



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

Дорогие Гости!

Имеем честь представить Вашему вниманию Команду Ресторана Sabor de la Vida!

Миссия каждого из нас - сделать Ваш отдых незабываемым!

В мир восхитительных эмоций и гастрономического восторга Вас ведет наша Команда

Авагян Стелла	Никитин Владислав
Азиз Арина	Никитин Денис
Акбайова Бактынур	Одеров Виталий
Армен Авагян	Ольга Луткова
Архипова Елизавета	Оморбеков Заирбек
Асамов Жумабек	Осмонов Болотбек
Афанасьев Антон	Пасынков Алексей
Бакытбек Уулу Адилет	Пашкова Ирина
Батманова Наталья	Пересадына Умсапийт
Белоголов Сергей	Попкова Юлия
Белозерова Арина	Попова Александра
Бережная Анастасия	Рассолова Элона
Боковцев Денис	Расулжанова Айдай
Бубенчиков Степан	Рачек Екатерина
Варламов Александр	Ризванов Фирори
Величко Наталья	Розакова Озодахон
Вилюха Наталья	Романова Иван
Григорьев Сергей	Рязанцев Алексей
Долбыш Полина	Смагин Михаил
Дронов Роман	Смородина Светлана
Иванов Алексей	Соколов Юрий
Камчибеков Каныбек	Трушин Андрей
Каримова Нуржамал	Туру Екатерина
Кирюхин Александр	Убайдуллоева Саидабону
Косимов Хурshed	Филипповский Андрей
Ледова Инна	Хайдарова Нигора
Мазов Андрей	Харченко Дарья
Мамедова Анна	Хисамова Алиа
Махсудян Мгер	Чигладзе Кети
Моломан Ксения	Шепеленко Алиса
Москаленко Евгений	Элчибек Уулу Жанат
Мурзин Максим	Юлдашев Анвар
Назаренко Игорь	Адамян Микаел

Мы Дамы и Господа для Вас - Дам и Господ!



АКВАРИУМ

Морской еж под соусом понзу и муссом из авокадо	470 1 / 35 г
Устрица «Императорская» (Россия)	550 1 / 60 г
Устрица «Джоли Speciale» (Намибия)	700 1 / 60 г

НА АПЕРИТИВ

Брускетты:	
С воздушным паштетом из куриной печени	400 1 / 65 г
С ароматными лесными грибами	420 1 / 75 г
С нежным сыром буратта и узбекскими томатами	450 1 / 90 г
Испанские оливки/маслины	490 110 г
Карпаччо из свеклы с мягким сыром «Нежные слайсы запеченной в соли свеклы, мягкий благородный сыр и изысканно-пряный соус»	950 140 г
Карпаччо из королевских креветок с апельсином «Нежное филе королевских креветок с кремом из баклажана, обожженным апельсином и соусом манго»	1 200 170 г
Тартар из тунца «Свежайшее филе тунца с ароматной зеленью, кедровыми орехами и оливками»	1 350 170 г
Помидор и краб «Сочный узбекский томат с нежной крабовой начинкой, листьями мини-шпината и зеленым маслом»	1 580 150 г
Севиче из сибаса с авокадо «Нежное филе сибаса, спелое кремовое авокадо, узбекские томаты и пикантный соус в дополнение»	1 950 210 г
Тартар из говядины «Приготовим блюдо при Вас и по Вашему вкусу! Премиальная говяжья вырезка, ароматная зелень, лук, каперсы, корнишоны, два вида соусов»	1 750 270 г
Хамон Серрано Reserva	1 100 50 г
Ассорти мясных деликатесов «Настоящие мясные деликатесы – вяленая утиная грудка, несколько видов колбас, испанский хамон»	1 300 80 / 20 г
Ассорти сыров «Ассорти из шести благородных сыров в сочетании с натуральным медом, конфитюром, орехами и свежими ягодами»	2 350 250 г

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!

