

Соверши гастрономическое путешествие к берегам  
Тихого Океана и холодных Северных рек

## Ресторан «Дальний Восток»

Рыба, морепродукты и блюда национальной кухни  
народов Дальнего Востока России

К Дальневосточным относят регионы России, большинство из которых расположены на побережье Тихоокеанского бассейна. В их числе Сахалин, Камчатка, Приморский и Хабаровский края, Магаданская область, Чукотка. Поэтому в рационе жителей существенную долю составляют дары морей и океана.

«Жить тем - что дает природа» - вот принцип народов Дальнего востока, который наша команда постаралась воплотить в меню Вашего ресторана. На его страницах Вы найдете традиционные блюда дальневосточных народов России и современной кухни, приготовленные из даров природы Дальнего Востока.



[www.dalniy-vostok.rest](http://www.dalniy-vostok.rest)

# Raw Bar

## **Морской Ёж - рекомендуем с перепелиным желтком, соусом «понзу» и лаймом**

Распространен во всех дальневосточных морях, наиболее часто в Татарском проливе у северо-западных берегов Приморского края

1 шт 400 р

## **Устрица Дальневосточная - рекомендуем в сыром виде с лимонным соком и хрустящим жареным луком**

Растут и добываются в естественных условиях акватории Владивостока - в заливе Петра Великого. В этом месте теплое Цусимское течение встречается с холодным приморским, образуя уникальную экосистему. По пользе для организма дикие дальневосточные устрицы существенно превосходят все виды, выращенные искусственно.

1 шт 400 р

## **Камчатский краб - клешни в панцире**

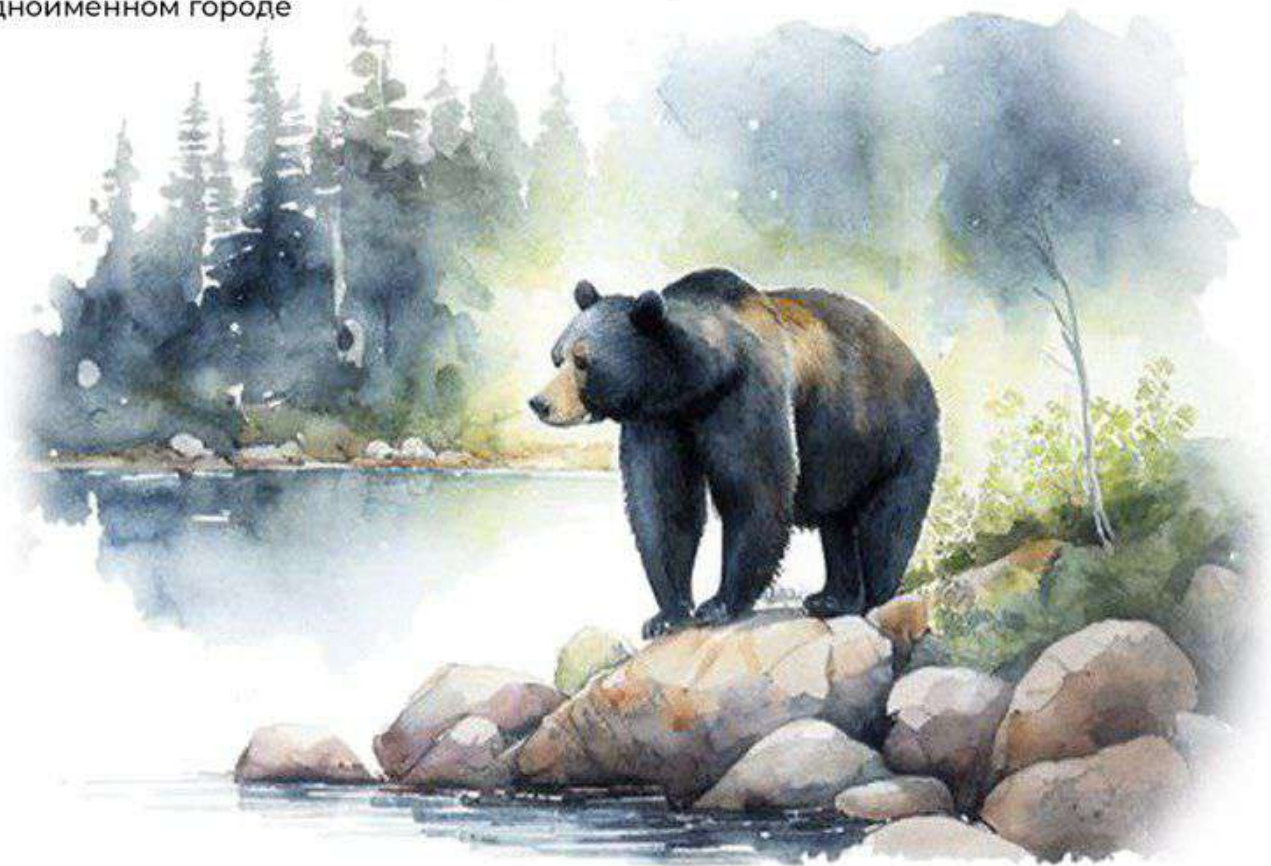
Добывается в Охотском море у западного Побережья Камчатки. Деликатес для настоящих гурманов. Нежный и сочный, ни с чем не сравнимый вкус!

