

SAKHALIN

MORELS MENU

Salad with morels, spinach, avocado and parmesan	160
Morels cocotte	120
Fried potatoes with morels and fresh horseradish	120
Casarecce with morels and black truffle	180
Fillet mignon, lobster, foie gras and morels	570



All prices are in AED is not inclusive 10% service charge, 5% vat and 7% Mun. Fee

Shall you have any allergies pls inform your waiter



ركن المأكولات البحرية النيئة

RAW BAR

قنافذ البحر

SEA URCHINS

السعر لكل 100 غرام / Price per 100 g
يقدم مع صلصة الصويا، بيضة السجان والليمون
Served with soy sauce,
quail egg and lemon

95

AED

450 تشكيلة تارتار "ساخالين": سلطعون، تونة، سلمون
Sakhalin tartare assortment: crab, tuna, salmon

550 تشكيلة متنوعة من النوط والتتار: سمك التونة، وقاروص البحر، والروبيان الوردي، وسمك السلمون
Assorted carpaccio and tartares: tuna, sea bass, pink shrimp, salmon, scallop

الكافيار CAVIAR

price per 50 g / مقطورة 50 جرام / تقدم مع الفطائر والقشدة الحامضة / Served with blinis and sour cream

190 سلمون ساخالين
Salmon Sakhalin

450 أستور بحر قزوين
Sturgeon Caspian Sea

900 كافيار سمك الحفش الألبينو الاتحادي الروسي
Albino sturgeon caviar Russian Federation

المحار والأصداف LIVE OYSTERS AND SHELLFISH

(من سعر الحوض لكل 100 جرام) / from the aquarium (price per 100 g)

صلصة حسب اختيارك: خل النبيذ، أو بونزو، أو شيسو

Sauce of your choice: wine vinegar, ponzu, or shiso

كن حذرا، فإنه يزيد من الرغبة الجنسية / Caution: may increase libido

50 دبا باي الإمارات 1 قطعة
Dibba bay UAE (1 pieces)

75 أونيوجيما يابا 1 شخ
Onyujima Japa (1 pieces)

95 قنفذ البحر ساخالين
Sea Urchin Sakhalin

115 اسكالوب ساخالين
Scallop Sakhalin

سرطان البحر على الجليد CRABS

السعر لكل 100 غرام / (السعر لكل 100 g) on ice (price per 100 g)

يُقدّم مع صلصة روي والليمون / Served with rouille sauce and lemon

190 سلطعون كامتشاتكا (الساق)
Kamchatka Crab (leg)

220 سلطعون كامتشاتكا (المخلب الأول)
Kamchatka Crab (first phalange)

يتم عرض السعر للوزن الحي مع القشرة أو الغلاف كما هو
معروض في الأكواريوم

The price is based on live weight with shell
or carapace, as presented in the aquarium

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي ولا تشمل رسوم الخدمة
10% وضريبة القيمة المضافة 5% ورسوم البلدية 7%

All prices are in AED is not inclusive 10%
service charge, 5% vat and 7% Mun. Fee



ركن المأكولات البحرية النيئة

RAW BAR

AED

SHRIMP جمبري price per 100 g of raw product / لكل 100 جرام من المنتج الخام

يُقدّم مع زيت الزيتون، الليمون، وصلصة بونزو / served with olive oil, lemon, and ponzu sauce

150 لانجوستين اسكتلندا
Langoustines Scotland

190 روبيان وردي إيطاليا
Pink Shrimp Italy

250 كارابنيروس إسبانيا
Carabineros Spain

"تارتار" ساخالين SAKHALIN TARTARES

يُقدّم على الأفوكادو / Served on avocado

115 سمك السلمون مع المانجو وكافيار توبيكو وصلصة بونزو مايو
Salmon with mango, tobiko caviar and ponzu-mayo sauce

