

Сезонное меню

Дорогие Друзья!
Позвольте представить Вашему вниманию Сезонное меню
от Команды поваров «Sabor de la Vida».

На aperitivo

Карпаччо из цветной капусты 770

«Тонкие слайсы цветной капусты, маринованной
в трюфельном масле со специями, с добавлением трюфельной пасты и брынзы» 130 г

Гравлакс из семги с сезонными овощами 1750

«Слегка маринованные в оригинальной заправке кусочки семги
в сочетании с сезонными овощами» 220 г

Теплая закуска из кусочков запечённого сибаса с фенхелем 1270

«Сочное филе сибаса запечённое с кремом из брокколи и фенхелем» 250 г

Первые блюда

Томатный суп-пюре с королевскими креветками 950

«Легкий холодный суп из перетертых узбекских
томатов с добавлением королевских креветок и ароматной зелени» 280 г

Крем-суп из авокадо с мясом краба и домашней страчателлой 1070

«Удивительно нежный суп на основе кремового авокадо
с добавлением мяса дальневосточного краба и домашнего сыра страчателла» 320 г



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

Торящие блюда

Ризотто из цветной капусты с палтусом 1970

«Нежное филе запеченного палтуса с ризотто из цветной капусты с добавлением сливок, белого вина и топленого домашнего масла» 280 г

Утиная грудка с кремом из цветной капусты и фаршированной свеклой 1290

«Утиная грудка в панировке из зелени с кремом из цветной капусты, запечённой свеклой и луковым конфи» 240 г

Филе Prime с глазированными баклажанами и кремом из кешью 3580

«Премиальная говяжья вырезка с баклажанами, сахарными томатами, нежным кремом из кешью и грибным соусом» 340 г

Десерты

Черничный крем-суп из свежих ягод 600

«Нежный холодный крем-суп на основе черники и свежих ягод» 195 г

*Желаем Вам
приятного аппетита!*



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •