

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ  
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ САХАЛИНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
*DELIGHTS OF SAKHALIN*

Сахалинская устрица (подается в сыром виде) <i>Sakhalin oyster (raw)</i>	1 шт	450
Запеченная устрица с Пармезаном и черемшой <i>Baked oyster with Parmesan and ramson</i>	1 шт	500
Запеченная устрица с перчиком чили <i>Baked oyster with chili pepper</i>	1шт	500
Камчатский краб целиком <i>A whole Kamchatka crab</i>	1/100	400

≡ САЛАТЫ  
*SALADS*

Салат с сахалинским гребешком, креветкой и соусом Васаби <i>Salad of Sakhalin scallop, prawns and Wasabi sauce</i>	1/250	950
Малосоленный лосось из Охотского моря с клюквой и медово-горчичной заправкой <i>Lightly salted salmon of Okhotsk sea with cranberry and honey-mustard sauce</i>	1/300	780
Салат с телячьим языком и грибами <i>Salad of veal tongue with mushrooms</i>	1/300	860
Оливье с фермерской перепелкой и камчатским крабом <i>Olivier of quail and Kamchatka crab</i>	1/270	800
Овощной салат <i>Veggies salad</i>	1/285	600
Стейк – салат из мраморной говядины <i>Steak – marbled beef salad</i>	1/230	850
Цезарь с гребешком <i>Caesar with scallop</i>	1/210	800
Цезарь с креветкой <i>Caesar with shrimp</i>	1/210	750

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ  
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
COLD APPETIZERS

Красная икра лососевых из Охотского моря <i>Local Salmon red roe</i>	1/130	1200
Хе из симы <i>Heb from Sima</i>	1/100	350
Карпаччо из гребешка <i>Scallop carpaccio</i>	1/120/70	1300
Сугудай из палтуса сахалинской акватории с острым ананасом <i>Sugudai of local halibut with spicy pineapple</i>	1/220	1500
Строганина из оленины <i>Sliced frozen venison</i>	80/20	750
Белые маринованные грибы <i>White pickled mushrooms</i>	1/180	1350
Пастроми из телятины с соусом из тунца <i>Pastrami of veal with tuna sauce</i>	1/280	1300
Тартар из сахалинской оленины <i>Tartare of Sakhalin venison</i>	1/280	970
Папштет из печени цыпленка с черничным вареньем, орехами и ремесленным хлебом <i>Pate of chicken liver with blueberry jam, nuts and homemade bread</i>	100/40	600
Абури из лосося с крабом и соусом из лососевой икры <i>Salmon aburi with crab and salmon roe sauce</i>	1/150	1100
Морские яства из Охотского моря: гребешок, креветка, трубач, осьминог, камчатский краб <i>Sakhalin seafood board: scallop, prawns, whelk, octopus, crab</i>	1/500	5500
Рыбные яства: палтус х/к, слабосоленая чавыча, слабосоленая нерка, терпуг х/к <i>Fish board: smoked halibut, lightly salted chinook salmon, lightly salted sockeye salmon, smoked rasp</i>	1/450	4300
Мясные яства собственного приготовления: буженина, ростбиф, язык говяжий, руляда <i>Homemade meat board: boiled pork, roast beef, beef tongue, rulada</i>	1/550	3900

**СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ**  
РЕСТОРАН СВАРОГ

Сырная тарелка от сахалинской частной сыроварни: Масдам, Камамбер, Иборис, Чеддер, Горгонзола <i>Plateau de fromages of Sakhalin farmer's cheese factory:</i> <i>Gorgonzola, Camembert, Chadder, Ibores, Maasdam</i>	1/160	2500
<b>≡ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b> <i>HOT APPETIZERS</i>	1/160	2500
Сахалинский трубач с брокколи, Пармезаном и сливочным соусом <i>Local whelk with broccoli, Parmesan and cream sauce</i>	1/230	1100
Драники с сахалинским малосольным лососем <i>Draniki with Sakhalin lightly salted salmon</i>	180/70	850
Драники с тигровой креветкой и икорно-творожным соусом <i>Draniki with tiger prawns &amp; red roe-cottage cheese mousse</i>	180/70	850
Жареный картофель с грибами <i>Fried potato and mushrooms</i>	1/250	630
Овощи гриль <i>Grilled veggies</i>	1/335	600
Запеченный баклажан с томатной сальсой и пармезаном <i>Baked squash with tomato salsa and Parmesan</i>	1/280	1200
Шампиньоны фаршированные крабом <i>Mushrooms stuffed with crab</i>	1/120	1100
<b>≡ СУПЫ</b> <i>SOUPS</i>		
Крем-суп из печеной цветной капусты с камчатским крабом <i>Cream of baked cauliflower with crab</i>	1/260	850
Окрошка на монастырском квасе <i>Okroshka with monastery kvass</i>	1/350	800
Уха Курильская на двойном бульоне с расстегаем <i>Kuril soup on double broth with pie</i>	1/360	600
Борщ с салом <i>Borsch with salo</i>	380/75	750

