



Savras

SALON DE THÉ
&
RESTAURANT

Cruide

КРУДО

Тартар из тунца с маринованной репой <i>Tuna tartar with pickled turnips</i>	2,100
Тартар из гребешка с соусом из белого персика <i>Scallop tartar with white peach sauce</i>	2,200
Тартар из говядины классический <i>Classic beef tartar</i>	1,600
Тартар из говядины с ферментированным чесноком <i>Beef tartar with fermented garlic</i>	1,650

Карпаччо из цветной
капусты с кремом из кешью
Cauliflower carpaccio with cashew cream

1,100

Крудо из глубоководной
креветки
Deep-sea prawn crudo

1,750

Starters and Salads
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Кростини с ростбифом
и сыром грюйер
Crostini with Roast beef and Gruyère

1,200

Кростини с мясом камчатского
краба, томатами и авокадо
*Crostini with Kamchatka crab,
tomatoes and avocado*

1,950

Паштет с фуа-гра
Foie gras pâté

1,900

Наш зелёный салат с сорбетом чимичурри <i>Our special green salad with Chimichurri sorbet</i>	1,800
Салат с муссом из овечьего сыра <i>Salad with mousse of sheep's milk cheese</i>	1,500
Салат с креветками, манго и кремом из авокадо <i>Salad with prawns, mango and avocado cream</i>	2,200
«Цезарь» на 2 персоны <i>Caesar salad for 2 persons</i>	1,950
+ цыплёнок к салату «Цезарь» <i>Chicken for Caesar salad</i>	950
Салат со стейком Бавет <i>Bavette steak salad</i>	2,600
Салат с осьминогом и молодым картофелем <i>Salad with octopus and baby potatoes</i>	2,800

Салат с апельсином и имбирным дрессингом с добавлением: <i>Green salad with ginger and orange dressing. Choise of:</i>	1,600
- креветок <i>- prawn</i>	1,100
- гребешков <i>- scallop</i>	1,900
- камчатского краба <i>- Kamchatka crab</i>	3000

Hot Starters

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени с дикой уткой и таёжным соусом <i>Wild duck dumplings with red wine sauce & spruce cone jam</i>	1,800
--	-------

Кундюмы с томлёными
бычьими хвостами
Stewed oxtail dumplings 1,600

Пельмени с крабом
и соусом биск
Crab dumplings with Bisque sauce 2,200

Vegetables
ОВОЩИ

Спаржа на гриле
Grilled asparagus 1,800

Картофельное пюре
Жоэля Робюшона
Mashed potatoes Joel Robuchon 450

Микс салатов
с соусом лимонный винегрет
Mix salad with lemon vinaigrette sauce 800

Soups
СУПЫ

Уха из судака, лосося и чёрной трески с расстегаем <i>Traditional fish soup</i>	1,100
Борщ на говяжьей грудинке <i>Russian borsch</i>	900
Французский луковый суп <i>French onion soup</i>	900
Куриный бульон с лимонными тортеллини <i>Chicken broth with lemon tortellini</i>	900

Main Course
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чёрная треска на рисе сатива с соусом ромеско и спаржей <i>Black cod on sativa rice with Romesco sauce and asparagus</i>	2,450
--	-------

Лосось с двумя
текстурами цветной
капусты

2,500

Salmon with two texture of cauliflowers

Сахалинские гребешки
на бронуазе из сельдерея

2,600

Sakhalin scallop on celery Bearnaise

Паста с креветками
и томатами

1,700

Pasta fresca with prawns and tomato

Паста с крабом
и соусом биск

2,700

Pasta fresca with crab & Bisque sauce

Краб-кейк со шпинатом
и соусом бер блан

2,600

*Crab cake with spinach
and sauce Beurre Blanc*

Галантин из цыплёнка
с сельдереем и белыми грибами

1,800

*Chicken galantine with celery
and porcini mushrooms*

Зраза из мяса птиц 1,850
с фуа-гра и белыми грибами

*Zraza from poultry meat
& Foie Gras with porcini mushrooms*

Филе утки Мулард с фуа-гра 2,400
и муссом из красной капусты

*Moulard duck fillet with Foie Gras
& red cabbage mousse*

Ножка утки Мулард 2,100
с картофелем конфи и сезонными грибами

*Moulard duck leg with confit potatoes
and seasonal mushrooms*

Рёбра Кальби 2,550
с эмпанадос и грибным соте

*Kalbi ribs with empanadas
and mushrooms saute*

Стейк Бавет 2,600
с картофельным пюре,
печёной свеклой и сезонными грибами

*Bavette steak with mashed potatoes,
baked beetroot and seasonal mushrooms*

Стейк Рибай Prime Beef 1,800
100г

Ribeye steak Prime Beef 100g