



Savras

Топ 100

НОВЫХ
ресторанных
концепций



Savras

Ресторан Анны и Кирилла Егоровых
при участии «Агентства Гастрономии и Сервиса»
Карины Григорян

Автор проекта в исторических стенах
начала двадцатого века на Большой
Дмитровке – Валерий Лизунов
(бюро ARCHPOINT).

Savras – ресторан русско-французской
кухни с кондитерской-библиотекой,
чайным салоном и speakeasy-баром в
самом центре Москвы.

Шеф-повар

Александр Лебедев

Профессиональную карьеру начал с 14 лет, за эти годы успел посотрудничать с известными шеф-поварами – Максимом Тарусиным, Владимиром Мухиным, Анатолием Казаковым, Константином Ивлевым.

Работал в ресторанах Dr.Живаго, Selfie, Leroy, Семирамис. Стал одним из трех россиян, которые получили уникальный опыт работы у легендарного шеф-повара Хуан-Мари Арзака в ресторане Arzak (3 звезды Michelin) в Сан-Себастьяне.

Стажировался в ресторанах со звездами Michelin – Gaytan и La Cebra у Хавьера Аренды, а также у Серена Селина в ресторане AOC и NO.2.





Кухня

На кухне ресторана Savras шеф-повар Александр Лебедев виртуозно сочетает базовые французские техники и русские традиции, добавляя актуальные ноты Азии и Востока.

Его принцип – продукты только самого высокого качества и блюда для изысканных суаре.

Ознакомиться с полным меню — [основное меню](#)

