



# ВОСХОД

РЕСТОРАН

MENU

КУХНЯ

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ  
И АВТОРСКАЯ



VOSKHOD.HOTEL

# Дорогой Гость!

Приготовление еды - это искусство, страсть, талант, вдохновение, мастерство, интуиция. Слияние всех этих элементов создало основу для приготовления каждого блюда, представленного в этом меню.

Акцент на местные продукты, сезонные овощи, дальневосточную рыбу и отборное мясо, приготовленное по всем правилам, продолжает популярную сегодня идею о сочетании удовольствия и пользы посредством питания.

Гастрономический почерк шеф-повара Вы легко сможете понять, попробовав традиционные для Дальнего Востока блюда. Эта коллекция была создана под впечатлением от таинственности и величия местных красот, которыми коренные жители не успевают или забывают любоваться, но стоит представить их в правильном ракурсе – и они вызывают восхищение и восторг.

Так и знакомые с детства продукты, шеф-повар Сергей Кольцов искусно подчеркнул оригинальными ингредиентами, чтобы они раскрыли перед Вами удивительные грани своего вкуса.

Желаем Вам приятного гастрономического путешествия!

Команда ресторана «Восход»

Весь представленный здесь фотоматериал  
был собран для ресторана «Восход» в рамках  
первого путешествия вдоль берегов Амура  
команды катамарана «Антарес».  
Октябрь, 2020г.





## Холодные закуски

<b>Телятина сыровяленая собственного приготовления</b>	690 р.
<i>Телятина сыровяленая, соус «Малиновый кули» 90г/30г</i>	
<b>Ассорти из сыровяленого мяса</b>	1100 р.
<i>Телятина, свиная вырезка, куриное филе 250г</i>	
<b>Винная дощечка</b>	1200 р.
<i>Ассорти сыров, мед, ореховый микс и виноград 450г</i>	
<b>Грузди со сметаной</b>	560 р.
<i>Грузди соленые, лук репчатый, укроп, масло растительное, сметана 250г</i>	
<b>Сельдь слабой соли с печеным картофелем</b>	420 р.
<i>Сельдь собственного посола, печенный картофель, маринованный лук, зелень 250г</i>	
<b>Семга слабосоленая под Айоли из васаби</b>	660 р.
<i>Семга слабосоленая, соус «Айоли из васаби», микс-салат, черри, грецкий орех, соус «Винегрет», сыр Пармезан 75г/50г/15г</i>	
<b>Тартар «Бизон»</b>	850 р.
<i>Говядина мраморная, специи, каперсы, горчица, корнишоны, соус «Табаско», гренки из черного хлеба, яйцо перепелиное 170г</i>	
<b>Тала из семги</b>	860 р.
<i>Филе семги, лук репчатый, лимон, уксус, специи 180г</i>	
<b>Тала из осетра</b>	860 р.
<i>Филе осетра, лук репчатый, лимон, уксус, специи 180г</i>	
<b>Тала из сига</b>	560 р.
<i>Филе сига, лук репчатый, лимон, уксус, специи 180г</i>	
<b>Рыбное ассорти</b>	990 р.
<i>Ассорти соленых/копченых рыб местных пород, зелень, лимон, икра красная, багет, масло сливочное 250г</i>	