100 г 1200 р

## **Магаданская креветка рекомендуем на льду с лимонным соком**

Дальневосточные дикие креветки, обитающие в водах Охотского моря и Тихого океана называют «Магаданскими» от названия предприятия «Магаданрыба», занимающегося их добычей и расположенного в одноименном городе

100 г 500 р



**Камчатский край** - полуостров Камчатка, расположенный на северо-востоке России, омывается Охотским и Беринговым морями, а также водами Тихого океана. С полуостровом отсутствует автомобильное и железнодорожное сообщение, поэтому здесь нет промышленных производств и низкая плотность населения. Благодаря этому уникальная природа региона сохранена в первозданном виде. Это удивительный край - куда стоит совершить гастрономическое путешествие.

**Гигантская дальневосточная мидия «Грея» -  
попробуйте в сыром или запеченном виде**

Двустворчатый моллюск, обитающий в водах Японского и Охотского морей. Длина раковины этой гигантской мидии может превышать 20 сантиметров. Это чрезвычайно полезный, низкокалорийный, легко усваиваемый продукт, содержащий множество микроэлементов.

1 шт 500 р

**Гигантский Курильский морской гребешок -  
рекомендуем без тепловой обработки в виде  
севиче или сашими**

Этот вкусный и богатый низко калорийным белком продукт чрезвычайно полезен и даже способствует снижению массы тела.

100 г 1250 р

**Чавыча - оцените вкус настоящего дикого лосося.  
Рекомендуем стейк на гриле**

Самый крупный и ценный вид дикого тихоокеанского лосося. Вылавливается у берегов Камчатки. Мясо жирное, нежное и восхитительно вкусное

100 г 1250 р

**Нерка - рекомендуем без тепловой обработки  
в виде севиче или тар-тар**

Дикий дальневосточный лосось, менее жирный, чем чавыча. Мясо обладает плотной структурой и ярко-красным цветом, благодаря которому на Камчатке её называют «красница»

100 г 600 р



# Плато тихоокеанских деликатесов на льду

Камчатский краб (фаланги), икра лососевая, сашими из чавычи, гигантского морского гребешка, нерки и муксуна, устрицы и морские ежи, креветки магаданские 1000 г 9000 р

## Роллы с Дальневосточными морепродуктами много начинки, мало риса

**С Камчатским крабом** 210 г 1500 р

Для приготовления этого ролла используется самая вкусная и сочная 1-я фаланга краба, краб сверху и внутри

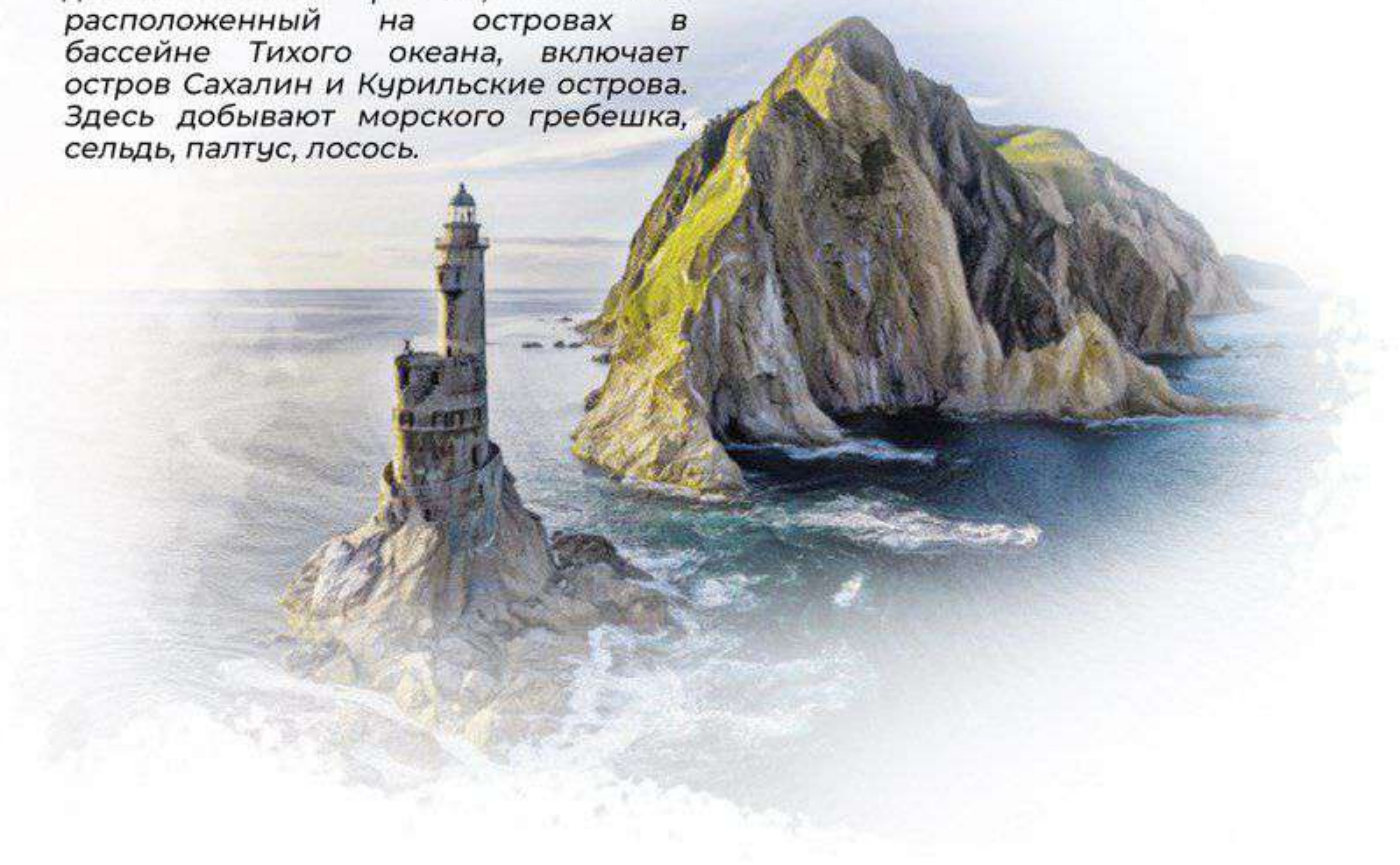
**С гигантским морским гребешком** 210 г 1200 р

