



САХАЛИН
МОСКВА

КУХНЯ

ПОСТНОЕ МЕНЮ

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Рислинг / 150 мл / 750 мл	850 / 4 300
Дорнфельдер / 150 мл / 750 мл	850 / 4 300
Кава Зеро Кодорио / 750 мл	4 300

НАПИТКИ

Клюквенный морс с сахалинскими травами / 35 Ккал; ЖБУ 0 / 0,1 / 9	380
Компот из сухофруктов / 40 Ккал; ЖБУ 0,1 / 0,3 / 10	380

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши с авокадо и соусом чимичурри / 70 Ккал; ЖБУ 3 / 1 / 10	200
Суши с желтой свеклой / 30 Ккал; ЖБУ 0,3 / 1 / 7	200
Суши с грибами эноки и листьями шисо / 110 Ккал; ЖБУ 7 / 3 / 10	350
Янтарный: с желтой свеклой и корнем лотоса / 230 Ккал; ЖБУ 8 / 4 / 35	750
Зеленый самурай: авокадо, салат айсберги маринованный дайкон / 425 Ккал; ЖБУ 19 / 10 / 53	950

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Шпинат с авокадо, киноа и битыми огурцами / 350 Ккал; ЖБУ 20 / 9 / 34	1180
Зеленый салат с клубникой и артишоками / 210 Ккал; ЖБУ 17 / 4 / 10	1750

СУПЫ

Тыквенный суп с черными лисичками / 480 Ккал; ЖБУ 35 / 8 / 34	950
Сахалинская похлебка из белых грибов / 310 Ккал; ЖБУ 19 / 11 / 24	1560

ГОРЯЧЕЕ

Дим-сам с овощами / 150 Ккал; ЖБУ 5 / 4 / 24	400
Печенный баклажан с соусом гамадари и юдзу сметаной / 150 Ккал; ЖБУ 9 / 4 / 15	550
Овощной пирог с прованскими травами / 480 Ккал; ЖБУ 25 / 9 / 55	650
Брюссельская капуста с винегретом из пекана и кейлом / 210 Ккал; ЖБУ 11 / 7 / 19	1750

ДЕСЕРТЫ

Вагаси «моти» с манго / 310 Ккал; ЖБУ 6 / 2 / 63	880
Белая жемчужина с соусом юдзу и кокосовой сгущенкой / 550 Ккал; ЖБУ 16 / 3 / 101	1380



MICHELIN
2022



программа
лояльности



подарочный
сертификат

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ

Суши желтохвост с персиком вакамо

Татаки лосось с манго

Ризotto с гребешком и зеленым горошком

Стейк тунца со спаржей и перечным соусом якинику

Мусс из белого шоколада с юдзу и сорбетом сакура

9 800₽



*ВИНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 9 500₽

ВАГЮ

Суши с ВАГЮ И ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА

1 250₽

ЖАРЕНЫЕ ГЕДЗА С ВАГЮ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ 5 шт.

2 800₽

БЕФСТРОГАНОВ ВАГЮ С ПЮРЕ ВАСАБИ

5 300₽

Ролл ВАГЮ С ТЫКВОЙ КАМПИО И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

5 500₽

ТАТАКИ ИЗ РИБАЙ ВАГЮ С СОУСОМ ПОНЗУ И ТРИЮФЕЛЕМ

7 500₽

СТЕЙК ВАГЮ С МИНИ КУКУРУЗОЙ 150 г.

(рекомендована прожарка rare)

11 500₽



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

580



В СТОЛ на 2 персоны

Ассорти тартаров «Сахалин»:	камчатский краб, угорь, лосось	5 050
Ассорти карпаччо и тартаров:	тунец, сибас, камчатский краб, гребешок и лосось	5 150
Ассорти сашими:	угорь, лосось, гребешок, желтохвост	5 350
Салат по-каталонски с крабом и томатами	на 2 персоны	6 900

ИКРА (цена за 50 г.)

Подаем с блинами и сметаной

Щука	Волга	1 350
Кета	Охотское море	1 500
Осетр	Каспийское море	9 500
Стерлядь - альбинос	Азовское море	12 500

УСТРИЦЫ из аквариума (цена за 1 шт.)

