

Regions

гастрономическое
путешествие

ДНЕВНОЙ СЕТ

ПО БУДНЯМ
12:00 - 16:00

ЗАКУСКА | ГОРЯЧЕЕ |
ДЕСЕРТ | АВТОРСКИЙ СБОР |
РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

1800

Закуски / Суп (на выбор)

ТАРТАР ИЗ БЫЧКА Северо-Запад
мусс из копченого сулугуни, свежий шпинат

ТАРТАР ИЗ ПРИМОРСКОЙ
ФОРЕЛИ Дальний восток
маринованный редис, крем из укропа

САЛАТ С МАРАЛОМ Сибирь
томат, копченый перец

КАРЕЛЬСКАЯ УХА Северо-Запад
форель, судак, икра горбуши

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА Сибирь
белые грибы, шпинат

Горячее (на выбор)
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК Северо-Запад
копченый окорок, черный трюфель

СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С УТКОЙ Северо-Запад
соус из черных лисичек, копченая грудинка

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ Северо-Запад
пюре из зеленого гороха, брокколи

СЕРДЦЕ КОСУЛИ Сибирь
сельдерей, шалфей

ПРИМОРСКАЯ ФОРЕЛЬ Дальний Восток
цукини, соус из имбиря, папоротник

ВЫРЕЗКА БЫЧКА Северо-Запад +500
каша из булгура, пюре из лесных грибов

Десерт
СОЛОДОВЫЙ БРАУНИ
черная смородина, мусс из вареной сгущенки

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ
подкопченное сливочное масло,
четверговая соль

СТАРТЕРЫ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ подкопченное сливочное масло, четверговая соль	450
КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ профитроль, сливочный крем	390
КАРЕЛЬСКАЯ КАЛИТКА печеный картофель, икра горбуши, икра палтуса	490
ТАПЕНАДА ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ кедровый орех, домашняя бриошь	740
РИЕТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА свежий редис, домашняя бриошь	890
РИЕТ ИЗ ТОМЛЕННОЙ УТКИ И ФУА-ГРА фундук, домашняя бриошь	790
ОСЕТРОВАЯ ИКРА 30 г олады, копченая сметана	4700



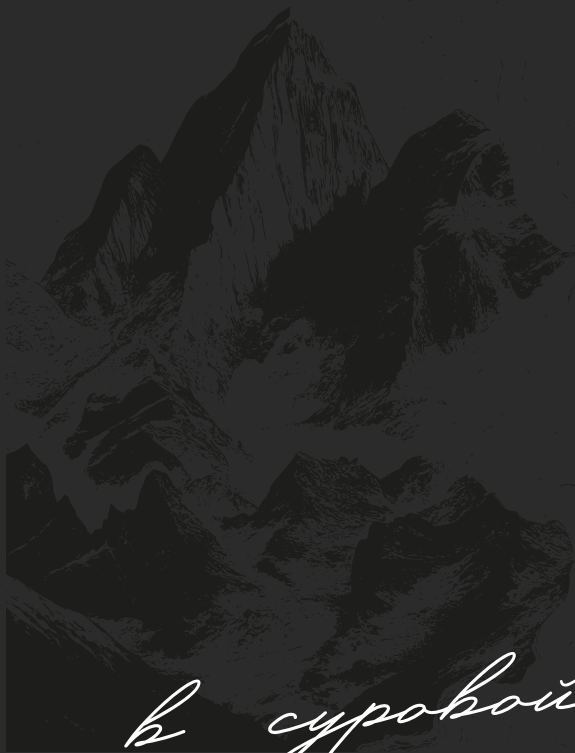
в густых
Лесах
Карелии

СЕВЕРО- ЗАПАД

закуска ТАРТАР ИЗ БЫЧКА мусс из копченого сулугуни, свежий шпинат	870
суп КАРЕЛЬСКАЯ УХА форель, судак, икра горбуши	910
горячие закуски КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК копченый окорок, черный трюфель	970
СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С УТКОЙ соус из черных лисичек, копченая грудинка	890
горячее ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ пюре из зеленого гороха, брокколи	980
ЛАДОЖСКИЙ СУДАК пюре из топинамбура, соус из лесных грибов и ели	1240
УТИНАЯ ГРУДКА картофельное пюре, соус из копченой груши	1540
ВЫРЕЗКА БЫЧКА каша из булгура, пюре из лесных грибов	1870

Северо-Запад в интерьере нашего ресторана покажет вам уникальную связь с архитектурным наследием: через матовое стекло видны традиционные орнаменты округа, а облицованная деревянными плашками стена напоминает купола кижей, под которой по столам протекает суровая река Кола.





