

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Клубничный Калипсо <i>клубника, земляника, алоэ, содовая</i>	520
Клубничный Мохито <i>лайм, мята, клубника, земляника, б/а ром, содовая</i>	520
Россини <i>б/а игристое, клубника</i>	690
Милкшейк Клубничный ураган <i>клубника, земляника, мороженое, молоко, сливки</i>	450
Смузи Клубничные реки <i>клубника, земляника, сливки, чиа, ваниль</i>	590

АПЕРИТИВЫ

Ветви сакуры: <i>рислинг, клубника, сакура</i>	870
Акаи-Ичиго: <i>саке, юдзу, Сётю, клубничная наливка, содовая</i>	870
Земляничная Леди: <i>клубника, земляника, джин, Сартти</i>	870
Россини: <i>клубника, земляника, игристое вино</i>	990

ДИЖЕСТИВ

Хокайдо: <i>клубника, ванильно - кокосовый ром, бальзамический ликер, амаро</i>	1 050
---	-------

ЧАЙ

Клубника с елью	700
-----------------------	-----



RAW BAR

МОРСКИЕ ЕЖИ*

(цена за 100 гр.)

Подаем с гуакамолем и

соусом шисо

550

возможно приготовить на гриле



Черный трюфель 350
(цена за 1 грамм)

В СТОЛ *На 2 персоны*

Ассорти сашими: угорь, лосось, тунец	2 980
Ассорти карпаччо: лосось, сибас, тунец	2 850
✿ Ассорти японских тартаров: лосось, угорь, тунец	3 870
Ассорти тартаров: лосось, креветка, тунец, гребешок	4 250
Ассорти креветок: сахалинская сладкая / копченая, ваннамай сладкая / копченая	6 700
Плато Рояль: устрицы, краб, креветки, гребешок, морские ежи	12 980

ИКРА (цена за 50 гр.)

Подаем со сметаной и оладьями

Щука Волга	1 550
Лосось Охотское море	1 550
Осетр Каспийское море	7 100

УСТРИЦЫ* из аквариума (цена за 1 шт.)

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

Шогоку	820
Дибба Бэй	820
Розовая Джоли	820

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

Подаем с соусом руй

Ваннамай копченая / сладкая	690
Сахалинская копченая / сладкая	1 090
Чилим копченая / сладкая	1 750

✿ — блюдо от бренд-шефа со звездой
Michelin Владимира Мухина

* Указана цена за живой вес с раковинной
или панцирем, как представлено в аквариуме

RAW BAR

✿ ПАРТАРЫ «САХАЛИН»

Речной угорь с огурцом и соус унаги	1 210
Лосось с манго и красной икрой	1 450
Спинка тунца и икра тобико	1 450
Камчатский краб и стружка тунца	1 520

КАРПАЧЧО

Карпаччо из аргентинской креветки с лимонным дрессингом	1 250
Карпаччо лосось и соус понзу	1 420

ПАРТАРЫ

Гребешок с клубникой и соусом понзу	1 150
Лосось с тайским манго и соусом алагра	1 420
Краб с авокадо и манго	1 450
Тунец с малиной, авокадо и маслом базилика	1 550
Мраморная говядина с пармезаном и пшеничным хворостом	1 450

КРУДО И СЕВИЧЕ

Крудо из сибаса с абхазским лимоном и халапеньо	1 100
Севиче из сибаса с авокадо и соусом ахи амарилло	1 220

САШИМИ

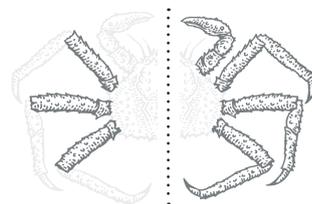
Подаем с тертым васаби, маринованным имбирем и соевым соусом

Угорь	890
Лосось	990
Тунец	990
Морской гребешок	1 090

КРАБЫ НА ЛЬДУ*

(цена за 100 г)

1-ая фаланга	Нога
1 950	1 850



ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ *(цена за 100 г)*

Карпаччо / севиче	
Сибас	690

РЫБНАЯ ЯПОНИЯ

РОЛЛЫ АВТОРСКИЕ

• ВЕГАН: авокадо, манго, салат айсберг и соус чимичурри	590
Фудзи: креветка темпура, краб, огурец, терияки	1480
Спайси: подкопченный лосось, манго, спайси тунец и ростки имбиря	1690
Трюфельный: краб, масляная рыба, айолы и черный трюфель	1860
САХАЛИН: камчатский краб, лосось, красная икра, сладкий соус чили и терияки	1950

РОЛЛЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

КАНАДА: речной угорь, лосось, авокадо, огурец, соус унаги и кунжут	1420
КАЛИФОРНИЯ: камчатский краб, авокадо и тобико	1520
ФИЛАДЕЛЬФИЯ: лосось, сыр филадельфия, авокадо и красная икра	1590

СУШИ

Лосось и васаби кунжут	390
Речной угорь с кунжутом и соусом унаги	390
Спинка тунца и листья васаби	430
Гребешок с карамелью из нори	460

