

КУХНЯ



САХАЛИН
музыка морей и океанов

RAW BAR

В СТОЛ *На 2 персоны*

ПЛАТО БУРЖУА: 6 устриц Хасанская, 2 фаланги краба, 6 сахалинских креветок	4 100
ПЛАТО РОЯЛЬ: 6 устриц Ямато, 4 фаланги краба, 2 лангустина, 2 гребешка	9 100
АССОРТИ КАРПАЧЧО И ТАРТАРОВ: тунец, сибас, сахалинская креветка, гребешок, лосось	2 300
АССОРТИ ЯПОНСКИХ ТАРТАРОВ: камчатский краб, тунец блюфин, лосось	2 700
АССОРТИ САШИМИ: тунец, лосось, желтохвост, сладкая креветка	2 900

МОРСКИЕ ЕЖИ

Цена за 1 шт.

Подаем с соусом понзу,
перепелиным яйцом и лимоном

280



ИКРА *Цена за 50 грамм*

Подаем со сметаной и пуховыми блинчиками

Сиг Карелия	480
Лосось Мурманск	490
Осетр Астрахань	4 500

УСТРИЦЫ *Аквариум (цена за 1 шт.)*

Подаем с винным уксусом, соусом понзу, бутербродами с бородинским хлебом
и сливочным маслом, соусом шисо и зеленым яблоком с бальзамическим кремом

Хасанская Сахалин	280
Верде Сахалин	290
Ямато Япония	540
Акке Япония	570
Танака Япония	570
Матоя Япония	610

РАКУШКИ САХАЛИН *Аквариум*

Подаем с соусом понзу-шисо

Гребешок с соусом понзу и трюфельным маслом (цена за 100 гр. сырого продукта)	320
Спизула (цена за шт.)	470
Анадара (цена за шт.)	650

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ *(цена за 100 грамм сырого продукта)*

Подаем с оливковым маслом, лимоном, соусом шисо и соусом чили майо

Сахалинская сладкая	390
Аргентинская	430
Гребенчатая ботан	530
Лангустины	1 600

КАРПАЧЧО

Лосось и соус понзу	620
Дикий сибас и юзу	650
Тунец блюфин и помидорный хлеб	950
Томаты с соусом песто и белым бальзамиком	510
Артишоки с рукколой и пармезаном	870

RAW BAR

ТАРТАРЫ

Тигровые креветки с салатом айсберг и соусом понзу	580
Лосось с тайским манго и соусом алагро	770
Туец блюфин с гуакамоле и сельдереем	820
Гребешок с папайей и соусом понзу	950
Лангустины с помело и юзу	1 850

КРУДО

<i>Рекомендуем добавить черный трюфель (1 грамм)</i>	<i>150</i>
Морская форель с огурцом, трюфельным маслом и соусом понзу	580
Сладкая креветка с малиной и соусом лимонный понзу	610
Дорадо с фенхелем и сладкими томатами	690
Гребешки с арбузной редькой, черным трюфелем и соком юзу	780
Спинка тунца с гуакамоле и малиново-морковным соусом	830

САШИМИ (цена за 45 грамм)

Подаем с тертым васаби, маринованным имбирем и соевым соусом

Фарерский лосось	450
Сахалинская креветка	450
Морской гребешок	630
Камчатский краб	750
Копченый угорь	750
Дикий желтохвост	950
Спинка тунца	960
Морской окунь	1 100
Летучий кальмар	1 350
Брюшко тунца	1 800
Морской еж	2 800

ЯПОНСКИЕ ТАРТАРЫ

Лосось с манго, красной икрой и соусом понзу-майо	790
Речной угорь с огурцом и соусом унаги	860
Камчатский краб с зеленой спаржей, айоли и соусом понзу	920
Спинка тунца с авокадо, икрой тобико и перепелиным желтком	970

ТАТАКИ

<i>Рекомендуем добавить черный трюфель (1 грамм)</i>	<i>150</i>
Лосось с манго, салатом латук и соусом понзу	510
Желтохвост с хурмой, трюфельным маслом и соусом понзу	980
Спинка тунца с черным трюфелем и дайконом	1 130
Морской окунь с соусом понзу	1 180

КРАБЫ (цена за 100 гр.)