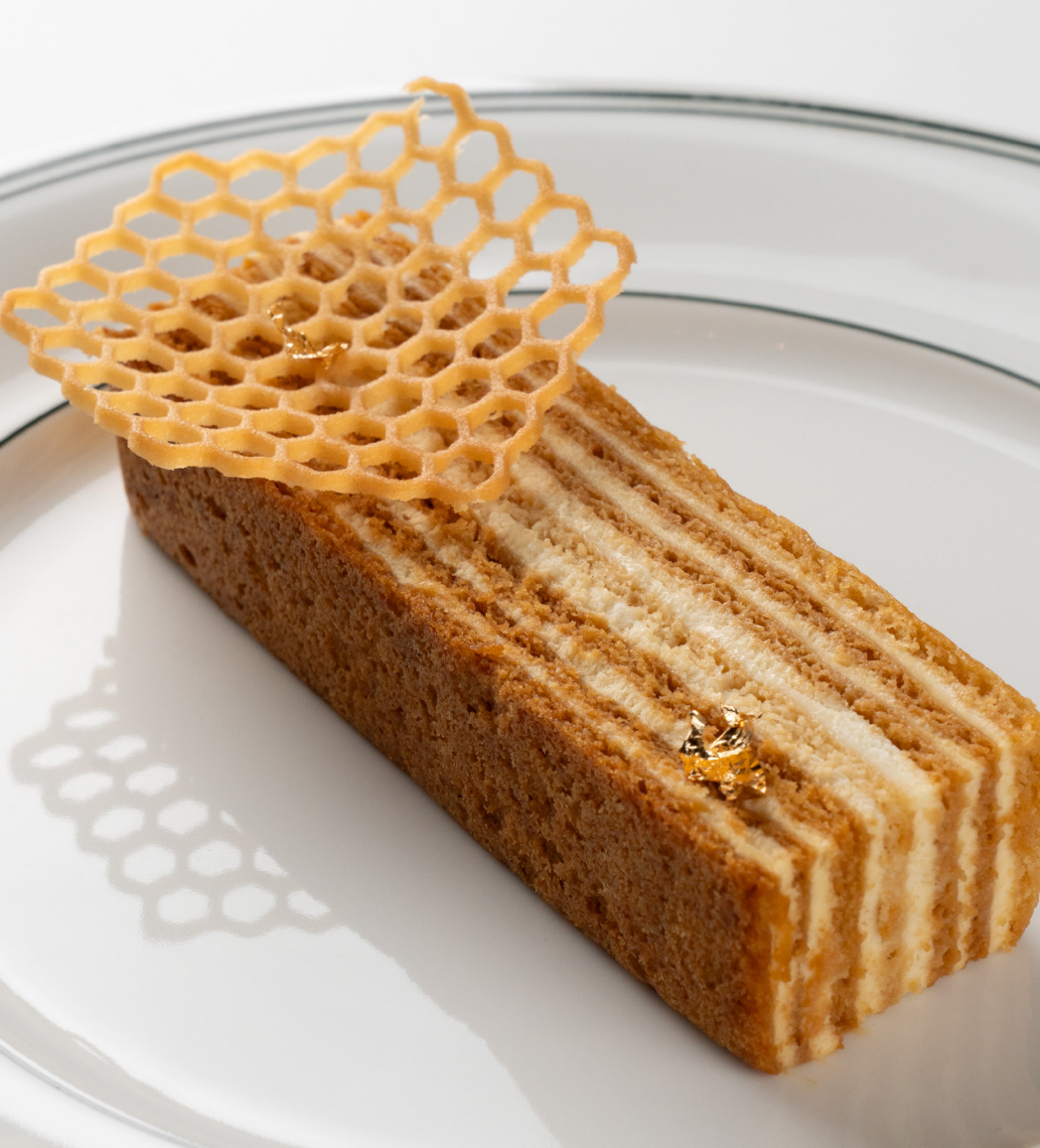


Кондитерская

В первом зале Savras расположены особая точка притяжения – кондитерская-«библиотека» & чайный салон, где знакомят с азиатскими и европейскими чайными традициями, по утрам подают завтраки, а в течение дня доступно основное меню Savras.

Чайная карта с более чем 50 редкими и уникальными сортами чая, а также чайными коктейлями создана в коллаборации с основателем и владельцем сети «Чайная высота» Виктором Ениным. Представлены также «нечайные» чаи разнообразных сборов.





Десерты

— Кастомные торты-миньоны с индивидуальным дизайном от команды кондитеров ресторана.

Ознакомиться с ассортиментом кондитерской

десерты



Название

Название ресторана Savras отсылает к известной с четырнадцатого века масти лошадей исконно русской вятской породы - именно они запряглись в знаменитые тройки ямской и почтовой службы.

Старинное русское мужское имя Саврас всегда было символом надёжности и спокойствия.

А расхожее выражение «саврас без узды» применяли в дореволюционной Москве городские обыватели по отношению к молодым людям - саврасам, пижонам, гулякам.





Интерьер

Панорамные окна, гигантский портал из натурального камня, бережно реконструированная историческая лепнина, белоснежные скатерти, сладкие и несладкие птифуры на изящных этажерках в стиле high tea и чаи из коллекции ресторана – пространство ресторана предлагает атмосферу французского шика для неспешных завтраков и элегантных обедов: в брассерии гостей Savras ждет invitation aux voyages в мир, где правит гармония и вдохновение.

Элегантный вечерний зал Savras – это приглушенный свет, что отражается в бокалах, сочетание деликатного блеска латуни, фактурной кожи и изысканных арт-объектов в фирменном стиле ресторана.

Дизайн

Одним из источников вдохновения при создании проекта стали те международные фэшн-бренды, что включили любовь к лошадям в свой ДНК – от Hermes до Gucci. А одной из особых деталей интерьера стала винтажная сумка Saddle от Christian Dior, на создание которой Джона Гальяно вдохновили снимки легендарного фотографа Хельмута Ньютона.





Элементы

Седло для конкура, заказанное владельцами ресторана в Европе, подсвечники из подлинных стремян, фрагменты кожаной амуниции, авторские светильники – те уникальные акценты в дизайне, из которых мы создаем атмосферу ресторана Savras.

В баре расположился уголок с виниловым проигрывателем и пластинками культовых исполнителей с любимыми композициями.

Большая Дмитровка

на которой находится ресторан,
после XVII века стала настоящей
дворянской улицей – тут жили
князья Вяземские, Козловские,
бояре Шереметевы, Салтыковы,
Бутурлины и Стрешневы.





Зал *Grand* Prix

«Душа» ресторана Savras – утонченный и элегантный вечерний зал, рассчитанный на 24 персоны.

Здесь в бокалах отражается приглушённый свет, блестящая латунь сочетается с фактурной кожей, а уникальные арт-объекты подчеркивают стиль проекта.

Гурманов и эстетов ждут изысканные блюда авторской кухни и коллекция премиальных и редких вин от известного российского сомелье Сергея Аксеновского.

Предложение по программе **Вашего** *мероприятия*

**Аренда зала с меню
и алкогольным сопровождением**

Grand Prix до 16:00 — депозит от 150 000 ₽

Grand Prix после 16:00 — депозит от 300 000 ₽

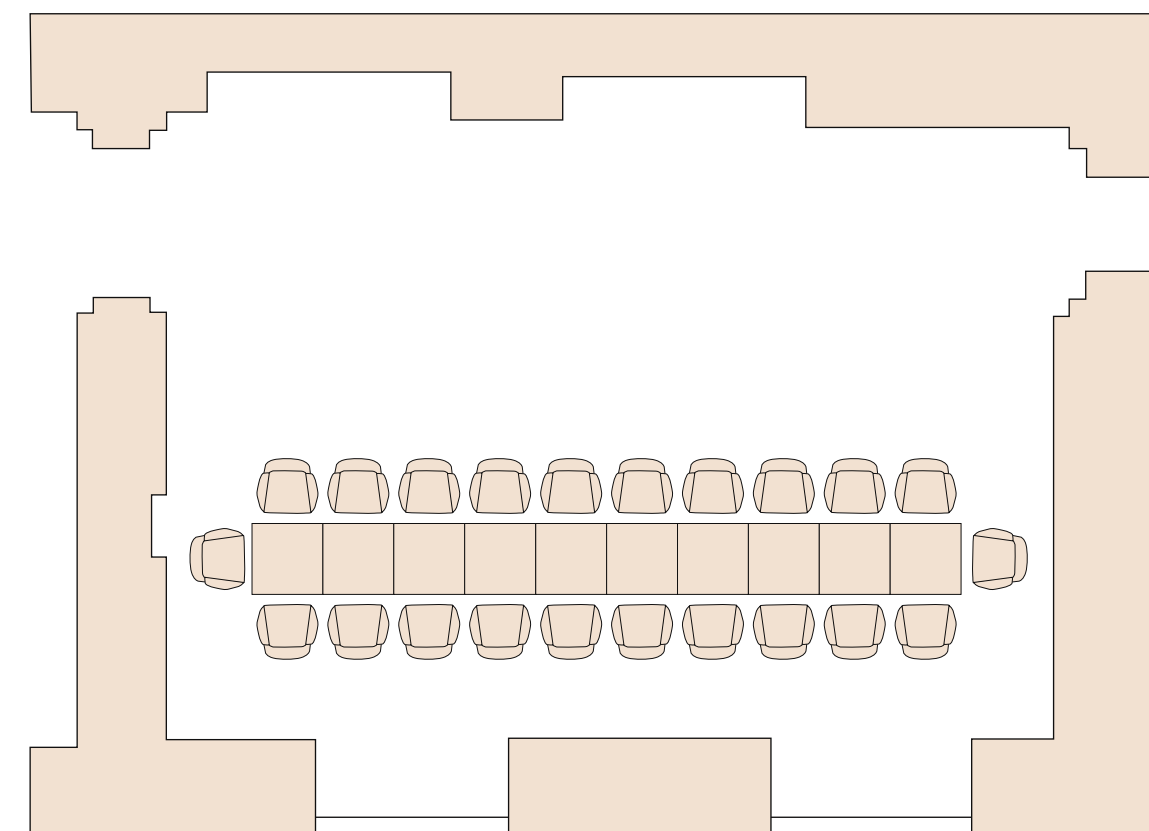