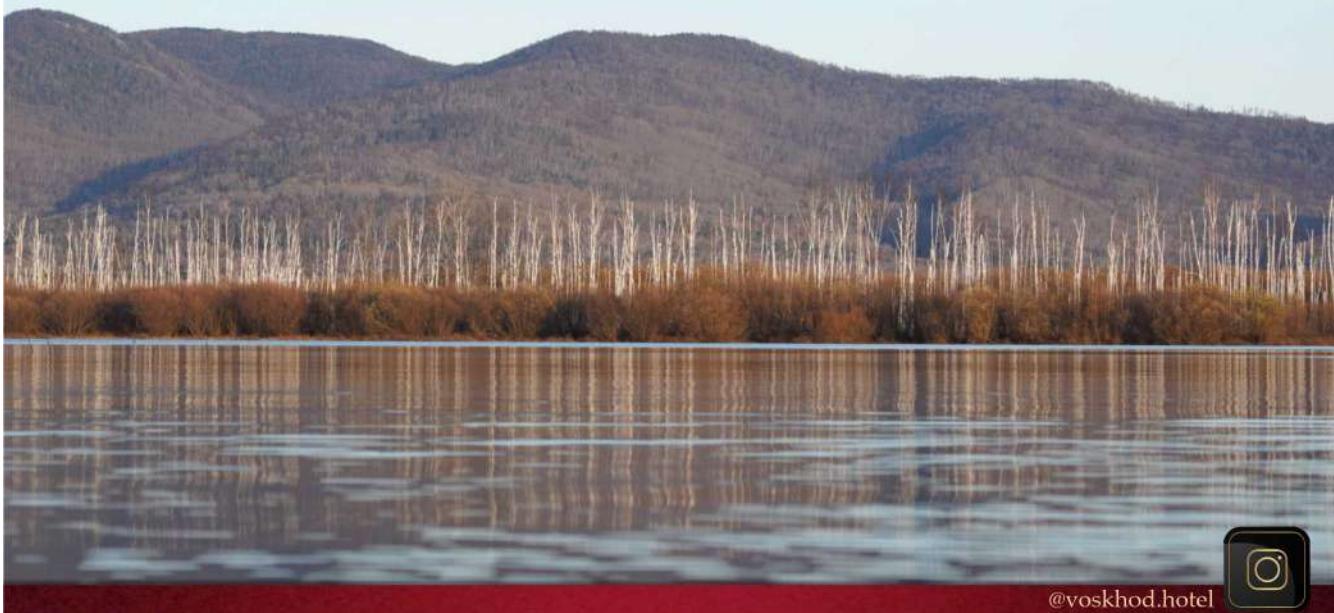


## Горячие закуски

Цукини запеченные с козьим сыром под соусом «Маринара»	520 р.
Цукини, козий сыр, сливочный сыр, сыр Моцарелла, соус «Маринара» 275г	
Щупальца кальмара под ананасовым соусом	560 р.
Щупальца кальмара, микс-салат, черри, специи, ананасовый пикантный соус 150г	
Гребешок запеченный с овощами	820 р.
Гребешок, лук репчатый, чеснок, зелень петрушки, перец свежий, коньяк, сливки, сыр Пармезан 185г	

## Салаты

Салат из шпината с тунцом	580 р.
Тунец свежий обжаренный, шпинат, черри, красная фасоль, грецкий орех, заправка из винни 190г	
Салат Греческий	420 р.
Микс-салат, черри, огурец, перец, маслины, сыр Сертаки, заправка «Винегрет», базилик, красный лук 230г	
Салат из груши с сыром Дорблю	500 р.
Печеная на гриле груша, королевский изюм, фундук, сыр Дорблю, микс-салат, заправка бальзамическая, малиновый соус 200г	
Салат с булгуром, авокадо и овощами	480 р.
Булгур, авокадо, микс-салат, черри, перец свежий, огурец свежий, заправка на винном уксусе с медом 220г	