Сверху филе подкопчённого гигантского гребешка, внутри сливочный сыр и еще много гребешка

**С диким дальнеосточным лососем** 210 г 950 р

Та же «Филадельфия», только больше свежего нежного лосося

**Сахалинская область** - дальневосточный регион, полностью расположенный на островах в бассейне Тихого океана, включает остров Сахалин и Курильские острова. Здесь добывают морского гребешка, сельдь, палтус, лосось.



# Салаты

|                                                                                                                                                                                                                               |       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>«Камчатка» с чавычей и мясом Камчатского краба</b><br>Чавыча и Камчатский краб - главные деликатесы этого региона                                                                                                          | 300 г | 1500 р |
| <b>«Сахалин» с Командорским кальмаром</b><br>Этот вкусный головоногий моллюск в большом количестве обитает в Тихом океане вблизи Курильских и Командорских островов                                                           | 250 г | 850 р  |
| <b>«Чукотка» с филе Северного оленя</b><br>Для приготовления салата используется вырезка северного оленя - наиболее мягкая и нежная часть туши                                                                                | 300 г | 950 р  |
| <b>«Приморье» с запечёнными устрицами и гигантскими мидиями Грея</b><br>В бухте Петра Великого неподалеку от Владивостока - столицы Приморского края и главного города Дальнего Востока добывают этих двустворчатых моллюсков | 300 г | 1500 р |
| <b>«Магадан» с креветками</b><br>Великолепное сочетание тропических фруктов и северных креветок.                                                                                                                              | 200 г | 950 р  |
| <b>«Якутия» салат Индигирка из муксуна</b><br>Этот простой салат из свежемороженой северной рыбы и лука является визитной карточкой якутской кухни                                                                            | 250 г | 950 р  |