Фаланги камчатского краба
с соусом чили майо
1 200



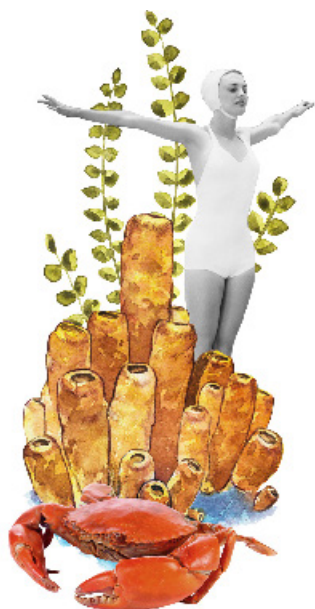
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ

Бобы эдамамэ с морской солью	380
Битые огурцы в соусе кимчи	430
Мини-бутерброды с форшмаком, икрой сига и яблоком на жареной бриоши	450
Свежий тофу с таджасскими оливками и оливковым маслом	450
Томаты, моченые в соусе кимчи с авокадо	470
Маринованные печеные перцы с килькой в кисло-сладком соусе	620
Мини-бутерброды с анчоусом и фуа-гра на жареной бриоши	650
Буррата с хурмой	660
Тартар из мраморной говядины с фуа-гра и дайконом	670
Холодный удон с икрой ментайко и свежим огурцом	690
Страчателла с томатами и оливками	870
Вителло тоннато с перцем шишиито	920

Салат "Сахалин" с крабом,
тобико, авокадо и соусом руй

1450



СЛАБОСОЛЕНАЯ РЫБА

Скумбрия с зеленым яблоком и соусом из тофу	420
Сельдь алютерская с молодым печеным картофелем и красным луком	450
Форель с брусникой, щавелем, огурцом и муссом из хрена	520

САЛАТЫ

Молодые кабачки с зеленым яблоком, водорослями чука и ореховой заправкой	490
Курица кимчи с кускусом и сладкими томатами	530
Кресс-салат с бобами эдамамэ и васаби-йогуртовой заправкой	580
Форель с томатами, авокадо, киноа и цитрусовой заправкой	620
Микс салатов со спаржей, клубникой и жареным фундуком	650
Молодой шпинат с печенью трески, картофелем, огурцом и луком фри	690
Сашими тунца с салатом корн, ростками сои, черным трюфелем и соусом понзу	750
Хрустящие баклажаны с томатами и копченым угрем в азиатском соусе	880
Салат с редисом, грушей, фенхелем, гребешком и лавандовым соусом	920
Листья шпината с жареными креветками, авокадо и соусом мисо	970
Салат с крабом, авокадо, огурцами и томатами	1450

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ

Дим-сам с камчатским крабом	670
Креветки васаби с дайконом и миндалем	690
Гречневая соба с осетровой икрой, черным трюфелем и бульоном даши	850
Морские гребешки с хумусом из цветной капусты	860
Томленые рапаны с томатами в сливочном соусе	950
Соте из морепродуктов в соусе белое вино	1 080
<i>(кальмарини, осьминог, тигровые креветки и вонголе)</i>	
Осьминог по-андалузски с печеным картофелем и копченой паприкой	1 250
Фаланги краба в остро-имбирном соусе	1 950

ПАСТА И РИЗОТТО

Лингвини с креветками, чернилами каракатицы и томатным соусом	690
Равиоли с рикоттой, шпинатом, черным трюфелем и сливочным соусом	740
Ригатони с грибами и сливочным соусом	740
Равиоли с крабом в соусе биск	790
Орекьетте с копченой телячьей щекой	820
Ризотто с копченым угрем и пармезаном	850
Спагетти с вонголе и боттаргой	850
Домашние тальолини с икрой морского ежа	1 150

СУП

Борщ кимчи с мидиями и сметаной	450
Фасолевый суп с вонголе	480
Крем-суп из спаржи, авокадо и трюфельным маслом	480
Мисо суп с крабом	640
Сахалинская уха с палтусом, креветками и морской капустой	650
Том-ям с креветками ваннамай	830

Капитанское ризотто
с крабом
1 150



ГОРЯЧЕЕ

КРАБЫ И КРЕВЕТКИ Цена за 100 грамм сырого продукта

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус

Фаланги
1200

Нога
1400



Подается с лаймом, айоли и теплым маслом



Камчатский
650



Стригун
480



Мягкопанцирный
1400
(цена за 1 шт.)

