



## ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ / *ORIENTAL CUISINE*

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / *THE MAIN*

#### СУП / *SOUP*

<b>Хемульта́н (суп из палтуса с морепродуктами)</b> <i>Hemultan (halibut &amp; seafood soup) 1/500/200/200</i>	<b>1 950/2250</b>
<b>Юкедя́н (суп из говядины с папоротником)</b> <i>Yukkedian (beef &amp; fern soup) 1/600/200/200</i>	<b>1 200</b>
<b>Кальби́тан (суп с томлеными говяжьими ребрами и крахмальной лапшой)</b> <i>Kalbitan (stewed beef ribs &amp; noodles) 1/500/200/200</i>	<b>1 500</b>
<b>Юнментан (суп из баранины с овощами)</b> <i>Yunmentan (lamb soup with vegetables) 1/500/200/200</i>	<b>1 200</b>
<b>Сундегук (суп с кровяной колбасой)</b> <i>Sundeguk (blood sausage soup) 1/500/200/200</i>	<b>1 200</b>
<b>Миекгук (суп с морской капустой)</b> <i>Miekguk (seaweed soup) 1/500/200/200</i>	<b>950</b>
<b>Дентянтиге (суп со свиной и овощами)</b> <i>Dentyantige (soup with pork &amp; vegetables) 1/500/200/200</i>	<b>950</b>
<b>Кимчитиге (тушеная кимчи со свиной)</b> <i>Kimchitige (kimchi stew with pork) 1/500/200/200</i>	<b>950</b>
<b>Кукса горячая</b> <i>Kuksa is hot 1/500</i>	<b>950</b>
<small>*подается с рисом и 3— мя закусками <i>Served with rice &amp; 3 appetizers</i></small>	

<b>Чимсан (фланк – стейк), 100 гр, Корея</b> <i>Chimsan (flank – steak), 100 gr, Korea</i>	<b>2 950</b>
<b>Адеунгси (говяжья вырезка), 100 гр, Корея</b> <i>Adeungsi (beef tenderloin), 100 gr, Korea</i>	<b>2 950</b>
<b>Кальби – Саль (говяжьи ребра), 100 гр, Корея</b> <i>Kalbi – sal (beef ribs), 100 gr, Korea</i>	<b>2 950</b>
<b>Одинопокым (жареный кальмар с овощами)</b> <i>Fried squid with vegetables 1/150/150</i>	<b>1 250</b>
<b>Пульгоги (жареная говядина)</b> <i>Pulgogi (fried beef) 1/250</i>	<b>1 750</b>
<b>Жареная говядина с овощами</b> <i>Fried beef with vegetables 1/100/100</i>	<b>1 450</b>
<b>Кимчи жареная со свиной</b> <i>Fried kimchi with pork 1/150/70</i>	<b>1 100</b>
<b>Бибимпаб (рис с говядиной и азиатскими закусками)</b> <i>Bibimpab with beef 1/250/150</i>	<b>950</b>
<b>Райскарри (свиная, овощи, карри)</b> <i>Ricecurry (pork, vegetables, curry) 1/</i>	<b>950</b>
<b>Терпуг на гриле</b> <i>Grilled greenling 1/170</i>	<b>1 250</b>
<b>Чапче (крахмальная лапша с говядиной и овощами)</b> <i>Starchy noodles with beef &amp; vegetables 1/320</i>	<b>950</b>
<b>Паден (лепешка с кальмаром и овощами)</b> <i>Paden, flatbread with squid &amp; vegetables 1/150</i>	<b>850</b>
<b>Геран тим (блюдо из яиц)</b> <i>Geran tim</i>	<b>600</b>

#### ЗАКУСКИ / *APPETIZER*

<b>Папоротник</b> <i>Fern 1/75</i>	<b>500</b>
<b>Минтай сушеный</b> <i>Dried pollock 1/50</i>	<b>500</b>
<b>Закуска дня в ассортименте</b> <i>The day appetizers 1/100</i>	<b>350</b>
<b>Сет зелени</b> <i>Set of greenery 1/150</i>	<b>850</b>
<b>Рис</b> <i>Rice 1/250</i>	<b>250</b>
<b>Бульон</b> <i>Broth 1/150</i>	<b>250</b>

Если у Вас есть аллергические реакции на орехи и/или другие продукты, пожалуйста, узнайте у официанта больше информации о блюдах.

Из-за присутствия орехов и глютена в некоторых продуктах существует вероятность, что следы орехов и глютена могут быть обнаружены в любых позициях меню. Не все ингредиенты указаны в названиях блюд. / If you suffer from nut or any other allergies please ask a waiter for more information. Due to the presence of nuts and gluten in some products there is a small possibility that nut and gluten traces may be found in any menu items. Not all ingredients are shown in the dish descriptions.

Olives may contain stones and fish may contain bones.



