

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА SAVOY ФРЕДЕРИК КАЛМЕЛС

уроженец Окситани, ученик великих парижских мэтров

За двадцать лет профессионального стажа в «копилке» Калмелса опыт работы с такими легендами, как Мишель Труагро, Ален Сендеренс и Жером Банктель, и целый послужной список из мишленовских ресторанов Le Jardindes Cynges в Hotel Prince de Galles, Le Lancaster, Le Gabriel в La Reserve Paris. В 2020-м ресторан Le Favori, под руководством Фредерика получил свою первую звезду Michelin. И первый его ресторан в Москве – тоже в отеле и не в простом, а легендарном Savoy

SPECIAL MENU

Салат сердце айсберга	650
Салат цезарь от шефа	650
добавить к салату цезарь:	
Креветки	620
Куриное филе	350
Гребешок	2800
Томатный пирог	1050
 Баклажан конфи, паста из красного перца	550
Традиционный французский луковый суп	850
 Гаспачо из зеленого горошка	820
Филе утки с вишневым конфи	1450
Треска, брокколини, соус бермонте	1650
Судак, лук порей, соус карри	1200
Копченый осетр с цветной капустой	1600
Ризотто с черным рисом и кальмаром	1400

ЗАВТРАКИ

Пн-Пт 08:00-13:00 Сб-Вс 08:00-16:00

Каша киноа с черносливом и беконом	600
Круассан с цыпленком и соусом демиглас	900
Мини-блинчики с красной икрой	1800
Мильфей романо с лососем и соусом из зелени	1150
Греческий йогурт с овсяным толокном, медом и хурмой	450
Оладьи из цукини и картофеля	550
 Салат с гранолой и спелой сливой	440
Глазунья с трюфелем	550
Омлет с томатным мармеладом	850
Воздушный омлет Пуляр	550
Бенедикт с беконом	600
Бенедикт с лососем	800
Ватрушка царская с черничным мороженым	650
Блинчики с ягодами и шоколадным мороженым	650
Рисовый пудинг с жареным бананом и фисташками	650
Креп-сюзетт с жареным ананасом и плombsиром	650



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

RAW

Устрица Розовая Джоли	800
Гребешок морской	850
Еж морской	500
Фаланга камчатского краба	1200 *
Креветка магаданская	850 *
Икра осетра	7800
Икра лосося	1200
Икра щуки	900

в будние дни
с 12:00 — до 16:00

СКИДКА 20%

на все меню

* цена указана за 100 гр



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ

* Томатный пирог	1050
* Баклажан конфи, паста из красного перца	550
Теплый слоеный пирог с грибами и трюфелем	1050
Белые грузди со сметаной и сладким луком	1300
Карпаччо из говядины с трюфельным маслом	1900
Миргородское сало	950
Традиционный французский тартар из говядины	1600
Тартар из лосося, авокадо, брусники	1600
* Карпаччо из гребешка с манго	1900
Олюторская сельдь	600
Слабосоленый лосось	950
Муксун	950
Омуль	950
Оливки с вялеными томатами	550
Ремесленный хлеб с солодовым маслом	300
Трюфель	650
СЫРЫ	50 гр
Камамбер с трюфелем	750
Фоль Эпи	750
Кампанье	750
Рокфор	750
Пармезан	750
Тартуфо козий с трюфелем	750
Горгондзола	750



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ

Оливье с дальневосточным крабом, щучья икра	1800
Оливье с цыпленком	820
* Салат с гребешком, дыней и авокадо	950
🥬 Винегрет с белыми грибами	720
Винегрет с говяжьим языком	690
Сельдь под шубой	600
🥬 Салат сердце айсберга	650
🥬 Зеленый салат Savoy	950
Салат огородный, деревенская сметана	950
Мимоза с копченой горбушей	750
* Салат Цезарь от шефа	650
добавить к салату:	
Креветки	620
Куриное филе	350
Гребешок	2800
* Буратта со сладкими томатами	960
* Камчатский краб с авокадо и медовыми томатами	2850

СУПЫ

* Традиционный французский луковый суп	850
Гаспачо из желтого перца с мороженым из пармезана	820
Гаспачо с креветками и авокадо	820
🥬 Гаспачо из зеленого горошка	820
Окрошка на кефире / квасе	650
Суп велюте из белых грибов	1200
Щи с копченой говядиной	850
* Борщ Savoy	1300
Уха из осетрины	1400

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пельмени с мраморной говядиной, белые грибы	950
Пельмени из утки с перечным соусом	950
Пельмени с креветкой, соус из шафрана	950
Каша гречневая, перепелка, грибной соус	1200
Котлета Пожарская, картофельное пюре, трюфель	950
* Филе утки с вишневым конфи	1450
* Томленные говяжьи щечки	1700
Шницель из перепелки с соусом из печеной сливы, шпинат	1600
Бефстроганов со сморчками	1650
* Голень ягненка с полбой из печи * блюдо для двоих	2200
* Ризотто по-французски с грибами	2100
Лосось из печи, лимонный соус, молодой картофель	1900
Каша пшеничная, краб, сливочный соус	2100
* Палтус, тигровые креветки, фенхель, соус бермонте	2250
* Копченый осетр с цветной капустой	1600
Паста по-эльзаски с гребешком и трюфелем	1400
Ризотто с черным рисом и кальмаром	1400
* Треска, брокколини, соус бермонте	1650
* Судак, лук порей, соус карри	1200
* Осьминог с орзо и молодым горошком	2250



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

СТЕЙКИ

Рибай	2200*
Шатобриан	2150*
Tournedos Rossini	5500
Стейк миньон, эскалоп из фуа-гра, черная икра, порто	

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Плечо ягненка томленное	5800
Осетр Амурский	960*

ГАРНИРЫ

 Спаржа	1200
Картофель с лисичками	720
Картофельное пюре	450
 Шпинат	450
 Овощи на гриле	550
* Батат фри с трюфельным маслом	680

* цена указана за 100 гр

 Вегетарианское блюдо  Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

ДЕСЕРТЫ

Берлинское пирожное Savoy	550
Москва кабацкая	650
Балерина	800
Медведь	800
Наполеон с карамельным соусом и крыжовником	650
Ванильный флан с клубникой	800
Корзинка с фисташкой и клубникой	750
Ватрушка царская с черничным мороженым	650
Конфеты	300
бобы тонка апельсин / еловая / вишня розмарин	
Сезонный сорбет	300
красная смородина / арбуз-клубника-мята / дыня-огурец	
Мороженое	300
ваниль / шоколад	
Варенье домашнее	350
шишка / черничное / малиновое / земляничное	

		100 гр
Арбуз	350	
Клубника	400	
Черешня	350	
Голубика	650	
Дыня медовая	350	



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту