



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

# Меню

Здравствуйте, дорогие Друзья!  
Сегодня Вы в гостях у Команды Sabor de la Vida,  
так что выбирайте и наслаждайтесь!

Ежедневно в Вашем любимом Ресторане авторские завтраки  
По будням с 8:30 до 13:00  
В выходные с 10:00 до 16:00

В будние дни с 12:00 до 17:00  
Скидка на меню кухни 25%

# Аквариум

Морской ёж под соусом понзу и муссом из авокадо 1/35 г 420

Устрица «Императорская» (Россия) 1/60 г 470

Устрица «Speciale Casablanca №2» (Марокко) 1/60 г 620

Устрица «Джоли Speciale» (Намибия) 1/60 г 680

# На Aperitif

## Брускетты:

С воздушным паштетом из куриной печени 1/65 г 330

С ароматными лесными грибами 1/75 г 370

С нежным сыром буррата и узбекскими томатами 1/90 г 390

С хамоном и подкопченным болгарским перцем 1/75 г 400

Паштет из кролика с домашним хлебом 450

«Нежный, изысканный паштет в сочетании с ароматным домашним хлебом» 50 г

Испанские оливки/маслины 110 г 470

# Ha Aperitif

## Карпаччо из свёклы с мягким сыром

970

«Нежные слайсы запечённой в соли свёклы, мягкий благородный сыр и изысканно-пряный соус» 140 г

## Тартар из тунца

1120

«Свежайшее филе тунца с ароматной зеленью, кедровыми орехами и оливками» 170 г

## Помидор и краб

1150

«Сочный узбекский томат с нежной крабовой начинкой, листьями мини-шпината и зеленым маслом» 150 г

## Севиче из сибаса с авокадо

1720

«Нежное филе сибаса, спелое кремовое авокадо, узбекские томаты и пикантный соус в дополнение» 210 г

## Тартар из устриц и семги

1820

«Оригинальная, слегка пикантная закуска из устриц и филе семги в дополнении спелых томатов и ароматной зеленью» 120 г

## Тартар из говядины

1470

«Приготовим блюдо при Вас и по Вашему вкусу! Премиальная говяжья вырезка, ароматная зелень, лук, каперсы, корнишоны, два вида соусов» 270 г

## Ассорти мясных деликатесов

1190

«Настоящий мясной деликатес – вяленая утиная грудка, несколько видов колбас, испанский хамон» 80/20 г

## Ассорти сыров

2320

«Ассорти из шести благородных сыров в сочетании с натуральным мёдом, конфитюром, орехами и свежими ягодами» 250 г

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ!

# Салаты

- Овощной с сыром Грано Падано 880  
«Хрустящие овощи, спелый авокадо, выдержанный сыр Грано Падано, микс-салат с изысканной горчишно-медовой заправкой» 275 г
- Буррата с тартаром из томатов 1250  
«Нежнейший сыр буррата в сочетании со сладкими томатами, молекулярными оливками и ароматной зеленью» 260 г
- Кардини 1280  
«Авторская интерпретация всеми любимого салата «Цезарь» с нежной перепелкой» 320 г
- С сочной телятиной и ароматными грибами 1380  
«Обжаренные на открытом огне золотистые ломтики телятины на подушке из микс-салата с узбекскими томатами и кусочками подпеченного перца» 245 г
- Теплый салат с Фуа-гра и перепелкой 2270  
«Изысканный ансамбль обжаренной до золотистой корочки перепелки в сочетании с ароматной зеленью и карамелизированным яблоком под соусом Кальвадос» 275 г
- Краб под шубой 1250  
«Традиционный русский салат, в котором мы заменили всеми привычную сельдь на нежное мясо дальневосточного краба» 200 г
- Острова в океане 1270  
«Нежное филе тунца в кунжутной панировке в сочетании с солью из сочных томатов, маслин и микс-салатом» 200 г
- Салат с морепродуктами и мятым авокадо 1290  
«Королевские гребешки и нежнейшие кольца кальмара под ароматным дрессингом, в сочетании с мятым авокадо и зеленью» 240 г
- Теплый салат с креветками 1450  
«Слегка обжаренные тигровые креветки, немного ароматной зелени, микс-салат и аргановое масло – полезно и вкусно» 250 г
- Теплый салат из осьминога 2370  
«Слегка обжаренный осьминог в сочетании с сахарными томатами, свежайшей зеленью, спелыми маслинами и перцем чили» 240 г

