СУПЫ

Борщ 950
утка, вишня, сметана

Уха 990
рыбное ассорти, пончик с икрой щуки, Гастроном №4

Щи из кислой капусты 1150
кабан, белые грибы

Луковый суп 900
грюйер

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени с грибами 1600
чёрные лисички, трюфель, грибной соус с белыми грибами

Фаланга краба 1750
пикантные томаты, сабайон с шафраном

Улитки по-бургундски 1700
спаржа, соус шампань-сабайон

Жареный гребешок 1900
крем из печёного сельдерея,
соус из сока кольраби

Голубцы из шпината с гребешком и крабом 1550
соус биск с сезонными грибами

Лимонное ризотто с тигровой креветкой 1400
шафран, морковь, чили-масло

Равиоло с говядиной конфи 1450
соус с утиными сердечками, морковь-конфи, фуа-гра

Тёплый салат «Цезарь» 1250
куриная грудка, пармезан, соус «цезарь»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

Осётр 3100
сливочная чёрная чечевица, фенхель, осетровая икра

Палтус и гребешок 1750
зелёный горошек, картофельный вишисуаз с ванилью

Угольная треска 1750
орзо с печёной свёклой, соус с мидиями

Котлета из щуки и судака 1500
картофельная вафля с кабачком, сезонные грибы, сырный соус

Филе сибаса 1800
брокколи, крокет с сыром, соус с лимонником

Стерлядь, запечённая в капустных листьях на 2 перс. 6990
соус шампань с икрой

ПТИЦА/МЯСО

Оленина 2350
тыква, ремулад из сельдерея, соус с маринованной брусникой

Филе карачаевского ягнёнка 1800
зелёный горошек с мятой, йогурт с тахини, соус «Красное вино»

Ростбиф «Россини» 2990
цветок цукини, трюфельный соус, соус со сморчками

Котлета из марала 1950
запечённая морковь с хреном, свекольный крем с
чёрной смородиной, соус «Красное вино» с хойсин

Утка 1800
крем из моркови, соус утиный с лавандой

Пожарская котлета 1500
жареные вешенки, картофельный крем с хреном,
грибной соус с белыми грибами

С любовью, Андрей Шмаков!

Дорогой мой гость!

Добро пожаловать в SAVVA!
Наш ресторан назван в честь известного мецената
Саввы Ивановича Мамонтова.
Современники прозвали его Саввой Великолепным и московским Медичи.
С флорентийским правителем его сближали любовь к искусству
и государственный ум. Мамонтов явил миру талант Ф. Шаляпина,
И. Репина, В. Васнецова, М. Врубеля, а как человек, действующий во благо
страны, построил Донецкую и Архангельскую железные дороги.
Мы, как и Савва Мамонтов, тоже очень тонко чувствуем высокое
искусство и неподдельную красоту, а также прекрасный сервис и вкусную
еду.

Меню ресторана SAVVA я создал из ингредиентов, вкусов и блюд, которые
мне самому очень нравятся, с чем я люблю работать. Моя кухня состоит
из французских технологий, итальянской свежести,
скандинавской сдержанности и русской души.

В нашем меню вы можете найти что-то новое для себя, или наоборот
увидеть уже знакомые вам блюда. В любом случае, я надеюсь, каждое из
них сможет подарить вам новые гастрономические ощущения!

Шеф-повар Андрей Шмаков

RAW BAR и Икра

Устрица 1 шт. (четверг-пятница-суббота) 890
Морской гребешок 1300
понзу с трюфелем, мелисса

Икра Щуки 1100 | **Икра Осётра** 7900 | **Икра Кижуча** 1290

гречишные оладьи, перепелиное яйцо, сметана

СЫРНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ
2990
КАРЕ РУЖ, ПАРМЕЗАН, ГОРГОНЗОЛА, КАМАМБЕР
сладкий грецкий орех, варенье из инжира, апельсиновый мармелад

