

**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT

# Меню

*Здравствуйте,*

*Дорогие Друзья!*

*Сегодня Вы в Гостях у Команды Sabor de la Vida,  
так что выбирайте и наслаждайтесь!*

*Начнем, как принято в России,  
с комплимента Милым Дамам...*

*Для Вас бокал вина из коллекции SDLV в подарок!*

---

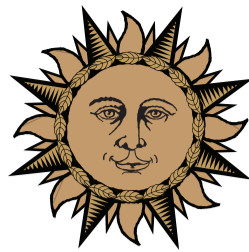
**ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ В БУДНИЕ ДНИ  
С 12-00 ДО 17-00**

**СКИДКА НА МЕНЮ КУХНИ 25%**

---

## Аквариум

Устрица <i>Speciale Casablanca №2</i> 1 шт / Устрица «Осака» 1 шт	490
<small>«Подход к устрицам у нас особый - не готовим, а добавляем: немного свежего лимона, соус на основе винного уксуса с добавлением лука шалот. Тонко, изысканно, элегантно!» 1шт/60 гр</small>	
Морской еж под соусом Понзу и муссом из авокадо 1 шт/35 гр	370
Морской гребешок под соусом Понзу и муссом из авокадо 1 шт	
• Размер «S» 1 шт (14/10 гр)	320
• Размер «M» 1 шт (22/10 гр)	470
• Размер «L» 1 шт (30/10 гр)	780



## Sabor de la Vida RESTAURANT

### Свежевыжатые соки

Морковный свежевыжатый сок 200мл / 400мл	300/480
Апельсиновый свежевыжатый сок 200мл / 400мл	350/650
Грейпфрутовый свежевыжатый сок 200мл / 400мл	350/650
Яблочный свежевыжатый сок 200мл / 400мл	350/580
Свежевыжатый микс здоровья Яблоко/Сельдерей 200мл / 400мл	380/600
Свежевыжатый микс здоровья Свекла, Яблоко, Сельдерей 200мл / 400мл	440/680
Ананасовый свежевыжатый сок 200мл / 400мл	680/980

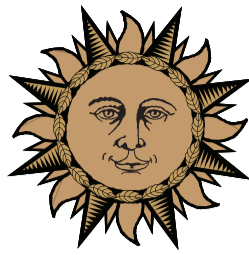
### На aperitif

Паштет из кролика с домашним хлебом 50 гр	480
Брускетты:	
• С запеченным ростбифом 1/90 гр	290
• С сыром буррата и сахарными томатами 1/90 гр (минимальный заказ от 4-х штук)	330
• С лесными грибами 1/75 гр	330
Испанские оливки и маслины 110 гр	490
Карпаччо из свеклы с козьим сыром	880
«Каждый повар в нашей Команде всецело доверяет своему таланту к сочетанию ингредиентов и превращению их в кулинарный шедевр! И если карпаччо, то почему бы не из свеклы, козьего сыра и пряного соуса?» 140 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Casa Defra Prosecco» / Casa Defra  
«Каза Дефра Просекко» / Каза Дефра  
BRUT, ITALY / БРЮТ, ИТАЛИЯ  
125 МЛ / 490 / 360 / 320 РУБ

«Chablis» / Jean-Marc Brocard  
«Шабли» / Жан-Марк Брокар  
BRUT, CHARDONNAY, FRANCE / СУХОЕ, ШАРДОНЕ,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 990 / 730 / 650 РУБ