185 تونة مع كافيار توبيكو
Tuna with tobiko caviar

185 سلطعون كامتشاتكا وصوص الرويل
Kamchatka crab and sauce rouille

كارباشيو CARPACCIO

115 سيباس مع زيت الزيتون ويوزو
Sea Bass with olive oil and yuzu

150 تونة بليفين مع صوص بونزو وزيت الزيتون
Bluefin Tuna with ponzu and olive oil

150 أخطبوط مع صوص تشيميشوري
Octopus with chimichurri sauce

راترات TARTARES

115 سلمون مع مانجو
Salmon with mango

225 تونة مع غواكامولي
Tuna with guacamole

230 ثلاث نغمات (أكامي، هذا، تشو-ذا)
«Three tuna (akami,toro,chu-toro)

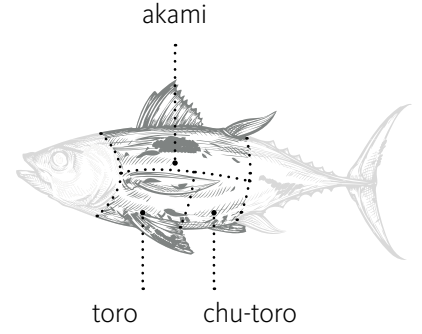
350 جمبري وردي مع قناديل البحر
Pink shrimp with sea urchins

كروودو وسيفيتشي CRUDO AND CEVICHE

115 تریتيل كروودو مع الهالابينو والجوجو
Scallop crudo with ponzu

130 تریتيل كروودو مع الهالابينو والجوجو
Yellowtail crudo with jalapeno and yuzu

130 سيفيتشي سبيط مع صلصة الطماطم واليوزو
Sea bass ceviche with tomato and yuzu sauce



المقبلات

APPETIZERS

AED

المقبلات الباردة COLD APPETIZERS

75	فاصوليا إدامامي مع الملح البحري / حارة	🌶️
	Edamame beans with sea salt / spicy	
75	خيار مهروس في صلصة آسيوية	
	Smacked cucumbers in Asian sauce	
75	غواكامولي مع خبز الذرة	
	Guacamole with corn tortillas	
95	نوط كوسة مع الكمأة الحزبية والكمأة السوداء	
	Zucchini carpaccio with parmesan and black truffle	
125	بوراتا مع الطماطم والريحان	
	Burrata with tomatoes and basil	
190	كارباشيو من الخرشوف مع جبنة البارميزان	
	Artichoke carpaccio with parmesan	

السلطات SALADS

75	سلطة يونانية مع جبنة الفيتا	🌿
	Greek salad with feta cheese	
75 / 95 / 380	سلطة قيصر مع الدجاج / مع الجمبري / جراد البحر	
	Caesar salad with chicken / with shrimp / lobster	
80	سلطة روسية مع كافيار لحم العجل والسلمون	
	Russian salad with veal and salmon caviar	
90	سلطة "شوبا" مع السلطعون	
	"Shuba" salad with crab	
90	باذنجان مقرمش مع الطماطم في صلصة آسيوية	🌿
	Crispy eggplants with tomatoes in Asian sauce	
115	سبانخ صغيرة مع صلصة يوزو-تروفييل وداي ميسو	
	Baby spinach with yuzu-truffle sauce and dry miso	
160	سلطة "ساخالين" مع كرام كامشاتكا والأفوكادو والطماطم وصلصة روي	
	Sakhalin salad with kamchatka crab, avocado, tomatoes and rouille sauce	
390	سرطان البحر الملكي على الطريقة الكاتالونية الموصى بها لشخصين	
	King crab catalana style (recommended for 2 persons)	

سلطة "ساخالين" مع كرام كامشاتكا والأفوكادو
والطماطم وصلصة روي
Sakhalin salad with kamchatka crab,
avocado, tomatoes and rouille sauce

160



🌶️ - طبق حار / spicy dish

🌿 - طبق نباتي / vegetarian dish

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي ولا تشمل رسوم الخدمة
10% وضريبة القيمة المضافة 5% ورسوم البلدية 7%

All prices are in AED is not inclusive 10%
service charge, 5% vat and 7% Mun. Fee

