

КУХНЯ

НОВОГОДНЕЕ

Заливное из камчатского краба	2 850
Тартар брюшко тунца с икрой морского ежа	3 750
Шуба с камчатским крабом	1 350
Оливье с телячьим языком и красной икрой	1 300
Первая фаланга камчатского краба в икорном соусе	5 950
Сибас «Дракон» по-императорски 100 г	950
Елка из фундука	1 250
Бон-Бон мандарин	250
Рождественский панеттоне	2 500

ЗИМНИЕ КОКТЕЙЛИ

Коктейль Harry New kir	1 300
Лимончелло мандарин-хвоя	690
Бабл мандарин с юдзу	700
Белый глинтвейн с грейпфрутом и ванилью	900
Красный глинтвейн с гранатом и смородиной	900




MICHELIN
2022



программа
лояльности



подарочный
сертификат

СЕТ «ПАНОРАМА»

СУШИ ЖЕЛТОХВОСТ С ПЕРСИКОМ ВАКАМОМО

ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО

РИЗОТТО С ГРЕБЕШКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

СТЕЙК ТУНЦА СО СПАРЖЕЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ ЯКИНИКУ

МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ЮДЗУ И СОРБЕТОМ САКУРА

9 800₽



ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 9 500₽

НИКИТСКИЙ·6
— R4S —



Никитский 6 жилой дом de luxe класса

ВАГЮ

СУШИ С ВАГЮ И ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА

1 350₽

ЖАРЕННЫЕ ГЕДЗА С ВАГЮ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ 5 шт.

2 800₽

ТАТАКИ ИЗ РИБАЙ ВАГЮ С СОУСОМ ПОНЗУ И ТРЮФЕЛЕМ

7 500₽

ФИЛЕ МИНЬОН ЯПОНИЯ А5 100 г

13 500₽

РИБАЙ ЯПОНИЯ А5 100 г

15 500₽



Самую лучшую в мире говядину вагю производят в Японии. Мы получаем ее из японских префектур Миядзаки и Хёго. Коров растят в супер комфортных условиях: тщательно подбирают зерновой рацион, согревают покрывалами, берегут от стресса и переутомления. Благодаря мраморности (большому количеству прослоек жира), блюда из вагю получаются особенно нежными и буквально тают во рту, как сливочный пломбир, оставляя яркое послевкусие. Для вас мы выбрали вагю наивысшего грейда мраморности – А5. Попробуй эмоции на вкус!

RAW BAR

МОРСКИЕ ЕЖИ*

(цена за 100 г.)

Подаем с соевым соусом,
перепелиным яйцом и лимоном

680

В СТОЛ на 2 персоны

Ассорти карпаччо и тартаров: <i>тунец, сибас, камчатский краб, гребешок и лосось</i>	5 150
Ассорти тартаров «Сахалин»: <i>камчатский краб, угорь, лосось</i>	5 250
Ассорти сашими: <i>угорь, лосось, гребешок, желтохвост</i>	5 350
Салат по-каталонски с крабом и томатами <i>на 2 персоны</i>	6 900
Ассорти карпаччо и татаки: <i>спинка тунца, брюшко тунца, морской гребешок</i>	7 500

ИКРА (цена за 50 г.)

Подаем с блинами и сметаной

Щука <i>Волга</i>	1 550
Кета <i>Охотское море</i>	1 600
<small>ЗОЛОТО КАСПИЯ</small> Осетр <i>Каспийское море</i>	10 000

УСТРИЦЫ из аквариума (цена за 1 шт.)

