

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

## ЯПОНИЯ

Суши с авокадо и соусом терияки <i>Ккал. 92 / Б. 1 / Ж. 5 / У. 9</i> .....	120
Ролл с авокадо, манго и соусом чимичурри <i>Ккал. 373 / Б. 4 / Ж. 24 / У. 37</i> .....	520

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Хумус из артишоков с томатами и чипсами из тапиоки <i>Ккал. 179 / Б. 2 / Ж. 12 / У. 18</i> ..	440
Хрустящие баклажаны в азиатском соусе <i>Ккал. 192 / Б. 6 / Ж. 3 / У. 35</i> .....	520
Зеленый салат с клубникой, авокадо и эдамаме <i>Ккал. 439 / Б. 9 / Ж. 32 / У. 28</i> .....	990

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Печеный батат мисо с кокосовой сметаной <i>Ккал. 533 / Б. 10 / Ж. 28 / У. 73</i> .....	690
Гедзе со сморчками и черным трюфелем <i>Ккал. 154 / Б. 6 / Ж. 5 / У. 19</i> .....	790

## СУПЫ

Крем-суп из кукурузы с сальсой из авокадо <i>Ккал. 394 / Б. 11 / Ж. 21 / У. 40</i> .....	690
Грибная похлебка с кокосовой сметаной <i>Ккал. 617 / Б. 13 / Ж. 39 / У. 54</i> .....	790

## ГОРЯЧЕЕ

Брокколи на гриле с соусом шисо и томатным джемом <i>Ккал. 375 / Б. 7 / Ж. 19 / У. 21</i> ..	890
Овощной пирог с фисташковым песто <i>Ккал. 460 / Б. 18 / Ж. 12 / У. 61</i> .....	890
Жареный картофель со сморчками и битыми огурцами <i>Ккал. 183 / Б. 5 / Ж. 1 / У. 37</i> .....	990

## ДЕСЕРТ

Дайфуку с клубникой <i>Ккал. 385 / Б. 10 / Ж. 4 / У. 76</i> .....	480
Вагаси с манго <i>Ккал. 644 / Б. 6 / Ж. 40 / У. 63</i> .....	680



# RAW BAR

## МОРСКИЕ ЕЖИ\*

(цена за 100 гр.)

Подаем с гуакамоле и  
соусом шисо

550



Черный трюфель 350  
(цена за 1 грамм)

## В СТОЛ *На 2 персоны*

АССОРТИ КАРПАЧЧО: лосось, сибас, тунец .....	2 950
АССОРТИ ТАРТАРОВ: лосось, креветка, тунец, гребешок .....	2 950
АССОРТИ САШИМИ: угорь, лосось, тунец .....	3 250
АССОРТИ ЯПОНСКИХ ТАРТАРОВ: лосось, угорь, тунец .....	3 790
АССОРТИ КРЕВЕТОК: сладкая креветка, сахалинская копченая, ваннамей том-ям, ваннамей копченая .....	5 050
ПЛАТО РОЯЛЬ НА ДВОИХ: устрицы 4шт., краб 300гр., креветки 150гр., гребешок 70гр., морские ежи 400гр. ....	11 500

## ИКРА (цена за 50 гр.)

Подаем со сметаной и оладьями

Щука Астрахань	Лосось Мурманск	Осетр Астрахань
1 150	1 350	6 050

## УСТРИЦЫ И РАКУШКИ\* *Аквариум (цена за 1 шт.)*

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

Хасанская .....	550
Устрица Маака .....	780
Шогоку .....	780
Розовая Джюли .....	780

## КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ\* (цена за 100 гр. сырого продукта)

Подаем с соусом васаби, руй и BBQ

Сахалинская копченая / сладкая .....	750
Ваннамей копченая / кимчи .....	850

## КРАБ\* (цена за 100 гр. сырого продукта)

Краб живой *** .....	1 850
Камчатский краб 1-ая фаланга .....	1 850
Камчатский краб (нога)** .....	1 950

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

\*\* заказ от 200 гр

\*\*\* по предзаказу

# RAW BAR

## САШИМИ

Подаем с тертым васаби, маринованным имбирем и соевым соусом

Лосось .....	850
Угорь .....	890
Тунец .....	950

## КАРПАЧЧО

Из целой рыбы (дорадо / сибас) (цена за 100 гр.) .....	690 / 650
Сибас и юдзу .....	990
Лосось с соусом шисо .....	1290