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

Джоли	880
Мисаки	950
Муроцу	950

РАКУШКИ* из аквариума

Осторожно, повышает либидо

Гребешок с соусом понзу и трюфельным маслом (цена за 100 г сырого продукта)	580
Анадара (цена за 1 шт.)	960
Спизула (цена за 1 шт.)	980

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

Подаем с лимоном и соусом шисо / можем приготовить тартар

Аргентинская	780
Сахалинская	1 310
Карабинерос	2 690
Лангустины	3 950

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

RAW BAR

ТАРТАРЫ «САХАЛИН»

Подаем 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	2 250

КАРПАЧЧО

Лосось и соус понзу	1 580
Сибас с оливковым маслом и снегом юдзу	1 750
Осьминог с оливковым маслом и фисташками	2 380
Тунец блюфин с понзу и оливковым маслом	2 580

ТАРТАРЫ

Гребешок с папайей и соусом понзу	1 980
Лосось с тайским манго и соусом алагро	2 280
Тунец с гуacamole и базиликом	2 320
Камчатский краб с авокадо и манго	3 650

КРУДО И СЕВИЧЕ

Классическое севиче из сибаса	1 350
Крудо лосось с соусом понзу и чипсами из зеленого салата	1 550
Крудо из гребешка с клубникой	1 890
Крудо желтохвост с перцем халапеньо и соусом юдзу	2 150

САШИМИ (цена за 45 г.)

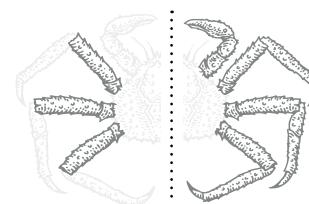
Подаем с тертым васаби, маринованным имбирем и соевым соусом

Речной угорь	890
Морской гребешок	990
Фарерский лосось	1 090
Камчатский краб	2 250
Дикий желтохвост	2 380
Спинка тунца	2 500
Брюшко тунца	4 250

КРАБЫ НА ЛЬДУ*

(цена за 100 г.)

1-ая фаланга	3 850
Нога	2 750



Подаем с соусом руй



ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ (цена за 100 г.)

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

* – острое блюдо

РЫБНАЯ ЯПОНИЯ

РОЛЛЫ АВТОРСКИЕ

Веганский:	авокадо, салат айсберг и маринованный дайкон	950
Дальневосточный:	угорь, гребешок, авокадо и соус васаби	1 580
Темпуря:	жареная креветка, камчатский краб, огурец, соус спайси	1 850
Трюфельный краб:	камчатский краб, масляная рыба и трюфельный айоли	2 350
Блюфин:	спинка тунца, салат айсберг, авокадо, огурец, икра тобико и японский айоли	2 450
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

РОЛЛЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

Острый с лососем / угрем / тунцом	1 260 / 1 080 / 1 480
Канада:	речной угорь, лосось, авокадо, огурец, соус унаги и кунжут
Филадельфия:	лосось, творожный сыр, авокадо и красная икра
Калифорния:	камчатский краб, японский майонез, авокадо и тобико

СУШИ

Речной угорь с кунжутом и соусом унаги	380
Лосось и васаби-кунжут	480
Морской гребешок	480
Камчатский краб с соусом даши	650
Спинка тунца и листья васаби	870
Дикий желтохвост и юдзу-кунжут	880
Брюшко тунца	1 450

СПАЙСИ СУШИ

Речной угорь	410
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
Гребешок с фуа-гра и соусом терияки	450
Фуа-гра и соус унаги	470
Мраморная говядина с соусом понзу	480
Масляная рыба и трюфельный айоли	580
Дикий желтохвост со сливочным сыром и соусом чимичурри	830



САШИМИ РОЛЛЫ

Лосось, краб и соус васаби	2 150
Тунец, краб и черная икра	2 350

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

● Бобы эдамамэ с морской солью / спайси	550 / 660
● Огурцы в азиатском соусе	750
Гуacamоле с кукурузными булочками	950
Огурцы с козьм сыром и черной икрой	1350
Олюторская сельдь с печеным картофелем и вологодским маслом	1370
Буррата с томатами и базиликом	1650
Карпаччо из артишоков с пармезаном	4 750