Подаем с буттербродами из бородинского хлеба и сливочного масла
Соус на выбор гостя: винный уксус, понзу или шисо

Дибба Бэй	900
Джоли	950
Мисаки	1 150
Муроцу	1 150

РАКУШКИ* из аквариума

Осторожно, повышает либидо

Гребешок с соусом понзу и трюфельным маслом (цена за 100 г сырого продукта)	690
Анадара (цена за 1 шт.)	1 000
Спизула (цена за 1 шт.)	1 000

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

Подаем с лимоном и соусом шисо / можем приготовить тартар

Аргентинская	800
Сахалинская	1 350
Карабинерос	3 750
Лангустины	4 350

АКлуб

Дельфа Банк

Private Banking Альфа Банка
и партнер альянса WRF

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

RAW BAR

ТАРТАРЫ «САХАЛИН»

Подают на авокадо

Речной угорь с огурцом и соусом унаги	1 090
Спинка тунца с авокадо и икрой тобико	1 550
Лосось с манго, красной икрой и соусом понзу-майо	1 780
Камчатский краб с огурцом и соусом айоли	2 350

КАРПАЧЧО

Лосось с соусом понзу	1 580
Осьминог с оливковым маслом и фисташками	2 450
Тунец блюфин с понзу и оливковым маслом	2 580

ТАРТАРЫ

Лосось с тайским манго и соусом алагро	2 280
Тунец с гуакамоле и базиликом	2 320
Камчатский краб с авокадо и манго	3 750
Говядина с черной икрой, белым трюфелем и яйцом перепелки	5 000
Спинка тунца с осетровой икрой	5 500

КРУДО, ТАТАКИ И СЕВИЧЕ

Крудо из курильского гребешка с клубникой	2 080
🔪 Крудо из желтохвоста с перцем халапеньо и соусом юдзу	2 150
Татаки из лосося с соусом понзу и черным трюфелем	1 900
🔪 Классическое севиче из сибаса	1 450

САШИМИ (цена за 45 г.)

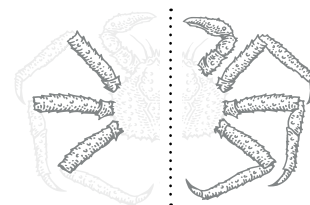
Подают с тертым васаби, маринованным имбирем и соевым соусом

Речной угорь	890
Фарерский лосось	1 090
Морской гребешок	1 150
Камчатский краб	2 250
Дикий желтохвост	2 380
Спинка тунца	2 500
Брюшка тунца	4 250

КРАБЫ НА ЛЬДУ*

(цена за 100 г.)

1-ая фаланга	Нога
3 950	2 850



Подают с соусом руй



ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ (цена за 100 г.)

Карпаччо / крудо / севиче	
Дорадо	750
Сибас	980
Дикий сибас	1 550

🔪 – острое блюдо

РЫБНАЯ ЯПОНИЯ

РОМЫ АВТОРСКИЕ

Веганский: авокадо, салат айсберг и маринованный дайкон	950
Дальневосточный: угорь, гребешок, авокадо и соус васаби	1 750
Темпура: жареная креветка, камчатский краб, огурец, соус спайси	1 950
Трюфельный краб: камчатский краб, масляная рыба и трюфельный айоли	2 550
Сахалин: камчатский краб, лосось, красная икра, соус сладкий чили и терияки	2 850
Золотая рыбка: спинка и брюшко тунца Блюфин, трюфельный соус, черная икра	4 800

РОМЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

Острый с лососем / угрем / тунцом	1 260 / 1 180 / 1 480
Канада: речной угорь, лосось, авокадо, огурец, соус унаги и кунжут	1 150
Филадельфия: лосось, творожный сыр, авокадо и красная икра	1 850
Калифорния: камчатский краб, японский майонез, авокадо и тобико	1 900

СУШИ

Речной угорь с кунжутом и соусом унаги	380
Лосось и васаби-кунжут	480
Морской гребешок	530
Камчатский краб с соусом даши	710
Спинка тунца и листья васаби	870
Дикий желтохвост и юдзу-кунжут	880
Брюшко тунца	1 450

СПАЙСИ СУШИ

Речной угорь	470
Лосось	520
Морской гребешок	580
Камчатский краб	850
Спинка тунца	970
Дикий желтохвост	980
Брюшко тунца	1 430

