

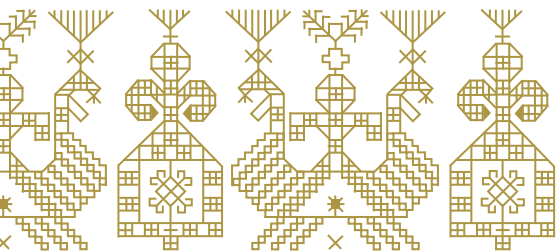
# СТАРТЕРЫ

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ профитроль, сливочный крем	340
КАМЧАТСКИЙ КРАБ профитроль, вяленый желток	340
МОРСКАЯ ФУА-ГРА вяленый томат, кедровый орех	340
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ФУА-ГРА кукурузный марципан, нектар из хереса	490
КАРЕЛЬСКАЯ КАЛИТКА печеный картофель, икра горбуши, икра палтуса	490

# ХЛЕБ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ подкопченное сливочное масло, четверговая соль	390
---	-----





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

# СЕВЕРО- ЗАПАД



суп

## КАРЕЛЬСКАЯ УХА

750

форель, судак, красная икра

горячая закуска

## СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С УТКОЙ

890

черные лисички, копченая грудинка, соус из лесных грибов

горячая закуска

## КУЛЕБЯКА С ЛАДОЖСКИМ СУДАКОМ

870

шпинат, лесные грибы

горячее

## ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

790

картофельные клецки, белые грибы,  
мусс из печеного чеснока

горячее

## ЛАДОЖСКИЙ СУДАК

1150

пюре из земляной груши, соус из лесных грибов и ели





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

СИ  
БИ  
РЬ



## закуска

## ИНДИГИРКА

890

ленский муксун, красная икра, свежий огурец

## закуска

## ТАРТАР ИЗ БЛАГОРОДНОГО ОЛЕНЯ

930

белые грибы, жимолость, кедровые орехи

## салат

## САЛАТ С МАРАЛОМ

790

томат, копченый перец, кешью

## горячая закуска

## СЕРДЦЕ КОСУЛИ

740

жимолость, крем из томленого лука

## горячее

## СТЕЙК ИЗ КОСУЛИ

1590

каша из пшеницы, белые грибы, брусничный соус



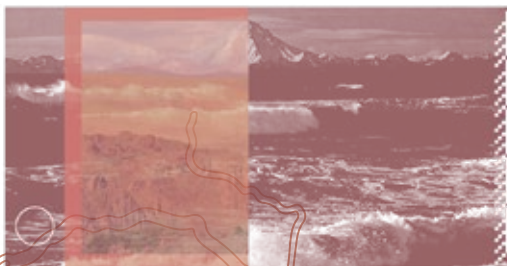
РАССКАЗЫВАЕМ ИСТОРИЮ  
ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

ЧЕРЕЗ ДЕТАЛИ ИНТЕРЬЕРА:

ЗЕРКАЛО НА СТЕНЕ, ПОВТОРЯЕТ ОЧЕРТАНИЯ ОСТРОВА САХАЛИН  
РЕКА АМУР, ОЖИВАЕТ НА СТОЛАХ,  
СЕРЕБРЯННОЙ ВОЛНОЙ.

БАР ОФОРМЛЕН БЛАГОРОДНЫМ БАЗАЛЬТОМ,  
ОТДАВАЯ ДАТЬ ПОЧЕТА ЛЕНСКИМ СТОЛБАМ  
СВЕТЛОЕ ДЕРЕВО - МАСЛИНОВЫЙ ЯСЕНЬ  
МНОГОЛЕТНИЙ,  
ХРАНЯЩИЙ ПАМЯТЬ ОБ ИСТОИИ

# ДАЛЬНИЙ ВОСТОК



## закуска

ТАРТАР ИЗ ПРИМОРСКОЙ ФОРЕЛИ 790  
маринованный редис, крем из укропа

## салат

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ 890  
томаты, стручковый горох

## горячая закуска

МАНТЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 970  
красная икра, соус из фенхеля

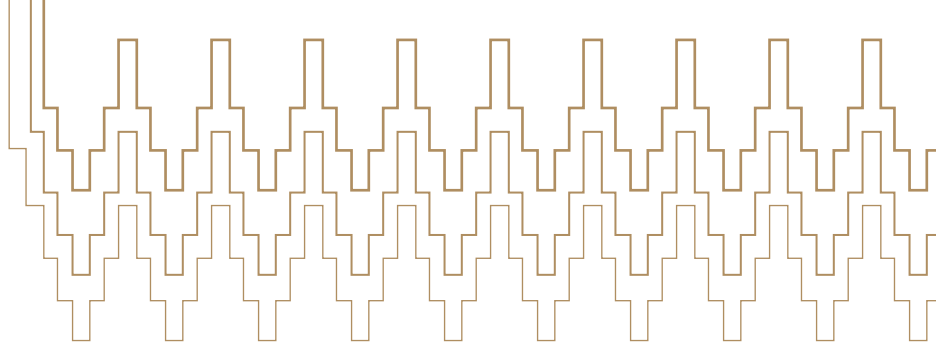
## горячая закуска

КУРИЛЬСКИЙ ГРЕБЕШОК 1490  
зеленый горошек, соус из топлёных сливок

## горячее

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КАМБАЛА 1290  
пряный соус, овощи