# Теплые закуски

## Устрица запечённая

580

«Иногда мы нарушаем все стандарты – отвариваем устрицы в рыбном бульоне и подаем с нежнейшим соусом на основе вина, лука порей и оливкового масла» 1 шт./60 г

## Улитки в соусе «По-Бургундски»

970

«Представить авторскую кухню без традиционных французских улиток – невозможно. Запекаем улитки со сливочным маслом, чесноком и зеленью» 60 г

## Запечённый сыр Камамбер с яблоком

980

«Запеченный до золотистой корочки благородный сыр камамбер, карамелизированное яблоко, сальса из ароматных грибов на хрустящей гренке» 175 г

## Баклажаны-Юдзу

1020

«Обжаренные баклажаны, глазированные сладким соусом, в изысканном сочетании с угрём и сыром страчателла, заправляются соусом на основе угря и саке» 220 г

## Мидии, запечённые под сырно-трюфельным фондю

1150

«Блюдо из мидий – деликатес для гурманов! Полезный моллюск запекаем со шпинатом под сырно-трюфельной корочкой» 200 г

## Креветки тигровые с соусом васаби

1290

«Креветки, фламбированные во французском коньяке, с пикантным соусом васаби и свежей зеленью» 5 шт./300 г

## Фуа-гра с грушей пакхам

2770

«К божественной фуа-гра добавим немного элегантного порто и подадим для Вас с медовой грушей пакхам» 265 г

# Паста ризотто

## Домашние равиоли с желтой курицей

880

«Восхитительно вкусные равиоли из тончайшего теста с домашней желтой курицей под трюфельным муссом» 210 г

## Паста птитим с морепродуктами

1370

«Сливочная паста птитим с обжаренными на топленом масле морскими гребешками и каракатицей, с ароматной зеленью и сахарными томатами» 350 г

## Паста домашняя фетучини с мясом краба

1790

«Кашу... ой, краба маслом не испортишь, как и не испортишь душистым фенхелем, французским коньяком и домашним чёрным фетучини» 285 г

## Ризотто с кроликом и белыми грибами

1320

«Волшебное сочетание риса, сливочного соуса с нежным мясом кролика, грибами и душистыми специями» 320 г

## Risotto Nero с осьминогом и угрём

2180

«Изысканное ризотто с обжаренным на сливочном масле осьминогом, с муссом из угря, пармезана и с соусом унаги» 210 г

# Супы

Минестроне 570

«Легкий суп из сезонных овощей – цукини, картофель, перец, морковь, лук порей, спаржа - все самое полезное» 400 г

Французский луковый суп с сыром Грюйер 880

«Необыкновенно ароматный суп под благородной сырной корочкой с добавлением бекона и зиры» 200 г

Сливочная уха 890

«Нежный сливочный бульон в сочетании с подкопчённой красной рыбой, овощами и зеленью» 305 г

Шёлковый крем-суп из каштанов с белыми грибами 940

«Старинное блюдо итальянской кухни, насчитывающее несколько веков гастрономической жизни» 285 г

Том Ям с морским гребешком и креветками 1090

«Традиционный азиатский пикантный суп с королевскими креветками, гребешком и изобилием душистых специй и ароматных трав» 340 г

Суп по-сычуаньски 1250

«Сбалансированные нотки острого, в насыщенном мясном бульоне с добавлением ароматной зелени, грибов, овощей и нежных кусочков мраморного говяжьего ребра» 340 г

Крем-суп из брокколи с крабом 1390

«Удивительно нежный крем-суп на основе брокколи с добавлением мяса дальневосточного краба» 315 г

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ!

