОНДИТЕР ГОДА 2024» — ЕЛЕНА ВОЛКОВА
ПО ВЕРСИИ WHERETOEAT FAR EAST 2024

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
whereTOEAT

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

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
whereTOEAT

ТОП 10 В РЕЙТИНГЕ РЕСТОРАНОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА
ПО ВЕРСИИ WHERETOEAT FAR EAST 2022



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



Узнать больше
о программе лояльности
ресторана «Амур»



Перейти на сайт
ресторана «Амур»

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Мы стремимся радовать наших гостей эксклюзивными деликатесами, делая акцент на высочайшем качестве продуктов. Ассортимент регулярно обновляется в зависимости от сезонности и погодных условий в местах вылова, поэтому некоторые редкие позиции могут временно отсутствовать. Уточняйте доступность у вашего официанта.

Анадара Дальневосточная
о. Путятина

1 шт. **490**

Редкий вид, который ценится не только за нежную текстуру и необычный вкус. Анадара — единственный моллюск, который имеет кровеносную систему. Кровь Анадары считается эксклюзивным угощением.

Спизула
о. Путятина

1 шт. **490**

Во многих странах мира Спизула подается в ресторанах высокой кухни. Ее ценность в нежном и сочном мясе, которое обладает приятным вкусом и текстурой.

Устрица Розовая Джоли 1 шт. **790**
Намибия

Устрица Маака 1 шт. **590**
Японское море

Живой гребешок 1 шт. **550**
г. Владивосток



ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

Этот раздел посвящен блюдам из локальных специалитетов, приготовленных по исконным рецептам коренных жителей региона. Каждый ингредиент, каждый шаг в процессе приготовления — дань уважения культурно-историческому наследию и природной щедрости этих мест.

Строганина из таймырского муксуна	105 г	820
Форшмак из олюторской сельди с икрой щуки	80 г	790
Тала из осетра	110 г	1800





Строганина из оленины

90 г

900

Жареха с олениной
и дальневосточным папоротником

350 г

1 490

Расстегай с креветкой, крабом и шпинатом

260 г

990

ЗАКУСКИ

Татаки – популярный метод приготовления в японской кухне. Сырой продукт обжигается открытым огнем и подается нарезанным в виде сашими. Мы готовим татаки из премиальной форели, подаем с пикантной азиатской заправкой, свежими томатами и нежным гуакамоле.

Татаки из форели с томатами и авокадо	130 г	930
Тартар из говядины на сливочной бриоши	140 г	1 150
Гребешок с помело и маринованным имбирем	140 г	930
Битые огурцы	190 г	590
Паштет из утки с красникой и медовым желе	125 г	890
Вителло тоннато из пиканьи с соусом из тунца и пикантными томатами	130 г	870
Грузди собственного посола с хреном и сметаной	240 г	950
Рыбная гастрономия из трех видов рыб	300 г	1 950
Ассорти сыров / сыровялов	490 г	2 400



САЛАТЫ

«Амурский» салат — гастрономическое наследие Хабаровска, впервые был приготовлен в ресторане при гостинице «Амур» в 1956 году.

Со временем салат стал популярен не только на Дальнем Востоке, но и во всей России. Сегодня мы готовим легендарный салат из форели слабой соли, трех видов томатов, лука, заправляя томатной водой.

Салат Амурский

240 г

990

Салат с осьминогом, печеным картофелем
и оливками Каламата

160 г

1 600

Шеф-салат с камчатским крабом, гребешком
и креветкой

190 г

1 900





Салат с говядиной , брокколи и томатами

190 г

930

Классический оливье с крабом и красной икрой

215 г

1 550

Салат из свежих овощей с рикоттой

230 г

890

СУПЫ

Каччукко с морепродуктами – это изысканное блюдо, сочетающее в себе томаты в собственном соку, рыбный бульон и рыбный соус, с добавлением свежего песто из базилика. Это сочетание создает насыщенный, яркий вкус и аромат. Блюдо идеально подойдет для ценителей средиземноморской кухни.

Куриный бульон с горячим пирожком

350 г

670

! Копченая уха из муксуна и палтуса
подаем с рюмкой хреновухи

300 г

870

Наваристый борщ с олениной и фасолью

460 г

930



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Голубец из камчатского краба с соусом биск.

Блюдо классической русской кухни с азиатским акцентом. Начинку из нежного крабового мяса и сочных креветок запекаем в листьях пекинской капусты и украшаем томатами.

Филе семги с топленой цветной капустой
и соусом из шампанского

260 г

1700

Голубец из камчатского краба с соусом биск

280 г

1150





Палтус с картофельным васаби и соусом
из сушеной рыбы

320 г

1 400

Котлеты из щуки с картофельным пюре и сморчками

260 г

970

Запеченный ленок в соусе шампань,
с зелеными овощами и красной икрой

290 г

1 100

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Местное название коптильни - Шарабан. В нем мы готовим рыбу Ауху, которая обитает в бассейне 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 **550**



МЯСО И ПТИЦА

*Слоеный утиный пирог с фуа-гра и соусом из черной смородины.
За основу сытного пирога берем мясо томленых утиных ножек
и фуа-гра в сочетании с корнем сельдерея.*

Слоеный утиный пирог с фуа-гра	190 г	1 350
--------------------------------	-------	--------------

Цыпленок BBQ	350 г	1 150
--------------	-------	--------------

Томленая щека телянка с полбой и соусом чимичурри	260 г	1 350
---	-------	--------------

Биточек из кролика с картофельным пюре	300 г	950
--	-------	------------

Тальята из вырезки с картофелем дофинуа	250 г	1 250
---	-------	--------------

Томленая грудинка с соусом из абрикосов	180 г	1 300
---	-------	--------------





ГАРНИРЫ

Дальневосточный папоротник	150 г	490
Овощи на гриле	200 г	650
Брокколи и цветная капуста на пару	150 г	490
Черный рис с томатами и шпинатом	160 г	650
Рис	150 г	490
Греча с белыми грибами	160 г	650
Картофель фри с кетчупом	150 г	490
Толченый картофель с укропом	150 г	650
Картофельное пюре	150 г	650



ГРИЛЬ

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

Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Средиземноморский осьминог **1 950**

Дальневосточный гребешок **1 350**

Гигантская королевская креветка **1 250**

Стейк рибай **1 550**

Филе миньон **1 650**

ДЕСЕРТЫ

Амурские столбы – десерт от шеф-кондитера Елены Волковой, посвящен природному памятнику, который называют «первым чудом Хабаровского края», его точное происхождение до сих пор неизвестно.

Амурские столбы	185 г	650
Теплый шоколадный пирог с мороженым из ежевики	210 г	690
Павлова по авторскому рецепту	150 г	790





Ниигата – авторская интерпретация легендарного торта, созданного в Хабаровске в честь города Ниигата, который с 1965 года является побратимом города Хабаровска. В составе оригинального торта – ванильные коржи, прослойка из кураги, суфле и слой из вареной сгущенки.

Торт Ниигата	190 г	690
Сметанник с кремом из вареной сгущенки	185 г	650
Профитроли с халвой и шоколадным соусом	150 г	590
Чизкейк из топленого творога с компоте из дальневосточных ягод	210 г	650
Легендарный наполеон ресторана «Амур»	140 г	690



Дорогие гости!

Вы держите в руках меню, в котором мы собрали весь многолетний опыт и знания за годы работы ресторана «Амур». Благодарим за вашу поддержку и обратную связь на протяжении всех этих лет. Ваше внимание бесценно!

Команда ресторана «Амур»

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

Если у вас есть аллергия на отдельные ингредиенты, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.