## Холодные закуски

### Маринованные таежные грузди с луком и деревенской сметаной

200 г 950 р

Собраны в экологически чистых лесах Забайкальского края

### Морская капуста с битыми огурцами и луком

150 г 450 р

Водоросли «ламинария» добываются у берегов Сахалина и Камчатки

### Строганина из филе северного Оленя на ледяной тарелке с луком, клюквенным соусом и дробленным черным перцем

100 г 1250 р

Традиционное блюдо жителей Чукотки и других районов Севера

### Паштет с мясом северного оленя с соусом из жимолости, вареньем из шишек и кедровыми орешками

200 г 850 р

### Форшмак из тихоокеанской сельди и дикого лосося с гренками

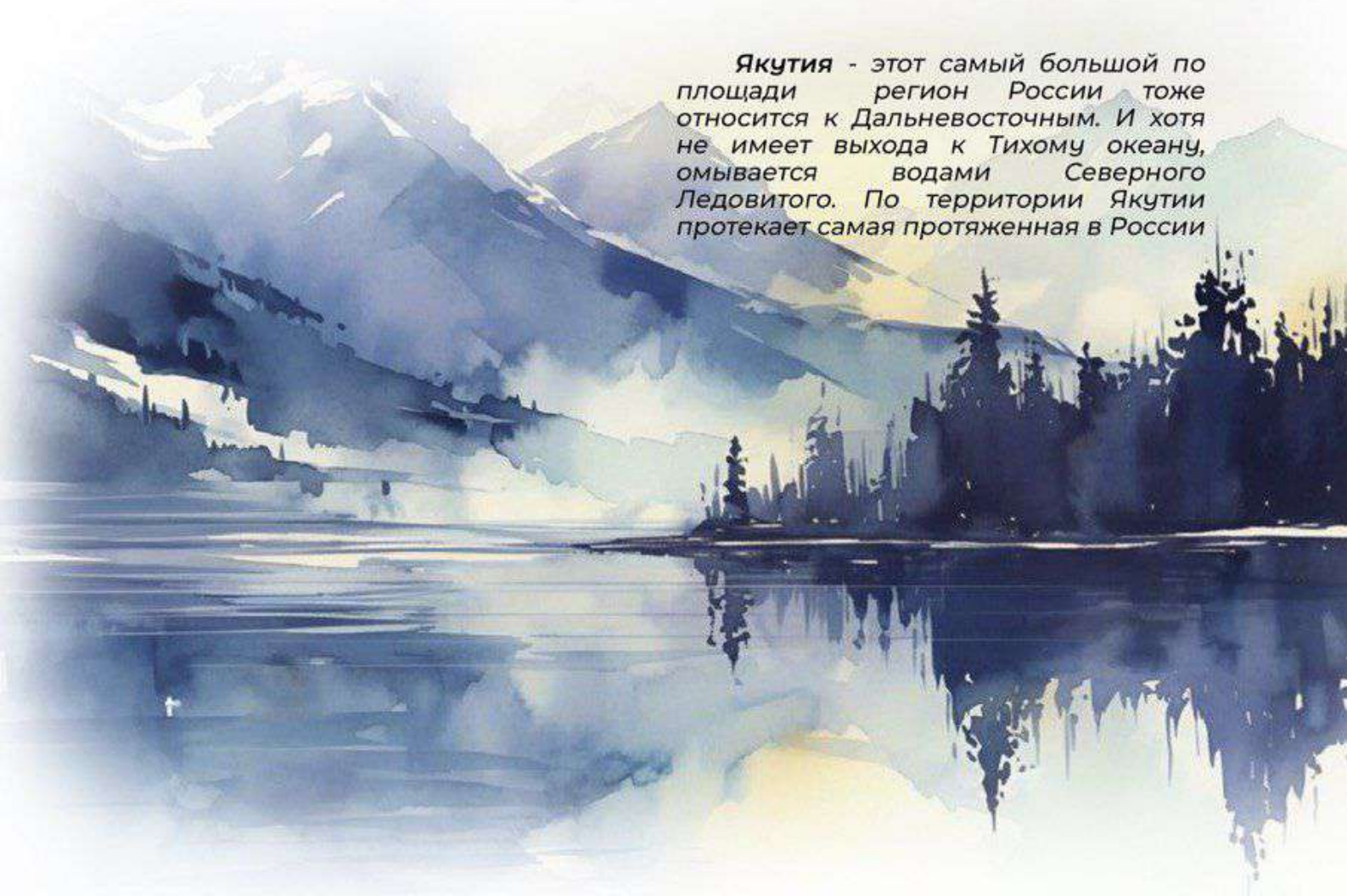
100 г 750 р

Тихоокеанская сельдь, добытая в водах Берингова моря

### Олюторская сельдь с гренками луком и картофелем 200 г 450 р

Ценный промысловый вид сельди, обитающей в западной части Берингова моря. В сравнении с другими популяциями сельди отличается более высокими вкусовыми качествами и крупными размерами.

*Якутия - этот самый большой по площади регион России тоже относится к Дальневосточным. И хотя не имеет выхода к Тихому океану, омывается водами Северного Ледовитого. По территории Якутии протекает самая протяженная в России*



**Брускетта с икрой дикого лосося и сливочным сыром**

Высококачественная икра лососевых рыб, выловленных в устьях рек Камчатки

150 г 950 р

**Строганина из муксуна на ледяной тарелке с брусничным соусом**

Традиционное блюдо жителей Якутии, проживающих вдоль берегов самой протяженной реки России - Лены

100 г 1250 р

**Сугудай из чавычи**

Сугудай - национальное блюдо народов севера, приготавливаемое из местных видов рыб. Чавыча - лучшая рыба для этого блюда

100 г 1250 р

**Тар-тар из нерки**

Нерка - дикий дальневосточный лосось, добываемый у берегов и в реках Камчатки, мясо имеет ярко-красный насыщенный цвет

150 г 950 р

**Севиче из нерки**

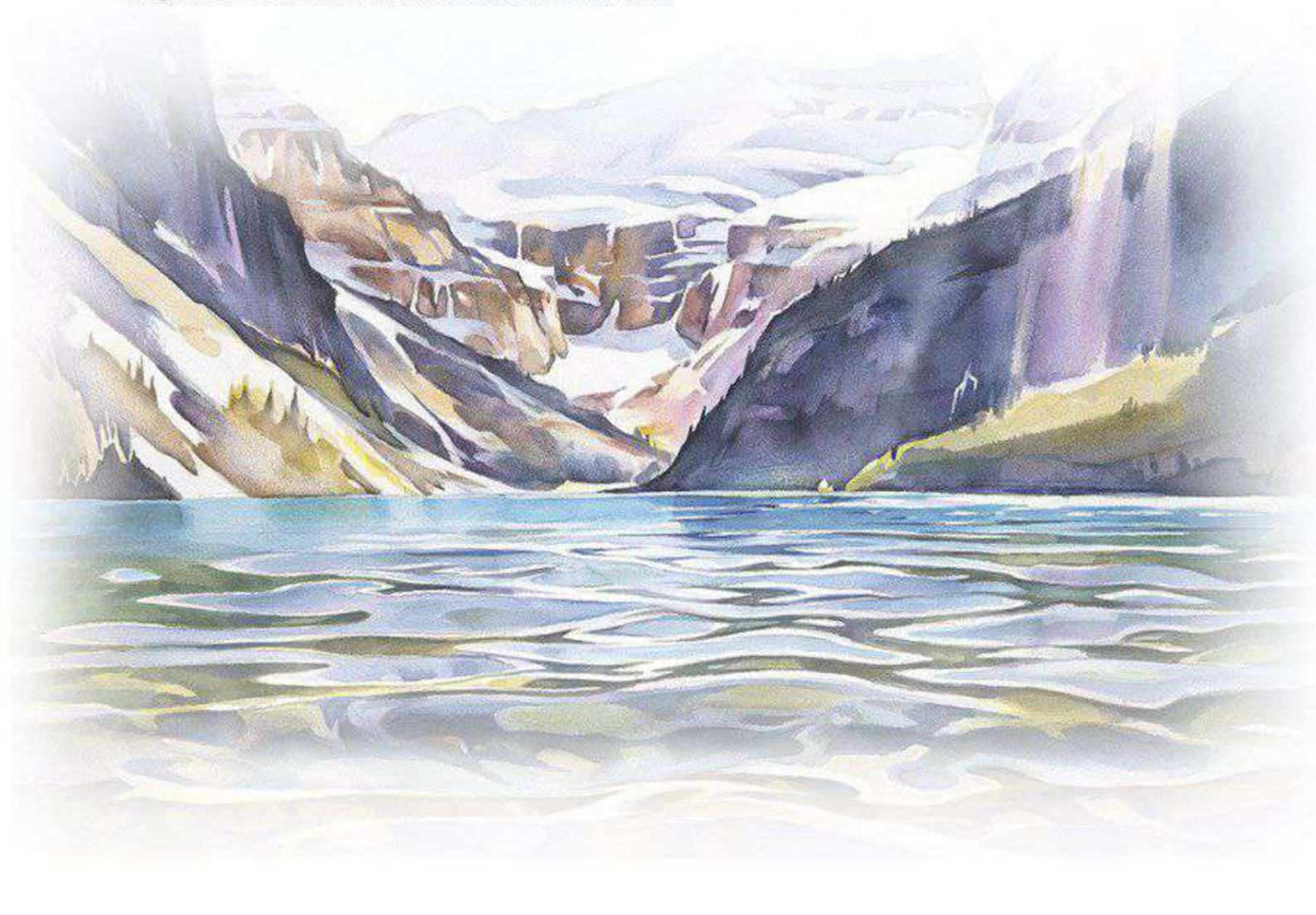
Оригинальная структура, вкус и цвет мяса нерки великолепно раскрываются в этом блюде

