

## СУПЫ

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА

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

### ПТИЦА/МЯСО

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

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

<b>Устрица 3 шт.</b>	2400
<b>Устрицы «Рокфеллер» 3 шт.</b>	2900

запечённые с томатами и картофельным кремом

<b>Икра Осётра</b>	9500	<b>Икра Лосося</b>	1500
--------------------	------	--------------------	------

**Икра Щуки** 1500  
гречишные оладьи, перепелиное яйцо, сметана

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

## МИНИ-ЗАКУСКИ

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

# ДЕСЕРТЫ

<b>«Наполеон»</b>	1100
обоженная смородина, крем «Англез»	
<b>«Мягкий пирог»</b>	750
ганаш с коньяком, черные лисички, мороженое из белых грибов	
<b>«Медовик»</b>	1100
крем с варёной сгущёнкой, сезонные ягоды, мороженое из козьего сыра	
<b>«Свекольный парфе»</b>	900
свекольный мусс, шоколадный бисквит, сорбе малина	
<b>Крем- бриоле «Капучино»</b>	950
кофейный крем- бриоле, мороженое из чернослива с коньяком	
<b>«Трюфель и пломбир»</b>	1150
свежий трюфель, бриошь с заварным кремом, коньячный ганаш, мороженое пломбир	
<b>«Снежное облако»</b>	850
мусс манго, маракуйя, снег из мацони	
<b>«Новогдние вкусы»</b>	1700
-конфета трюфельная шишка	
-конфета глинтвейн	
-мороженое из ёлки	
-мармелад мандарин	
-эспума «Шампань», земляничный кули	

ЯГОДЫ (100 гр.)		МОРОЖЕНОЕ (1 шар.)		СОРБЕ (1 шар.)	
<b>Малина</b>	1600	<b>Фисташка</b>	500	<b>Манго</b>	600
<b>Голубика</b>	1600	<b>Мадагаскарская ваниль</b>	500	<b>Лайм</b>	500
<b>Клубника</b>	850	<b>Пломбир</b>	500	<b>Малина</b>	500
<b>Ананас</b>	600	<b>Шоколад</b>	500	<b>Облепиха</b>	500
				<b>Чёрная смородина</b>	500
				<b>Запечёное яблоко</b>	500

## ОВОЩИ

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

## ГРИЛЬ

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

## ГАРНИР

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

## ЗАКУСКИ

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

## САЛАТЫ

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