

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ **СЫРОЙ БАР**
RAW BAR

Сахалинская устрица Буссе <i>Sakhalin oyster of Busse lake</i>	1 шт	450
Камчатский краб целиком <i>A whole Kamchatka crab</i>	1/100	550
Гребешок <i>Scallop</i>	1/100	1300
Осьминог <i>Octopus</i>	1/100	1200
Трубач <i>Whelk</i>	1/100	1100
Тунец <i>Tuna</i>	1/100	2000
Лосось <i>Salmon</i>	1/100	1200
Ассорти сырых морепродуктов <i>Set of raw seafood</i>	1/500	5500

≡ **САЛАТЫ**
SALADS

Сахалинский гребешок, креветка и соус Васаби <i>Sakhalin scallop, prawns and Wasabi sauce</i>	1/250	950
Обоженный лосось с водорослями чука и грушево-ореховой заправкой <i>Burnt salmon with chukka seaweeds and pear-nut dressing</i>	1/300	750
Телячий язык с грибами и картофелем пай <i>Veal tongue with mushrooms and potato</i>	1/300	860
Оливье из печеных овощей и крабом <i>Olivier of baked veggies and crab</i>	1/270	800
Свежие овощи с заправкой на выбор <i>Raw veggies with dressing of your choose</i>	1/285	600

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Стейк – салат с миксом из овощей <i>Steak salad with mixed vegetables</i>	1/230	850
Цезарь с гребешком/креветкой <i>Caesar with scallop or prawns</i>	1/210	800
Трубач с цукини в имбирном соусе <i>Whelk with zucchini and ginger sauce</i>	1/350	900
Куриная печень с вяленой грушей и печеной свеклой <i>Chicken liver with dried pear and baked beet</i>	1/280	800
≡ НАМАЗКИ <i>SPREADING S</i>		
Паштет из лосося <i>Salmon paté</i>	1/240	850
Паштет из печени цыпленка с черничным вареньем <i>Chicken liver paté with blueberry jam</i>	1/140	600
Форшмак из печени трески <i>Cod liver Forshmak</i>	1/120	450
Пате из лесных грибов <i>Wild mushroom paté</i>	1/120	450
≡ БРУСКЕТТЫ <i>BRUSCHETTA</i>		
Лосось/авокадо/каперсы/сливочный сыр/пикули <i>Salmon/avocado/capers/cream cheese/pickles</i>	1/200	900
Ростбиф/корнишоны/мусс лесные грибы/халапеньо <i>Roast beef/gherkins/wild mushroom mousse/jalapeno</i>	1/230	950
Печень трески/яблоко/печеная свекла/ копченое перепелиное яйцо <i>Cod liver/apple/baked beet/smoked quail egg</i>	1/275	800
Вяленые томаты/Моцарелла/базилик/бальзамический крем/соус песто <i>Dried tomatoes/Mozzarella/basil/balsamic cream/pesto sauce</i>	1/210	600

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**
COLD APPETIZERS

МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА
SEAFOOD AND FISH

Олюторская сельдь с печеным картофелем и салатом из свеклы <i>Olyutor herring with baked potato and beet salad</i>	1/480	800
Тартар из сахалинского гребешка с манго и фенхелем <i>Sakhalin scallop tartare with mango and fennel</i>	1/300	1400
Нерка холодного копчения с отварным картофелем и маринованным луком <i>Cold smoked sockeye salmon with boiled potato and pickled onion</i>	1/420	1500
Севиче из палтуса с солеными лимонами <i>Halibut ceviche with salted lemon</i>	1/270	800
Абурри из лосося с крабом и муссом авокадо <i>Salmon aburi with crab and avocado mousse</i>	1/150	1100
Копченая и соленая рыба в ассортименте: палтус, чавыча, нерка, угорь, тунец <i>Set of smoked and salted fish: halibut, chinook salmon, sockeye salmon, eel, tuna</i>	1/700	5500

МЯСО И ПТИЦА
MEAT AND POULTRY

Холодец из телятины с горчицей и хреном <i>Veal jelly with mustard and horseradish</i>	1/240	620
Тартар из мраморной телятины и запечённым костным мозгом <i>Tartar of marbled veal and baked bone marrow</i>	1/465	1300
Алтайское сало трех видов <i>Set of Altai salo</i>	1/470	850
Карпаччо из оленины с клюквенно-еловым джемом <i>Venison carpaccio with fir-cranberry jam</i>	1/185	1500
Вителло Тонато с маринованными артишоками и пармезаном <i>Vitello Tonato with pickled artichokes and Parmesan</i>	1/270	1700

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Мясные деликатесы (пряный язык, буженина, ростбиф, руляда из цыпленка) <i>Meat delicacies</i> (<i>spicy tongue, pork, roast beef, chicken roll</i>)	1/670	3900
ОВОЩИ И ГРИБЫ <i>VEGETABLES AND MUSHROOMS</i>		
Грузди в сметане <i>Milky caps in sour cream</i>	1/120	1500
Белые грибы с луком и душистым маслом <i>Сep with onion and herbal oil</i>	1/180	1350
Свежие овощи в ассортименте с зеленью <i>Set of raw veggies with greens</i>	1/450	1300
Соленые и квашеные овощи в ассортименте <i>Set of salted and pickled veggies</i>	1/550	1800
Хрустящий салат с пармезаном и оливковым маслом <i>Crispy lettuce with Parmesan and olive oil</i>	1/250	980
Капрезе из томатов и моцареллой <i>Caprese</i>	1/350	800
Оливки/маслины <i>Olives</i>	1/60	600
≡ КОРЕЙСКИЙ СПЕЦИАЛИТЕТ <i>KOREAN SPECIALITET</i>		
Лопух <i>Burdock</i>	1/60	300
Папоротник <i>Fern</i>	1/60	550
Хе из палтуса <i>Halibut kbeb</i>	1/60	750
Капуста Ким-чи <i>Kim Chi Cabbage</i>	1/60	350
Морской виноград <i>Sea grapes</i>	1/60	300

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ **СУПЫ**
S O U P S

Сахалинский корейский суп «Хемультан» из морепродуктов <i>Sakhalin Korean seafood soup "Hemultan"</i>	1/600	1500
Уха Курильская из трех видов рыб <i>Kuril fish soup</i>	1/360	700
Борщ с говяжьей грудинкой <i>Borsch with beef brisket</i>	1/380/75	900
Крем-суп из печеных томатов с крабом и моцареллой <i>Baked tomato cream with crab and Mozzarella</i>	1/300	850
Наваристый суп гуляш с телятиной <i>Goulash of veal</i>	1/520	900
Суп из диких сахалинских уток с грибами <i>Wild Sakhalin duck soup with mushrooms</i>	1/260/40	850

≡ **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**
H O T A P P E T I Z E R S

Трубач в соусе карбонара с брокколи и пармезаном <i>Whelk with broccoli, Parmesan and carbonara sauce</i>	1/300	1500
Драники с тигровой креветкой/сахалинским лососем и икорно- творожным соусом <i>Hush browns with tiger prawn / Sakhalin salmon and red roe-cottage cheese sauce</i>	1/315	950/1100
Шампиньоны запеченные с беконом <i>Mushrooms baked with bacon</i>	1/240	850
Шампиньоны запеченные с крабом <i>Baked champignons with crab</i>	1/360	2700
Запеченная мозговая сахарная кость с острой сальсой <i>Baked marrow bone with hot salsa</i>	1/250	1300
Папоротник жареный с телячьей вырезкой <i>Fried fern with tender veal</i>	1/270	2500
Мини голубцы с креветкой и кальмаром с соусом биск <i>Mini cabbage rolls with prawn, squid and Bisque sauce</i>	1/300	900