СПАЙСИ СУШИ

Угорь	420
Лосось	420
Тунец	480
Гребешок	480
Краб	480

СУШИ В ОГНЕ

Лосось и терияки	450
Масляная рыба с трюфелем	520



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

1950

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

🌿 Бобы эдамаме с морской солью и трюфельным маслом	520
🌿 Битые огурцы	650
Вителло тоннато из телятины с каперсами	1 090
Томаты с бурратой и базиликом	1 100

САЛАТЫ

🌿 Хрустящие баклажаны с томатами в азиатском соусе	790
🌿 Греческий салат с сыром фета, оливками и томатами	1 150
Тигровые креветки с молодым шпинатом и манго	1 480
Цезарь с курицей / с креветками	1 550/1650
🌸 «Сахалин» с камчатским крабом, авокадо, томатами и соусом руй	2 150
Салат по-каталонски с крабом и томатами <i>на 2 персоны</i>	5 900

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки васаби с дайконом и миндалем	890
Жареный мини-кальмар с артишоками	1 150
Строганов из рапанов с жареными лисичками	1 380
Голубцы из краба	1 390
Жареный гребешок с соусом морне	2 150

Салат: тигровые креветки с
молодым шпинатом и манго

1 480



🌸 — блюдо от бренд-шефа со звездой
Michelin Владимира Мухина

🌿 — вегетарианское блюдо

ГОРЯЧЕЕ

ГРИЛЬ (цена за 100 г.)

Сибас <small>возможно запечь в соли</small>	690
Дорадо	690
Стейк из палтуса с зеленым луком**	870
Тигровые креветки гриль с соусом чимичурри	980
Лосось терияки с авокадо**	1380
Осьминог с соусом ромеско	1950
Гребешок	1980

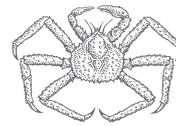
РЫБА

Жареная барабуля с соусом тартар <small>(цена за 100 гр.)</small>	650
Котлета из щуки с зеленым горошком и брокколи	1050
Крабовая котлета с гуакамоле и кукурузой	1490
Черная треска с картофельным пюре и лисичками	1590
Филе палтуса со спаржей и щучьей икрой	1690

КРАБЫ И КРЕВЕТКИ* (цена за 100 г сырого продукта)

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус

1-АЯ ФАЛАНГА*
1950



Живой краб***
1850



Нога**
1850

ДОБАВЬ ФИРМЕННЫЙ СОУС

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
*перец, устричный соус
и сладкий чили*
360

БЕЛОЕ ВИНО
*шампанское, травы
и сливки*
360

ИКОРНЫЙ
*сливки, икра:
форелевая, щучья*
720

КРЕВЕТКИ И РАКУШКИ



Ваннамей
690



Мидии
690



Вонголе
690

* Указана цена за живой вес с раковиной или панцирем, как представлено в аквариуме

** заказ от 200 гр

*** по предзаказу за одни сутки

ГОРЯЧЕЕ

СУПЫ

Окрошка на мацони / квасе с крабом	980
Уха из палтуса, трески и лосося	1 050
Том-ям с креветками ваннамай	1 120
✿ Ибицианский борщ	1 450

ПАСТА И РИЗОТТО

Спагетти с вонголе и боттаргой	1 250
Лингвини с лисичками	1 190
Ризотто с лисичками и страчателлой	1 190
Ризотто с копченым угрем	1 350
Черная паста с морепродуктами	1 990
Лингвини в сливочно-томатном соусе с камчатским крабом	1 950

МЯСО И ПТИЦА

Жареный цыпленок с каперсами и азиатским соусом	1 350
Томленое говяжье ребро с лисичками и артишоками	2 560
Филе-миньон с лисичками и соусом пепе верде	3 750

✿ ОВОЩИ

Картофельное пюре	450
Овощи гриль <i>брокколи, цукини, болгарский перец, томаты, картофель</i>	650
Батат фри с пармезаном и трюфельным маслом	720
Жареный картофель с лисичками, сметаной и малосольным огурцом	890



Черный трюфель 350
(цена за 1 г.)

Лисички 650
(цена за 50 г.)

СЛАДКОЕ

Тирамису
«Сахалин»
850



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с малиной	990
✿ Тирамису «Сахалин»*	850
Медовик с каштановым медом и сметанным мороженым	690
Наполеон с соусом из клубники	790
Шоколадный уни с бисквитом и вишней	790
Вагаси моти с клубникой / манго	580

К ЧАЮ

Чайное ассорти: конфеты с матчей, васаби, печенье с вареной сгущенкой, цукаты в шоколаде	890
Конфеты: крабовая / матча / трюфель васаби	150
Печенье с вареной сгущенкой	250
Мед: каштановый / цветочный / гречишный	250
Варенье: малина / фейхоа / грецкий орех / белая черешня	350

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное / шоколадное / крем-брюле / фисташковое	280
---	-----

СОРБЕТЫ

Лимон / лайм / гранат / фейхоа	260
--------------------------------------	-----

✿ — блюдо от бренд-шефа со звездой Michelin
Владимира Мухина

* к этому десерту шеф рекомендует коньяк

Courvoisier