**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT

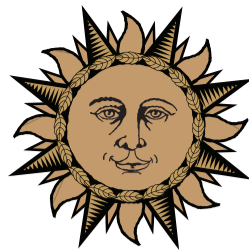
*Ha aperitivo*

<b>Карпаччо из дорадо</b>	<b>1080</b>
«Нежные слайсы дорадо, цитрусовый соус, аргановое и кокосовое масла... Блюдо достойное живописца эпохи Возрождения Витторе Карпаччо и не только...» 100 гр	
<b>Севиче из сибаса с авокадо</b>	<b>1100</b>
«Севиче - это не столько рецепт, сколько принцип приготовления свежайшей рыбы, который открывает перед поваром бесконечный простор для экспериментов. Нежное филе сибаса, спелое кремовое авокадо, узбекские помидоры и пикантный соус в дополнение.» 210 гр	
<b>Тартар из тунца</b>	<b>980</b>
«Рецепт нашего тартара очень прост - ничего лишнего, только свежайшее филе тунца, ароматная зелень, кедровые орехи и немного оливкового масла...» 170 гр	
<b>Тартар из морских гребешков</b>	<b>1480</b>
«По мнению многих поваров, морской гребешок является вкусным исключительно в любом виде, независимо от того, каким образом он приготовлен! Нежный кремовый гребешок, спелый авокадо, жгучий перец и ароматная зелень...» 200 гр	
<b>Тартар из говядины</b>	<b>1380</b>
«Свежайшая говяжья вырезка, по - особому нами разрезанная, лук, петрушка, кинза, каперсы, корнишоны, четыре вида соусов... Не представляем, что еще нужно человеку для истинного удовольствия!» 270 гр	
<b>Ассорти мясных деликатесов на 2 персоны</b>	<b>1180</b>
«Настоящий мясной деликатес - хамон, колбаса из оленины, медведя и говядины, вяленая утиная грудка, чоризо ... ммм... божественно!» 80/15 гр	
<b>Ассорти сыров</b>	<b>2220</b>
«Ассорти из шести благородных сыров в сочетании с натуральным медом, конфитюром, орехами и свежими ягодами - никаких отступлений от классики!» 250 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Mud House Sauvignon blanc»/ Mud House  
«Мад Хаус Совиньон блан» / Мад Хаус  
BRUT, SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND / СУХОЕ, СОВИНЬОН БЛАН,  
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ 125 МЛ / 670 / 490 / 440 РУБ

«Valpolicella Classico» / Domini Veneti  
«Вальполичелла Классико» / Домини Венети  
DEMI SEC, ITALY, CORVINA VERONESE, RONDINELLA /  
ПОЛУСУХОЕ, КОРВИНА ВЕРОНЕЗЕ, РОНДИНЕЛЛА,  
ИТАЛИЯ 125 МЛ / 670 / 490 / 440 РУБ



**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT

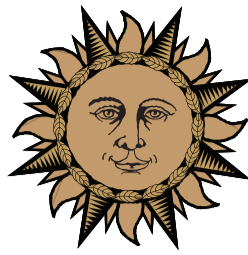
## *Менше и горячие закуски*

<b>Устрица запеченная (минимальный заказ от 2 шт)</b>	<b>550</b>
<p>«Иногда мы нарушаем все стандарты - отвариваем устрицы в рыбном бульоне и подаем с нежнейшим соусом на основе белого вина, лука порей и оливкового масла!» 1 шт./60 гр</p> <hr/>	
<b>Улитки «По-Бургундски»</b>	<b>670</b>
<p>«Представить авторскую кухню без традиционных французских улиток невозможно. Запекаем улитки со сливочным маслом, чесноком и зеленью. Классика в самом лучшем ее проявлении!» 60 гр</p> <hr/>	
<b>Шеф-бургер «По-строгановски»</b>	<b>760</b>
<p>«Секрет вкусного бургера в его составляющих... Сочная начинка, лист хрустящего салата, идеально подходящий соус и домашние булочки... Но в наших бургерах Вы не найдете ничего мучного. А вот что в них есть – пусть останется нашим маленьким секретом. Угощайтесь!» 210 гр</p> <hr/>	
<b>Запеченный сыр камамбер с яблоком</b>	<b>880</b>
<p>«Запеченный до золотистой корочки благородный сыр камамбер, тающее во рту яблоко, хрустящая гренка и сальса из грибов... Невозможно устоять!» 175гр</p> <hr/>	
<b>Мидии запеченные под сырно-трюфельным фондю</b>	<b>1090</b>
<p>«Блюдо из мидий - деликатес для гурманов! Полезный моллюск мы запекаем со шпинатом под сырно-трюфельной корочкой со шпинатом.» 200 гр</p> <hr/>	
<b>Креветки тигровые с соусом Васаби</b>	<b>1180</b>
<p>«Креветки, фламбированные во французском коньяке, с пикантным соусом васаби и свежей зеленью.» 5 шт/300 гр</p> <hr/>	
<b>Фуа-гра с грушей пакхам</b>	<b>1990</b>
<p>«К божественной фуа-гра добавим немного элегантного порто и подадим с медовой грушей. Просим!» 265 гр</p> <hr/>	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Pfefferer» / Colterenzio  
«Пфефферер» / Кольтеренцио  
DEMI SEC, MUSKAT, ITALY / ПОЛУСУХОЕ, МУСКАТ, ИТАЛИЯ  
125 мл / 750 / 550 / 490 РУБ

«Petale de Rose» / Chateau La Tour de L'Eveque  
«Петаль де Розе»/ Шато Ля Тур де л'Эвек  
BRUT, CINSAULT, GRENACHE, SIRAH, MURVEDERE, CABERNET SAUVIGNON,  
UGNI BLANC, FRANCE / СУХОЕ, СЕНСО, ГРЕНАШ, СИРА, МУРВЕДР,  
КАБЕРНЕ СОВИньОН, УНИ БЛАН, ФРАНЦИЯ 125 мл / 880 / 650 / 580 РУБ



## Sabor de la Vida

RESTAURANT

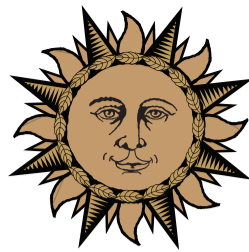
### Салаты

<b>Овощной с сыром грана падано</b>	<b>770</b>
«Только польза - хрустящие овощи, спелый авокадо, выдержанный сыр грана падано, микс-салата под изысканной горчично-медовой заправкой.» 275 гр	
<b>Буррата с тартаром из сладких томатов</b>	<b>1270</b>
«Немного Италии в нашем исполнении: нежнейший сыр буррата в сочетании со свежими томатами и молекулярными оливками, заправленными ароматной зеленью. Volete assaggiare?» 260 гр	
<b>Салат с запеченным ростбифом</b>	<b>770</b>
«Сочные листья салата с запеченным ростбифом, по-особому нами маринованным в пряных травах и специях, под соусом на основе дижонской горчицы и душистого меда.» 170 гр	
<b>Vitello не по-итальянски</b>	<b>880</b>
«Рыба и мясо не часто встречаются на одной тарелке, но этот дуэт из нежных слайсов телятины и домашнего соуса из тунца получается очень гармоничным...mmm!» 190 гр	
<b>Кардини</b>	<b>1080</b>
«Как известно, салат Цезарь - один из самых модных и популярных, автором которого является итальянец Цезарь Кардини... Мы, дабы угодить Вам, наши дорогие Гости, приготовим салат Цезарь с нежной перепелкой в особом исполнении!» 285 гр	
<b>Теплый салат с фуа-гра и перепелкой</b>	<b>1980</b>
«Изысканный ансамбль из обжаренной до золотистой корочки перепелки в сочетании с ароматной зеленью и карамелизированным яблоком под соусом Кальвадос окунет Вас в атмосферу настоящего Прованса!» 275 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Tete De Cheval» / Golubitskoe Estate  
«Тет Де Шеваль» / Голубицкое Эстейт  
BRUT, ROSE, RUSSIA / БРЮТ, РОЗОВОЕ, РОССИЯ  
125 МЛ / 440 / 320 / 290 РУБ

Beringer Founder's Estate / Beringer  
Беринжер Фаундерс Эстейт / Беринжер  
BRUT, ZINFANDEL, USA / СУХОЕ, ЗИНФАНДЕЛЬ, США  
125 МЛ / 720 / 530 / 470 РУБ



## Sabor de la Vida RESTAURANT

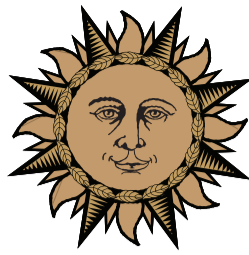
### Салаты

<b>Восточный салат с морепродуктами</b>	<b>980</b>
«Один из самых известных восточных салатов - табуле - важно уметь приготовить правильно. Насыщенный аромат свежей зелени, утонченный вкус в каждом зернышке и элегантность свежайших морепродуктов - искусство повара во всем соблюсти гармонию!» 285 гр	
<b>Острова в океане (салат с тунцом)</b>	<b>1180</b>
«Нежное филе тунца в кунжутной панировке в сочетании с сальсой из сочных томатов, маслин и микс-салатом. Просто, но со вкусом!» 195 гр	
<b>Краб под шубой</b>	<b>1220</b>
«Мы уверены, что очень многие любят традиционный в России салат «Сельдь под шубой», поэтому мы решили приготовить его в своей авторской интерпретации. Ах, эта загадочная русская душа...!» 220 гр	
<b>Теплый салат с креветками</b>	<b>1550</b>
«Слегка обжаренные тигровые креветки, немного ароматной зелени, спелые томаты микс-салат и аргановое масло - полезно и вкусно. Наслаждайтесь!» 250 гр	
<b>Краб и коньяк</b>	<b>1660</b>
«Нежное мясо краба с ароматной зеленью и сочным грейпфрутом, воздушным микс-салатом и домашними соусами на основе французского коньяка - превосходное сочетание!» 225 гр	
<b>Теплый салат из осьминога</b>	<b>1880</b>
«... или осьминожка (Мы еще не говорили, что обожаем Бондиану?) Представляя этот салат, мы ощущаем себя английским дворецким, торжественно возвещающим с порога - «Морской гад! А с ним 10 сопровождающих!» Вкусно и очень полезно!» 230 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Pfefferer» / Colterenzio  
«Пфефферер» / Кольтеренцио  
DEMI SEC, MUSKAT, ITALY / ПОЛУСУХОЕ, МУСКАТ, ИТАЛИЯ  
125 МЛ / 750 / 550 / 490 РУБ