СУШИ В ОГНЕ

Лосось и соус терияки	380
Фуа-гра и соус унаги	470
Мраморная говядина и соусом понзу	500
Гребешок с фуа-гра и соусом терияки	550
Масляная рыба и трюфельный айоли	580
Дикий желтохвост со сливочным сыром и соусом чимичурри	830



САШИМИ РОМЫ

Лосось, краб и соус васаби ..	2 150
Тунец, краб и черная икра ..	2 550

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

🌱 Бобы эдамамэ с морской солью / спайси	550 / 660
🌱 Огурцы в азиатском соусе	750
Гуакамоле с кукурузными булочками	950
Олюторская сельдь с печеным картофелем и вологодским маслом	1 370
Буррата с томатами и базиликом	1 750
Карпаччо из артишоков с пармезаном / с белым трюфелем	4 750 / 5 700

Салат: Тигровые креветки
с авокадо, шпинатом и хурмой
1 950

САЛАТЫ

Хрустящие баклажаны с томатами и кешью в азиатском соусе	1 080
Тигровые креветки с авокадо, шпинатом и хурмой	1 950
Греческий салат с сыром фета	2 250
Молодой шпинат с трюфельным юдзу	2 350
Цезарь с курицей / с креветками	2 450 / 2 550
«Сахалин» с крабом, тобико и соусом руй	3 350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки темпура с соусом шрирача	1 050
Жареные мини-кальмары со спаржей и таджасскими оливками	1 350
Дим-самы с камчатским крабом	1 850
Голубцы с крабом в листьях шпината с соусом сладкий чили	2 350
Строганов из трубача с белыми грибами	2 350
Жареные гребешки с соусом Морне	2 500



ГОРЯЧЕЕ

РЫБА ЦЕЛИКОМ (цена за 100 г.)

Дорадо на гриле	750
Сибас запеченный в соли / на гриле	980
Сибас, запеченный с овощами по-средиземноморски	1 050
Стерлядь, запеченная в соли, с соусом из трех видов икры	1 450
Тюрбо запеченная с картофелем, томатами и базиликом	2 650

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ (цена за 100 г.)

Морские гребешки с соусом белое вино**	690
Стейк из палтуса с зеленым луком*	980
Стейк из черной трески с мисо*	980
Лосось терияки с авокадо*	1 480
Осьминог на гриле с соусом ромеско	2 550
Чилийский сибас	3 850

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

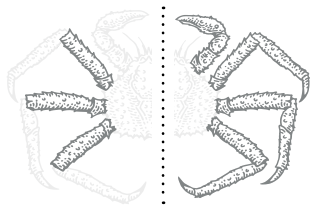
Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус



КРАБЫ*

(цена за 100 г.)

1-ая фаланга	Нога
3 950	2 850



Подаем с теплым маслом

КРАБЫ ЦЕЛИКОМ



Камчатский
2 150



Лобстер
3 750

ДОБАВЬ ФИРМЕННЫЙ СОУС

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
перец, устричный соус
и сладкий чили

250

ТОМАТНЫЙ
фермерские томаты,
оливки, каперсы и базилик

250

БЕЛОЕ ВИНО
шампанское, травы
и сливки

250

ИКОРНЫЙ
сливки, икра: осетровая,
форелевая, щучья

750



Аргентинская
780



Карабинерос
3 750



Тигровая
900



Лангустины
4 150

КРЕВЕТКИ

* Вес блюд указан в сыром виде.
Минимальный вес для заказа 200/300 г.
(на выбор)

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

ГОРЯЧЕЕ

СУПЫ

Тыквенный суп с черными лисичками	1 250
Сахалинский борщ	1 670
Дальневосточная уха из черной трески, палтуса, нерки, вонголе и мидий	1 850
Суп из подосиновиков и белых грибов	1 950
Том-ям с креветками ваннамай	2 250