КРАБЫ ЦЕЛИКОМ НА КОМПАНИЮ

ДОБАВЬ ФИРМЕННЫЙ СОУС

Белое вино
шампанское, травы
и сливки

150

Томатный
томаты, лук,
чеснок и белое вино

150

Черный перец
перец, устричный соус
и сладкий чили

150

Имбирный чили
имбирь, чеснок
и сладкий чили

150

Белый перец
белый перец, имбирь,
чеснок и масло

150



Тигровые
креветки
450



Средиземноморские
лангустины
1450
КРЕВЕТКИ



Аргентинские
креветки
390



ГРИЛЬ (цена за 100 гр.)

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Морские гребешки	340
Королевские креветки с соусом кимчи	360
Лосось терияки	550
Осьминог на гриле с соусом чимичурри	790

МЯСО И ПТИЦА

Цыпленок шрирача <small>(цена за 1 шт.)</small>	670
Каре ягненка	620
Мраморные ребра BBQ	650
Рибай	1100
Филе миньон	1280

ГОРЯЧЕЕ

РЫБА

Треска с картофельным пюре, черным чесноком и соусом морне	670
Котлета из щуки с картофелем, брюссельской капустой и соусом тартар	750
Судак с картофельным васаби-пюре и сливочно-икорным соусом	950
Палтус с капустой BBQ и икрой морского ежа	950
Речной угорь BBQ с японским рисом	1350
Дорадо со спаржей и соусом песто	1450
Баррамунди с чоризо хэш и битыми томатами	1850

РЫБА ЦЕЛИКОМ Цена за 100 грамм

На компанию

Стерлядь BBQ	300
Сибас, запеченный в соли	320
Баррамунди в соусе рамеско с жареными томатами и картофелем	400
Султанка с томатами и чесночным айоли	620
Морской язык с песто из петрушки	680

ОВОЩИ

Картофельное пюре и черный трюфель	320
Молодой картофель с белыми грибами	350
Брюссельская капуста с соусом винегрет и орехом пекан	360
Брокколи в азиатском соусе	390
Шпинат припущенный с изюмом	420
Печенье перцы кимчи	480
Авокадо гриль с соусом чимичурри	620
Спаржа припущенная с миндалем и голландским соусом	750

Тюрбо целиком
с запеченным картофелем
по-средиземноморски

750



РЫБНАЯ ЯПОНИЯ

СУШИ

Сладкая креветка и икра тобико	220
Лосось и васаби кунжут	240
Морской гребешок с соусом понзу и черным трюфелем	320
Летучий кальмар с цедрой лимона и соусом юзу	320
Речной угорь с кунжутом и соусом унаги	350
Дикий желтохвост и юзу кунжут	350
Спинка тунца и листья васаби	380
Морской окунь с зеленым яблоком, листьями васаби и шисо	420
Камчатский краб с соусом даши	420
Моллюск анадара с лаймовой солью и соевым соусом	450
Камчатский краб с красной икрой, огурцом и соусом руй	490
Форелевая и осетровая икра	580
Брюшко тунца блюфин и цветы шисо	590
Японская креветка и листья васаби	790
Икра морского ежа	950

Ролл САХАЛИН: камчатский краб,

лосось, красная икра,

соус сладкий чили и терияки

1250



СУШИ В ОГНЕ

Лосось и соус терияки	220
Масляная рыба и трюфельный айоли	250
Мраморная говядина с фуа-гра и соусом понзу	290
Дикий желтохвост со сливочным сыром и соусом чимичурри	340
Фуа-гра и соус унаги	360

РОЛЛЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ: лосось, творожный сыр, авокадо и красная икра	780
КАЛИФОРНИЯ: камчатский краб, японский майонез, авокадо и тобико	850
КАНАДА: речной угорь, авокадо, творожный сыр, огурец, соус унаги и кунжут	950
РАДУГА: спинка тунца, лосось, авокадо, креветка, морской окунь и речной угорь	1050