100 г 950 р

**Севиче из гигантского морского гребешка**

Курильский гребешок добывается вблизи одноименных островов и замораживается непосредственно на судне, что позволяет сохранить вкусовые свойства и питательные вещества

100 г 1250 р



# Горячие закуски

## Фирменный пирог с тихоокеанским палтусом и диким лососем

Великолепное сочетание белой и красной рыбы в тонком слоеном тесте

150 г 600 р

## Брускетта с Камчатским крабом и сыром камамбер на гриле

Необычное сочетание расплавленного сыра и мяса камчатского краба

250 г 1250 р

## Дальневосточная устрица, запеченная в креветочном или чесночном соусе

Для тех, кто не любит живые устрицы

1 шт 450 р

## Гигантская дальневосточная мидия Грея, запеченная в креветочном или чесночном соусе

Эти двустворчатые мидии не подлежат заморозке и поставляются только в живом виде, а употреблять в пищу их лучше запеченными

1 шт 550 р

## Жареный кальмар с карамелизированным луком и картофельным пюре

Кальмар целиком состоит из мышечной ткани, содержит много протеина, в нем почти нет жира и углеводов, что полезно для здоровья и не повредит фигуре, независимо от количества съеденного

150 г 550 р



**Приморский край** - порт Владивосток. Омывается водами Японского моря. Считается центром Российского Дальнего Востока. В состав входит остров «Русский», на который через пролив Босфор построен уникальный вантовый мост. В заливе Петра Великого, выращивают дальневосточные устрицы. Здесь же добывают морских ежей, закрывающихся малюсков и другие биоресурсы.

# К пиву

## **Юкола северного оленя**

50 г 600 р

Сушено-вяленое мясо северного оленя. Такой способ обработки мяса используется населением, занимающимся оленеводством, для длительного хранения мяса

## **Юкола нерки**

100 гр 600 р

Вяленое на морском ветру филе нерки. Из-за своего цвета в народе этот вид дальневосточного лосося называют красница

## **Магаданские креветки**

300 г 1500 р

Мясо магаданской креветки имеет сладковатый вкус и упругую консистенцию, напоминая крабовое. По вкусовым качествам намного превосходят своих собратьев, выращенных и выкормленных в искусственных условиях.

## **Кольца командроского кальмара с чесночным соусом**

150 г 600 р

Тело кальмара имеет трубчатую форму, поэтому при нарезании образуются кольца. Обжаренные в панировке кольца кальмара являются традиционной закуской к пиву.