# Блюда из рыбы и морепродуктов

## Котлета из ассорти рыб

1390

«Нежная котлета из ассорти рыб и морского гребешка в тандеме с воздушным картофельным пюре и шпинатом» 365 г

## Филе сибаса с цитрусовым соусом

1550

«Идеально приготовленное нежное рыбное филе с хрустящей корочкой в сопровождении воздушного картофельного пюре, шпината и томатно-цитрусового соуса» 375 г

## Филе дорадо с соусом бер блан

1650

«Обжаренное филе дорадо с хрустящими карамелизированными овощами в сочетании со сливочным соусом бер блан» 290 г

## Сёмга запечённая с медом

1900

«Нежная сёмга, запечённая с добавлением душистого меда и пряных специй, с сальсой из узбекских томатов с воздушным картофельным пюре» 330 г

## Глазированный осьминог с вялеными томатами и тапиокой

1970

«Нежные щупальца осьминога, приготовленного на сковороде и слегка глазированного, в сочетании с картофелем, ростками сои и соусом макуш» 235 г

## Черная треска с овощами

2140

«Несмотря на название, филе у черной трески белоснежное и нежнейшее, богатый вкус которого мы подчеркнули с помощью ароматного меда, пикантного имбиря и апельсинового соуса  
Подадим все на бамбуковом листе с овощами» 220 г



# Море по весу

Josper / пар / сковорода

Попробуйте морепродукты и нежнейшую рыбу, приготовленные в уникальной испанской дровяной печи Josper, в которой рождается изысканный и неповторимый вкус!

Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Кальмар	450
Королевские креветки	750
Морские гребешки (пар / сковорода)	1240
Осьминог	2350
Тунец	820
Дорадо	990
Сёмга	1090
Сибас	1380



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

# Мясные блюда

Фермерский цыпленок 1020

«Обжаренный до золотистой корочки на открытом огне угольной печи Josper фермерский цыпленок. Рекомендуем сопроводить блюдо домашним соусом и аппетитным гарниром» 1 шт /370 г

Котлета из утиной грудки с Фуа-гра 1150

«Нежное мясо утки, фуа-гра, душистый тимьян, перец в сопровождении пюре с зеленью» 250 г

Утиная ножка под апельсиновым соусом 1250

«Для приготовления этого блюда – выдерживаем утку в соли, затем обжариваем и подаем под ароматным апельсиновым соусом на подушке из картофеля и бекона» 265 г

Цыпленок на азиатский манер 1280

«Обжаренные хрустящие пикантные кусочки цыпленка в сочетании с мини-овощами и ореховым кремом» 320

Черный бургер «Sabor» 1180

«Домашний бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, маринованным огурчиком, острым перцем, сыром и соусом «cocktail»» 280 г

Сочный бифштекс под трюфельным кремом 1450

«Сочный бифштекс из премиальной мраморной говядины с обжаренным до румяной корочки картофелем, шпинатом, белыми грибами под трюфельным кремом и с муссом из горгонзолы» 310 г

Баранина с фреголой 1470

«Необычайно мягкая баранина, приготовленная су-вид, в сочетании с пастой фрегола и острым перцем» 340 г

Томленые говяжьи щечки с солодом 1440

«Томленые говяжьи щечки с рагу из белых грибов, жженым картофельным пюре с авторским соусом на основе солода» 375 г

Мраморное ребро с черным перцем 1850

«Нежное мраморное говяжье ребро, маринованное в соусе из черного перца, подается с бататом и картофелем в сопровождении соуса чимичурри» 250 г

Мясное плато 2890

«Стейк денвер, свиные ребрышки, утиная грудка, фермерский цыпленок – заботливо приготовленные в открытой угольной печи Josper руками наших поваров» 620 г

Стейк Филе Миньон с Фуа-гра 4480

«Нежнейший террин фуа-гра на традиционной говяжьей вырезке в сопровождении овощей гриль» 340 г

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ!

# Мясо по-весу

Josper / пар / сковорода

Попробуйте нежные мясные блюда и ароматные овощи, приготовленные в уникальной испанской дровяной печи Josper, в которой рождается изысканный и неповторимый вкус!

Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Свинные ребра	390
Филе утки	650
Каре баранины (Россия)	880
Каре ягненка (Россия)	1770
Стейк Денвер	780
Стейк Стриплойн	1150
Стейк Рибай	2270
Филе-прайм	2320

Друзья, предлагаем Вам взять стейк весом 250 г. – идеального размера для одной порции. К мясному блюду, требующему прожарки, официант порекомендует степень, правильно подчеркивающую вкус выбранного мяса!

RARE – КРАСНЫЙ ВНУТРИ

MEDIUM RARE – КРАСНО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

MEDIUM – РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

MEDIUM WELL – СВЕТЛО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

Просим Вас проверить правильность прожарки, как только блюдо попало к Вам на стол!

# Гарниры

Рис отварной 150 г	250
Пюре картофельное с зеленью 150 г	400
Картофель по-домашнему Jospet 200 г	400
Перец Jospet/на пару 120 г	450
Картофель фри 120 г	450
Цукини Jospet/на пару 130 г	450
Картофель жаренный с беконом 150 г	470
Помидоры черри 200 г	470
Овощи микс Jospet/на пару 150 г	550
Шпинат 150 г	570
Томаты узбекские Jospet 150 г	600
Картофель с белыми грибами в сливках 210 г	880

# Соусы

Чили 50 г	200
Цитрусовый 50 г	250
Горчичный 50 г	220
Аджика 50 г	220
Томатно-базиликовый 50 г	220
Песто 50 г	250
Клюквенный 50 г	250
Барбекю 50 г	250
Перечный 50 г	270
Бер Блан 50 г	350
Сливочно-грибной 50 г	420

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ!

# Кондитерские изыски

Дорогие наши Гости! Завершите Ваш отдых сладким десертом! Шеф-кондитер и наша Команда профессионалов постарались и приготовили для Вас всё самое лучшее!

Домашнее мороженое 220

«Сливки, молоко, сахар, яйца, свежие фрукты и ягоды. Наше мороженое мы делаем из лучших продуктов, отбирая все самое свежее. Разнообразие вкусов уточняйте у Вашего помощника – официанта» 40 г

Сорбет 250

«Шарик домашнего сорбета на основе свежих фруктов и ягод станет прекрасным завершением Вашего ужина» 40 г

Варенье Лесная ягода 250

«Побалуйте себя домашним вареньем от нашего Шеф-кондитера! Свежие ягоды и фрукты отобраны и выварены для Вас по особому рецепту, сохраняя в себе все самое полезное и вкусное» 50 г

Кофейное зерно 420

«Нежный кофейный мусс с фундучным пралине и миндальным крабблем» 80 г

Ассорти макаронс 440

«Побалуйте себя классическим французским десертом, который просто тает во рту» 4 шт /80 г

Крем-брюле 450

«Ванильный сливочный крем под тонкой сахарной корочкой карамели и свежими ягодами» 100 г

Сырное суфле 570

«Нежнейшее сырное суфле с карамельной начинкой внутри, покрытое желе из питахайи и фисташковым кремом» 150 г

Баскский чизкейк 600

«Шелковисто-гладкий, обожженный до золотистой корочки десерт с миндальными лепестками в сопровождении шарика мороженого лимон-тимьян» 160 г

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ!

## Медовик

620

«Нежнейшее и тающее во рту лакомство с шариком сметанного мороженого и свежими ягодами» 220 г

## Шоколадный фондан

680

«Шоколадный кекс с жидким муссом внутри и шариком домашнего мороженого» 120 г

## Тирамису

690

«Восхитительная итальянская классика! Бесподобный шедевр, созданный из неповторимого сочетания кофе, сливок, коньяка, мягкого сыра и печенья» 170 г

## Cafe gourmet

870

«Ассорти мини-десертов для истинных ценителей французской кулинарной традиции» 265 г

Друзья, так же наши Кондитеры с любовью приготовят вкуснейшие торты и десерты для Вашего торжества по предварительному заказу!

Дорогие Друзья, определились с выбором блюд?

Мы с удовольствием принимаемся за Ваш заказ и приложим все усилия для обеспечения Вашего комфортного отдыха!

Приятного аппетита!

С глубоким уважением и искренней симпатией к Вам,  
Команда Sabor de la Vida!



Sabor de la Vida  
• РЕСТОРАН •