

КУХНЯ



САХАЛИН  
*кухня морей и океанов*

# RAW BAR

## В СТОЛ *На 2 персоны*

Плато Буржуа: устрицы, крабы, креветки	8 950
Плато Рояль: устрицы, крабы, креветки, гребешок, морские ежи	11 500
Ассорти сашими: угорь, лосось, гребешок, сладкая креветка	2 480
Ассорти японских тартаров: лосось, краб, тунец	2 720
Ассорти тартаров: лосось, креветка, гребешок, тунец	2 100
Ассорти карпаччо: лосось, сибас, тунец	2 100

### МОРСКИЕ ЕЖИ

Цена за 100 г

420

## ИКРА *Цена за 50 грамм*

Подаем со сметаной и блинчиками

Щучья Астрахань

670

Лосось Мурманск

750

Осетровая Астрахань

3900

### ГРЕБЕШОК СВЕЖИЙ

Цена за 100 г

420

## УСТРИЦЫ *Цена за 1 шт*

Подаем с бутербродами из бородинского хлеба и сливочного масла с винным соусом

Хасанская Россия	450
Ниджима Япония	650
Фин-де-клер Франция	650
Муроцу Япония	650
Розовая Джоли Намибия	650

## КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ *Цена за 100 грамм*

Подаем с соусом васаби, руй и BBQ

Ваннамай копченые	670
Креветки кимчи	690
Сахалинские копченые	650
Сахалинские сладкие	650
Ассорти креветок на 2-х 750/100/100 г	4 200

## КРАБ *Цена за 100 грамм сырого продукта*

Первая фаланга камчатского краба	1 480
Фаланга камчатского краба	1 250
1/2 камчатского краба	1 250

## КАРПАЧЧО И СЕВИЧЕ

Гребешок с понзу и облепихой 110 г	1 240
Морская форель с мандарином и фенхелем 160 г	690
Тунец блюфин, авокадо 170 г	1 380
Севиче из морепродуктов с фейхоа 220 г	1 280
Карпаччо из целой рыбы (дорадо/сибас) за 100 г	590/490
Севиче из целой рыбы (дорадо/сибас) за 100 г	620/560



Черный трюфель 210  
(цена за 1 грамм)

# RAW BAR

## ТАРТАРЫ

Лосось, огурец и соус алагра 160 г	750
Гребешок хурма и понзу 130 г	750
Тунец с перцем конфи и соус шисо 110 г	1280
Креветка и киви 120 г	750
Краб камчатский, гуакамоле и манго 160 г	990

## САШИМИ

Подаем с тертым васаби, маринованным имбирем и соевым соусом

Лосось 50/30 г	520
Тунец 50/30 г	780
Сладкая креветка 70/30 г	670
Угорь 50/30 г	780
Гребешок 45 г	990

## ЯПОНСКИЕ ТАРТАРЫ

Лосось с манго и красной икрой 150 г	890
Камчатский краб и стружка тунца 150 г	990
Спинка тунца и икра тобико 150 г	970
Копченый угорь и соус унаги 150 г	880

## СУШИ

Лосось и терияки 1 шт	250
Масляная рыба и трюфельный айоли 1 шт	350
Копченый угорь и унаги 1 шт	320
Спинка тунца и васаби 1 шт	250

## СПАЙСИ СУШИ

Угорь 35 г	350
Лосось 35 г	350
Краб 35 г	390
Тунец 35 г	390
Гребешок 35 г	390

## РОЛЛЫ

Калифорния: камчатский краб, японский майонез, авокадо, огурец и тобико 170 г	1150
Филадельфия: лосось, творожный сыр, авокадо и красная икра 170 г	990
Канада: копченый угорь, авокадо, творожный сыр, огурец, соус унаги и кунжут 180 г	990

## РОЛЛЫ АВТОРСКИЕ

Сахалин: камчатский краб, лосось, красная икра, соус сладкий чили и терияки 190 г	1370
Спайси ролл: лосось, тунец, огурец, спайси соус, кресс салат 180 г	990
Фареры: лосось, манго, авокадо, копченый угорь, творожный сыр и соус унаги 180 г	880

Ролл Сахалин: камчатский краб,  
лосось, красная икра,  
соус сладкий чили и терияки

1370



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СМОРЕБРОДЫ

С морской фуа гра, картофелем и луком криспи 180 г	890
С лососем, хреном и красной икрой 180 г	890
С креветкой, яйцом и чесночным айоли 180 г	770

## ТАКО

С лососем и красной икрой 120 г	780
С крабом 130 г	880
Тунец и кунжут кимчи 110 г	840

Салат «Сахалин» с крабом,  
айсбергом и соусом руй

1450

## ЗАКУСКИ

Битые огурцы 150 г	300
Креветка с авокадо и малиной 125 г	850
Бобы эдамаме с морской солью и трюфельным маслом 200 г	420
Лосось, авокадо, хурма и кумкват 160 г	560
Буррата с хурмой 185 г	850
Дальневосточная сельдь с картофелем 250 г	520