## СЕВИЧЕ

Из целой рыбы (дорадо / сибас) (цена за 100 гр.) .....	690 / 650
Сибас с авокадо и соусом тайгермилк .....	1190
Лосось с соево-кунжутной заправкой .....	1190

## ТАРТАРЫ "САХАЛИН"

Копченый угорь с огурцом и соус унаги .....	1090
Камчатский краб и стружка тунца .....	1190
Лосось с манго и красной икрой и соус понзу-майо .....	1190
Спинка тунца и икра тобико .....	1290

## ТАТАКИ

Тунец с дайконом и соус шисо .....	1090
Лосось с трюфельным понзу и черным трюфелем .....	1390

## ТАРТАРЫ

Гребешок с хурмой и соусом понзу .....	950
Тунец с гуакамоле и сельдереем .....	1090
Лосось с тайским манго и лимонным соком .....	1350
Краб с авокадо и манго .....	1350

## КРАБ\*

(цена за 100 гр.)

1-ая фаланга	Нога**
1850	1950



# ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Салат «Сахалин» с камчатским крабом, авокадо, томатами и соусом руй  
1690



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бобы эдамаме с морской солью и трюфельным маслом	520
Битые огурцы	520
Карпаччо из хурмы с козьим сыром и листьями шисо	750
Карпаччо из цветной капусты с пармезаном и трюфелем	790

## САЛАТЫ

Хрустящие баклажаны с томатами в азиатском соусе	790
Греческий салат с сыром фета, оливками и томатами	850
Тигровые креветки с молодым шпинатом, хурмой и картофелем пай	1050
Нисуаз с жареным тунцом, томатами и анчоусами	1420
«Сахалин» с камчатским крабом, авокадо, томатами и соусом руй	1690
Теплый салат с морепродуктами, сельдереем и томатами	1890

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки васаби с дайконом и миндалем	790
Рапаны с белыми грибами и молодым картофелем	1090
Голубцы из краба	1350
Жареный гребешок с соусом Морне	1550
Осьминог с печеным картофелем, томатами и оливками	1990

🌿 — вегетарианское блюдо

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

\*\* заказ от 200 гр

# РЫБНАЯ ЯПОНИЯ

## СУШИ

Лосось и васаби кунжут .....	360
Речной угорь с кунжутом и соусом унаги .....	360
Сибас с соусом саке и маринованным халапеньо .....	360
Спинка тунца и листья васаби .....	360

## СУШИ В ОГНЕ

Лосось и терияки .....	430
Масляная рыба с трюфелем .....	470

## СПАЙСИ СУШИ

Угорь .....	460
Лосось .....	460
Сибас .....	460
Краб .....	460
Тунец .....	460

## РОЛЛЫ

🌿 ВЕГАН: авокадо, манго, салат айсберг и соус чимичурри .....	640
КАНАДА: речной угорь, лосось, авокадо, огурец, соус унаги и кунжут .....	1290
ТЕМПУРА: тигровая креветка в темпуре, тунец, огурец, авокадо, тобико, спайси соус .....	1450
Спайси ролл: лосось, манго, маринованный дайкон и спайси соус .....	1450
КАЛИФОРНИЯ: камчатский краб, авокадо и тобико .....	1490
ФИЛАДЕЛЬФИЯ: лосось, сыр филадельфия, авокадо и красная икра .....	1490
ТРЮФЕЛЬНЫЙ: краб, масляная рыба, айоли и черный трюфель .....	1560
САХАЛИН: камчатский краб, лосось, красная икра, сладкий соус чили и терияки .....	1790

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

1790



# ГОРЯЧЕЕ

## СУПЫ

Уха из палтуса, трески и лосося .....	690
Мисо суп с крабом .....	690
Крем-суп из молодой кукурузы с сахалинскими креветками .....	890
Том-ям с креветками ваннамай .....	990
Том кха с морепродуктами и чили маслом .....	990

## ПАСТА И РИЗОТТО

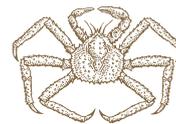
Лингвини арабьята с креветками .....	1090
Ризотто с копченым угрем .....	1190
Равиоли с креветками ваннамай, камчатским крабом и соусом биск .....	1290
Птитим с камчатским крабом .....	1450
Тальятелле с морепродуктами .....	1690
Паккери с камчатским крабом в сливочно-томатном соусе .....	1790