ПАСТА И РИЗОТТО

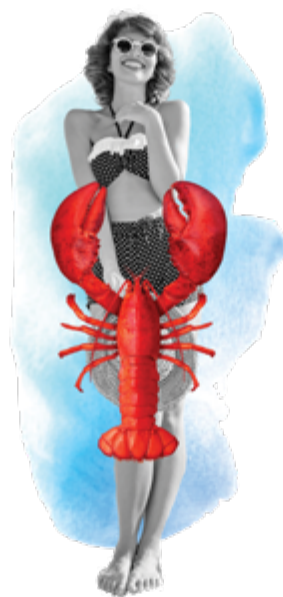
Ризотто с копченым угрем и пармезаном	1 350
Равиоли с бурратой	1 450
Спагетти с вонголе и боттаргой	1 550
Каламарата с тигровыми креветками и страчателлой	1 650
Ризотто с песто, страчателлой и аргентинской креветкой	1 680
Паста Тайярин с белым трюфелем	3 100
Ризотто с гребешком, лимоном и белым трюфелем	3 500
Лингвини с тунцом и морскими ежами	5 750
Лингвини с лобстером и томатным соусом <i>(рекомендуется на 2 персоны)</i>	13 500

РЫБА

Котлета из щуки с брюссельской капустой и мятым картофелем	1 570
Черная треска с кенийской фасолью и черными лисичками	1 950
Сибас с салатом из манго и тайской заправкой	2 250
Крабовая котлета с молодой кукурузой и гуакамоле	2 650

ОВОЩИ

Картофельное пюре с трюфелем	680
Жареный молодой картофель с белыми грибами	750
Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом	850
Овощи гриль <i>(молодой картофель, брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты)</i>	1 080
Спаржа на гриле с пармезаном	1 370
Артишок на гриле	2 700



Черный трюфель 300
(цена за 1 г.)

Белый трюфель 2 150
(цена за 1 г.)

СЛАДКОЕ

ДЕСЕРТЫ

Малиновая Павлова	1 050
Тирамису «Сахалин»	1 150
Черная жемчужина с морошкой	1 680
Хурма с мороженым ходзичи	1 450
Медовик из каштанового меда со сметанным мороженым	900
«Шоколадный уни» с бисквитом и вишней	1 050
Миндальное бланманже с белым персиком	550
Яблочный тарт Татен с пармезановым мороженым и белым трюфелем	2 900
Вагаси «моти» с клубникой / с манго / с осетровой икрой	650 / 950 / 1950

Черная жемчужина
с морошкой
1 680



К ЧАЮ

Чайное ассорти: конфеты с соленой карамелью, матчей, васоби, печенье с варёной сгущёнкой, цукаты в шоколаде	1 050
Конфеты: соленая карамель / матча / трюфель васоби	200
Печенье с вареной сгущенкой	250
Цукаты в шоколаде	500
Мед: каштановый / цветочный / гречишный	400
Варенье: морошка / красника / белая черешня / малина / абрикос с миндалем	700

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное / шоколадное / клубничное	350
---	-----

СОРБЕТЫ

Юдзу / кокос-лайм / манго / сакура / красника / фейхоа	350
Земляника	580

БАРНАЯ КАРТА



ПЛАЦЕБО безалкогольные

Утренний Бриз: мандарин, каламанси, содовая	700
Юдзу Цунами: юдзу, грейпфрут, содовая, пена маракуйя	700
Черная Жемчужина: гранат, смородина, содовая	700
Перламутровая Сакура: личи, сакура, содовая	700
Полинезийский Ныряльщик: ку цао, персик, содовая (о калорий)	700