Салат: Тигровые креветки с авокадо, шпинатом и манго
1800

САЛАТЫ

Хрустящие баклажаны с томатами и кешью в азиатском соусе	1 080
Оливье с телячым языком и красной икрой	1 280
Корюшка с печеным картофелем и огурцами	1 650
Тигровые креветки с авокадо, шпинатом и манго	1 800
Молодой шпинат с соусом трюфельный юдзу и драй мисо	1 950
Греческий салат с сыром фета	2 250
Цезарь с курицей / с креветками	2 450 / 2 550
«Сахалин» с крабом, тобико и соусом руй	3 350



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мисо из баклажанов с йогуртом юдзу	650
Тигровые креветки темпura с соусом шрирача	1 050
Жареные мини-кальмары с артишоками	1 350
Дим-самы с камчатским крабом	1 850
Голубцы с крабом в листьях шпината с соусом сладкий чили	2 350
Жареные гребешки с соусом морне	2 380
Цветы цукини с крабом	2 500
Строганов из трубача со сморчками	2 550
Первая фаланга камчатского краба в икорном соусе	5 950

ГОРЯЧЕЕ



РЫБА ЦЕЛИКОМ (цена за 100 г.)

Дорадо на гриле	750
Сибас, запеченный в соли / на гриле	950
Сибас запеченный с овощами по-средиземноморски	1 050
Стерлядь, запеченная в соли, с соусом из трех видов икры	1 450
Морской язык Гранд-Минье	1 950
Тюльпан, запеченная с картофелем и артишоками	2 650

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ (цена за 100 г.)

Морские гребешки с соусом белое вино**	580
Корюшка	950
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	2 480
Чилийский сибас	3 850

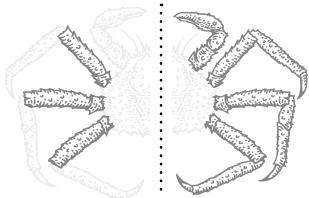
КРАБЫ И КРЕВЕТКИ* (цена за 100 г сырого продукта)

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус

КРАБЫ*

(цена за 100 г.)

1-ая фаланга	Нога
3 850	2 750



Подаем с теплым маслом

КРАБЫ ЦЕЛИКОМ

	Камчатский	2 150
	Стригун	1 350
	Колючий	1 350

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	650
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----

	Аргентинская	780		Карабинерос	3 550		Тигровая	840		Лобстер	3 750		Лангустины	3 950
--	--------------	-----	--	-------------	-------	--	----------	-----	--	---------	-------	--	------------	-------

КРЕВЕТКИ

* Вес блюда 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

♣ Суп из подосиновиков и белых грибов	1 560
Сахалинский борщ	1 570
Дальневосточная уха из черной трески, палтуса, нерки, вонголе и мидий	1 830
Том-ям с креветками ваннамей	2 250

ПАСТА И РИЗОТТО

Равиоли с бурратой	1 250
Ризotto с копченым угрем и пармезаном	1 350
Спагетти с вонголе и боттаргой	1 550
Каламарата с тигровыми креветками и страчателлой	1 650
Лингвини со сморчками	1 650
Ризotto с песто, страчателлой и аргентинской креветкой	1 680
Ризotto со сморчками и страчателлой	1 750
Спагетти с икрой морского ежа	2 050
Лингвини с крабом	2 750
Лингвини с лобстером	13 500



РЫБА

Котлета из щуки с брюссельской капустой и мятным картофелем	1 420
Корюшка с черемшой, сморчками и соусом тартар	1 550
Черная треска с кенийской фасолью и сморчками	1 750
Судак с овощным рататуем	1 980
Сибас с салатом из манго и тайской заправкой	2 250
Филе палтуса с ньюкки из тыквы	2 690
Крабовая котлета с молодой кукурузой и гуacamole	2 450

Черный трюфель 300
(цена за 1 г.)

Сморчки 650
(цена за 50 г.)