## КРАБЫ И КРЕВЕТКИ\* (цена за 100 гр. сырого продукта)

Выбери краба, креветку или ракушку и добавь наш фирменный соус

### КРАБ ЦЕЛИКОМ НА КОМПАНИЮ

1-ая фаланга  
1850



Камчатский  
1850



Нога\*\*  
1950

### ДОБАВЬ ФИРМЕННЫЙ СОУС

Черный перец  
перец, устричный соус  
и сладкий чили

150

Белое вино  
шампанское, травы  
и сливки

200

Икорный  
сливки, икра:  
форелевая, щучья

650

### КРЕВЕТКИ И РАКУШКИ



Ваннамай  
850



Гребешок\*  
650



Мидии  
850



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

\*\* заказ от 200 гр

# ГОРЯЧЕЕ

## РЫБА ЦЕЛИКОМ

Сибас запеченный в соли / на гриле (цена за 100 гр.)	550
Запеченная стерлядь (цена за 100 гр.)	950
<i>Подается с печеным картофелем и артишоками</i>	
Запеченное тюрбо с молодым картофелем и соусом провансаль	1980

## ГРИЛЬ (цена за 100 гр.)

Сибас	550
Дорадо	690
Стейк из черной трески с мисо	690
Тигровые креветки гриль с соусом чимичурри	890
Стейк из палтуса с зеленым луком**	950
Лосось терияки с авокадо**	1290
Гребешок	1490
Осьминог с соусом ромеско	2140

## МЯСО И ПТИЦА

Цыпленок шрирача	1390
Филе миньон с черными лисичками	3890

## НА СКОВОРОДЕ

Сарган жареный с соусом тартар	890
Котлета из трески с толченым картофелем	1090
Крабовая котлета с гуакамоле	1490
Черная треска с картофельным пюре и черными лисичками	1590
Филе палтуса с gratin из тыквы и щучьей икрой	1790

## ОВОЩИ

Картофельное пюре	430
Овощи гриль: брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты, картофель	630
Жареный молодой картофель с белыми грибами и сметаной	630
Батат фри с пармезаном и трюфельным маслом	690
Авокадо гриль	890



# СЛАДКОЕ

Тирамису  
“Сахалин”  
850

7%  
КЕШБЭК  
НА ВСЕ МЕНЮ

MIR SUPREME

ПОДРОБНЕЕ НА  
PRIVETMIR.RU



## ДЕСЕРТЫ

Наполеон с соусом из клубники .....	530
Вагаси моти с голубикой .....	580
Черемуховый медовик с хурмой и сметанным кремом .....	630
Тирамису “Сахалин” .....	850
Мороженое: <i>ванильное / шоколадное / крем-брюле</i> .....	250
Сорбеты: <i>лимон / груша / гранат / фейхоа / мандарин</i> .....	180

## К ЧАЮ

Варенье: <i>фейхоа, грецкий орех, белая черешня</i> .....	220
Мед таежный .....	220

## ЧАЙ

Ассам / Эрл Грей / Сенча / Жасминовый / Молочный улун / Японский Лотос / Гречишный / Ромашковый / Краснополянский сбор .....	580
Те Гуань Инь / Да Хун Пао / Габа Алишань .....	750
French Сapsan (органический, Франция) <i>черный чай с ягодами</i> .....	750
Green Detox (органический, Франция) <i>зеленый чай с имбирем и лимоном</i> .....	750

## ДОБАВКИ В ЧАЙ

<i>мята / липа / чабрец / саган-дайля</i> .....	110
---	-----

## КОФЕ

Ристретто / Эспрессо /Americano .....	220
Двойной Эспрессо .....	420
Капучино / на кокосовом молоке .....	280 / 350

## ЛАТТЕ

Латте* .....	310
Фисташковый Латте* .....	420
Матча Латте* .....	420
Ходжича Латте* .....	420
Раф ванильный / карамельный / лавандовый / с халвой .....	460

## АЙС КОФЕ

Гляссе .....	350
Юдзу-Эспрессо тоник .....	390

\* возможно приготовить на  
альтернативном, кокосовом молоке  
80 руб.