САЛАТЫ

Овощной с сыром Грана Падано «Хрустящие овощи, спелый авокадо, выдержанный сыр Грана Падано, микс-салат с изысканной горчично-медовой заправкой»	950 275 г
Буратта с тартаром из томатов «Нежнейший сыр буратта в сочетании со сладкими томатами, молекулярными оливками и ароматной зеленью»	1 450 260 г
Кардини «Авторская интерпретация всеми любимого салата «Цезарь» с нежной перепелкой»	1 570 320 г
С сочной телятиной и ароматными грибами «Обжаренные на открытом огне золотистые ломтики телятины на подушке из микс-салата с узбекскими томатами и кусочками подпеченного перца»	1 750 245 г
Теплый салат с Фуа-гра и перепелкой «Изысканный ансамбль обжаренной до золотистой корочки перепелки в сочетании с ароматной зеленью и карамелизированным яблоком под соусом Кальвадос»	2 550 275 г
Дары моря «Полезный салат с кальмаром, кремовым авокадо, хрустящими овощами и красной икрой»	970 230 г
Острова в океане «Нежное филе тунца в кунжутной панировке в сочетании с сальсой из сочных томатов, маслинами и микс-салатом»	1 370 200 г
Салат с морепродуктами и мятым авокадо «Королевские гребешки, креветки и нежнейшие кольца кальмара под ароматным дрессингом в сочетании с мятым авокадо и зеленью»	1 450 240 г
Теплый салат из осьминога «Слегка обжаренный осьминог в сочетании с сахарными томатами, свежайшей зеленью, спелыми маслинами и перцем чили»	2 350 240 г

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Устрица запеченная «Иногда мы нарушаем все стандарты – отвариваем устрицы в рыбном бульоне и подаем с нежнейшим соусом на основе вина, лука-поррея и оливкового масла»	800 1 / 60 г
Улитки в соусе «По-Бургундски» «Представить авторскую кухню без традиционных французских улиток – невозможно. Запекаем улитки со сливочным маслом, чесноком и зеленью»	1050 60 г
Баклажаны Юдзу «Обжаренные баклажаны, глазированные сладким соусом, в изысканном сочетании с угрем и сыром страчателла, заправляются соусом на основе угря и sake»	1 250 220 г
Креветки тигровые с соусом васаби «Креветки, фламбированные во французском коньяке, с пикантным соусом васаби и свежей зеленью»	1 550 5 / 300 г



Sabor de la Vida
• РЕСТОРАН •

Мидии, запеченные под сырно-трюфельным фондю

«Блюдо из мидий – деликатес для гурманов! Полезный моллюск запекаем со шпинатом под сырно-трюфельной корочкой»

1 450
200 г

Фуа-гра с грушей пакхам

«К божественной фуа-гра добавим немного порто и подадим для Вас с медовой грушей пакхам»

2 880
265 г

СУПЫ

Минестроне

«Легкий суп из сезонных овощей – цукини, картофель, морковь, спаржа – все самое полезное»

770
400 г

Чечевичный суп с молочным ягненком

«Наваристый мясной бульон с кусочками ягненка, чечевицей, овощами и соусом песто из тархуна и кинзы»

920
300 г

Французский луковый суп с сыром Грюйер

«Необыкновенно ароматный суп под благородной сырной корочкой с добавлением бекона и зиры»

980
200 г

Сливочная уха

«Нежный сливочный бульон в сочетании с подкопченной красной рыбой, овощами и зеленью»

1 150
305 г

Шелковый крем-суп из каштанов с белыми грибами

«Старинное блюдо итальянской кухни, насчитывающее несколько веков гастрономической жизни»

1 150
285 г

Том Ям с морским гребешком и креветками

«Традиционный азиатский пикантный суп с королевскими креветками, гребешком и изобилием душистых специй и ароматных трав»

1 250
340 г

ПАСТА / РИЗОТТО

Домашние равиоли с желтой курицей

«Восхитительно вкусные равиоли из тончайшего теста с домашней желтой курицей под трюфельным муссом»

950
210 г

Ризотто с кроликом и белыми грибами

«Волшебное сочетание риса, сливочного соуса с нежным мясом кролика, грибами и душистыми специями»

1 770
320 г

Ризотто из цветной капусты с палтусом

«Нежное филе запеченного палтуса с ризотто из цветной капусты с добавлением сливок, белого вина и топленого домашнего масла»

2 450
280 г

Паста птитим с морепродуктами

«Паста птитим с обжаренными на топленом масле морскими гребешками и каракатицей, с ароматной зеленью и сахарными томатами»

1 850
350 г

Паста домашняя фетучини с мясом краба

«Кашу... ой, краба маслом не испортишь, как и не испортишь душистым фенхелем, французским коньяком и домашними черными фетучини»

2 470
285 г

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!