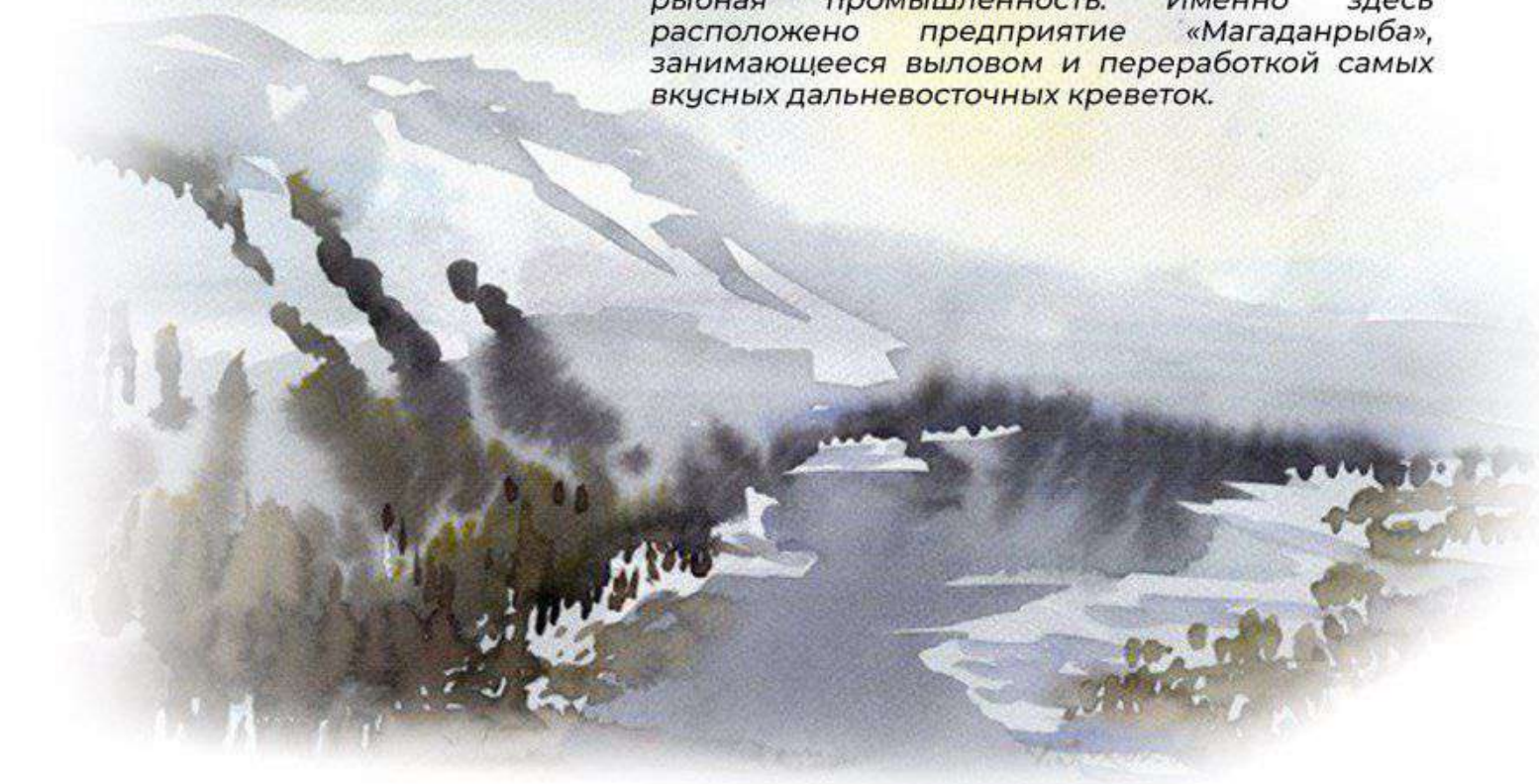
## Паста

|                           |       |       |
|---------------------------|-------|-------|
| Спагетти с морепродуктами | 250 г | 950 р |
| Лингвини с белыми грибами | 250 г | 750 р |
| Фарфалле с лососем        | 250 г | 750 р |

## Супы

|                                                                                                                                                                    |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Уха камчатская</b><br>Готовится из лосося и палтуса, подается с рыбным пирогом                                                                                  | 300 г | 600 р |
| <b>Сливочный суп с камчатским крабом</b><br>Этот вкусный головоногий моллюск в большом количестве обитает в Тихом океане вблизи Курильских и Командорских островов | 300 г | 820 р |
| <b>Традиционный борщ</b><br>Подается с домашним салом и хлебом                                                                                                     | 300 г | 600 р |
| <b>Крем-суп капучино из лесных грибов</b>                                                                                                                          | 300 г | 500 р |

**Магаданская область** - расположена на северо-востоке России, омывается водами Охотского моря. По региону протекает река Колыма, в бассейне которой открыты богатые месторождения золота. В области также развита рыбная промышленность. Именно здесь расположено предприятие «Магаданрыба», занимающееся выловом и переработкой самых вкусных дальневосточных креветок.



## Гарниры

**Жареный папоротник «Орляк» с карамелизованным луком** 100 г 550 р

Молодые побеги этого папоротника, произрастающего в лесах Дальнего Востока, местные жители собирают и едят как овощи. По вкусу «Орляк» напоминают грибы.

**Жареный картофель** 150 г 350 р

**Пюре из батата** 150 г 350 р

**Картофельное пюре** 150 г 350 р

**Рис «Басмати»** 150 г 320 р

**Жареная капуста** 150 г 320 р

**Соусы** 50 г 150 р

брусничный • с морошкой • чесночный • тартар • томатный



# Основные блюда из дальневосточной рыбы

**Филе муксуна \*** 150 г 950 р

Эта вкусная в меру жирная северная рыба, в большом количестве обитает и вылавливается в самой протяженной реке России - Лена, протекающей по территории Якутии

**Филе дальневосточного синекорого палтуса \*** 150 г 950 р

Тихоокеанский синикурый палтус по вкусовым характеристикам превосходит остальные виды палтусов. Его мясо более жирное и нежное. Дальневосточный палтус добывается в водах Охотского и Берингово моря.

**Филе чавычи \*** 150 г 950 р

Чавыча - самый редкий, крупный и деликатесный вид дикого дальневосточного лосося. Средняя длина рыбы около 1 метра, встречаются особи до 2-х метров. Самая крупная чавыча, выловленная на Камчатке, длиной 2,47 метра и весом 61,2 кг.

**Филе нерки \*** 150 г 500 р

Нерка - этот вид лосося менее жирный чем Чавыча. Поэтому обжаривается в течение короткого времени и подается вполуп сыром виде для сохранения сочности.

**Дальневосточная камбала \*** 350 г 600 р

Широко распространена в северных широтах Тихоокеанских глубин, в Японском, Беринговом, Охотском и Чукотском морях. Камбала имеет ценное промышленное значение, благодаря нежному вкусному мясу. Подается в целом виде на подушке из папоротника, овощей и сливочного соуса.