АПЕРИТИВЫ легкие

Апероль Спритц: Апероль, игристое вино, содовая, апельсин	1 550
Кампари Спритц: Кампари, игристое вино, содовая, апельсин	1 550
Сарти Спритц: Сарти, игристое вино, содовая, лайм	1 550
Босфорд Тоник: джин Босфорд, тоник	950
Летучий Голландец: Белуга Нобл WRF, грушевое вино, фейхоа	1 300
Нимфаманка: ягодный джин, вермут, гранат, смородина	1 300
Золотая Рыбка: Белуга Ботаникалс Роза-Лайм, мандарин, каламанси, игристое вино	1 300
Игра в Кальмара: водка Грей Гуз, юдзу, грейпфрут, игристое вино, сакура	1 300
Мандариновый Пляж: водка Чистые Росы, мандариновый сётю, дыня, алоэ, белое вино	1 300
Beluga Botanicals Pear & Tonic: Белуга Ботаникалс Груша-Луна, тоник	1 300

МАРТИНИ РИФ

Солнцеликий Фиеро: Мартини Фиеро, юдзу, грейпфрут, игристое вино	1 300
Ягодный Штиль: Мартини Фиеро, ягодный джин, ежевика	1 300
Малиновый Водоворот: Мартини Фиеро, малиновый джин, сухой херес	1 300

САУЭРЫ кисло-сладкие

От Заката до Рассвета: водка Белуга Голд Лайн, личи, земляника	1 300
Глубокое Погружение: виски Дюарс Уайт Лейбл, ходжича, черешня, пена маракуйя	1 300
Клубничная Кинки: ром, ананас, пандан, кокосовая вода "Фосо"	1 300
Нектар Нептуна: водка Ники, джин, личи, сакура, пена земляника	1 300
Банановый Залив: водка, кошаса, банан, ваниль	1 300
Фейхоа Уни: джин, фейхоа, сенча, белок	1 300
Медуза Гимлет: Этсу Дабл Юдзу, ликер мараскино, черный виноград, черника	1 300
Supreme: джин, зеленая дыня, сладкий вермут	1 300
Палома: текила, грейпфрут, ваниль, содовая	1 300

СТРОНГИ крепкие

Потерянный Остров: виски, sake, слива, сухой херес, Кампари	1 300
Щупальца Негрони: джин, Мартини Фиеро, Мартини биттер, ликер джабара, сакэ	1 300
Унесенная Дори: виски Дюарс Уайт Лейбл, микс вермутов, черешня	1 300
Негрони: Кампари, джин Бульдог, красный вермут	1 580

СОГРЕВАЕМСЯ

Белый глинтвейн с грейпфрутом и ванилью	900
Красный глинтвейн с гранатом и смородиной	900
Горячий аперитиво с пеной маракуйя: Аперитив, белое вино, пена маракуйя	1 250



ВЕРМУТЫ 100 мл

Мартини Фиеро / Бьянко / Россо / Экстра Драй	770
Мартини Ризерва Амбрато / Рубино	1 100
Тет де Шеваль Блан	1 100

АПЕРИТИВНЫЕ 50 мл

Белуга Ботаникалс Груша и Липа	730
Белуга Ботаникалс Роза и Лайм	730
Белуга Ботаникалс Огурец и Мята	730

БИТТЕРЫ 50 мл

Кампари	550
Хантинг Биттер Травяной	590
Хантинг Биттер Ягодный	590
Мамонт Блад	690
Мартини Ризерва Биттер	770

ВОДКА 50 мл

 Сибирский Экспресс	650
Ортодокс	500
Мамонт	600
Мамонт Ржаной	600
Грей Гуз	990
NIKI Pure	1 100

ОРГАНИК-ВОДКА 50 мл

Мамонт Айвори	700
Чистые росы	900
Онегин органик	900

КОЛЛЕЦИЯ БЕЛУГА 50 мл

Белуга Нобл Вайт Рэббит Фемели Резерв	850
Белуга Трансатлантик Рейсинг	900
Белуга Голд Лайн	1 150
Белуга Эпикур	49 500



РУССКИЙ ДИСТИЛЛЯТ 50 мл

Самоварь пшеничный	570
Самоварь ржаной	570

ТЕКИЛА 50 мл

Эсполон Бланко 100% Агава	850
Эсполон Репосадо 100% Агава	950
Дон Хулио Бланко	2 100
Лос Трес Тонос Анъехо	2 200
Дон Хулио 1942	5 500
Азул Плата	5 500
Азул Репосадо	9 000