Завтрак с 7:00 – 10:00 – 1 700 персона / Breakfast 7 a m – 10 a m – 1 700 person  
Бизнес – ланч с 12:00 – 15:00 – 1200 персона / Business lunch 12 pm – 15 pm – 1200 person



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / APPETIZER

 Мясо краба, лимон, оливки/ Crab meat, lemon, olives 1/100/50	2500
Карпаччо из гребешка, манго/ Scallop carpaccio, sause mango 1/120/50	1450
Отварной трубоч, три соуса/ Boiled trumpeter, three sauce 1/100/90	1550
Гребешок в горчичной заправке/ Scallop in mustard dressing 1/100/75	1450
 Нарезка лосося (нерка, форель) / Salmon cuts 1/100/50	1150
Курильские деликатесы/ Kuril delicacie 1/350/50	2150
Икра лосося / Salmon caviar 1/50/150	1500
Икра минтая/ Pollock cavier 1/50/150	500
Олюторская сельдь, иваси, скумбрия, картофель / Olyutorskaya herring, ivashi, mackerel, potato 1/100/150	650
Паштет из печени оленя, вишня Deer liver paste, cherry 1/80/80	850
Брускетт с форелью/ Bruschetta with salmon 1/180	950
Сало, гренки, горчица / Salo, toasts, mustard 1/100/100/30	950
Отварной говяжий язык, соус Хрен Boiled beef tongue, horseradish sauce 1/100/30	950
Соления от Шефа / Chef's pickled veggies 1/300	650
Грузди в сметане, Алтай / Mushrooms in sour cream 1/130	850

САЛАТЫ/ SALADS

Салат вакаме с морепродуктами/ Wakame salad with seafood/ 1/70/130/75	1800
Салат с крабом и свежими овощами/ / Salad with crab, fresh vegetables 1/30/160	1450
Салат с мидиями, апельсин, медого – горчичная заправка/ Mussel salad with orange and honey mustard dressing 1/ 180	950
Салат с копченым лососем и печеными корнеплодами/ Salad with smoked salmon & baked vegetatles 1/ 180	850
Сахалинский Оливье/ Sakhalin Olivier salad 1/230	950
Салат с печенью трески/ Cod liver salad 1/230	950
Сельдь под шубой/ Herring under a fur coat 1/230	650
Салат «Цезарь» с креветкой Salad «Caesar» with shrimps	1150
Салат «Цезарь» с куриной грудкой Salad “Caesar” with chicken breast 1/240	850
Баклажаны, томаты, устричный соус / Crispy eggplants, tomato, oyster sauce 1/150/50/50	750
Салат со свеклой, пряный сыр, соус песто/ Salad with baked beet, spicy cheese, pesto sauce 1/170	550

СУПЫ / SOUP

Уха Сахалинская тройная/ Sakhalin triple fish soup 1/300/30	1100
Суп-лапша домашняя Homemade noodle soup 1/300	650
Русский борщ с салом и чесноком/ Russian Borsch with salo and garlic 1/300	650
Суп тыквенный с креветкой/ Pumpkin soup with shrimp	750

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / THE MAIN

Гребешок на пюре из зеленого горошка/ Scallop on green pea puree 1/100/150	1450
Палтус, лосось, тераяки, овощи на пару/ Halibut, salmon, sause teriyaki, 1/150/100/50	1850
Филе трески, печеный картофель, спаржа/ Cod fillet, baked potatoes, asparagus 1/120/150	1350
Котлета «Янкито» из палтуса и лосося, сливочно – морской соус/ «Yankito» cutlet of halibut and salmon, creamy seafood sause 1/150/150/70	1750
Стейк Рибай, печеные овощи / Ribeye steak, baked vegetables 1/250/150	4950
Каре ягненка, пюре из печеной моркови/ Rack of lamb, baked carrot puree 1/120/150/70	2750
Баранья голяшка, овощное рагу/ Lamb shank, vegetables stew 1/220/150	1750
Томленая телятина, картофель, томаты/ Stewed veal, potatoes, tomatoes 1/200/150/50	1800
Бефстроганов с картофельным пюре/ Beefstroganoff with mashed potatoes 1/150/150	1950
Утиная грудка, груша с сыром Дор – блю, ягодный соус/ Duck breast, pear and Dor blue cheese, berry sause 1/150/100	1650
Котлета по рецепту Пожарского / Cutlet by Pozharsky`s recipe 1/130/150/70	1450
Пельмени с мясом Pelmeni with meat 1/200	650
Пельмени с лососем/ Pelmeni with salmon 1/200	850
Вареники картофель и шкварки / Вареники капуста и грибы / Vareniki mash & pork rinds or cabbage & mushrooms 1/200	500

ПАСТА / PASTA

Паста с лососем, сливочный соус/ Pasta with salmon, cream sause1/300	850
--	-----

Паста Карбонара / Carbonara pasta 1/300	850
---	-----

ГАРНИРЫ / GARNISH

Рис/ Rice 1/250	200
Картофель фри/ French fries 1/150	400
Овощи гриль/ Grilled vegetables 1/150	450
Картофельное пюре/ Mashed potatoes 1/150	250
Картофель отварной/ Boiled potatoes 1/150	250

Если у Вас есть аллергические реакции на орехи и/или другие продукты, пожалуйста, узнайте у официанта больше информации о блюдах.

Из-за присутствия орехов и глютена в некоторых продуктах существует вероятность, что следы орехов и глютена могут быть обнаружены в любых позициях меню. Не все ингредиенты указань названиях блюд. / If you suffer from nut or any other allergies please ask a waiter for more information. Due to the presence of nuts and gluten in some products there is a small possibility that nut and glute may be found in any menu items. Not all ingredients are shown in the dish descriptions.