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ  
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**  
MAINS

**БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И РЫБЫ**  
SEAFOOD AND FISH

Крабовые котлеты с пюре из корня сельдерея и соусом из копченого угря <i>Crab cutlets with mushy celery and sauce of smoked eel</i>	1/315	1500
Сахалинский лосось с начиненным шпинатом вареником и соусом Биск <i>Salmon with pierogi of spinach and Bisque sauce</i>	170/60	1200
Дальневосточный палтус с пюре из сельдерея и кофейным соусом <i>Halibut with mushy celery and coffee sauce</i>	1/360	2700
Сима мисо – глейз с бок – чой <i>Shima miso – glaze with bok choy</i>	1/150/80/80	1100
Ризотто с трубочком и грибами эноки <i>Risotto with trumpet and enoki mushrooms</i>	1/250	1300

**БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**  
POULTRY

Жареный цыпленок по – Кремлевски <i>Kremlin fried chicken</i>	1/350	1800
--	-------	------

**МЯСНЫЕ БЛЮДА**  
MEAT

Говяжья грудинка с печеным картофелем и перечно-трюфельным соусом <i>Beef brisket with baked potato and pepper-truffle sauce</i>	1/550	2200
Запеченная мозговая косточка с вялеными томатами и хреном Baked marrow bone with dried tomatoes and horseradish	1/400	1100
Рибай (фактический вес при взвешивании) <i>Rib eye (actual weight at weighing)</i>	1/100	1200
Шатобриан <i>Chateaubriand</i>	1/250	2100
Бефстроганов из фермерской телятины с картофельным пюре и муссом из белых грибов	1/680	2100

**СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ**  
РЕСТОРАН СВАРОГ

*Veal Stroganoff with mushy potato and cep mousse*

Свиная корейка от сахалинских фермеров с тушеной капустой <i>Pork loin with stewed cabbage</i>	1/530	1500
---	-------	------

≡ **ЛЕПКА И ВЫПЕЧКА**  
*MOLDING FROM THE DOUGH*

**ПЕЛЬМЕНИ**  
*DUMPLINGS*

Дальневосточные с гребешком <i>Dalnevostochnye of scallop</i>	1/180	1200
--	-------	------

**ВАРЕНИКИ**  
*PIEROGI*

С картофелем <i>Of potato</i>	1/180	500
----------------------------------	-------	-----

С вишней <i>Of cherry</i>	1/280	700
------------------------------	-------	-----

**ХЛЕБ**  
*BREAD*

Три вида ремесленного хлеба со сливочным маслом <i>Three kinds of homemade bread with butter</i>		300
---	--	-----

≡ **БЛИНЫ**  
*PANCAKES*

С камчатским крабом и трюфельным соусом <i>With crab and truffle sauce</i>	1/195	800
---	-------	-----

Пшеничные <i>Wheat</i>	1/80	250
---------------------------	------	-----

Начинка на выбор: черничное варенье, мед, сгущенка, сметана <i>Choose your taste: blue berry jam, honey, condensed milk, sour cream</i>	1/30	120
--	------	-----

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ  
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ ДЕСЕРТЫ  
SWEET ENDING

Панна котта из островных ягод <i>Panna cotta of local berries</i>	1/120	650
Домашнее шоколадное мороженое <i>Homemade Choco ice cream</i>	1/70	150
Домашнее мороженое Клоповка <i>Homemade Клоповка ice cream</i>	1/70	150
Домашнее мороженое с хлебом <i>Homemade ice cream with bread</i>	1/70	150
Домашнее ванильное мороженое <i>Homemade vanilla ice cream</i>	1/70	150
Торт медовый <i>Honey cake</i>	1/80	500
Молочная девочка <i>Milky girl cake</i>	1/80	500

≡ ДЛЯ ДЕТЕЙ  
FOR CHILDREN

Картофель фри <i>French fries</i>	1/150	350
Наггетсы <i>Nuggets</i>	1/100	350
Сырные шарики <i>Cheese balls</i>	1/100	350
Куриный бульон с яйцом <i>Chicken broth with egg</i>	1/150	250
Шашлычки Якитори <i>Yakitoria Kebabs</i>	1/150	350
Картофельное пюре с сосиской <i>Mashed potatoes with sausage</i>	100/80	450



**СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ**  
РЕСТОРАН СВАРОГ