в сыровой
красочной
Алмаз

СИБИРЬ

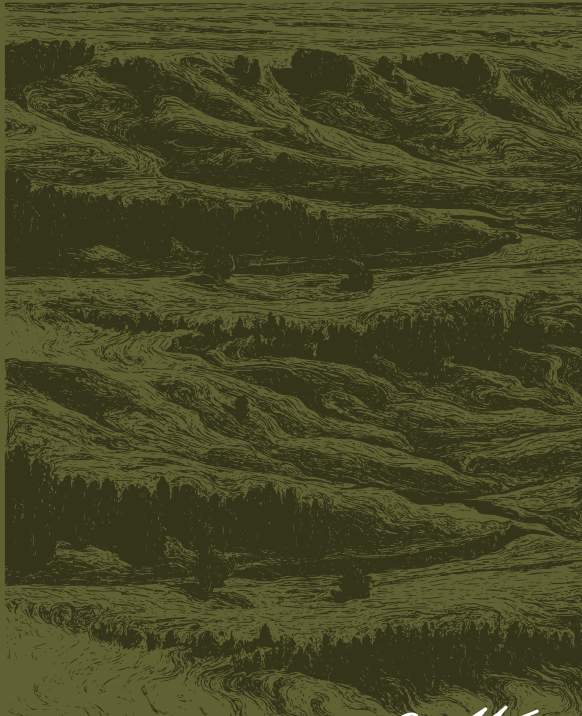
закуски		
ИНДИГИРКА		930
ленский муксун, красная икра, свежий огурец		
ТАРТАР		970
ИЗ БЛАГОРОДНОГО ОЛЕНЯ		
крем из лесных грибов, жимолость, кедровые орехи		
салат		
САЛАТ С МАРАЛОМ		850
томат, копченый перец, кешью		
суп		
ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА		790
белые грибы, шпинат		
горячие закуски		
ПЕЛЬМЕНИ		970
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ		
мусс из козьего сыра, еловое масло		
СЕРДЦЕ КОСУЛИ		870
сельдерей, шалфей		
горячее		
СТЕЙК ИЗ КОСУЛИ		1870
каша из пшеницы, брусничный соус		

Сибирь - это непроходимая, богатая тайга, байкальские глубины и алтайские вершины. Это завораживающие хакасские курганы, набережные могучего Енисея и модернизм Новосибирска, сияющего тысячами звезд незабываемыми ночами.

Сибирь - это суровость, характер и строгость.

Сибирь - это душа.





там,
Где стени
Криамурья

ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

закуски

ТАРТАР
ИЗ ПРИМОРСКОЙ ФОРЕЛИ
маринованный редис, крем из укропа 870

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК 1490
зеленое яблоко, соус из васаби, шнитт

салат

САЛАТ
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 1350
томат, брокколи

горячие закуски

МАНТЫ С КРАБОМ 1170
соус из фенхеля, икра горбуши

КУРИЛЬСКИЙ ГРЕБЕШОК 1490
пюре из тыквы, соус из мандарина

горячее

ПРИМОРСКАЯ ФОРЕЛЬ 1240
цуккини, соус из имбиря, папоротник

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 2200
ромейн, соус из желтка

Рассказываем историю Дальнего Востока через детали интерьера: зеркало на стене, повторяет очертания острова Сахалин, река Амур, оживает на столах, серебрянной волной. Бар оформлен благородным базальтом, отдавая дань почета Ленским столбам - светлое дерево - маслиновый ясень многолетний, хранящий память об истории.





в прозрачных
Т водах
Дайкала

Кухни народов
России

Байкал



Блюда шеф-повара
иркутского ресторана Ламу
Александра Мордашева

ЛАМУ

стартер
ХРУСТЯЩАЯ
ТАРТАЛЕТКА С СУГУДАЕМ
ИЗ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ
бурятский саламат, икра омуля 390