Бар и Grand Prix — депозит от 500 000 ₽

Весь ресторан — 1 000 000 ₽

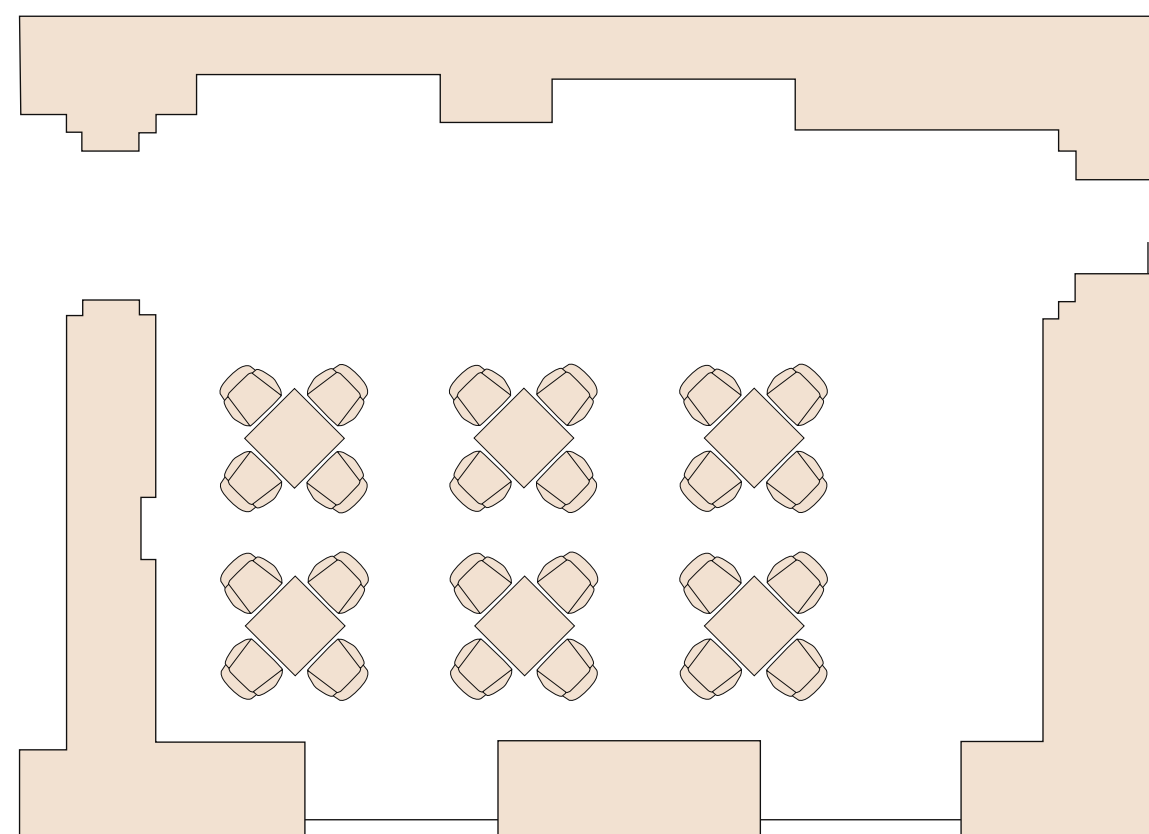


Схемы расстановки столов

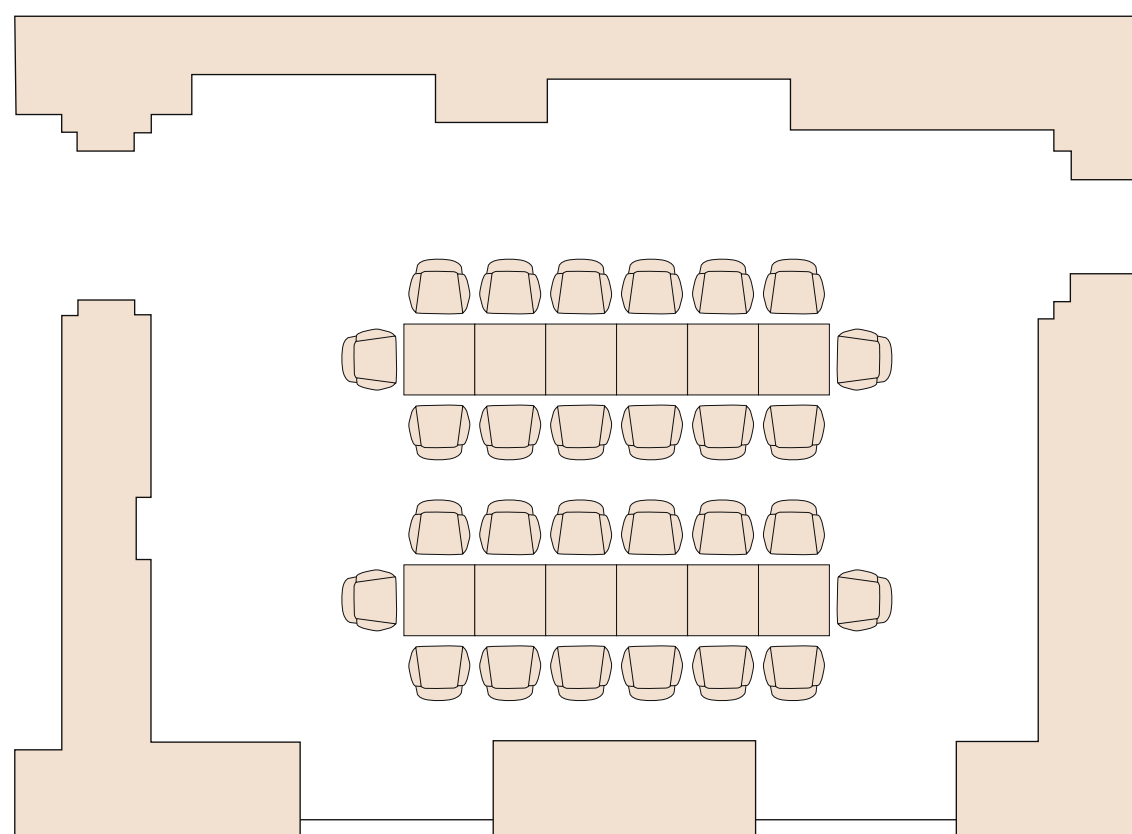
под ваше
мероприятие



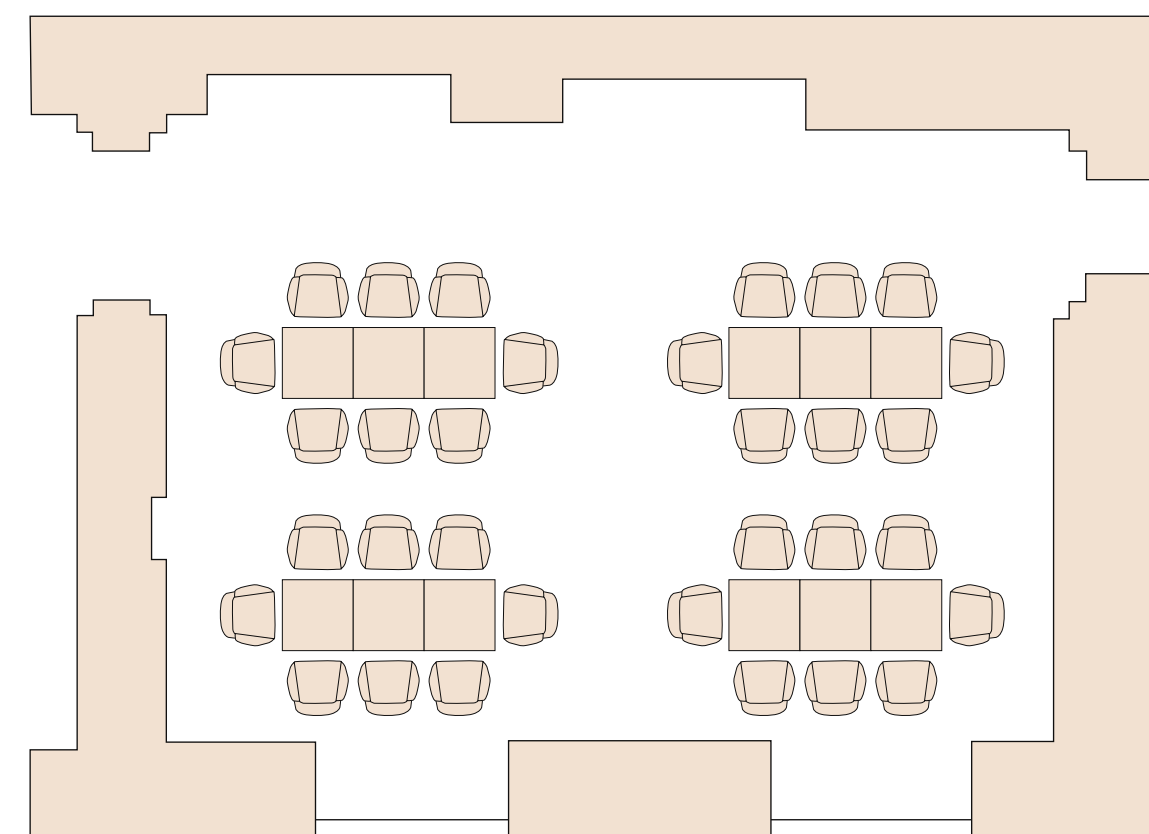
22 посадочных места



24 посадочных места



28 посадочных мест



32 посадочных мест

Контакты

+7 985 928-60-11

Банкеты, спецпроекты:

Карина Григорян
«Агентство Гастрономии и
Сервиса Марины Григорян»

+7 499 110-20-70

Телефон ресторана
и бронь столов