## Салаты

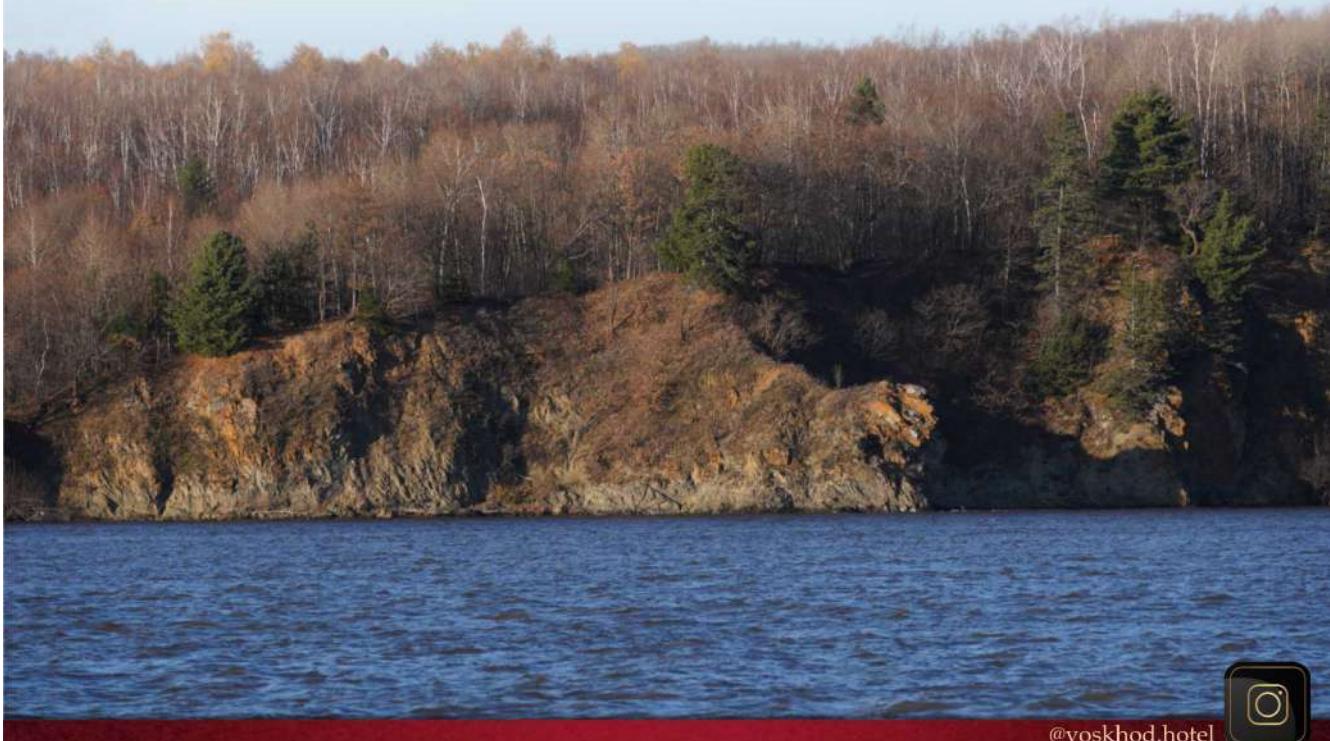
<b>Салат с солеными груздями под горчичной заправкой</b>	520 р.
<i>Грузди соленые, обжаренный картофель, малосольный огурец, красный лук, микс-салат, редис, горчичная заправка 230г</i>	
<b>Салат из тыквы с зеленой фасолью и киноа</b>	460 р.
<i>Печена тыква, киноа, стручковая фасоль, черри, заправка бальзамическая с медом 235г</i>	
<b>Салат с жареным Камамбером</b>	640 р.
<i>Жареный в сухарях сыр Камамбер, микс-салат, черри, апельсин, сыр Дорблю, заправка бальзамическая с соком апельсина 200г</i>	
<b>Оливье с копченой форелью и икрой лосося</b>	590 р.
<i>Копченая форель, картофель, морковь, огурец, зеленый горошек, соус «Майонез» свежеприготовленный, яйцо перепелиное, икра красная 200г</i>	
<b>Салат из семги слабой соли под соусом из манго</b>	660 р.
<i>Семга слабосоленая, манго, огурец свежий, микс-салат, заправка из мякоти манго 180г</i>	
<b>Салат с кальмаром, печеноей свеклой под мандариновой заправкой</b>	480 р.
<i>Печена свекла, кальмар, микс-салат, черри, заправка мандариновая 235г</i>	
<b>Салат из индейки с йогуртом</b>	580 р.
<i>Филе индейки, соевый соус, мед, спаржа, грейпфрут, микс-салат, йогурт 230г</i>	
<b>«Сельдь под шубой» в авторской подаче</b>	420 р.
<i>Сельдь собственного посола, картофель, морковь, свекла, яйцо, соус «Майонез» свежеприготовленный 220г</i>	





