

## СУПЫ

|   |      |
|---|------|
| <b>Борщ</b><br>утка, вишня, сметана                             | 950  |
| <b>Уха</b><br>рыбное ассорти, пончик с икрой щуки, Гастроном №4 | 990  |
| <b>Щи из кислой капусты</b><br>кабан, белые грибы               | 1150 |
| <b>Луковый суп</b><br>грюйер                                    | 900  |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|   |      |
|---|------|
| <b>Пельмени с грибами</b><br>чёрные лисички, трюфель, грибной соус с белыми грибами   | 1600 |
| <b>Фаланга краба</b><br>пикантные томаты, сабайон с шафраном                          | 1750 |
| <b>Улитки по-бургундски</b><br>спаржа, соус шампань-сабайон                           | 1700 |
| <b>Жареный гребешок</b><br>крем из печёного сельдерея,<br>соус из сока кольраби       | 1900 |
| <b>Голубцы из шпината с гребешком<br/>и крабом</b><br>соус биск с сезонными грибами   | 1550 |
| <b>Лимонное ризотто с тигровой креветкой</b><br>шафран, морковь, чили-масло           | 1400 |
| <b>Равиоло с говядиной конфи</b><br>соус с утиными сердечками, морковь-конфи, фуа-гра | 1450 |
| <b>Тёплый салат «Цезарь»</b><br>куриная грудка, пармезан, соус «цезарь»               | 1250 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА

|   |      |
|---|------|
| <b>Осётр</b><br>сливочная чёрная чечевица, фенхель, осетровая икра                            | 3100 |
| <b>Палтус и гребешок</b><br>зелёный горошек, картофельный вишисуаз с ванилью                  | 1750 |
| <b>Угольная треска</b><br>орзо с печёной свёклой, соус с мидиями                              | 1750 |
| <b>Котлета из щуки и судака</b><br>картофельная вафля с кабачком, сезонные грибы, сырный соус | 1500 |
| <b>Филе сибаса</b><br>брокколи, крокет с сыром, соус с лимонником                             | 1800 |
| <b>Стерлядь, запечённая в капустных листьях на 2 перс.</b><br>соус шампань с икрой            | 6990 |

### ПТИЦА/МЯСО

|   |      |
|---|------|
| <b>Оленина</b><br>тыква, ремулад из сельдерея, соус с маринованной брусникой  | 2350 |
| <b>Филе карачаевского ягнёнка</b><br>зелёный горошек с мятой, йогурт с тахини, соус «Красное вино»                            | 1800 |
| <b>Ростбиф «Россини»</b><br>цветок цукини, трюфельный соус, соус со сморчками   | 2990 |
| <b>Котлета из марала</b><br>запечённая морковь с хреном, свекольный крем с<br>чёрной смородиной, соус «Красное вино» с хойсин | 1950 |
| <b>Утка</b><br>крем из моркови, соус утиный с лавандой  | 1800 |
| <b>Пожарская котлета</b><br>жареные вешенки, картофельный крем с хреном,<br>грибной соус с белыми грибами                     | 1500 |

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

# RAW BAR и Икра

**Устрица 1 шт. (четверг-пятница-суббота)** 890  
**Морской гребешок** 1300

понзу с трюфелем, мелисса

**Икра Щуки** 1100 **Икра Осётра** 7900 **Икра Кижуча** 1290

гречишные оладьи, перепелиное яйцо, сметана

## СЫРНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 2990

КАРЕ РУЖ, ПАРМЕЗАН, ГОРГОНЗОЛА, КАМАМБЕР  
сладкий грецкий орех, варенье из инжира, апельсиновый мармелад

# МИНИ-ЗАКУСКИ

**Пончик с осетровой икрой** 950

сметанный соус с укропом

**Пончик с икрой кижуча** 400

сметанный соус с укропом

**Эклер** 690

Мурманский краб, малина

**Тарталетка** 600

маринованная форель, авокадо

**Тарталетка** 400

оленина, провесная говядина

**Краб** 950

гуакамоле, кервель

**Малосольная сельдь** 600

маринованный лук, сметана

**Килька** 450

печёный картофель, корнишон, подсолнечное масло,

соус ремулад

**Террин из фуа-гра** 1800

бриошь, инжир, яблочное пюре

# Десерты

**Эклер с ореховым пралине** 600

шоколад и крем Англез

**Малиновый тарт** 950

крем-пломбир, миндаль

**«Павлова»** 1150

лаймовый крем, малина, роза

**Медовик** 850

земляничный кули, трюфель, мороженое из белых грибов

**Мусс из трёх видов шоколада** 1000

миндальный бисквит, копчёная вишня

**«Крем-брюле»** 800

ягодный компот, сорбе из чёрной смородины

**Мильфей** 900

груша, солёная карамель

**«Лимон есть лимон»** 700

от Cedric Grolet

**Птичье молоко** 600

сливочный соус с апельсином

**ПТИФУР** 800

**Ассорти Птифур (Конфета, мармелад, макарун)** 100

**Мармелад (1 шт.)** 450

Абрикос, вишня

**Макаруны (1 шт.)** 500

Ежевика-тёмный шоколад, инжир-Tourde chevre, чёрный трюфель, персик-камамбер

**Конфеты ручной работы (1 шт.)** 500

Маракуйя-тимьян, каламанси, малина-порто Graham's,

ганаш кофе-сгущёнка, йогурт-красная смородина-мак

ЯГОДЫ (100 гр.)

**Малина** 1200

**Голубика** 900

**Манго** 900

МОРОЖЕНОЕ (1 шар.)

**Фисташка** 350

**Мадагаскарская ваниль** 350

**Пломбир** 350

**Шоколад** 350

**Горгонзола с грецким** 350

**орехом**

СОРБЕ (1 шар.)

**Манго** 350

**Лайм** 350

**Малина** 350

**Облепиха** 350

**Чёрная смородина** 350

## ОВОЩИ

|   |      |
|---|------|
| <b>Баклажан</b><br>мисо, йогурт с тахина, томатный соус                             | 750  |
| <b>Стейк из капусты</b><br>крем из сыра горгонзола, трюфельный соус, свежий трюфель | 1050 |

## NATURA

|  |            |
|--|------------|
| <b>Стейк из палтуса 100 гр.</b>  | 1100       |
| <b>Лосось на ольхе</b>   | 2200       |
| <b>Осьминог на шпажке</b>  | 3100       |
| <b>Креветка 4/6 1 шт.</b><br>Чили-манго дрессинг                                   | 1650       |
| <b>Рибай 100 гр.</b>   | 1350       |
| <b>Филе миньон</b>   | 2950       |
| <b>Корейка карачаевского ягнёнка 100 гр.</b>                                       | 1650       |
| <b>Соусы:</b> красное вино с трюфелем,<br>перечный, томатный вьерж, соус с мидиями | 600<br>350 |

## ГАРНИР

|  |     |
|--|-----|
| <b>Айсберг</b><br>пармезан, шармула соус             | 550 |
| <b>Батат</b><br>гуакамоле                            | 600 |
| <b>Фрикартошка</b><br>трюфель, плавленный сыр        | 550 |
| <b>Картофельное пюре</b><br>пряная зелень, бернуазет | 450 |

## ЗАКУСКИ

|  |      |
|--|------|
| <b>Лосось обожжённый</b><br>кольраби, кокосовое молоко с жареным кальмаром                       | 1300 |
| <b>Сугудай из муксуна</b><br>икра щуки, молодой картофель с укропом, «Шмаковка»                  | 1750 |
| <b>Карпаччо из осьминога</b><br>тапенад из оливок, эспума из соуса «Цезарь»                      | 1950 |
| <b>Тартар из оленины</b><br>бриошь, маринованная черемша   | 1350 |
| <b>Обожжённый сыр камамбер</b><br>груша, инжир, трюфель  | 950  |
| <b>Тартар «Frenchie»</b><br>говядина, фрикартошка  | 1750 |
| <b>Карпаччо из вяленой говядины</b><br>трюфельный крем, мороженое из горгонзолы с грецким орехом | 1750 |

## САЛАТЫ

|  |      |
|--|------|
| <b>«Много овощей»</b><br>гуакамоле, масло «TRAWA»                            | 950  |
| <b>«Дачный салат»</b><br>томаты, огурец, сельдерей, редис, эспума из сметаны | 700  |
| <b>«Мимоза»</b><br>копчёный кижуч, икра осетровая                            | 1300 |
| <b>«Оливье»</b><br>цыплёнок и краб   | 1300 |
| <b>Крабовый салат</b><br>яблоко, малосольный огурец                          | 1650 |
| <b>Сыр «Буррата»</b><br>хурма, лимонный йогурт, маринованные томаты          | 1500 |
| <b>Томат с сыром страчателла</b><br>крем из пряной зелени, малина, трюфель   | 1600 |