Sabor de la Vida
• РЕСТОРАН •

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Кальмар Jospet с сезонными овощами «Кусочки кальмара с обжаренными на топленом масле овощами, бланшированными томатами и ароматной зеленью»	1 070 330 г
Котлета из ассорти рыб «Нежная котлета из ассорти рыб и морского гребешка в тандеме с воздушным картофельным пюре и шпинатом»	1 750 365 г
Филе сибаса с цитрусовым соусом «Идеально приготовленное нежное рыбное филе с хрустящей корочкой в сопровождении воздушного картофельного пюре, шпината и томатно-цитрусового соуса»	1 950 375 г
Филе дорадо с соусом бер блан «Обжаренное филе дорадо с хрустящими карамелизированными овощами в сочетании со сливочным соусом бер блан»	1 970 290 г
Глазированный осьминог с вялеными томатами и тапиокой «Нежные щупальца осьминога, приготовленного на сковороде и слегка глазированного, в сочетании с картофелем, ростками подсолнуха и соусом чимичурри»	2 190 235 г
Семга запеченная с медом «Нежная семга, запеченная с добавлением душистого меда и пряных специй, с сальсой из узбекских томатов с воздушным картофельным пюре»	2 450 330 г
Черная треска с овощами «Несмотря на название, филе у черной трески белоснежное и нежнейшее, богатый вкус которого мы подчеркнули с помощью пикантного имбиря и апельсинового соуса. Подадим все на бамбуковом листе с овощами»	2 580 220 г

МОРЕ ПО ВЕСУ

Jospet/пар/сковорода

Попробуйте морепродукты и нежнейшую рыбу, приготовленные в уникальной испанской дровяной печи Jospet, в которой рождается изысканный и неповторимый вкус!

Стоимость указана за 100 г сырого продукта.

Кальмар	500
Королевские креветки	980
Морские гребешки (пар/сковорода)	1 500
Осьминог	2 550
Тунец	950
Дорадо	1 250
Сибас	1 490
Семга	1 800



Sabor de la Vida
• РЕСТОРАН •

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Фермерский цыпленок

«Обжаренный до золотистой корочки на открытом огне угольной печи Jospet фермерский цыпленок. Рекомендуем сопроводить блюдо домашним соусом и аппетитным гарниром»

1 200

1 / 370 г

Котлета из утиной грудки с Фуа-гра

«Нежное мясо утки, фуа-гра, душистый тимьян, перец в сопровождении пюре с зеленью»

1 350

250 г

Утиная ножка под апельсиновым соусом

«Для приготовления этого блюда – выдерживаем утку в соли, затем обжариваем и подаем под ароматным апельсиновым соусом на подушке из картофеля и бекона»

1 370

265 г

Черный бургер «Sabor»

«Домашний бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, маринованным огурчиком, острым перцем, сыром и соусом «cocktail»»

1 400

280 г

Томленая баранина с хумусом и картофельной фокачча

«Томленные в ароматных специях кусочки баранины с пикантным хумусом из авокадо и нута и картофельной лепешкой»

1 550

270 / 80 г

Томленные говяжьи щечки с солодом

«Томленные говяжьи щечки с рагу из белых грибов, жженым картофельным пюре с авторским соусом на основе солода»

1 620

375 г

Сочный бифштекс под трюфельным кремом

«Сочный бифштекс из премиальной мраморной говядины с обжаренным до румяной корочки картофелем, шпинатом, белыми грибами под трюфельным кремом и муссом из горгонзолы»

1 650

310 г

Голяшка ягненка с йогуртовым муссом

«Томленая и доведенная до готовности на открытом огне голяшка ягненка с запечённым баклажаном и нежнейшим йогуртовым муссом»