## Салаты

<b>Салат «Маленькая Сицилия» с крутонами</b>	300 р.
Микс-салат, крутонсы, черри, сыр Пармезан	
заправка Сицилийская	
160г	
<i>Вы можете выбрать наполнитель к салату по своему вкусу:</i>	
Курица гриль к «Маленькой Сицилии»	200 р.
50г	
Креветка к «Маленькой Сицилии»	480 р.
50г	
Бекон к «Маленькой Сицилии»	160 р.
50г	
<b>Салат с утиным филе и соусом из ежевики</b>	580 р.
Филе утки, фасоль стручковая, перец свежий, черри,	
микс-салат, заправка бальзамическая с ежевикой	
230г	
<b>Салат с ростбифом и апельсиновыми дольками</b>	580 р.
Ростбиф, апельсин, черри, каперсы, огурец свежий,	
микс-салат, горчица Дижон, масло оливковое	
210г	
<b>Салат из телячьего языка с обжаренным редисом</b>	450 р.
Телячий язык, редис, обжаренный на сливочном масле, микс-	
салат, заправка гранатовая с хреном, красный Пармезан	
175г	
<b>Салат с баклажаном и соусом из перца гриль</b>	490 р.
Баклажаны, черри, помидоры вяленые, микс-салат,	
орех кедровый, соус «Ромеско»	
180г	





## Салаты

<b>Салат из мяса краба с грейпфрутом</b>	940 р.
<i>Мясо краба, грейпфрут, черри, микс-салат, спаржа, заправка на белом винном уксусе и оливковом масле 200г</i>	
<b>Салат «Уолдорвский»</b>	490 р.
<i>Сельдерей, яблоко, микс-салат, орех кедровый, соус «Майонез» собственного приготовления 175г</i>	

## Теплые салаты

<b>Теплый салат с гребешком</b>	860 р.
<i>Гребешок, картофель, сельдерей, перец, черри, оливки, маслины, чеснок, лимон, масло оливковое, масло сливочное 240г</i>	
<b>Салат «Ля Ретурн» из креветок</b>	940 р.
<i>Обжаренные на сливочном масле с чесноком и зеленью креветки, микс-салат, перец, лайм, физалис, заправка бальзамическая 170г</i>	
<b>Салат с кабачком, кальмаром и соусом из печеного чеснока</b>	460 р.
<i>Обжаренный на гриле кабачок, кальмар, микс-салат, каперсы, соус из печеного чеснока 180г</i>	
<b>Теплый салат с куриной печенью и сливочным сыром</b>	450 р.
<i>Куриная печень, черри, микс-салат, сливочный сыр, заправка бальзамическая с медом 225г</i>	
<b>Салат с утиной грудкой и тестом фило</b>	690 р.
<i>Филе утки, мед, горчица, микс-салат, черри, тесто фило 200г</i>	
<b>Салат из языка с овощами гриль</b>	560 р.
<i>Говяжий язык, кабачок, баклажан, перец свежий, черри, микс-салат, ореховый соус, салат Чука 190г</i>	





## Супы

<b>Том ям с морепродуктами</b>	600 р.
Креветки, кальмар, грибы вешенки, черри, лайм, корень галангла, лемонграсс, кафи-лайм, острый перец, кокосовые сливки 300г	
<b>Вьетнамский суп с говядиной</b>	480 р.
Мраморная говядина, лапша Удон, огурец свежий, лук репчатый, ростки сои, лук зеленый, острый соус «Шрирача» 375г	
<b>Грибной крем «Капучино»</b>	450 р.
Шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко 250г	
<b>Уха дальневосточная</b>	480 р.
Рыба местных пород, картофель, зелень 350г	
<b>Борщ с говядиной и пампушками</b>	400 р.
250г/50г	
<b>Похлебка похмельная</b>	400 р.
Говядина, картофель, капуста квашеная, лук репчатый, морковь, помидор свежий, стеции 300г	





## Основной курс Рыба

<b>Пельмени с дальневосточным лососем в сливочном соусе с красной икрой</b> 250г	500 р.
<b>Амурские черные пельмени со щукой</b> 200г	480 р.
<b>Ребра сазана с молодым обжаренным картофелем и соусом «Биск»</b> <i>Сазан, сметана, картофель, зелень, соус «Биск»</i> 300г	500 р.
<b>Карась фаршированный жареным картофелем</b> <i>Карась, картофель, лук репчатый, зелень, масло сливочное</i> 560г	650 р.
<b>Карась томленый в сметане, фаршированный жареным картофелем</b> <i>Карась, картофель, лук репчатый, зелень, масло сливочное, сметана</i> 560г	650 р.
<b>Бифштекс из щуки и палтуса с мятным картофелем и соусом «Тартар»</b> <i>Щука, палтус, масло сливочное, картофель, чеснок, зелень, соус «Тартар», зеленое масло</i> 320г	580 р.
<b>Сибас с тархуном, кускус и сливочно-креветочный соус</b> <i>Сибас, тархун, лимон, масло оливковое, кускус, черри, брокколи, сливочно-креветочный соус</i> 285г	680 р.
<b>Дорада жаренная с овощами по-провански</b> <i>Дорада, лайм, тимьян, масло оливковое, баклажан, кабачок, лук репчатый, перец свежий, черри, чеснок, прованские травы, соус «Айоли»</i> 450г	980 р.
<b>Форель под сливочно-икорным соусом</b> <i>Филе форели, сливки, икра лосося, брокколи</i> 230г	920 р.