المقبلات

APPETIZERS

AED

HOT APPETIZERS المقبلات الساخنة

- 80 يبيرز بادرون 
Padron Peppers
- 80 ميسو الباذنجان مع زيادي اليوزو
Eggplant miso with yuzu yogurt
- 100 تمبورا تايجر برافانس مع سريراتشا ماي
Tiger prawns tempura with sriracha mayo
- 115 أزهار كوسة تمبورا مع الريكوتا / السلطعون
Tempura zucchini blossoms with ricotta / crab
- 115 فريد سلاماري مع ليمون ماي
Fried calamari with lemon mayo
- 185 اسكالوب مع صلصة إبداعية
Scallop with creamy sauce
- 190 الكتائب الأولى من سراب في صلصة الكافيار
First phalanges of crab in caviar sauce
- 190 كالاماري صغيرة مقلية مع الأرضي شوكي
Fried mini calamari with artichokes

SOUPS الحساء

- 120 بورشت تويت لحم البقر والحامض الإبداعي
Borsh twith beef and sour cream
- 120 أوكروشكا مع لسان لحم العجل كفاس / ايران
Okroshka with veal tongue kvass / ayran
- 120 توم يام
Tom Yum

PASTA المعكرونة

- 90 رافيولي مع الروبيان في صلصة البسك
Ravioli with shrimp in bisque sauce
- 190 رافيولي مع البوراتا والكمأة السوداء
Ravioli with burrata and black truffle
- 190 لينغويني مع السلطعون
Linguine with crab
- 190 سباجنيتي مع فونجول وبوتارجا
Spaghetti with vongole and bottarga
- 480 لسان البحر مع جراد البحر وصلصة الطماطم الموصى بها لشخصين
Linguine with lobster and tomato sauce (recommended for 2 persons)



اليابان JAPAN

AED

3 pieces / 3 قطع COLD APPETIZERS **ساشيمي**

75	سلمون Salmon
75	ظهر التونة Bluefin tuna
75	ثعبان البحر المدخن Smoked eel
75	سمكة صفراء الذيل Yellowtail
85	محار البحر Sea scallop
95	بطن سمكة التونة ذات الزعانف الزرقاء Bluefin tuna belly
95	سرطان البحر الملكي King crab



2 pieces / 2 قطعه **SUSHI** **سوشي**

75	سلمون Salmon
75	ظهر التونة Bluefin tuna
75	بطن سمكة التونة ذات الزعانف الزرقاء Bluefin tuna belly
75	ثعبان البحر المدخن Smoked eel
75	سمكة صفراء الذيل Yellowtail
75	الكافيار الأحمر Salmon roe
75	سرطان البحر الملكي King crab
125	كافيار قنفذ البحر Sea urchin roe

2 pieces / 2 قطعه **SUSHI ON FIRE** **السوشي المحمص**

65	سلمون مع صلصة تريايكي Salmon with teriyaki sauce
65	لحم البقر المرقط مع صلصة بونزو والكما الأسود Wagyu beef with ponzu sauce and black truffle
90	الاسكالوب وكبد الاوز مع تريايكي Scallop, foie gras and teriyaki

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي ولا تشمل رسوم الخدمة
10% وضريبة القيمة المضافة 5% ورسوم البلدية 7%

All prices are in AED is not inclusive 10%
service charge, 5% vat and 7% Mun. Fee

اليابان

JAPAN

AED

2 pieces / 2 قطعة SPICY SUSHI سوشي حار

75	سلمون Salmon
75	ظهر التونة Bluefin tuna
75	بطن التونة Bluefin tuna belly
75	ثعبان النهر Smoked eel
75	سمكة صفراء الذيل Yellowtail
75	سرطان البحر الملكي King crab

ساخالين: كابوريا كامشاتكا، سلمون، كافيار أحمر، صلصة حلوة، صلصة ترياكي

Sakhalin: kamchatka crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce and teriyaki