1 950

310 г

Мраморное ребро с черным перцем

«Нежное мраморное ребро, маринованное в соусе из черного перца, подается с бататом и картофелем в сопровождении соуса чимичурри»

2 570

250 г

Стейк Филе Миньон с Фуа-гра

«Нежнейший террин фуа-гра на традиционной говяжьей вырезке в сопровождении овощей гриль»

4 980

340 г

ГАРНИРЫ

Рис отварной 150 г

350

Картофель по-домашнему Jospet 200 г

450

Перец Jospet/на пару 120 г

450

Картофель фри 120 г

450

Цукини Jospet/на пару 130 г

500

Пюре картофельное с зеленью 150 г

500

Помидоры черри 200 г

550

Картофель жаренный с беконом 150 г

600

Овощи микс Jospet/на пару 150 г

600

Шпинат 150 г

750

Томаты узбекские Jospet 150 г

800

Картофель с белыми грибами в сливках 210 г

950

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

МЯСО ПО ВЕСУ



Josper/пар/сковорода

Попробуйте нежные мясные блюда и ароматные овощи, приготовленные в уникальной испанской дровяной печи Josper, в которой рождается изысканный и неповторимый вкус!

Стоимость указана за 100 г сырого продукта.

Филе утки	720
Каре баранины (Россия)	1 350
Каре ягненка (Россия)	1 920
Стейк Денвер	950
Стейк Стриплойн	1 550
Стейк Рибай	2 550
Филе-прайм	2 770

Друзья, предлагаем Вам взять стейк весом 250 г – идеального размера для одной порции. К мясному блюду, требующему прожарки, официант порекомендует степень, правильно подчеркивающую вкус выбранного мяса!

RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL
красный внутри	красно-розовый внутри	розовый внутри	светло-розовый внутри

Просим Вас проверить правильность прожарки, как только блюдо попало к Вам на стол!

СОУСЫ

Горчичный 50 г	300
Чили 50 г	350
Цитрусовый 50 г	350
Томатно-базиликовый 50 г	350
Песто 50 г	350
Клюквенный 50 г	350
Барбекю 50 г	350
Перечный 50 г	400
Бер Блан 50 г	450
Сливочно-грибной 50 г	450

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗЫСКИ

Кофейное зерно «Нежный кофейный мусс с фундучным пралине и миндальным крамблем»	450 80 г
Ассорти макаронс «Побалуйте себя классическим французским десертом, который просто тает во рту»	550 4 / 80 г
В стиле Тирамису «Восхитительная итальянская классика в авторском прочтении! Кофейное кремю, шоколадный ганаш и воздушное итальянское печенье»	600 130 г
Медовик «Нежнейшее и тающее во рту лакомство с шариком сметанного мороженого и свежими ягодами»	650 220 г
Sabor de la Vida «Для поклонников сигарной культуры и не только – фирменная шоколадная сигара»	700 100 г
Сырное суфле «Нежнейшее сырное суфле с карамельной начинкой внутри, покрытое желе из питахайи и фисташковым кремом»	700 150 г
Шоколадный фондан «Шоколадный кекс с жидким муссом внутри и шариком домашнего мороженого»	700 120 г
Café gourmet «Ассорти мини-десертов для истинных ценителей французской кулинарной традиции»	950 265 г
Домашнее мороженое «Наше мороженое мы делаем из лучших продуктов, отбирая все самое свежее. Разнообразие вкусов уточняйте у Вашего помощника – официанта»	250 40 г
Сорбет «Шарик домашнего сорбета на основе свежих фруктов и ягод станет прекрасным завершением Вашего ужина»	300 40 г
Варенье Лесная ягода «Побалуйте себя домашним вареньем от нашего Шеф-повара! Свежие ягоды и фрукты отобраны и выварены для Вас по особому рецепту, сохраняя в себе все самое полезное и вкусное»	350 50 г

Также наши Кондитеры с любовью приготовят вкуснейшие торты и десерты для Вашего торжества по предварительному заказу!

Дорогие друзья, определились с выбором блюд?
Мы с удовольствием принимаемся за Ваш заказ и приложим все усилия для обеспечения Вашего комфортного отдыха! Приятного аппетита!

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!