



Концепция — Дмитрий Блинов
Шеф-повар — Дмитрий Голенин
Шеф-кондитер — Лена Набиуллина
Шеф-пекарь — Александр Гацин

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Вяленая свёкла с соусом из вишни *750*

Паштет из индейки с винным желе *690*

Карпаччо из говядины с дрессингом из рукколы *950*

Мурманский гребешок с соусом из трав *950*

Картофельные шу с икрой лосося *900*
с икрой осётра *3 750*

Тунец с пряным соусом и огурцом *1 100*

Севиче из барамунди с лимонным дрессингом *1 790*
с чёрной икрой *2 750*

Свежий лосось с трюфельным дрессингом *1 650*

Бриошь с крабом и яйцом пашот *1 250*

Мильфей с авокадо и томатной сальсой *1 100*

Картофельные вафли с крабом и спайси *1 150*

САЛАТЫ

Буррата с салатом латук и чёрным трюфелем *1 300*

Большой салат с авокадо *1 250*

Салат из томатов с сыром фета и оливками каламата *990*

Зелёный салат с кунжутным дрессингом *750*

Салат с камчатским крабом *1 700*

СУПЫ

Куриный бульон с вонтонами *750*

Сливочный суп с лососем, кальмаром и брокколи *950*

Грибной бульон с тремя видами грибов *750*



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гребешки со сморчками и цветной капустой *1 250*

Кальмар с цукини и томатами *1 050*

Краб с цукини и соусом эстрагон *2 400*

Марокканский осьминог с томатами *2 500*

Палтус с брокколи и ванильным соусом *1 450*

Большой стейк из лосося с соусом из вонголе *1 950*

Спагетти с крабом и томатами *1 550*

Равиоль с осьминогом, щучьей икрой *1 500*

Орзо с щеками бычка и пармезаном *1 100*

Равиоли с уткой и томатами *1 050*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пирог из слоеного теста с бычьими хвостами *950*

Стейк из фуагра с морковью и бобами тонка *2 750*

Шея бычка с капустой и солодовым соусом *1 200*

Ягнёнок с савойской капустой и грибным соусом *950*

Цыплёнок с вешенками и картофельным пюре *1 500*

Стейк мачете с маринованным баклажаном и томатами *1 650*

Стейк рибай влажного вызревания *20* суток (*100* гр) *2 200*

Стейк мачете влажного вызревания *30* суток (*100* гр) *1 600*

Капуста с чёрным трюфелем *950*

Баклажан миланезе *900*

РОТИССЕРИЯ

Центром кухни мы выбрали ротиссерию и каждый вечер на ней мы готовим разные продукты: цыплёнка, утку, окорок ягнёнка или дикую рыбу. Что именно будет сегодня и к какому времени, Вам с радостью подскажут наши официанты

Морской язык (100 гр) *1 900*

Сибас (100 гр) *1 100*

Фаланга краба с травами и сливочным соусом *3 200*
чёрной икрой *5 900*

Шея бычка с перечным соусом (400 гр) *4 900*

Цыплёнок целиком *3 000*

Утка *4 900*

ГАРНИРЫ

Картофель с томатами и чесноком *490*

Картофельное пюре с шалфеем и белыми грибами *720*

Перцы рамиро с сыром фета и оливками *750*

ДЕСЕРТЫ

Яблоко и карамель с топлёным молоком *690*

Чизкейк из топлёного молока *670*

Мисо мусс с сорбетом из тёмного шоколада *690*

Мильфей *520*

Веган трюфель *250*

Мороженое чизкейк *350*

Сорбет манго-юдзу *350*

Мороженое от Яндекс Ultima Еда

топинамбур с вареной сгущенкой / кофейное на жмыхе *350*

сорбет шоколадный (80% какао) *350*

ХЛЕБ

Хлеб из нашей пекарни, ассорти *350*

*Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас
есть любые пищевые аллергии*

sagemoscow.ru
@sagemoscow



ЗАВТРАК



ОТЗЫВ