## Рыба

<b>Стейк из семги, тартар из томатов и клубники и соус «Песто»</b>	1050 р.
Филе семги, лимон, масло оливковое, черри, клубника свежая, базилик, соус «Песто» 120г/50г	
<b>Палтус запеченный с кедровым орехом</b>	950 р.
Филе палтуса, лимон, мука, яйцо, орех кедровый, Пармезан, папоротник, трюфельная заправка, зеленое масло, базилик 230г	
<b>Палтус запеченный с крупой из брокколи и соусом из шпината</b>	980 р.
Палтус, брокколи, масло сливочное, шпинат, сливки, соевый соус, мед 280г	

## Птица

<b>Цыпленок томленный в сметане</b>	680 р.
Цыпленок, тимьян, чеснок, паприка, специи, сметана 450г	
<b>Куриная рулада, фаршированная шпинатом и сливочным сыром</b>	580 р.
Филе куриное, шпинат, сливочный сыр, бекон, масло сливочное, брокколи, картофель, томатный соус, попкорн из гречи 220г	
<b>Круассан из куриного филе с сыром и микс-салатом</b>	650 р.
Филе куриное, сыры: сливочный, Пармезан, Маасдам, горчица Джонсон, соус Чили, бекон, микс-салат, черри, орех грецкий, соус «Винегрет», черный Пармезан 250г	
<b>Филе куриное гриль с овощами и малиновым соусом</b>	680 р.
270г	
<b>Филе индейки с вялеными томатами и шпинатом, киноа с муссом из моркови</b>	650 р.
210г	
<b>Инволтьини из индейки на кокосовом соусе</b>	680 р.
Филе индейки, шампиньоны свежие, кабачок, соус «Песто», соус «Кокосовый» 320г	





## Мясо

<b>Котлета из мраморной говядины с овощами и клюквенным соусом</b>	880 р.
Говядина мраморная, лук репчатый, горчица Дижон, кабачок, баклажан, перец свежий, черри, соус «Клюквенный» 170г/100г	
<b>Бифштекс из оленины под соусом из черной смородины</b>	980 р.
Оленина (вырезка), соус из черной смородины, специи, лук репчатый, варенье из сосновых шишек, лист салата 100г/30г/15г	
<b>Стейк Рибай с овощами гриль и брусничным соусом</b>	1700 р.
Говядина мраморная, розмарин, кабачок, баклажан, перец, черри, лук репчатый, перец острый, соус «Брусничный» 200г/100г/50г	
<b>Сковородка «Вырезка 100% говядины породы Ангус с картофелем и лесными грибами»</b>	1500 р.
Говядина мраморная, картофель, лесные грибы, черри, лук репчатый, сливки, перец острый, розмарин 450г	
<b>Рулет из свиной вырезки со спаржей, карамелизированной морковью под соусом «Красное вино»</b>	620 р.
200г	
<b>Свинина на кости с жареным папоротником и картофелем по-деревенски</b>	800 р.
Свинина, Пармезан, сухари панировочные, папоротник, картофель, специи, соус «Сметана-зелень», тимьян 400г	
<b>Свинина с Пармезаном и соусом Дорблю</b>	690 р.
Свинина, Пармезан, спаржа, черри, соус «Дорблю» 250г	
<b>Медальоны пряные из свинины с печеным картофелем</b>	690 р.
Свиная вырезка, горчица Дижон, тимьян, картофель, бекон, соус «Томатный тапенад», чеснок 150г/100г/50г	
<b>Жарёха со свининой и шампиньонами</b>	1200 р.
Свинина, картофель, лук репчатый, шампиньоны свежие 450г	
<b>Жарёха со свининой и папоротником</b>	1200 р.
Свинина, картофель, лук репчатый, папоротник 450г	