«Merlot Reserve» / Golubitskoe Estate  
«Мерло Резерв» / Голубицкое Эстейт  
BRUT, MERLOT, RUSSIA / СУХОЕ, МЕРЛО, РОССИЯ  
125 МЛ / 440 / 320 / 290 РУБ



## Sabor de la Vida

RESTAURANT

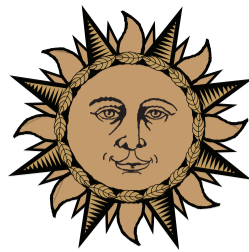
### Супы

<b>Минестроне</b>	<b>620</b>
«Легкий суп из сезонных овощей мы готовим по классическому итальянскому рецепту. Цукини, картофель, перец, морковь, лук... ммм... все самое полезное на Вашем столе!» 400 гр	
<b>Суп из бычьих хвостов</b>	<b>660</b>
«Домашний бульон с овощами, рагу из бычьих хвостов и ароматная зелень - изумительное по вкусу блюдо и отличный вариант для холодной погоды!» 320 гр	
<b>Французский луковый суп с сыром Грюйер</b>	<b>770</b>
«Необыкновенно ароматный французский луковый суп с сырной корочкой вызывает лишь одно желание - попробовать его как можно скорее...ммм...» 200 гр	
<b>Том Ям с морским гребешком и креветками</b>	<b>860</b>
«Традиционный Том ям с добавлением морского гребешка и креветок - такого вкуса, аромата и восточного колорита, слегка приправленного французским шармом, Вы не найдете нигде!» 340 гр	
<b>Шелковый крем-суп из каштанов с белыми грибами</b>	<b>880</b>
«Старинное блюдо итальянской кухни, насчитывающее несколько веков гастрономической жизни.» 285 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Petale de Rose» / Chateau La Tour de L'Eveque  
«Петаль де Розе»/ Шато Ля Тур де л'Эвек  
BRUT, CINSAULT, GRENACHE, MURVEDERE, CABERNET SAUVIGNON,  
UGNI BLANC, FRANCE / СУХОЕ, СЕНСО, ГРЕНАШ, СИРА, МУРВЕДР,  
КАБЕРНЕ СОВИньОН, УНИ БЛАН, ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 880 / 650 / 580 РУБ

Beringer Founder's Estate / Beringer  
Беринжер Фаундерс Эстейт / Беринжер  
BRUT, ZINFANDEL, USA / СУХОЕ, ЗИНФАНДЕЛЬ, США  
125 МЛ / 720 / 530 / 470 РУБ



**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT

## *Паста и ризотто*

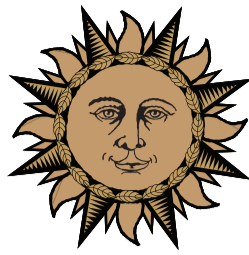
<b>Домашние равиоли</b>	<b>770</b>
«Восхитительно вкусные равиоли из тончайшего теста с домашней желтой курицей под трюфельным мусом... М-м-м-м!»» 215 гр	
<b>Спагетти «Алла вонголе!»</b>	<b>880</b>
«Легко, но сытно. Колоритно, но просто в исполнении. Если Вы любите морепродукты, то мы уверены, что это блюдо с гарантией станет для Вас одним из любимейших в нашем меню!» 250 гр	
<b>Фетучини Nero с морепродуктами</b>	<b>1770</b>
«Нежный коктейль из морепродуктов с домашней пастой Nero приготовлен по нашему фирменному рецепту.» 265 гр	
<b>Фетучини с мясом краба</b>	<b>1880</b>
«Кашу... ой, краба маслом не испортишь, как и не испортишь душистым фенхелем, французским коньяком и домашними черными фетучини!» 260 гр	
<b>Ризотто с кроликом и грибами</b>	<b>1440</b>
«Волшебное, как нам кажется, сочетание риса, сливочного соуса с нежным мясом кролика, грибами и душистыми специями. Bon appétit, наши дорогие Гости!» 320 гр	
<b>Ризотто из каракатицы с осьминогом</b>	<b>1980</b>
«Ароматное ризотто, окрашенное в черный цвет чернилами каракатицы, с морскими «гадами», дополненное изысканным соусом. Совершите кулинарное путешествие, не уезжая из Москвы!» 320 гр	