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Жульен: морепродукты / язык <i>Julien: seafood / tongue</i>	1/160	1200/1100
Сахалинский жареный гребешок с фуа гра и карамельной грушей <i>Sakhalin fried scallop with foie gras and carameled pear</i>	1/250	2500
Запеченная устрица спайси <i>Baked oyster spicy</i>	1 шт	600
Устрица Кирпатрик <i>Kirpatrick oyster</i>	1 шт	650
≡ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА <i>MAINS</i>		
БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ/РЫБЫ <i>SEAFOOD AND FISH</i>		
Крабовые котлеты со шпинатом и соусом из угря <i>Crab cutlets with spinach and eel sauce</i>	1/315	2100
Морской окунь с тапенадой из оливок в лимонной глазури <i>Lemon glazed Sea perch with olive tapenade</i>	1/340	1100
Стейк лосося с цукини и грибами эноки <i>Salmon steak with zucchini and enoki</i>	1/275	1600
Маринованный палтус в мисо с жареными вешанками и соусом изсаке <i>Marinated halibut in miso with fried oyster mushrooms and sake sauce</i>	1/230	2300
Ризотто с гребешком/трубачом и грибами эноки <i>Risotto of scallop/whelk and enoki</i>	1/280	1300
Кальмар гриль с ананасом и диким рисом <i>Grilled squid with pineapple and wild rice</i>	1/360	1400
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ/МЯСА <i>POULTRY AND MEAT</i>		
Цыпленок Тапака <i>Chicke Tabaka</i>	1/700	1900
Кимчижар с утиным филе <i>Fried Kimchi with duck fillet</i>	1/350	1800

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Жареные перепелиные ножки с брюссельской капустой <i>Fried quail legs with Brussels sprouts</i>	1/260	1600
Говяжья грудинка с печеным картофелем и перечно-трюфельным соусом <i>Beef brisket with baked potato and pepper-truffle sauce</i>	1/550	2600
Рибай (фактический вес при взвешивании) <i>Rib eye (actual weight at weighing)</i>	1/100	1200
Филе миньон с запеченными грушами и сыром горгонзола <i>Filet mignon with baked pears and Gorgonzola cheese</i>	1/340	2950
Бефстроганов из фермерской телятины с картофельным пюре и муссом из белых грибов <i>Veal Stroganoff with mashed and cep mousse</i>	1/650	2100
Шницель из свинины с тушеной капустой и соусом из хрена <i>Pork schnitzel with stewed cabbage and horseradish sauce</i>	1/400	850
Голень ягненка с пюре из печеных баклажанов <i>Lamb shank with mashy baked eggplant</i>	1/650	2900
≡ ГАРНИР <i>SIDE DISH</i>		
Жареный картофель с грибами <i>Fried potatoe with mushrooms</i>	1/200	630
Батат фри с сыром пармезаном <i>Sweet potato fries with Parmesan</i>	1/200	1300
Картофельное пюре <i>Mashed</i>	1/200	200
Томленая гречка с грибами <i>Stewed buckwheat with mushrooms</i>	1/200	350
Овощи на гриле <i>Grilled veggies</i>	1/200	600
Брюссельская капуста из печи <i>Ovened Brussels sprouts</i>	1/200	600
Брокколи <i>Broccoli</i>	1/200	400

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Пюре из батата 1/200 450
Mashed sweet potatoes

Дикий рис 1/200 380
Wild rice

≡ **ЛЕПКА**
MOLDING

ПЕЛЬМЕНИ
DUMPLINGS

Дальневосточные с гребешком 1/180 1200
Dalnevostochnye of scallop

ВАРЕНИКИ
PIEROGI

С картофелем 1/180 500
Of potato

ХЛЕБ С ЖИВОЙ ЗАКВАСКОЙ
BREAD

Льняной, гречневый, бородинский, чиабатта, с черносливом 1/60 150
Flax, buckwheat, Borodino, ciabatta, with prunes

Хлебная корзина 1/250 300
Bread basket

≡ **БЛИНЫ**
PANCAKES

С камчатским крабом и трюфельным соусом 1/195 800
With crab and truffle sauce

Пшеничные 1/80 250
Wheat

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

≡ **ДЕСЕРТЫ**
SWEET ENDING

Панна котта из островных ягод 1/120 650
Panna cotta of local berries

СОВРЕМЕННАЯ САХАЛИНСКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Домашнее шоколадное мороженое <i>Homemade Choco ice cream</i>	1/70	150
Домашнее мороженое Клоповка <i>Homemade Kloповka 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
Японский сливочный десерт Моти в ассортименте <i>Japanese creamy Mochi</i>	1 шт	310
≡ Д Л Я Д Е Т Е Й <i>FOR KIDS</i>		
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 with sausages</i>	100/80	450

