

МИНИ-ЗАКУСКИ

ИКРА (50 гр)		Олюторская селёдка	600
осетровая	4 750	икра щуки, маринованный лук, сметана, жареный картофель	
кижуча	850		
канадского сига	1 200	Сахалинский гребешок	1 300
		земляника и соус шисо	
На выбор		Тартар из креветки	1 300
сметана, лук, Бородинский хлеб, малосольный огурец, теплый картофель		гребенчатая креветка, огурец, соус из сметаны с хреном	
Ассорти пончиков с икрой и сметаной	1 200	Креветка жареная	800
водка «Гастроном купаж 4» сиг, кижуч, щука		крем из пряных трав	
Ассорти тарталеток	1 200	Гуакамоле с крабом	900
лосось-авокадо/краб-малина/вяленая говядина-свекла		соус с икрой летучей рыбы	
Форшмак из сельди	600	Мороженое из утиной печени	600
маринованный лук-севок, хрустящий Бородинский хлеб		томатный мармелад	
		Тартар из оленины	950
		хлеб с черносливом, крем из копченого сыра, маринованные лисички, ботарга	

СУПЫ

Борщ	850
утка и вишня, сметана	
Щи из кислой капусты	950
белые грибы, кабан и брусника	
Уха с осетром	950
пончик с икрой, водка «Гастроном купаж 4»	
Луковый суп	950
сыр Грюйер	

ЗАКУСКИ

Корн Салат	1 550	Крабовый салат	1 450
крем из козьего сыра с медом, виноград и помело		икра кужуча, малосольный огурец с яблоком	
Салат «Много Овощей»	950	Лосось обожжённый	1 500
ассорти масел TRAWA		соус раита с мятой, помело	
Авокадо с хумусом	1 100	Сугудай из муксуна	1 700
хумус из печеного перца, велюте из тыквы		щучья икра со сметаной, картошка и «Шмаковка» с хреном	
Бурата	1 100	Вяленая и копченая говядина	1 400
вяленые томаты, томатное желе		свекла, салат и мороженое с горчицей	
Томат с сыром страчателла	1 200	Тартар «FRENCHIE»	1 600
томатный джем, крем из пряной зелени, малина и трюфель		говядина, трюфель, Foie gras и «хрустящий картофель»	
Запеченный козий сыр	1 550	Закуска на 2 персоны	1 600
бриошь, крем из свеклы, ежевика и соус из дикой сливы		сало копченое и соленое, оленина вяленая, огурцы и помидоры, селёдка со сметаной и луком, грузди соленые со сметаной и луком	
«Оливье»	1 450		
осетрина и цыпленок			

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени с грибами	1 550	Рулет с крабом и гребешком	1 450
соус сливочный с чёрными лисичками, трюфелем и сморчками		биск с креветками	
Зеленое ризотто	1 100	Пельмени рыбные	1 100
бри с трюфелем, миндаль и миндальное молоко		треска и лосось, бульон из осетра	
Улитки по-Бургундски	1 300	Равиоли с тыквой и уткой	1 550
кабачок, яйцо-пашот соус с лимонником		жареная Foie gras, яблоко, утиный соус с сердечками и лисичками	
Жареный гребешок	1 550		
тушеный порей, сморчки, велюте с тыквой и ванилью			

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОВОШИ

Капуста Романеско сливочный соус с горгонзолой, сладкий грецкий орех	1 550
Запеченная сладкая капуста крем из жареной капусты, сметанный соус с укропом	1 100
Баклажан-стейк крем из пармезана, вяленые томаты, песто и кедровые орехи	1 000
Картофельное пюре с белыми грибами черные лисички и сметанный соус	650

РЫБА

Котлета из краба картофельная вафля, сливочный шпинат, маринованные черные лисички	1 600
Жареный палтус соте из овощей с соусом из куркумы и мидий, фенхель	1 350
Угольная треска ризотто с шафраном, морковью и романеско, помело и креветки	1 600
Лосось с икрой сига цветок цуккини, велюте из шпината и кейла	1 800
Кулебяка форель, краб и палтус, соус с лимонником и икрой щуки	1 800
Стейк из палтуса 100 гр. масло бер-нуазет, жареный кейл с чесноком и оливковым маслом	1 200

ПТИЦА/МЯСО

Пожарская котлета картофельный крем с брюссельской капустой, жареные сморчки и лисички	1 300
Провесная утка тарталетка с красной капустой, яблочный крем, соус с медом и лавандой	1 600
Перепелка-конфи топинамбур, ежевика, соус с сечуаньским перцем и кофе	1 850
«Пастуший пирог» говядина с луком, картофельный крем, трюфельный жю	1 600
Ростбиф «Россини» с трюфелем луковый крем, жареная фуагра, грибной соус со сморчками	2 700
Филе оленя мускатная тыква, черная смородина, соус из сыра горгонзола дольче	1 900
Котлета из кабана перечный соус с беконом, картофельный крокет с грибами	1 500

Дорогой мой гость!

Добро пожаловать в SAVVA!

Наш ресторан назван в честь известного мецената Саввы Ивановича Мамонтова.

Современники прозвали его Саввой Великолепным и московским Медини. 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 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

ДЕСЕРТЫ

«Париж-Брест» земяника, клубничный крем и фисташковое мороженое	850
Медовик мармелад с кумкватом, замороженная сметана	850
«Крем-Брюле» ягодный компот, сорбет из черники	750
«Павлова» малина и роза	1 100
Теплый сливовый пирог мороженое «мадагаскарская ваниль», шоколадный ганаш	650
Наполеон «1980» черная смородина, крем-Англе	850
«Шоколад и Манго»	650
«Тыква, Облепиха, Морошка»	650
«Лимон, есть Лимон»	650
«Вафли, земяника и пломбир»	650
Ассорти сыров мед, сладкий грецкий орех, варенье из инжира, компот из морошки	1 500
КАБРИОЛЬ козье молоко Золотая медаль конкурса «Лучший Сыр России 2020»	800
КАРЕ РУЖ козье молоко Бронзовая медаль конкурса Mondial du Fromage Франция 2021	950
КАМАМБЕРТ коровье молоко Бронзовая медаль конкурса Лучший сыр России 2021	650
СОРБЕ на выбор (1 шар.)	300
Ананас	
Лайм	
Малина	
Облепиха	
Черника	
Вишня	
МОРОЖЕНОЕ на выбор (1 шар.)	300
Фисташка	
Мадагаскарская ваниль	
Пломбир	
Шоколад	
Чернослив и Коньяк	
ПТИ-ФУР	
Ассорти «Пти-Фур»	800
Мармелад (1 шт.): Имбирь-лимон, вишня	100
Макаруны (1 шт.): Ежевика-тёмный шоколад, Инжир-Tour de chevre Чёрный трюфель, Персик-камабер	250
Конфеты ручной работы (1 шт.): Маракуйя-тимьян, Каламанси, Малина-порто Graham's	400
ЯГОДЫ (100 гр.)	
Клубника	500
Малина	850
Голубика	600