ОВОЩИ

Картофельное пюре с трюфелем	680
Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом	850
Жареный молодой картофель с лесными грибами	890
Овощи гриль (молодой картофель, брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты)	1 080
Спаржа на гриле с пармезаном	1 370
Артишок на гриле	2 550
Перец Падрон	2 950

СЛАДКОЕ

ДЕСЕРТЫ

Черная жемчужина с морошкой	1380
Малиновая Павлова	1 050
Тирамису «Сахалин»	1 150
Черная жемчужина с морошкой	1 380
Земляника с ванильным мороженым	1 650
Медовик из каштанового меда со сметанным мороженым	900
«Шоколадный уни» с бисквитом и вишней	950
Вагаси «моти» с сакурой / с клубникой / с манго	500 / 600 / 800

К ЧАЮ

Чайное ассорти: конфеты с соленой карамелью, матчей, васаби, печенье с варёной сгущёнкой, цукаты в шоколаде	1 050
Конфеты: соленая карамель / матча / трюфель васаби	150
Печенье с вареной сгущенкой	250
Эклер с сакурой	300
Цукаты в шоколаде	450
Мед: каштановый / цветочный / гречишный	400
Варенье: морошка / красника / белая черешня / малина / абрикос с миндалем	500

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное / шоколадное / клубничное	280
-------------------------------------	-----

СОРБЕТЫ

Сахалинская красника / юдзу / кокос-лайм / манго / сакура	280
Земляника	580

Черная жемчужина
с морошкой
1380

7 %
КЕШБЭК
НА ВСЁ МЕНЮ
MIR SUPREME



БАРНАЯ КАРТА



ПЛАЦЕБО безалкогольные	
Утренний бриз: дыня, каламанси, содовая	620
Юдзу Цунами: юдзу, грейпфрут, содовая, пена маракуйя	620
Черная жемчужина: черный виноград, содовая	620
Перламутровая сакура: лichi, сакура, содовая	620

АПЕРИТИВЫ легкие

Апероль Спритц: Апероль, игристое вино, содовая, апельсин	1550
Кампари Спритц: Кампари, игристое вино, содовая, апельсин	1550
Сарти Спритц: Сарти, игристое вино, содовая, лайм	1550
Летучий голландец: Белуга Нобл WRF, грушевое вино, фейхоа	1100
Нимфаманка: ягодный джин, вермут кокки россо, газированный сок винограда	1100
Золотая рыбка: дыня, каламанси, игристое вино	1250
Игра в кальмара: Водка Грей Гуз, юдзу, грейпфрут, игристое вино, сакура	1250
Мандариновый пляж: водка Чистые Росы, мандариновый сётию, дыня, алоэ, белое вино	1250
Beluga Botanicals rose & tonic: Белуга Ботаникал Роза-Лайм, тоник	1250
Мартини Фиери тоник: Мартини Фиери, тоник, апельсин	1550



САУЭРЫ кисло-сладкие

От заката до рассвета: водка Белуга Голд Лайн, лichi, земляника	1100
Глубокое погружение: виски Тилинг Смол Бэтч, ходжичча, черешня, пена маракуйя	1100
Клубничная кинки: ром, ананас, пандан, кокосовая вода Foco	1100
Нектар Нептуна: водка Nerpa Deep & Ice, джин, лichi, сакура, пена земляника	1250
Яблочный уни: водка Ники, джин, сенча, зеленое яблоко, белок	1250
Медуза гимлет: Этсу Дабл Юдзу, ликер мараккино, черный виноград, черника	1250
Supreme: джин, зеленая дыня, сладкий вермут	1250
Виолет Сапфир: водка Ортодокс, сирень, драгон фрукт	1250

СТРОНГИ крепкие

Босфорд Тоник: джин Босфорд, тоник	950
Потерянный остров: джин, вермут, шалфей, ликер мараккино,	1100
Щупальца Негрони: джин, мартини фиери, мартини биттер, ликер джабара, сакэ	1100
Унесенная Дори: виски Дюарс Уайт Лейбл, микс вермутов, черешня	1100
Негрони: Кампари, джин Бульдог, красный вермут	1580

ВЕРМУТЫ 100 мл

Мартини Бьянко	770
Мартини Экстра Драй	770
Мартини Ризерва Амбрато	1100
Мартини Ризерва Рубино	1100

АПЕРИТИВНЫЕ БИТТЕРЫ 50 мл

Мартини Фиеро 100 мл	770
Мартини Ризерва Биттер	770
Апероль	550
Кампари	550
Мамонт Блад	690
Хантинг Биттер Травяной	590
Хантинг Биттер Ягодный	590