225

السوشي المبتكر SIGNATURE ROLLS

100	نباتي: أفوكادو، مانجو، سلطة آيسبرغ، صلصة شيميشوري Vegan: avocado, mango, iceberg lettuce, and chimichurri sauce
100	فوجي: جمبري تمبورا، كابوريا، خيار، ترياكي Fuji: tempura shrimp, crab, cucumber, teriyaki
115	شوجون الحريري: أفعى البحر، فوا-غرا، أومليت تاماغو Silk Shogun: eel, foie gras and tamago omelette
185	كناة: كابوريا، سيباس، أيولي وكناة سوداء Truffle: crab, sea bass, aioli, and black truffle
190	بلو فين: ظهر التونة، أفوكادو، خيار، كافيار طوبيكو، أيولي ياباني Bluefin: tuna belly, avocado, cucumber, tobiko caviar and Japanese aioli
195	السمكة الذهبية: ظهر التونة، بطن التونة وكافيار أسود Golden Fish: tuna loin, tuna belly and black caviar
225	ساخالين: كابوريا كامشاتكا، سلمون، كافيار أحمر، صلصة حلوة، صلصة ترياكي Sakhalin: kamchatka crab, salmon, red caviar, sweet chili sauce and teriyaki

السوشي الكلاسيك CLASSIC ROLLS

115	فيلادلفيا: سلمون، جبنة فيلادلفيا، أفوكادو وكافيار أحمر Philadelphia: salmon, philadelphia cheese, avocado and red caviar
115	كندا: أفعى نهري، سلمون، أفوكادو، خيار، صلصة أوناجي وسمسم Canada: eel, salmon, avocado, cucumber, unagi sauce and sesame
115	كاليفورنيا: كابوريا كامشاتكا، أفوكادو وطوبيكو California: kamchatka crab, avocado, and tobiko
115	إبر الحياكة: أراري، مايونيز مينتايكو، ثوم معمر، تون Spicy Tuna: Arare, mentaiko mayo, chives, tun
115	إبر حياكة السلمون: الخيار، السلمون، الكافيار الأحمر Spicy Salmon: cucumber, salmon, red caviar

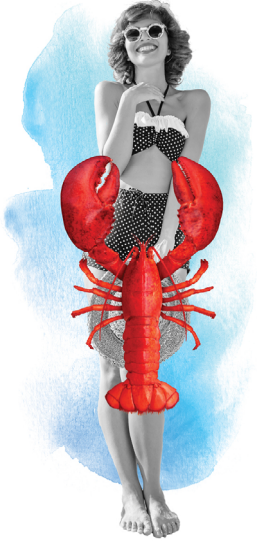


🔥 - spicy dish / حار

🌱 - vegetarian dish / طبق نباتي

في حالة وجود أي حساسية يرجى إبلاغ النادل الخاص بك
Shall you have any allergies pls inform your waiter

الأطباق الرئيسية MAIN DISHES



AED

FISH WHOLE الأسماك الكاملة

(السعر لكل 100 جرام من المنتج النيء / price per 100 g raw product)

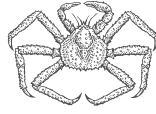
125	سمك السلمون مشوي بالملح / على الشواية Sea bass baked in salt / grilled
185	سمك السلمون مشوي مع الخضار على الطريقة المتوسطية Sea bass baked with Mediterranean vegetables
185	سمك اللسان الكبير على طريقة غراناند مينيبي Grand Marnier sole
185	سمك التوربو مشوي مع البطاطس والخرشوف Turbot baked with potatoes and artichokes

CRABS AND SHRIMP السرطان والجمبري

(السعر لكل 100 جرام من المنتج النيء / price per 100g raw product)

Choose a crab or shrimp and add our signature sauce /
اختر السلطعون أو الجمبري وأضف صلصتنا المميزة

السراب وجراد البحر مخصصان بالكامل للشركات
CRAB AND LOBSTER
ARE ENTIRELY FOR THE COMPANY



السلطعون الملكي
Royal crab

220



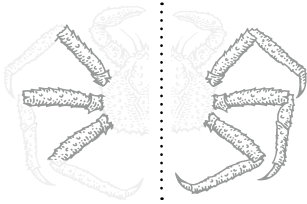
لوبستر
Lobster

160

CRABS السرطانات

(السعر لكل 100 جرام من المنتج النيء
price per 100g raw product)

الفالانجا الأولى 1st phalange	الساق Leg
220	190



يُقدّم مع الليمون، والأيوولي والزبدة الدافئة
Served with lime, aioli and warm butter