## САЛАТЫ

Салат «Сахалин» с крабом, айсбергом и соусом руй 240 г	1450
Нисуаз со свежим тунцом и анчоусами 300 г	870
Баклажаны вок, томаты и паназиатский соус 250 г	560
Камчатский краб авокадо и зеленый салат 200 г	990
Киноа, авокадо и томаты 260 г	560
С креветками, авокадо и хурмой 265 г	780



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЗАКУСКИ

Голубцы из краба с эспумой чили 130 г	1150
Гребешок с картофельным пюре, эдамаме и трюфелем 230 г	890
Креветки васаби 120 г	540
Соте из морепродуктов с овощами 300 г	1350
Осьминог с печеным картофелем и ромеско 250 г	1860
Рапаны с белыми грибами и пюре из пастернака 240 г	780

## РАКУШКИ Цена за 100 грамм сырого продукта

Мидии	490
Вонголе	620

*Подаются в соусе: белое вино / черный перец / провансаль / икорный*

Спагетти  
с вонголе и боттаргой  
960

## ПАСТА И РИЗОТТО

Спагетти с вонголе и боттаргой 300 г	960
Феттуччине с семгой и икрой 300 г	980
Орзо с крабом 210 г	980
Казарече с морепродуктами 320 г	890
Ризотто с угрем 300 г	980
Ризотто с белыми грибами 230 г	870
Лингвини с креветками 320 г	890
Тальятелле с крабом 300 г	1350

## СУПЫ

Крабовый мисо 300 г	650
Том ям с морепродуктами 300 г	890
Поморская уха 300 г	540
Тыквенный суп с гребешком и пармезаном 300 г	760



# ГОРЯЧЕЕ

**КРАБ** Цена за 100 грамм сырого веса  
Выбери краба и добавь наш фирменный соус

КРАБ ЦЕЛИКОМ НА КОМПАНИЮ			
Первая фаланга 1480		 Камчатский 1400	 Фаланги 1250
ДОБАВЬ ФИРМЕННЫЙ СОУС			
Икорный соус	Белое вино	Провансаль	Черный перец
450	200	200	200

Паста тальятелле с крабом 300 г 1350

## КРЕВЕТКИ

Креветки в перечном соусе 100 г 670  
Креветки с чесноком 180 г 950  
Креветки варёные к пиву 600/100 г 2400

## РЫБА

Котлета из трески с толченым картофелем 250 г 770  
Барабуля жареная с айоли 200 г 690  
Чёрная треска с брюссельской капустой и белыми грибами 240 г 1150  
Палтус с тыквенным пюре и облепихой 210 г 820  
Морская форель с гуакамоле и романо 230 г 990



# ГОРЯЧЕЕ

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ Цена за 100 грамм сырого продукта

Соте «Рыбацкие байки» на 2-х 1500 г

*мидии, гребешки, креветки, рыба в томатно-сливочном соусе*

5490

Сибас запеченый в соли 100 г

450

Морской язык 100 г

1050

## ГРИЛЬ Цена за 100 грамм сырого продукта

Лосось

650

Палтус

770

Тунец

990

Дорадо

560

Сибас

450

Гребешок

1 290

Кальмар

420

Осьминог

1350

## ОВОЩИ

Спаржа с пармезаном и миндалём 130 г

950

Брокколи в азиатском соусе 230 г

480

Авокадо гриль 190 г

690

Картофель фри / пюре 150 г

300

Овощи гриль 250 г

380

Шпинат 100 г

420



# СЛАДКОЕ

## ДЕСЕРТЫ

Медовик 140 г	340
Наполеон с соусом из клубники 150 г	390
Тирамису 175 г	550
Фисташковый рулет 175 г	690
Вагаси моти с хурмой / с киви 160 г	490
Тарт с хурмой 200 г	580
Мороженое: молочный шоколад, фисташковое, крем-брюле, ванильное 50 г	220
Сорбеты: лимон-лайм, фейхоа 50 г	220

## К ЧАЮ

Варенье: фейхоа, грецкий орех, белая черешня 100 г	200
Мед таежный 50 г	200

## КОФЕ

Ристретто 15 мл	195
Эспresso 40 мл	195
Двойной эспresso 80 мл	380
Американо 120 мл	200
Капучино 150 мл	250
Капучино на кокосовом/банановом молоке 150 мл	300
Латте 350 мл	280
Латте на кокосовом/банановом молоке 350 мл	330
Раф ванильный / карамельный / лавандовый 250 мл	390

## ЧАЙ

Ассам, эрл грей, молочный улун, сенча, краснополянский сбор, лапсанг сушонг, те гуань инь, ромашковый, гречишный 500 мл	490
Ферментированный иван-чай чёрный / зелёный 450 мл	490
Матча латте 250 мл	370
Матча латте на кокосовом/банановом молоке 250 мл	450

## ДОБАВКИ К ЧАЮ

Мята, липа, чабрец, саган-дайля	100
---------------------------------	-----