БЕЛУГА 50 мл

Белуга Ботаникалс Груша и Липа	730
Белуга Ботаникалс Роза и Лайм	730
Белуга Ботаникалс Огурец и Мята	730
Белуга Нобл Вайл Рэббит Фемели Резерв	730
Белуга Трансатлантик Рейсинг	830
Белуга Голд Лайн	1150
Белуга Эпикур	49 500



ВОДКА 50 мл

Мамонт	550
Мамонт Ржаной	550
Ортодокс	500
NERPA DEEP & ICE	850
NIKI Pure	1100

ОРГАНИК-ВОДКА 50 мл

Чистые росы	900
Мамонт Айвори	700
Онегин органик	750

ИМПОРТНАЯ ВОДКА 50 мл

Грей Гуз	890
----------------	-----



РУССКИЙ ДИСТИЛЛЯТ 50 мл

Самоваръ пшеничный	570
Самоваръ ржаной	570

ТЕКИЛА 50 мл

Эсполон Бланко 100% Агава	850
Эсполон Репосадо 100% Агава	950
Дон Хулио Бланко	1 650
Дон Хулио 1942	5 100
Лос Трес Тонос Аньехо	2 200
Азул Плата	5 230
Азул Репосадо	8 200

ДЖИН 50 мл

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

МЕСКАЛЬ 50 мл

Гранд мескаль Ла Эскондida	1 260
Нобль Койоте Эспадин	2 500

РОМ 50 мл

Оакхарт Ориджинал Спайд Голд	700
Барсело Империал	1 200
Закапа 23	2 350

ВИСКИ 50 мл

СПЕЙСАЙД

Макаллан 12 Дабл Каск	3 300
Макаллан 18 Дабл Каск	9 800
Балвини 30	89 900

ХАЙЛЕНД

Гленфиддик 12	2 100
Гленфиддик 15	4 200
Гленфиддик 18	4 400
Гленфиддик 21	8 330
Гленфиддик 23 Гран Крю	12 530
Далмор Король Александр III	9 960

ВИСКИ 50 мл

АЙЛА

Каол Айла 12 2 300

ПЬЮР МОЛТ

Манки Шолдер 1 610

ШОТИАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ

Дюарс Уайт Лейбл 650

Дюарс 8 Джапаниз Смуз 820

Чивас 12 1 450

Чивас 18 2 650

Чивас Айкон 36 660

ИРЛАНДИЯ

Тилинг Смол Бэтч 1 100

Тилинг Сингл Молт 1 550

Джемесон 1 100

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's Олд №7 1 100

ЯПОНИЯ

Масахиро Пюр Молт 1 600

Тогоучи Джапаниз 9 3 200

КОНЬЯК 50 мл

Курвуазье VSOP 1 550

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

Биски & Дюбуше VS 1 250

Биски & Дюбуше VSOP 1 850

Биски & Дюбуше XO 5 200

Камю Иль Де Ре 1 910

КАЛЬВАДОС 50 мл

Кристиан Друэн 620

Бланш де Норманди 990

Пьер Маглуар VSOP 1 120

ПИСКО 50 мл

Мистраль Эспесиаль 720

Трес Эррес Моаи Резервадо 1 330



ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ	50 мл	
Лимончелло		690
Онегин ГУРМЭ черная смородина		560
Бехеровка		650
Бейлис		650
Люксардо Эспрессо		650
Бранка Мента		780
Фернет Бранка		780
Абсент Л'Энтете		860
Люксардо Амаретто		900

ПИВО

Кулмбахер Эдельхерб б/а	500 мл	690
Шоколадный стаут	440 мл	720

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Айнзидлер Клауснер Пилс	330 мл	700
Кроненбург 1664 Блан	330 мл	700

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА

Сан Бенедетто г/б.г	250 мл	450
N E D R A г/б.г	750 мл	850

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблоко / морковь	250 мл	440
Кокосовая вода «Foco»	250 мл	550
Апельсин / грейпфрут / сельдерей	250 мл	580
Ананас	250 мл	680
Гранат	250 мл	1 210

СОКИ

Rich® Rich (яблоко, апельсин, вишня, томат)	200 мл	380
--	--------	-----

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Rich® Rich Кола	330 мл	490
Rich Кола без сахара	330 мл	490
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