РОЛЛЫ АВТОРСКИЕ

ХРУСТЯЩИЙ: речной угорь, авокадо, стружка темпуры в огурце с соусом унаги	650
ФАРЕРЫ: лосось, манго, авокадо, речной угорь, творожный сыр и соус унаги	790
ХАМАЧИ: морской окунь, креветка темпура, желтохвост, полосатая ставрида и соус понзу	1410
БЛЮФИН: спинка тунца, салат айсберг, авокадо, огурец, икра тобико и японский айоли	1450
ДЖАМБО: мяжкопанцирный краб, авокадо, икра тобико и соус сладкий чили	1520

БАРНАЯ КАРТА



АПЕРИТИВЫ

Апероль 50 мл.	300
Кампари 50 мл.	400
Пастис 50 мл.	450
Сюз 50 мл.	550
Мартини Резерва Биттер 100 мл.	780

ВЕРМУТЫ И АМАРО

Амаро Монтенегро 50 мл.	450
Мартини Резерва Амбрато 100 мл.	640
Мартини Резерва Рубино 100 мл.	640

ВОДКА

Абсолют 50 мл.	320
Белуга 50 мл.	380
Бельведер 50 мл.	540

ИМПОРТНАЯ ВОДКА

Грей Гуз 50 мл.	500
Грей Гуз "Цитрон" 50 мл. <i>Подается с тартаром из мраморной говядины с фуа-гра и дайконом</i>	680
Грей Гуз Дюкасс 50 мл.	850

ОРГАНИК-ВОДКА

Чистые росы 50 мл.	340
Чистые росы из ржаного зерна 50 мл.	340
Спельта 50 мл.	740

РУССКИЙ ДИСТИЛЛЯТ

Самоварь пшеничный 50 мл.	350
Самоварь ржаной 50 мл.	350
Самоварь сливовый 50 мл.	350

ПОЛУГАР

Вайт Рэббит Резерв 50 мл.	400
Бородинский с тмином 50 мл.	430
Лавровый 50 мл.	430

ДЖИН

Бифитер 50 мл.	450
Бомбей Сапфир 50 мл.	500
Сипсмит Лондон Драй 50 мл.	640
Хендрикс 50 мл.	740
Ботанист 50 мл.	890
Маре 50 мл.	980
Монкей 47 50 мл.	1300



ТЕКИЛА

Сауза сильвер 50 мл.	300
Сауза голд 50 мл.	300
Сауза Трес Дженерасьон 50 мл.	980
Патрон сильвер 50 мл.	890
Патрон Репосадо 50 мл.	960
Милагро Селект Баррель Резерв сильвер 50 мл.	820
Милагро Селект Баррель Резерв Репосадо 50 мл.	920
Милагро Селект Баррель Резерв Аньехо 50 мл.	1480

МЕСКАЛЬ

Монтелобос 50 мл.	740
------------------------	-----

РОМ

Бругал Аньехо 50 мл.	400
Бругал XV 50 мл.	680
Бругал 1888 50 мл.	820
Бакарди Карта бланка 50 мл.	350
Бакарди Аньос 4 50 мл.	500
Бакарди Гран Резерва 8 Аньос 50 мл.	620
Гавана Клуб Эспесиаль 50 мл.	680
Гавана Клуб 7 50 мл.	780
Мезан Ямайка XO 50 мл.	850
Бэнкс 50 мл.	600
Закапа 23 50 мл.	1300



ВИСКИ

ЛИДЕР

Макаллан 12 Дабл Каск 50 мл.	920
Макаллан 12 Трипл Каск 50 мл.	970
Макаллан 12 Шерри Оак 50 мл.	1100
Макаллан 15 Трипл Каск 50 мл.	1100
Макаллан 18 Шерри Оак 50 мл.	2 000
Макаллан 25 Шерри Оак 50 мл.	9 800
Макаллан 30 Шерри Оак 50 мл.	16 900

САМЫЙ РУКОТВОРНЫЙ

Балвени 12 50 мл.	880
Балвени 14 50 мл.	950
Балвени 17 50 мл.	1300
Балвени 21 50 мл.	2100

САМЫЙ ТИТУЛОВАННЫЙ

Гленфиддик 12 50 мл.	830
Гленфиддик 15 50 мл.	920
Гленфиддик 18 50 мл.	1250

ВИСКИ

ВИСКИ ГЛЕНМОРАНДЖИ

Гленморанджи Ориджинал 50 мл.	650
Гленморанджи Кинта Рубан 12 50 мл.	1200
Гленморанджи Нектар д'Ор 12 50 мл.	1300
Гленморанджи Сигнет 50 мл.	2 400