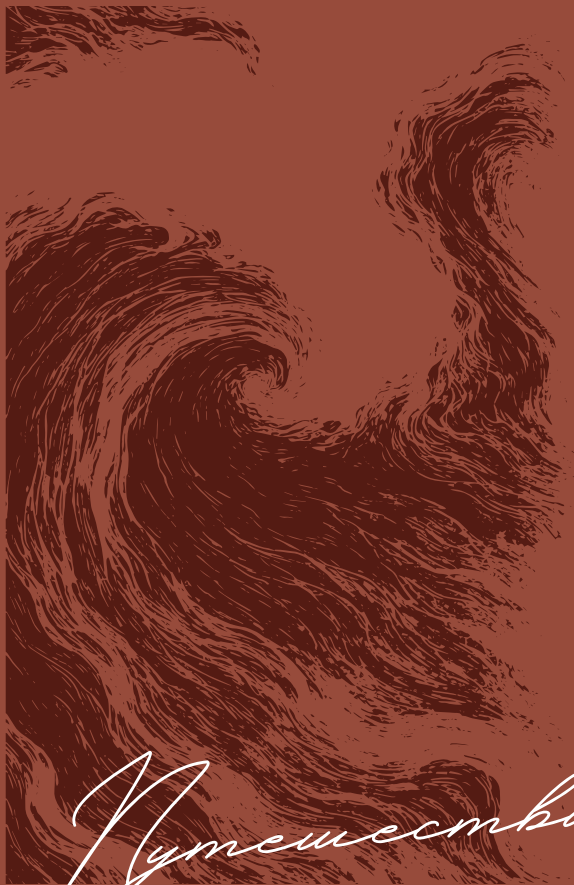
закуска
МАЛОСОЛЬНЫЙ ЛЕНОК 870
свекольный крем, томаты

горячая закуска
ПИРОГ 970
ИЗ БЛАГОРОДНОГО ОЛЕНЯ
крем из чернослива, перечный соус

горячее
ВЫРЕЗКА ИЗ КОНИНЫ 1790
свекольный крем, брусника

Байкал - это глубина и тишина.
Вода, в которой хранится холод тысяч лет.
Лед, расчерченный трещинами, как время,
а берега - строгие и обрывистые.
Байкал - это ясность, сила и характер.
Не пейзаж.
Состояние.