----- *Наши рекомендации по выбору вина* -----

«Pinot Grigio Bottega Vinai» / Bottega Vinai  
«Пино Гриджо Боттега Винай» / Боттега Винай  
BRUT, PINOT GRIGIO, ITALY / СУХОЕ, ПИНО ГРИДЖИО,  
ИТАЛИЯ 125 МЛ / 580 / 430 / 380 РУБ

«Valpolicella Classico» / Domini Veneti  
«Вальполичелла Классико» / Домини Венети  
DEMI SEC, ITALY, CORVINA VERONESE, RONDINELLA, /  
ПОЛУСУХОЕ, КОРВИНА ВЕРОНЕЗЕ, РОНДИНЕЛЛА,  
ИТАЛИЯ, 125 МЛ / 670 / 490 / 440 РУБ





**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT

## *Блюда из рыбы и морепродуктов*

- Котлета из ассорти рыб** **1080**
- «Если кто-то считает, что котлету приготовить просто, то он ошибается! К котлетам из рубленого фарша из пяти видов рыб добавляем королевский гребешок, соус Песто, воздушное картофельное пюре со шпинатом и наш фирменный секрет поварского искусства! Разве просто?» 320 гр
- 
- Филе сибаса с цитрусовым соусом** **1180**
- «Что может быть аппетитнее и вкуснее, чем идеально приготовленное и утопающее в ароматном цитрусовом соусе нежное рыбное филе с зажаристой, хрустящей корочкой в сопровождении воздушного картофеля!» 375 гр
- 
- Вонголе «По-сицилийски»** **1440**
- «Повара Италии называют вонголе удивительным продуктом, который и не требуется особо ничем украшать... Разве что только немного спелых томатов, ароматной зелени и пшеничной чабатты!» 400 гр
- 
- Семга запеченная с медом** **1480**
- «Как часто замечают наши любимые Гости, мы отлично готовим рыбу. Нежная запеченная семга с добавлением душистого меда, пряных специй и сальсы из свежих томатов с воздушным картофельным пюре. Просим, Друзья, приятного аппетита!» 330 гр
- 
- Коктейль из морепродуктов «По-средиземноморски»** **1480**
- «Ароматный и насыщенный морской коктейль с каракатицей, королевскими креветками, осьминогом и мидиями из самого сердца Средиземноморья.» 370 гр
- 

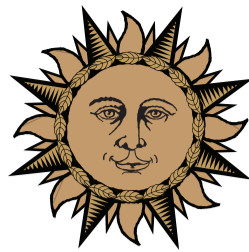
----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Chablis» / Jean-Marc Brocard  
«Шабли» / Жан-Марк Брокар

BRUT, CHARDONNAY, FRANCE / СУХОЕ, ШАРДОНЕ,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 990 / 730 / 650 РУБ

«Laforet» Bourgogne / Joseph Drouhin  
«Лафоре» Бургонь / Жозеф Друэн

BRUT, PINOT NOIR, FRANCE / СУХОЕ, ПИНО НУАР,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 990 / 730 / 650 РУБ



**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT

## *Блюда из рыбы и морепродуктов*

<b>Филе дорадо под сливочно-грибным соусом</b>	<b>1880</b>
«Запеченное филе дорадо, слегка обжаренный шпинат, лук шалот и сливочный соус на основе белых грибов. Изысканно и со вкусом!» 310 гр	
<hr/>	
<b>Каракатица, осьминог и овощи</b>	<b>2280</b>
«Слегка обжаренные осьминоги и каракатица, сухое белое вино и оливковое масло, спаржа, фенхель, лук порей и соус на основе томатов конкассе... ммм» 240 гр	
<hr/>	
<b>Черная треска с овощами</b>	<b>3690</b>
«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 гр	
<hr/>	

