

СУПЫ

Борщ утка, вишня, сметана	1100
Томатный с рыбой и морепродуктами бриошь, сливочный крем, икра	1650
Щи из кислой капусты бычьи хвосты, белые грибы, брусника	1350
Луковый суп говядина, грюер	1100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морской гребешок крем из батата, соус умами, чипсы из водорослей	2100
Стейк из томата копчёный Калининградский угорь, унаги, эспума из пармезана, сыр грюер	1800
Краб пикантные томаты, сабайон с шафраном	2300
Пельмени с грибами сезонные грибы, трюфель, сливочный грибной соус	1750
Голубцы с палтусом, креветкой и крабом шпинат, сезонные грибы, соус биск	1750
Равиоли с тыквой жареная фуагра, айва с куркумой, утиный соус с сердечками	1500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

Лосось-конфи перлотто с молодой свёклой, соус с мидиями	2400
Сибас филе на пару, зелёный горошек, лайм, огурцы, соус с лимонником	1950
Котлета из щуки и судака цветок цукини, брокколи, желток конфи, соус с икрой	1900
Кальмар с ризотто крем из цветной капусты, пармезан, «Чёрный снег»	1500
Угольная треска «Россини» крем из сельдерея, шпинат, бриошь, фуагра, трюфельный jus со сморчками	2500
Стерлядь, запечённая в капустных листьях на 2 перс. соус шампань с икрой	9000

ПТИЦА/МЯСО

Пожарская котлета жареные вешенки, картофельный крем с хреном, соус с белыми грибами	1650
Утиная ножка яблоко, красная капуста с мёдом, утиный соус с сычуаньским перцем и брусникой	2300
Тальята из говядины фуагра, цукини, трюфельный соус, крем со сморчками	3350
Котлета из марала Пти-тим, брюссельская капуста, соус красное вино	1850
Пирог из дичи соус с лавандой, соте с сезонными грибами	2400
Филе оленя крем из топинамбура с каштаном, корнеплоды, маринованная морошка, соус с черникой	2600
Голень ягнёнка на 2 перс. кукурузный айладж с буррата и трюфелем, соус с горным тимьяном и запечённым чесноком	7900

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 Мичуринским.

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

УСТРИЦЫ И ИКРА

Устрица 3 шт.	2400
Устрицы «Рокфеллер» 3 шт.	2900

запечённые с томатами и картофельным кремом

Икра Осётра	9500	Икра Лосося	1500
--------------------	------	--------------------	------

Икра Щуки 1500
гречишные оладьи, перепелиное яйцо, сметана

Ассорти фермерских сыров
1400
КАРЕ РУЖ, ГОРГОНЗОЛА, КАМАМБЕР
конфитюр из инжира, мёд цветочный

МИНИ-ЗАКУСКИ

Тартар на таллинском хлебе	1600
говядина «Матрёшка», сливочный хрен, икра щуки	
Сибирские грузди	1200
сметана, лук	
Сало Белорусское	700
горчица, гренки	
Закуска a la Russe	1600
маринованные томаты, малосольные огурцы, шпроты, селёдка с подсолнечным маслом, вяленая оленина, сало	
Пончик с осетровой икрой	1300
сметанный соус с укропом	
Пончик с икрой лосося	600
сметанный соус с укропом	
Тарталетка	700
малосольный лосось, авокадо	
Эклер	990
краб, малина	
Гребешок и цитрус	1600
апельсин, понзу, оливковое масло, цветная капуста с водорослями, устричный лист	
Килька	650
молодой картофель, корнишон, подсолнечное масло, соус ремулад	
Гаукамоле с крабом	1300
соус «Ментайко»	

ДЕСЕРТЫ

«Попкорн»	900
ананас, солёный попкорн, гель из лайма и мяты, ганаш из попкорна, сорбет эрл грей	
«Наполеон»	1150
обоженная смородина, крем «Англез»	
«С-витамин»	950
японский бисквит, тартар из манго и шисо, консоме из маракуйи, сорбет из юдзу	
«ДНК.ru»	1100
медовый бисквит, редукция из кваса, сметанный крем, цитрусово-медовая эссенция, мороженое из ряженки	
«Crêpes Suzette»	1500
апельсиновая карамель, сегменты апельсина, цедра конфи, ванильное мороженое, Гастроном №9	
«Суздаль»	950
шоколадный бисквит, крем из хрена, карамелизированный грецкий орех, мороженое из кваса	
«Анна Павлова»	1150
лавандовый крем, гель из малины, меренга из чёрной смородины, сорбет из чёрной смородины и цедры лайма	
«Вельвет»	850
бисквит бархат, сливочный крем, пудра из свеклы, компоте вишня-лайм, малина, сорбет гранат	

ЯГОДЫ (100 гр.)	МОРОЖЕНОЕ (1 шар.)	СОРБЕ (1 шар.)
Малина 1600	Фисташка 500	Манго 600
Голубика 1600	Мадагаскарская ваниль 500	Лайм 500
Ананас 600	Пломбир 500	Малина 500
	Шоколад 500	Облепиха 500
		Чёрная смородина 500

ОВОЩИ

Сезонные грибы и корнеплоды баклажан, свежий трюфель, овощной jus	1500
Цветная капуста жареная полента, крем из сыра горгонзола, дрессинг «умами» с трюфельной сальсой	1100

ГРИЛЬ

Филе миньон	5500
Рибай 100 гр.	2350
Корейка ягнёнка 100 гр.	1900
Утиная грудка 100 гр.	1100
Стейк из палтуса 100 гр.	1250
Соусы: говяжий соус с красным вином и трюфелем, перечный, йогурт с огурцами и мятой, томатный верж, грибной, парижское масло	750/400

ГАРНИР

Фрикартошка трюфель, плавленый сыр	750
Картофельное пюре зелень, пармезан	900
Картофельное пюре с трюфелем зелень, трюфельное масло	900
Гриль- овощи баклажан, томат, перец сладкий, гуакамоле	1150
Гриль- ромейн соус шармула, пармезан	950
Цукини с мятным песто на гриле или на пару	850

ЗАКУСКИ

Запечённый камамбер трюфель, печёный виноград, розмарин, кленовый сироп	1600
Обожжённый лосось «kiluvurst» гриль- лук, ряженка, огурец, зелёное яблоко	2100
Сугудай из муксуна икра щуки, молодой картофель с укропом, настойка «Шмаковка»	1900
Карпаччо из осьминога сладкие томаты, крем с анчоусами, апельсин, вяленые маслины	2500
Малосольная говядина «surf&turf» ромейн, сливочный вурчестерский соус, трюфель, угорь	1850
Тартар из оленины луковый крем, севок, хрен свежий, вафля, крем из желтка	1650
Тартар «FRENCHIE» говядина, желток, горчица, эстрагон, трюфель, солёная фуагра	1990

САЛАТЫ

«Много овощей» гуакамоле, ассорти сезонных овощей, семечки, масло «TRAWA»	990
Буррата с айвой и томатами мизуна, малиновая эспума, трюфель, оливковое масло	1300
Крабовый малосольный огурец, яйцо, икра, сметанный соус с укропом	1600
Тёплый салат с осьминогом картофель- конфи, томаты, медовый дрессинг, ромейн с бернуазет	2450
«Мимоза» копчёный кижуч, осетровая икра	1500
«Оливье» цыплёнок, краб	1350