ДЖИН 50 мл

Босфорд	450
Грин Бабун	450
Бифитер	750
Бульдог	800
Бомбей Брамбл	850
Бомбей Сапфир	850
Бобби'с Схидам	1 350
Масахиро Окинава	1 450
Ботанист	1 540
Этсу Дабл Юдзу	1 700
Хендрикс	1 820

МЕСКАЛЬ 50 мл

Гранд мескаль Ла Эскондида	1 260
----------------------------------	-------

РОМ 50 мл

Оакхарт Ориджинал Спайсд Голд	700
Барсело Империял	1 200
Плантейшен Ориджинал Дарк Пайнэпл	1 200
Закапа 23	2 350

ВИСКИ 50 мл

СПЕЙСАЙД

Макаллан 12 Дабл Каск	3 600
Макаллан 18 Дабл Каск	9 800

ХАЙМЕНД

Гленфиддик 12	2 100
Гленфиддик 15	4 200
Гленфиддик 18	4 400
Гленфиддик 21	8 330
Гленфиддик 23 Гран Крю	12 530



ВИСКИ 50 мл

АЙЛА

Каол Айла 12 2 300

ПЬЮР МОЛТ

Манки Шолдер 1 610

ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ

Дюарс Уайт Лейбл 650

Дюарс 8 Джапаниз Смуз 950

Чивас 12 1 450

Чивас 18 2 650

ИРЛАНДИЯ

Тилинг Смол Бэтч 1 100

Тилинг Сингл Молт 1 550

Джемесон 1 200

РОССИЯ. САРАНСК

Ричард Ченслер Двойной Купаж 1 650

Кемля Американ Оак 3 200

БУРБОН

Джим Бим 950

Вудфорд Резерв 1 180

ТЕННЕССИ ВИСКИ

Джек Дэниел'с Олд №7 1 200

ЯПОНИЯ

Масахиро Пюр Молт 1 600

Тогоучи 3 200

КОНЬЯК 50 мл

Курвуазье VSOP 1 550

Отард VSOP 1 650

Курвуазье XO *в сопровождении комплимента от шеф-повара суши в огне* 6 190

Биски & Дюбуше XO 5 200

КАЛЬВАДОС 50 мл

Кристиан Друэн 620

Бланш де Норманди 990

ПИСКО 50 мл

Мистраль Эспесиаль 720

Трес Эррес Моаи Резервадо 1 330



ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ 50 мл

Лимончелло	690
Онегин ГУРМЭ черная смородина	560
Бейлис	650
Бранка Мента	780
Фернет Бранка	780
Люксардо Амаретто	900

ПИВО

Циндао зеро 330 мл	700
Асахи 330 мл	1 000
Гиннесс 440 мл	1 300
Асахи 2 л	8 200

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Сахалин Хеллес 330 мл	900
-----------------------------	-----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА

Сан Бенедетто г/б.г 250 мл	650
НЕДРА г/б.г 750 мл	950

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сельдерей 250 мл	650
Яблоко / морковь 250 мл	750
Апельсин / грейпфрут 250 мл	750

СОКИ

Rich* Rich (яблоко, апельсин, вишня, томат) 200 мл	450
Клюквенный морс с сахалинскими травами 250 мл	500
Органическая кокосовая вода «FOCO» 250 мл	550

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Rich* Rich Кола 330 мл	550
Rich Кола без сахара 330 мл	550
Кола Оригинальная 330 мл	560
Rich Индиан Тоник 330 мл	560
Rich Биттер Лемон 330 мл	560



СОВЕРШЕНСТВО ГАСТРОНОМИИ У ВАС ДОМА – БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНА «САХАЛИН»

В пределах Садового кольца – при заказе от 7 500 рублей,
В пределах ТТК – при заказе от 15 000 рублей,
Доступен самовывоз