### **Рыба/морепродукты по весу (Josper/ пар/ сковорода)**

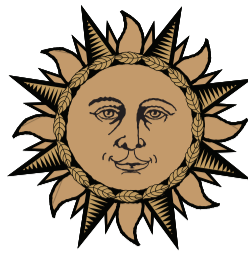
Стоимость указана за 100 гр. сырого продукта

• Королевские креветки	770
• Каракатица	880
• Морские гребешки	1100
• Осьминог	1880
• Семга	800
• Дорадо	880
• Сибас	980

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Chablis» / Jean-Marc Brocard  
«Шабли» / Жан-Марк Брокар  
BRUT, CHARDONNAY, FRANCE / СУХОЕ, ШАРДОНЕ,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 990 / 730 / 650 РУБ

«Laforet» Bourgogne / Joseph Drouhin  
«Лафоре» Бургонь / Жозеф Друэн  
BRUT, PINOT NOIR, FRANCE / СУХОЕ, ПИНО НУАР,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 990 / 730 / 650 РУБ



**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT



**PRIMEBEEF**

## *Горячие мясные блюда*

<b>Ребрышки Jospet с овощами</b>	<b>850</b>
«Свиные ребрышки, приготовленные в печи Jospet, с запеченными овощами - одно из самых полезных сочетаний. Добавьте немного томатного соуса или соуса Барбекю и вуа ля!» 355 гр	
<b>Фермерский цыпленок</b>	<b>880</b>
«Обжаренный до золотистой корочки на открытом огне угольной печи Jospet фермерский цыпленок. Рекомендуем сопроводить блюдо домашним соусом и аппетитным гарниром!» 1 шт / 370 гр	
<b>Черный бургер «Блю Чиз»</b>	<b>980</b>
«Домашний бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, маринованным огурчиком, острым перцем, благородным сыром Дор блю, соусом «cocktail» и фламбированным в виски луком конфи. Приятного аппетита!» 265гр	
<b>Котлета из утиной грудки с фуа-гра</b>	<b>980</b>
«Мы уже говорили, что приготовить котлету - совсем непросто. Берем нежное мясо утки, фуа-гра, сыр пармезан, душистый тимьян, перец, добавляем немного секретов поварского мастерства и подаем с воздушным картофельным пюре и соусом барбекю. И вовсе непросто!» 250 гр	
<b>Утиная ножка под апельсиновым соусом</b>	<b>990</b>
«Для приготовления этого блюда мы выдерживаем утку в соли, затем обжариваем и подаем под ароматным апельсиновым соусом на подушке из картофеля и бекона.» 265 гр	
<b>Утиная грудка с яблочным мильфеем</b>	<b>1180</b>
«Утиная грудка - наслаждение для знатоков. Капризное, прихотливое и требующее особого подхода мясо мы подаем под томатно-апельсиновым соусом с яблоками и изюмом.» 300 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Pfefferer» / Colterenzio  
«Пфефферер» / Кольтеренцио

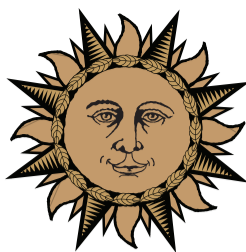
DEMI SEC, MUSKAT, ITALY / ПОЛУСУХОЕ, МУСКАТ, ИТАЛИЯ  
125 мл / 750 / 550 / 490 руб