СПЕЙСАЙД

Гленливет 12 50 мл.	740
Гленливет 18 50 мл.	1790
Крейгелахи 13 50 мл.	960

ХАЙЛЕНД

Аберфелди 12 50 мл.	1200
--------------------------	------

ЛОУЛЕНД

Акентошан Американ Оак 50 мл.	700
Акентошан 12 50 мл.	790
Акентошан Три Вуд 50 мл.	1100

АЙЛА

Лафройг 10 50 мл.	980
Ардбег 10 50 мл.	1200

ОРКНЕЙСКИЕ ОСТРОВА

Хайленд Парк 12 50 мл.	740
Хайленд Парк 18 50 мл.	1590

ПЬЮР МОЛТ

Манки Шоулдер 50 мл.	680
Нэйкид Грауз Блендед Молт 50 мл.	680

ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ

Фэймос Грауз 12 50 мл.	650
Дюарс 12 50 мл.	640
Дюарс 15 50 мл.	750
Чивас 12 50 мл.	650
Чивас 18 50 мл.	980

ИРЛАНДИЯ

Джемесон 50 мл.	440
Джемесон Блэк Баррель 50 мл.	520

ЯПОНИЯ

Ямазаки 12 50 мл.	1550
Хибики 17 50 мл.	2 600

БУРБОН

Джим Бим 50 мл.	450
Джим Бим Дабл Оак 50 мл.	520
Мэйкерс Марк 50 мл.	540
Уайлд Теки 81 50 мл.	540
Уайлд Теки Рай 81 50 мл.	680



КОНЬЯК

КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ КУРВУАЗЬЕ

Курвуазье VS 50 мл.	550
Курвуазье VSOP 50 мл.	850
Курвуазье XO 50 мл.	2 200
Курвуазье Инисьяль Экстра 50 мл.	4 500

КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ ХЕННЕССИ

Хеннеси VSOP 50 мл.	950
Джеймс Хеннеси 50 мл.	1 900
Хеннеси XO 50 мл.	2 700
Хеннеси Паради 50 мл.	5 700
Хеннеси Паради Империял 50 мл.	13 750
Мартель VSOP 50 мл.	890
Мартель XO 50 мл.	3 200

КАЛЬВАДОС

Кристиан Друэн 50 мл.	750
Бланш де Норманди 50 мл.	820

ПИСКО

Мистраль Эспесияль 50 мл.	480
Трес Эррес Моаи Резервадо 50 мл.	980

ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

Малибу 50 мл.	340
Болс Трипл сек 50 мл.	400
Калуа 50 мл.	450
Бранка Мента 50 мл.	450
Фернет Бранка 50 мл.	490
Абсент олд традишн 50 мл.	520
Бехеровка 50 мл.	560
Дисаронно Амаретто 50 мл.	580
Шартрез зеленый 50 мл.	620



НАСТОЙКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Саган Дайля 50 мл.	350
Темнохвойная пихта 50 мл.	350
Сахалинский кедр 50 мл.	390
Клоповка 50 мл.	390

ПИВО

Гус Ипа 347 мл.	500
Гус 312 347 мл.	500
Бекс б/а 300 мл.	450

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Леффе Блонд 500 мл.	550
Перони 500 мл.	550

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА

Эвиан 330 / 750 мл.	330 / 550
Бодуа 250 / 750 мл.	330 / 550

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубника, листья лайма и содовая 340 мл.	480
Жасмин, личи, мед алоэ и содовая 340 мл.	480
Ананас, кокос, имбирь, лайм и содовая 340 мл.	480

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Грейпфрут, апельсин, яблоко, морковь, сельдерей 250 мл.	350
Ананас 250 мл.	580

СОКИ

Сок "Я" (яблоко, апельсин, вишня, томат, персик) 200 мл.	200
---	-----

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Пепси, пепси лайт, 7 ап, миринда, тоник, имбирный эль 250 мл.	180
--	-----



#SAKHALINMOSCOW

WRF
SINCE 2010

#WHITERABBITFAMILY