## Ягненок

<b>Ребрышки ягненка с карамелизованными томатами</b>	1480 р.
<i>Ребрышки ягненка, розмарин, чеснок, черри, мед, тимьян 220г/80г</i>	
<b>Рулька ягненка</b>	1560 р.
<i>Рулька ягненка, сельдерей, соус томатный, соус сметанный 300г/70г/50г/50г</i>	

## Гарниры

<b>Картофель жареный с грибами</b>	350 р.
<i>150г</i>	
<b>Спаржа жареная на сливочном масле</b>	420 р.
<i>125г</i>	
<b>Свежий шпинат тушеный в сливках</b>	350 р.
<i>150г</i>	
<b>Овощи гриль</b>	350 р.
<i>Кабачок, баклажан, перец, черри, специи 150г</i>	
<b>Картофель фаршированный брокколи</b>	300 р.
<i>Картофель, брокколи, Моцарелла, соус Бешамель 200г</i>	
<b>Картофель запеченный с сыром и тмином</b>	250 р.
<i>Картофель, сыр, майонез свежеприготовленный, тмин 150г</i>	





## Паста

<b>Ньюкки с соусом «Четыре сыра»</b>	550 р.
Картофельные ньюкки, белое вино, сыры: Пармезан, Чеддер, Моцарелла, Дорблю, сливки, красный Пармезан 300г	
<b>Ньюкки с томатным соусом</b>	530 р.
Картофельные ньюкки, соус «Маринара», базилик, сыр Пармезан 300г	
<b>Лингуине Карбонара</b>	530 р.
Лингуине, чеснок, бекон, сливки, желток, сыр Пармезан 300г	

## Конструктор пасты

*Соберите пасту по своему вкусу!*

### Паста

<b>Спагетти (Италия) 150г</b>	200 р.
<b>Пенне (Италия) 150г</b>	200 р.
<b>Фетучини собственного производства 150г</b>	200 р.
<b>Лингуине собственного производства 150г</b>	200 р.

### Добавки к пасте

<b>Куриное филе 75г</b>	200 р.
<b>Креветка 5 шт</b>	480 р.
<b>Морепродукты (семга, креветка, кальмар) 100г</b>	650 р.
<b>Шампиньоны свежие 50г</b>	200 р.
<b>Помидоры вяленые 30г</b>	150 р.
<b>Помидоры черри 50г</b>	100 р.
<b>Вино белое 50г</b>	60 р.
<b>Сливки 100г</b>	100 р.
<b>Соус Песто 30г</b>	120 р.
<b>Сыр Пармезан 20г</b>	120 р.





## Соусы

<b>Соус «Сметанный»</b> Сметана, сыр сливочный, зелень свежая, чеснок 50г	100 р.
<b>Соус «Майонез» собственного приготовления</b> Яичный желток, горчица, уксус, масло оливковое 50г	100 р.
<b>«Малиновый кули»</b> Малина, чеснок, масло оливковое 50г	100 р.
<b>Соус «Тартар»</b> Соус «Майонез», каперсы, корнишоны, яичный желток 50г	100 р.
<b>Соус «Песто»</b> Базилик, орех кедровый, сыр Пармезан, чеснок, масло оливковое 50г	250 р.
<b>Соус «Дорблю»</b> Сливки, вино белое, сыр «Дорблю» 50г	100 р.
<b>Соус «Брусничный»</b> Брусника, сахар, коньяк 50г	100 р.

## Фрукты

<b>Апельсин</b> 100г	70 р.
<b>Виноград</b> 100г	70 р.
<b>Груша</b> 100г	70 р.
<b>Киви</b> 100г	70 р.
<b>Лимон</b> 100г	70 р.
<b>Яблоко</b> 100г	70 р.





# ВОСХОД

РЕСТОРАН

г. Комсомольск-на-Амуре  
пр-т Первостроителей, 31



34-33-30

[hotel-voskhod.ru](http://hotel-voskhod.ru)

Благодарим за выбор  
ресторана «Восход»

@voskhod.hotel





# ВОСХОД

РЕСТОРАН



Отсканируйте наш QR-код  
и делитесь своими впечатлениями в Instagram\*

\* признана экстремистской и запрещена в РФ