Chianti Classico / Isole e Olena  
Кьянти Классико / Изоле э Олена

BRUT, SANGIOVESE, CANAILOLO, ITALY / СУХОЕ, САНДЖОВЕЗЕ,  
КАНАЙОЛО, ИТАЛИЯ 125 мл / 990 / 730 / 650 руб



PRIMEBEEF



Sabor  
de la Vida

RESTAURANT

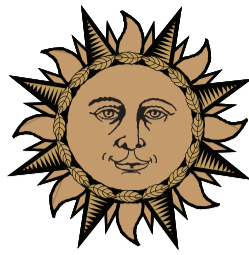
## Горячие мясные блюда

<b>Тажин «По-мароккански»</b>	<b>1090</b>
«Марокканский тажин - это нежнейшее мясо ягненка, свежие овощи, питательный чернослив, пропитанные ароматами специй и пряных трав, которые целый день томятся на тлеющих углях в густом маслянистом соусе, на подушке из кус-куса.» 450 гр	
<b>Голяшка ягненка</b>	<b>2380</b>
«Голяшка ягненка томится в течение нескольких часов с овощами, подается под соусом на основе сухого Шираза, с обжаренным до золотистой корочки картофелем и белыми грибами.» 445 гр	
<b>Томленое плечо ягненка (рекомендовано для 2-х персон)</b>	<b>2480</b>
«От долгого томления на медленном огне мясо ягненка получается очень нежным и сочным, а благодаря добавлению трав еще и ароматным. Все подадим в сопровождении домашнего соуса и запеченого баклажана - это блюдо способно удивить!» 620 гр	
<b>Филе телятины с луком конфи</b>	<b>1280</b>
«Нежная телятина в сочетании со слегка обжаренными овощами и ароматным луком конфи...» 200 гр	
<b>Филе Миньон с фуа-гра</b>	<b>4480</b>
«Нежнейший террин из Фуа-гра на традиционной говяжьей вырезке подадим для наших дорогих Гостей с овощами гриль!» 340 гр	
<b>Мясное плато</b>	<b>1980</b>
«Стейк Чак Ролл, свиные ребрышки, утиная грудка, фермерский цыпленок - заботливо приготовленные в угольной печи Jospet руками наших поваров.» 620 гр	
<b>Плато Деликатесное</b>	<b>7900</b>
«Искушение для настоящих гурманов: стейк Рибай, стейк Стриплойн, премиальная говяжья вырезка Прайм, нежные ребрышки новозеландского ягненка.» 500 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Merlot Reserve» / Golubitskoe Estate  
«Мерло Резерв» / Голубицкое Эстейт  
BRUT, MERLOT, RUSSIA / СУХОЕ, МЕРЛО, РОССИЯ  
125 МЛ / 440 / 320 / 290 РУБ

Chateau de Francs / Chateau de Francs  
Шато де Фран / Шато де Фран  
BRUT, MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON,  
FRANCE/ СУХОЕ, МЕРЛО, КАБЕРНЕ ФРАН, КАБЕРНЕ СОВИньОН,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 820 / 600 / 540 РУБ



**Sabor  
de la Vida**  
RESTAURANT



**PRIMEBEEF**

## *Горячие мясные блюда*

### Мясо по весу (Josper/ пар/ сковорода)

Стоимость указана за 100 гр. сырого продукта

• Свиные ребрышки	370
• Филе утки	480
• Каре баранины (Россия)	570
• Каре ягнёнка (Новая Зеландия)	1490
• Стейк Чак ролл	400
• Стейк Денвер	720
• Стейк Стриплойн	890
• Стейк Рибай	1890
• Стейк Филе прайм	2220

Друзья, предлагаем Вам взять стейк весом 250 гр — 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 — СВЕТО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

ПРОСИМ ВАС ПРОВЕРИТЬ ПРАВИЛЬНОСТЬ ПРОЖАРКИ,  
КАК ТОЛЬКО БЛЮДО ПОПАЛО К ВАМ НА СТОЛ

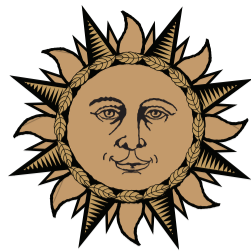
#### ----- Наши рекомендации по выбору вина -----

«Rawson's Retreat» / Penfolds  
«Роусонс Ритрит» / Пенфолдс

BRUT, SHIRAZ, CABERNET, AUSTRALIA / СУХОЕ, ШИРАЗ,  
КАБЕРНЕ, АВСТРАЛИЯ 125 МЛ / 640 / 470 / 420 РУБ

Chateau de Francs / Chateau de Francs  
Шато де Фран / Шато де Фран

BRUT, MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON,  
FRANCE/ СУХОЕ, МЕРЛО, КАБЕРНЕ ФРАН, КАБЕРНЕ СОВИньОН,  
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 820 / 600 / 540 РУБ



## Sabor de la Vida RESTAURANT

### Салаты

Рис отварной 150 гр	150
Картофель фри 120 гр	280
Картофель по-домашнему Jospet 200 гр	330
Цукини Jospet/на пару 130 гр	380
Помидоры черри Jospet 200 гр	380
Перец Jospet/на пару 120гр	380
Пюре картофельное с зеленью 150 гр	380
Мини-картофель с острым перцем 150 гр	440
Помидоры узбекские Jospet 150 гр	450
Картофель жаренный с беконом 150 гр	480
Овощи микс Jospet/ на пару 150 гр	480
Шпинат 150 гр	490
Картофель с белыми грибами в сливках 210гр	880
Спаржа Jospet/ на пару 125 гр	900