ЦЕНТРАЛЬНАЯ РОССИЯ  
В ТЕПЛОЙ АТМОСФЕРЕ ЗАПА  
REGIONS НАЧИНАЕТСЯ СО СВЕТА  
В ФОРМЕ ЛЕМЕХА «ГОРОДЧАТОГО»,  
И КЛАДКА КРАСНОГО КИРПИЧА  
ЯРКО СИЯЕТ СЛОВНО КРЕМЛЬ,  
А СТЕНЫ С БЕЛОЙ «МАЗАНКОЙ»  
НЕВЕРОЯТНО ТРОГАТЕЛЬНЫ СВОЕЙ ЭПОХОЙ ВРЕМЕН.  
РЕКА ВЕТЛУГА, СЛОВНО В КОСТРОМЕ,  
ПЕТЛЯЕТ ПО СТОЛАМ.  
А ПОДСТОЛЬЯ С ЭЛЕМЕНТАМИ ЗОДЧЕСТВА  
ЗАВЕРШАЮТ ОБРАЗ, КОГДА ИСТОРИЯ РУСИ  
СОЧЕТАЕТСЯ С СОВРЕМЕННОСТЬЮ



# ЦЕНТРАЛЬНАЯ РОССИЯ





закуска

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА 790  
черная смородина, тархун

суп

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 600  
боровики, шпинат

горячая закуска

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК 770  
тамбовский окорок, мусс из молодых сыров с трюфелем

горячее

ГОЛУБЦЫ С ЦЫПЛЕНКОМ 850  
копченая грудинка, трюфель

горячее

СТЕЙК ИЗ ВОРОНЕЖСКОЙ ГОВЯДИНЫ 2200  
фуа-гра, копченая каша из булгура, белые грибы



ЮГ РОССИИ ДЛЯ КАЖДОГО СВОЙ,  
НО ВСЕГДА В ТЕПЛЫХ  
ВОСПОМИНАНИЯХ КУБАНСКИЕ САДЫ,  
ДЕРБЕНТСКИЕ КРЕПОСТИ И ГОРЫ ПРИЭЛЬБРУСЬЯ,  
КОТОРЫЕ ТАК ВОСХИЩАЮТ НАС.

ШИРОКИЕ ДОНСКИЕ ВИНОГРАДНИКИ МАНЯТ АРОМАТОМ,  
А СЕВАСТОПОЛЬСКИЕ РЫНКИ ПОРАЖАЮТ ГРОМКОСТЬЮ.

СОЛНЦЕ,  
МОРСКОЙ ВОЗДУХ И НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ЭМОЦИИ  
В НАШИХ СЕРДЦАХ НАВСЕГДА - ЭТО ЮГ НАШЕЙ СТРАНЫ  
ЭТО НАШЕ ЛЕТО



# ЮГ РОССИИ

закуска

ЧЕРНОМОРСКИЙ ГОРБЫЛЬ 890  
соус из кинзы и зеленого перца, свежий огурец

закуска

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 750  
печеный перец, кешью

горячая закуска

ЖАРЕННЫЙ РОМЕЙН 680  
трюфельная страчателла, булгур

горячая закуска

ЧЕРНОМОРСКИЕ РАПАНЫ 990  
кукуруза, соленый лимон, соус из печеных перцев

горячее

КАРАЧАЕВСКИЙ ЯГНЕНОК 1190  
стейк из капусты, хумус, чернослив



# ДЕСЕРТЫ



К КАЖДОМУ ДЕСЕРТУ ПОДОБРАЛИ  
ИДЕАЛЬНЫЙ ДИЖЕСТИВ

АВТОРСКИЕ КОНФЕТЫ REGIONS солад, трюфель	490
<i>Инкерман Портвейн Белый Севастополь 1994</i>	<b>600</b>
<hr/>	
ГАНАШ ИЗ ТАРХУНА крыжовник, смородина	550
<i>Николаев и Сыновья Пти Мансан</i>	<b>600</b>
<hr/>	
СОЛОДОВЫЙ БРАУНИ топинамбур, мороженое из фундука	550
<i>Poderi Del Paradiso Vin Santo San Gimignano</i>	<b>650</b>
<hr/>	
МУСС ИЗ АЛОЭ земляника, меренга	550
<i>Vermouth Cochi Americano Rosa</i>	<b>600</b>
<hr/>	

# ЛАВКА REGIONS

ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ REGIONS  
В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ набор из 6 шт. 590

С СОЛОДОМ

С ТРЮФЕЛЕМ

ЧАЙ, АВТОРСКИЙ СБОР 50 г 800

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ СБОР

иван-чай, листья смородины, листья яблони, мальва, мята

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СБОР

зеленый чай, липа, лапчатка, ромашка, листья сливы

СИБИРСКИЙ СБОР

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

ВОСТОЧНЫЙ СБОР

гречиха, лапчатка, лимонник, вербена

ЮЖНЫЙ СБОР

красный чай, листья вишни, листья яблони, листья сливы, чабрец

СПРАШИВАЙТЕ У НАШИХ ОФИЦИАНТОВ

# 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 17 человек

зал «Северо-Запад» с chef-table, до 11 человек

зал «Центральная Россия», до 30 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) 407-03-41.

# 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.