Путешествие
по уникальным
нотам сладости

ДЕСЕРТЫ

АВТОРСКИЕ
КОНФЕТЫ REGIONS
солод, трюфель 490

Инкерман Портвейн 700
Белый Севастополь 1994

ГАНАШ ИЗ ТАРХУНА 650
крыжовник, смородина

Николаев и Сыновья 600
Пти Мансан

СОЛОДОВЫЙ БРАУНИ 650
топинамбур,
мороженое из фундука

Poderi Del Paradiso 700
Vin Santo San Gimignano

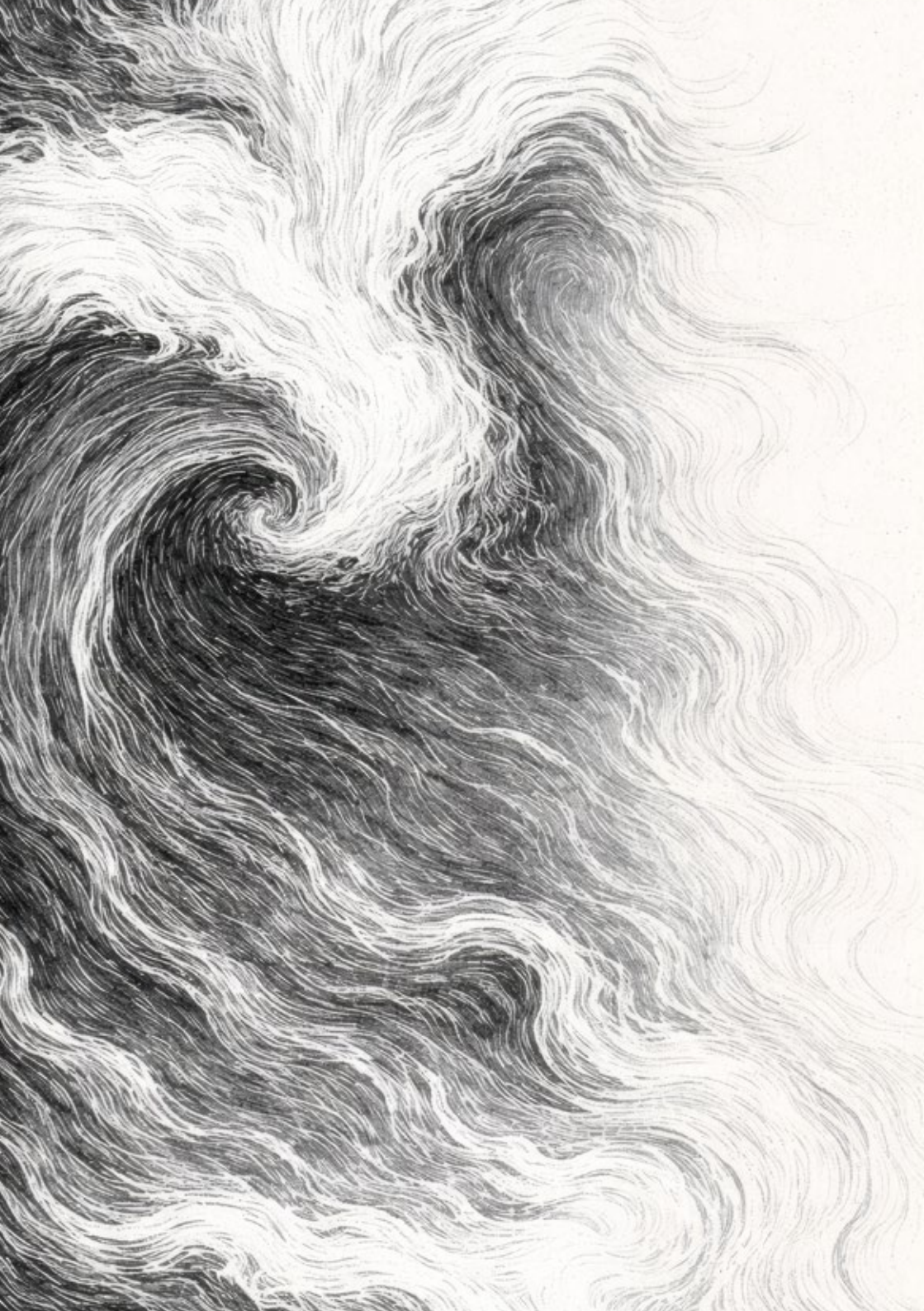
МУСС ИЗ АЛОЭ 690
земляника, меренга

Vermouth Cocchi 600
Americano Rosa

НАПОЛЕОН 590
сезонные фрукты,
заварной крем

Галицкий и Галицкий 1050
Генерал Мороз

К каждому десерту мы подобрали для вас
идеальный диджестив



лавка REGIONS

АВТОРСКИЕ КОНФЕТЫ
РУЧНОЙ РАБОТЫ
набор 6 шт 590

С СОЛОДОМ

С ТРЮФЕЛЕМ

ЧАЙ
АВТОРСКИЙ СБОР 50 г 1000

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ СБОР
иван-чай, мята, листья смородины,
листья яблони, мальва

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СБОР
зеленый чай, липа, ромашка,
листья сливы, лапчатка

СИБИРСКИЙ СБОР
саган-дайля, листья вишни,
листья смородины, сосновые почки

ВОСТОЧНЫЙ СБОР
гречиха, лапчатка, вербена, лимонник

ЮЖНЫЙ СБОР
черный чай, листья сливы,
листья яблони, листья вишни, чабрец

ПРОВЕДИТЕ ВАШЕ ОСОБЕННОЕ СОБЫТИЕ В РЕСТОРАНЕ REGIONS!

В ресторане Regions мы предусмотрели все для проведения особенного семейного или корпоративного события, превращая его в настоящее гастрономическое путешествие по России.

Для праздника можно выбрать один из трех залов или арендовать пространство всего ресторана.

зал «Дальний Восток», до 15 человек
зал «Северо-Запад» с chef-table, до 12 человек
зал «Центральная Россия», до 25 человек

Команда ресторана с радостью возьмет на себя организацию события, позаботившись обо всем — от меню до декора.

Для организации события обратитесь к менеджеру ресторана +7 (921) 907-43-07

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ



Подарочная карта ресторана Regions - это билет в гастрономическое путешествие по России. Обед на сахалинских сопках, ужин с ростбифом из марала на берегу Байкала или вечер на черноморских виноградниках - эти и другие открытия ждут ваших близких прямо в Петербурге - на Жуковского, 10.

НОМИНАЛЫ В 3000, 5000 И 10000 РУБЛЕЙ
ПОМОГУТ ВАМ ВЫБРАТЬ ГАСТРОТРИП ПО ДУШЕ:
ДАРИТЕ ЭМОЦИИ С REGIONS!



@regions.rest

Посмотреть
фото наших блюд.



Нам очень важно
ваше мнение!

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания.

Будем рады, если поделитесь своими впечатлениями о ресторане.