### Соусы

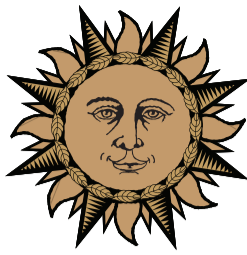
Чили 50гр	150
Цитрусовый 50 гр	150
НеТарТар 50 гр	150
Горчичный 50 гр	150
Домашний майонез с чесноком 50 гр	150
Рокфор 50гр	170
Томатно-базиликовый 50 гр	190
Песто 50 гр	190
Клюквенный 50 гр	200
Барбекю 50 гр	220
Перечный 50 гр	320

Дорогие Друзья, определились с Вашим выбором?

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**  
RESTAURANT

## *Кондитерские изыски*

Дорогие наши Гости, завершите Ваш отдых сладким десертом!

Шеф-Кондитер и наша Команда профессионалов постарались и приготовили для Вас все самое лучшее:

<b>Шарик домашнего мороженого</b>	<b>150</b>
«Сливки, молоко, сахар, яйца - наше мороженое мы делаем из лучших продуктов, отбирая все самое свежее. Разнообразие вкусов уточняйте у Вашего помощника – официанта.» 40гр	
<b>Шарик домашнего сорбета</b>	<b>160</b>
«Шарик домашнего сорбета на основе свежих фруктов и ягод станет прекрасным завершением Вашего ужина!» 40гр	
<b>Варенье из лесных ягод</b>	<b>150</b>
«Побалуйте себя домашним вареньем от нашего Шеф-кондитера! Спелые ягоды и фрукты отобраны и выварены для Вас по особому рецепту, сохраняя в себе все самое полезное и вкусное!» 50гр	
<b>Ассорти макаронс</b>	<b>290</b>
«Побалуйте себя классическим французским десертом, который просто тает во рту!» 4шт/80 гр	
<b>Медовик</b>	<b>470</b>
«Известно, что впервые в России медовик подали к столу королевы Елизаветы, десерт ей понравился и с тех пор стал известен и любим. Мы подадим Вам нежнейшее и тающее во рту лакомство с шариком сметанного мороженого и свежими ягодами...» 180 гр	
<b>Не просто Наполеон</b>	<b>480</b>
«Торт со столетней историей, скажете Вы! И не ошибетесь! Но в нашем десерте тончайшие коржи из слоеного теста мы щедро пропитываем нежнейшей кремовой текстурой и свежими ягодами - такой Наполеон Вы еще не ели!» 145 гр	

----- Наши рекомендации по выбору вина -----

Anthony's Hill White Zinfandel / Fetzer  
Энтонис Хилл Уайт Зинфандель полусл. / Фетцер  
ZINFANDEL, USA. / ЗИНФАНДЕЛЬ, США  
125 МЛ / 480 / 350 / 320 РУБ



## *Кондитерские изыски*

<b>Тирамису</b>	<b>490</b>
<p>«Восхитительная итальянская классика! Бесподобный шедевр, созданный из неповторимого сочетания кофе, сливок, коньяка, мягкого сыра и печенья - мы не смогли отказать Вам в удовольствии!» 170 гр</p> <hr/>	
<b>Меренги с маракуйей и ванильным велюром</b>	<b>550</b>
<p>«Несмотря на простоту рецептуры этого десерта, мы с особой ответственностью заявляем, что вкус его унесет Вас далеко за пределы Столицы на подушке из ванильного велюра, облаке воздушного безе и конфитюре из абрикоса и маракуйи... Приятного Вам полета!» 125 гр</p> <hr/>	
<b>Сырное суфле</b>	<b>590</b>
<p>«Представить и описать Вам этот десерт мы не в состоянии! Что-то легкое, тонкое, нежное... Остается только пробовать!» 150гр</p> <hr/>	
<b>Шоколадный фондан</b>	<b>650</b>
<p>«Выпеченный по Вашему заказу шоколадный кекс с жидким муссом внутри и шариком мороженого. Десерт, который полюбят все!» 110гр</p> <hr/>	
<b>Фисташковый рай</b>	<b>690</b>
<p>«Тончайший рулет из воздушной меренги со сливочно-малиновым кремом и фисташками - не влюбиться просто невозможно!» 130 гр</p> <hr/>	
<b>Café gourmet (на 2 персоны)</b>	<b>780</b>
<p>«Ассорти мини-десертов для истинных ценителей французской кулинарной традиции!» 265 гр</p> <hr/>	

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