أضف الصلصة الخاصة / ADD SIGNATURE SAUCE

صلصة الكافيار

Caviar

65

صلصة كريمية

Creamy sauce

40

صلصة الكاري

Curry

40

صلصة الطماطم

Tomato

40



روبيان وردي
Pink shrimps

140



كارابينيروس
Carabineros

220



لانغوستين
Langoustines

150

روبيان للرفاق / SHRIMP FOR SHARING

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي ولا تشمل رسوم الخدمة
10% وضريبة القيمة المضافة 5% ورسوم البلدية 7%

All prices are in AED is not inclusive 10%
service charge, 5% vat and 7% Mun. Fee

الأطباق الرئيسية

MAIN DISHES

AED

FISH AND SEAFOOD السمك والمأكولات البحرية

115	سلمون تيريكي السعر لكل 250 جرام Teriyaki salmon (price per 250 g)
115	كود بلاتسك ميسو السعر لكل 150 جرام Black cod miso (price per 150 g)
130	أخطبوط مع صلصة روميسو سعر 100 جرام Octopus with romesco sauce (price per 100 g)
150	حدود سمك التونة ذو الزعانف الزرقاء مع صلصة التيريكي والباك تشوي Bluefin tuna cheeks with teriyaki sauce and pak choi
180	شريحة سمك البايك مع البطاطس وصلصة التارتار Pike cutlet with potatoes and tartar sauce

MEAT اللحم

GRILL الشواية

120	جلد ميسو الدجاج 1 شخ Koji miso chicken (1 pieces)
150	ميني برجر مع مبشرة اللحم والخضار 3 قطع Mini beef burgers with french fries (3 pieces)
250	شرائح لحم الضأن مع البطاطس المخبوزة لكل 100 جرام Lamb chops with baked potato (price per 100 g)
290	فيليه مينون بلاتسك أنجوس أستراليا بريتش لكل 250 جرام Fillet mignon black Angus Australia (price per 250 g)
570	سعر شرائح اللحم البقري، جراد البحر، كبد الإوز والفطريات لكل 350 جرام Fillet mignon, lobster, foie gras and morels (price per 350 g)

VEGETABLES الخضار

65	الهليون مع اللوز والبارميزان Asparagus with parmesan
65	بطاطا مشوية مع زبدة شيسو Baked potatoes with shiso butter
75	بطاطس مهروسة Mashed potatoes
75	بطاطا مقلية بالبارميزان وزيت الكما French fries with parmesan and truffle oil
75	بروكوليني مع صلصة آسيوية Broccolini with asian sauce
110	الخضار المشوية: البروكلي، الكوسا، فلفل البادرون، الطماطم، الجزر، البنجر Grilled vegetables (broccoli, zucchini, Padron peppers, tomatoes, carrots, beets)
185	فريد الخرشوف Fried artichoke



الحلويات DESSERTS

AED

DESSERTS الحلويات

65	موتشي مانجو Motchi mang
65	"ماتشا" مون بلان Matcha «Montblanc»
100	"تيراميسو" ساخالين Tiramisu "Sakhalin"
100	اللؤلؤة السوداء مع الفراولة Black pearl with strawberry
100	بافلوفيا توت العليق Raspberry Pavlova
100	كعكة العسل مع عسل الكستناء Honey cake with chestnut honey

WITH TEA مع الشاي

65	"حلى" سلطعون كراميل Caramel crab candy
65	بسكويت مع الحليب المكثف المحلى Cookies with boiled condensed milk

ICE CREAM آيس كريم

65	فانيليا / شوكولاتة / فراولة / كراميل / فستق / ماتشا Vanilla / Chocolate / Strawberry / Caramel / Pistachio / Matcha
----	-------	--

SORBET سوربيه

65	يوزو / مانجو / جوز الهند والليمون Yuzu / mango / coconut-Lime
----	-------	--

اللؤلؤة السوداء مع الفراولة
Black pearl with strawberry
100



جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي ولا تشمل رسوم الخدمة
10% وضريبة القيمة المضافة 5% ورسوم البلدية 7%

All prices are in AED is not inclusive 10%
service charge, 5% vat and 7% Mun. Fee