



Концепция — Дмитрий Блинов
Шеф-повар — Дмитрий Голенин
Шеф-пекарь — Александр Гацин

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Вяленая свёкла с соусом из вишни *750*

Паштет из индейки с винным желе *690*

Карпаччо из говядины с дрессингом из рукколы *950*

Тартар из говядины с солёным томатом и трюфелем *1 100*

Мурманский гребешок с соусом из трав *950*

Картофельные шу с щучьей икрой *900*
с икрой осётра *3 750*

Тунец с пряным соусом и огурцом *1 100*

Севиче из барамунди с лимонным дрессингом *1 790*
с чёрной икрой *2 750*

Свежий лосось с трюфельным дрессингом *1 650*

Бриошь с крабом и яйцом пашот *1 250*

Мильфей с авокадо и томатной сальсой *1 100*

Картофельные вафли с крабом и спайси *1 150*

САЛАТЫ

Буррата с салатом латук и чёрным трюфелем *1 300*

Большой салат с авокадо *1 250*

Салат из томатов с сыром фета и оливками каламата *990*

Зелёный салат с кунжутным дрессингом *750*

Салат с камчатским крабом *1 700*

СУПЫ

Куриный бульон с вонтонами *750*

Сливочный суп с лососем, кальмаром и брокколи *950*

Грибной бульон с тремя видами грибов *750*



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Гребешки с шиитаке и цветной капустой *1 250*
- Кальмар с цукини и томатами *1 050*
- Краб с цукини и соусом эстрагон *2 400*
- Марокканский осьминог с томатами *2 500*
- Палтус с брокколи и ванильным соусом *1 450*
- Большой стейк из лосося с соусом из вонголе *1 950*
- Спагетти с крабом и томатами *1 550*
- Равиоль с осьминогом *1 500*
- Орзо с щеками бычка и пармезаном *1 100*
- Равиоли с уткой и томатами *1 050*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Пирог из слоеного теста с бычьими хвостами *950*
- Стейк из фуагра с морковью и бобами тонка *2 750*
- Шея бычка с капустой и солодовым соусом *1 200*
- Ягнёнок с савойской капустой и грибным соусом *950*
- Утиная грудка с шиитаке и картофелем *1 350*
- Цыплёнок с вешенками и картофельным пюре *1 500*
- Стейк мачете с маринованным баклажаном и томатами *1 650*
- Стейк рибай влажного вызревания *20* суток (*100* гр) *2 200*
- Стейк мачете влажного вызревания *30* суток (*100* гр) *1 600*
- Капуста с чёрным трюфелем *950*
- Баклажан миланезе *900*

РОТИССЕРИЯ

Центром кухни мы выбрали ротиссерию и каждый вечер на ней мы готовим разные продукты: цыплёнка, утку, окорок ягнёнка или дикую рыбу. Что именно будет сегодня и к какому времени, Вам с радостью подскажут наши официанты

Морской язык (100 гр) **1 900**

Сибас (100 гр) **1 100**

Фаланга краба с травами и сливочным соусом **3 200**
чёрной икрой **5 900**

Шея бычка с перечным соусом (400 гр) **4 900**

Цыплёнок целиком **3 000**

Утка **4 900**

ГАРНИРЫ

Картофель с томатами и чесноком **490**

Картофельное пюре с шалфеем и белыми грибами **720**

Перцы рамиро с сыром фета и оливками **750**

ДЕСЕРТЫ

Яблоко и карамель с топлёным молоком **690**

Чизкейк из топлёного молока **670**

Мисо мусс с сорбетом из тёмного шоколада **690**

Мильфей **520**

Веган трюфель **250**

Мороженое чизкейк **350**

Лимонное мороженое **350**

Сорбет манго-юдзу **350**

Шоколадный сорбет **350**

ХЛЕБ

Хлеб из нашей пекарни, ассорти **350**

*Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас
есть любые пищевые аллергии*

sagemoscow.ru
@sagemoscow



ЗАВТРАК



ОТЗЫВ