**Котлетки из дикого дальневосточного лосося \*** 150 г 500 р

\* Рыбу по желанию гостя приготовим на пару, пожарим на гриле, в сковороде или запечем в духовке.



Чукотский автономный округ область - самый Восточный регион России. Занимает 7-е место по площади территории, и предпоследнее по численности населения, являясь по плотности самым менее населенным регионом России. Её берега омывают воды сразу трёх морей и двух океанов. На востоке имеет морскую границу с США.

# Основные блюда из мяса

## **Филе северного оленя в травах с папоротником «Орляк» и соусом из морошки**

200 г 1500 р

Оленеводство распространено в Якутии, на Чукотке и Камчатке. Животные пасутся на природных пастбищах. Основу рациона составляет мох, лишайники, травы, кустраники. Поэтому их мясо экологически чистое, относительно низко калорийное.

## **«Пенёк» из филе розовой телятины с лесными опятами**

250 г 950 р

Лесные опята - вкусные и ароматные грибы, в большом количестве растут в дальневосточных лесах.

## **Запечённая «Пиканья» с креветками и соусом гordon**

250 г 950 р

Пиканья - поясничная часть туши говядины с характерной жировой прослойкой в верхней части. Запекается в течение 6 часов при температуре 100 градусов, в результате получается нежное, мягкое, и сочное филе, которое сочетается с креветками.

## **Куриная грудка с лесными белыми грибами в сливочном соусе**

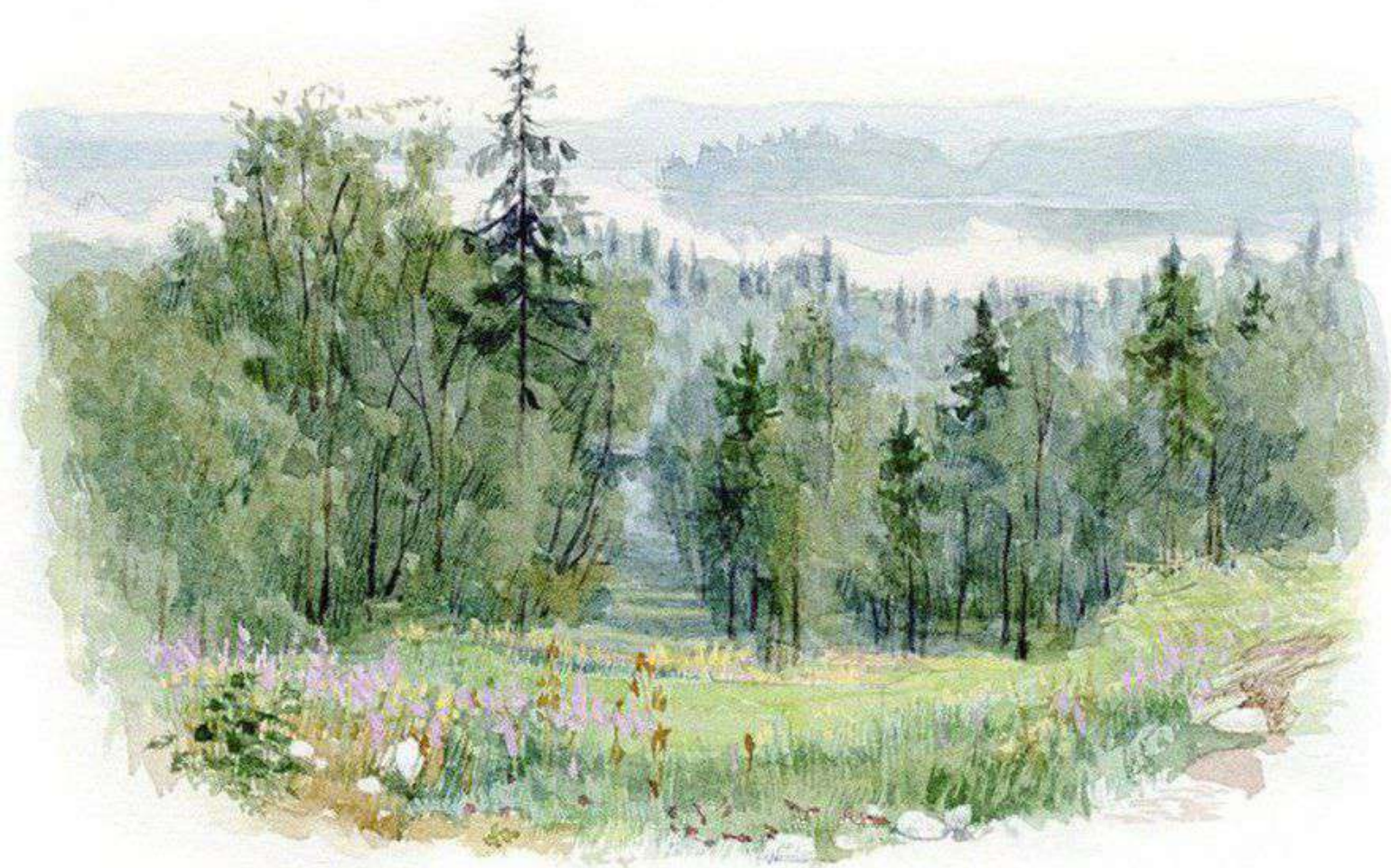
250 г 750 р

Грибы, собранные в экологически чистых лесах, имеют неповторимый аромат и вкус, хорошо сочетаются с куриным филе.



# Десерты

|                                                                               |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Чизкейк с лесной земляникой                                                   | 200 г | 550 р |
| Ягодный пирог с жимолостью и брусникой                                        | 150 г | 400 р |
| Карамелизированная груша с панна-котой и таежными ягодами                     | 200 г | 550 р |
| Сливочное мороженое собственного производства с фисташками и таежными ягодами | 150 г | 400 р |

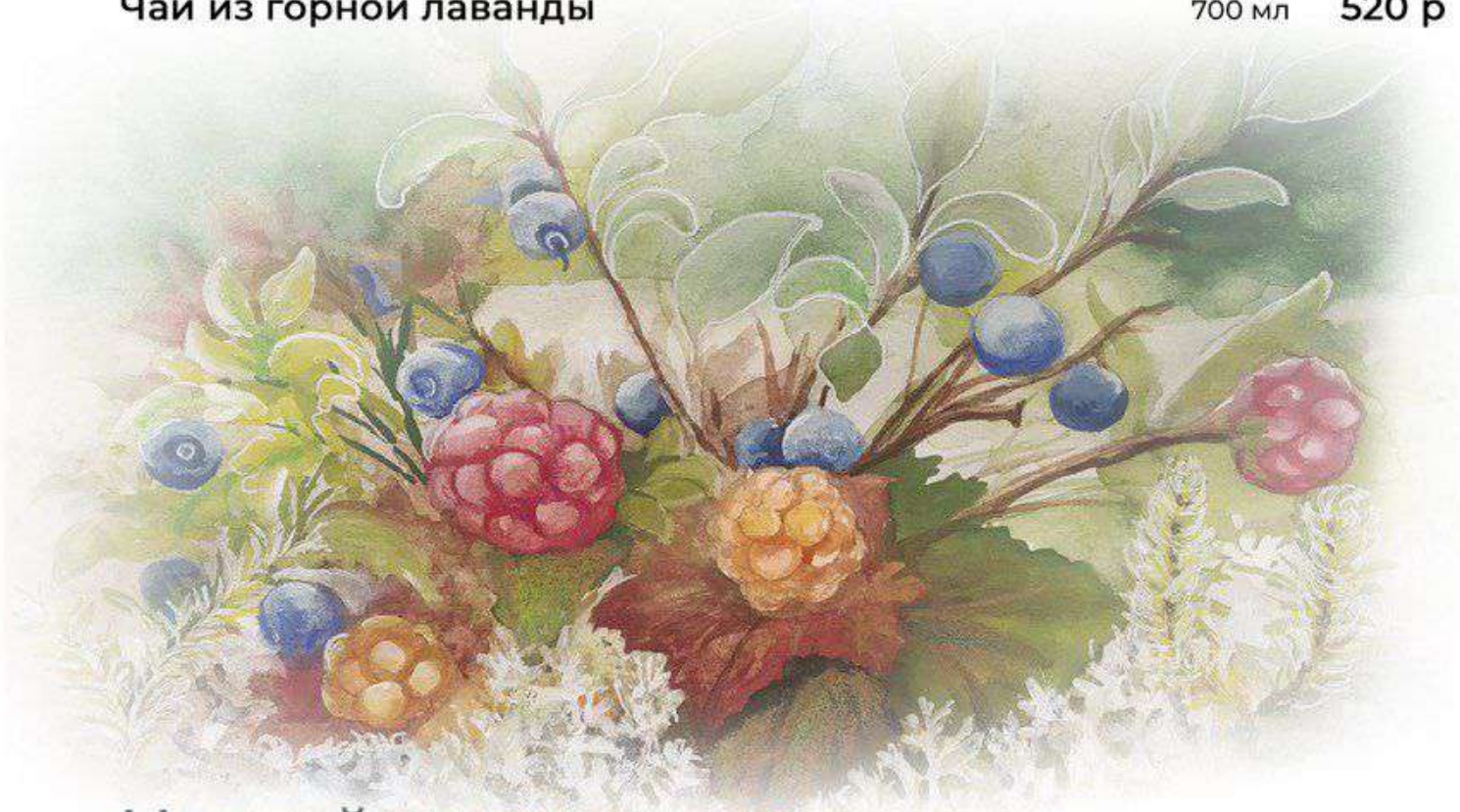


**Дальневосточная Тайга** - зона хвойных лесов, является самой обширной на дальнем востоке и отличается большим разнообразием ландшафтов. Она богата таежными ягодами, грибами и другими дарами леса.

## Напитки безалкогольные собственного производства

|                   |        |       |
|-------------------|--------|-------|
| Морс из жимолости | 250 мл | 300 р |
| Морс из брусники  | 250 мл | 300 р |
| Морс из клюквы    | 250 мл | 300 р |

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| Чай из таежных ягод         | 700 мл | 520 р |
| Чай из шиповника и брусники | 700 мл | 520 р |
| Чай из облепихи и морошки   | 700 мл | 520 р |
| Чай из горной лаванды       | 700 мл | 520 р |



## Настойки таежные собственного производства

|                     |       |       |
|---------------------|-------|-------|
| На кедровых орешках | 40 мл | 350 р |
| На жимолости        | 40 мл | 350 р |
| На бруснике         | 40 мл | 350 р |
| На клюкве           | 40 мл | 350 р |
| На черемше          | 40 мл | 350 р |