МИНИ-ЗАКУСКИ

Пончик с осетровой икрой 950
сметанный соус с укропом

Пончик с икрой кижуча 400
сметанный соус с укропом

Эклер 690
Мурманский краб, малина

Тарталетка 600
маринованная форель, авокадо

Тарталетка 400
оленина, провесная говядина

Краб 950
гуакамоле, кервель

Малосольная сельдь 600
маринованный лук, сметана

Килька 450
печёный картофель, корнишон, подсолнечное масло, соус ремулад

Террин из фуа-гра 1800
бриошь, инжир, яблочное пюре

Десерты

Эклер с ореховым пралине 600
шоколад и крем Англез

Малиновый тарт 950
крем-пломбир, миндаль

«Павлова» 1150
лаймовый крем, малина, роза

Медовик 850
земляничный кули, трюфель, мороженое из белых грибов

Мусс из трёх видов шоколада 1000
миндальный бисквит, копчёная вишня

«Крем-брюле» 800
ягодный компот, сорбе из чёрной смородины

Мильфей 900
груша, солёная карамель

«Лимон есть лимон» 700
от Cedric Grolet

Птичье молоко 600
сливочный соус с апельсином

ПТИФУР
800

Ассорти Птифур (Конфета, мармелад, макарун**)** 100

Мармелад (1 шт.) 450
Абрикос, вишня

Макаруны (1 шт.) 500
Ежевика-тёмный шоколад, инжир-Tourde chevre, чёрный трюфель, персик-камамбер

Конфеты ручной работы (1 шт.)
Маракуйя-тимьян, каламанси, малина-порто Graham's,
ганаш кофе-сгущёнка, йогурт-красная смородина-мак

ЯГОДЫ (100 гр.)

Малина	1200
Голубика	900
Манго	900

МОРОЖЕНОЕ (1 шар.)

Фисташка	350
Мадагаскарская ваниль	350
Пломбир	350
Шоколад	350
Горгонзола с грецким орехом	350

СОРБЕ (1 шар.)

Манго	350
Лайм	350
Малина	350
Облепиха	350
Чёрная смородина	350

ОВОЩИ

Баклажан 750
мисо, йогурт с тахина, томатный соус

Стейк из капусты 1050
крем из сыра горгонзола, трюфельный соус, свежий трюфель

NATURA

Стейк из палтуса 100 гр. 1100

Лосось на ольхе 2200

Осьминог на шпажке 3100

Креветка 4/6 1 шт. 1650
Чили-манго дрессинг

Рибай 100 гр. 1350

Филе миньон 2950

Корейка карачаевского ягнёнка 100 гр. 1650

Соусы: красное вино с трюфелем, 600
перечный, томатный вьерж, соус с мидиями 350

ГАРНИР

Айсберг 550
пармезан, шармула соус

Батат 600
гуакамоле

Фрикартошка 550
трюфель, плавленный сыр

Картофельное пюре 450
пряная зелень, бернуазет

ЗАКУСКИ

Лосось обожжённый 1300
кольраби, кокосовое молоко с жареным кальмаром

Сугудай из муксуна 1750
икра щуки, молодой картофель с укропом, «Шмаковка»

Карпаччо из осьминога 1950
тапенад из оливок, эспума из соуса «Цезарь»

Тартар из оленины 1350
бриошь, маринованная черемша

Обожжённый сыр камамбер 950
груша, инжир, трюфель

Тартар «Frenchie» 1750
говядина, фрикартошка

Карпаччо из вяленой говядины 1750
трюфельный крем, мороженое из горгонзолы с грецким орехом

САЛАТЫ

«Много овощей» 950
гуакамоле, масло «TRAWA»

«Дачный салат» 700
томаты, огурец, сельдерей, редис, эспума из сметаны

«Мимоза» 1300
копчёный кижуч, икра осетровая

«Оливье» 1300
цыплёнок и краб

Крабовый салат 1650
яблоко, малосольный огурец

Сыр «Буррата» 1500
хурма, лимонный йогурт, маринованные томаты

Томат с сыром страчателла 1600
крем из пряной зелени, малина, трюфель