

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 игристого вина из коллекции SDLV в подарок!

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ В БУДНИЕ ДНИ

С 12-00 ДО 17-00

СКИДКА НА МЕНЮ КУХНИ **25%**

Свежевыжатые соки

Морковный свежевыжатый сок 300/480
200 мл./400мл.

Апельсиновый свежевыжатый сок 350/580
200мл. / 400мл.

Грейпфрутовый свежевыжатый сок 350/580
200мл. / 400мл.

Яблочный свежевыжатый сок 350/580
200мл. / 400мл.

Свежевыжатый микс здоровья
Яблоко / Сельдерей 380/600
200мл. / 400мл.

Свежевыжатый микс здоровья
Свекла Яблоко Сельдерей 440/680
200мл. / 400мл.

Свежевыжатый микс здоровья «А.В.С.» 580
«Ананас и банан, вполне уже можно
и закончить, но мы добавили еще эстрагон,
имбирь и мяту.» 200 мл.

Ананасовый свежевыжатый сок 680/880
200мл. / 400мл.

Закуски

Брускетты:
• с запеченным ростбифом 260
1/90гр.

• с тартаром из говядины
и соусом тартар 280
1/70гр. (минимальный заказ от 3-х штук)

• с сыром буррата 320
1/90гр. (минимальный заказ от 4-х штук)

Паштет из кролика
с домашним хлебом 380
47гр.

Испанские оливки и маслины 470
55/55гр.

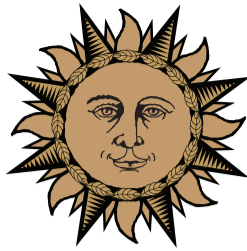
Устрица Speciale
Casablanca №2 (Тунис) 450 / 1шт
«Подход к устрицам у нас особый – не гото-
вим, а добавляем: немного свежего лимона,
соус на основе лука шалот и винного уксуса.
Тонко, изысканно, элегантно!» 1шт/60гр.

Устрица запеченная 520
(минимальный заказ от 6 шт)
«Иногда мы нарушаем все стандарты – от-
вариваем устрицы в рыбном бульоне и пода-
ем с нежнейшим соусом на основе вина, лука
порей и оливкового масла!» 6 шт. / 360гр.

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

Prosecco Casa Defra /Casa Defra
Просекко Каза Дефра /Каза Дефра
BRUT, ITALY / СУХОЕ, ИТАЛИЯ
125 МЛ. / 470 РУБ

Pinot grigio Bottega Vinai/ Bottega Vinai
Пино гриджо Боттега Винай/ Боттега Винай
BRUT, PINOT GRIGIO, ITALY / СУХОЕ, ПИНО ГРИДЖО,
ИТАЛИЯ 125 МЛ. / 550 РУБ



Sabor de la Vida

RESTAURANT

Закуски

- Шеф-бургер по-строгановски 650**
«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!» 210гр.
- Карпаччо с козьим сыром и свеклой 880**
«Каждый повар в нашей Команде всецело доверяет своему таланту к смешиванию продуктов и превращению их в кулинарный шедевр! И если карпаччо, то почему бы не из свеклы, козьего сыра и пряного соуса?» 120/20гр.
- Карпаччо из дорадо 920**
«Сочный мандарин и нежные слайсы дорадо, аргановое и кокосовое масла... Блюдо достойное живописца эпохи Возрождения Витторе Карпаччо и не только...» 100гр.
- Запеченный сыр Камамбер с яблоком 960**
«Запеченный до золотистой корочки благородный сыр камамбер, карамелизованное яблоко, хрустящие гренки и сальса из грибов...Невозможно устоять!» 175гр.
- Ассорти мясных деликатесов на 2 персоны 980**
«Настоящий мясной деликатес – вяленая утиная грудка, колбаса из говядины, оленины и медведя, чоризо, хамон ... ммм... божественно!» 80/18гр.
- Тартар из тунца 980**
«Рецепт нашего тартара очень прост – ничего лишнего, только свежайшее филе тунца, ароматная зелень и немного оливкового масла...» 170гр.
- Тартар из говядины 1 320**
«Свежайшая говяжья вырезка, по-особому нами разрезанная, лук, петрушка, кинза, каперсы, корнишоны, четыре вида соусов... Не представляем, что еще нужно человеку для истинного удовольствия!» 190/100гр.
- Креветки тигровые с соусом Васаби 1 480**
«Креветки с пикантным соусом Васаби, средиземноморская красная икра и свежая зелень.» 5 шт/60гр.
- Ассорти 6 сыров 1 770**
«Ассорти из шести благородных сыров в сочетании с натуральным медом, орехами и свежими ягодами – никаких отступлений от классики!» 168/50/34гр.
- Фуа-гра с грушей Пакхам 1 880**
«К божественной Фуа-гра добавим немного натурального меда, французского коньяка и сладкого вина. Просим!» 80/150/30гр.

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

Lunetta Brut Rose / Lunetta»
Лунетта Брют Розе / Лунетта
BRUT, ROSE, ITALY / СУХОЕ, РОЗОВОЕ,
ИТАЛИЯ 125МЛ. / 500 РУБ

Valpolicella Classico / Domini Veneti
Вальполичелла Классико / Домини Венети
DEMI SEC, ITALY, CORVINA VERONESE, ONDINELLA, VENETO / ПОЛУСУХОЕ,
КОРВИНА ВЕРОНЕЗЕ, РОНДИНЕЛЛА, ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО. 660 РУБ

Салаты

Тартар из овощей с домашним сыром 620

«Полезный летний салат из самых спелых овощей с домашним сыром, обжаренным до золотистой корочки на гриле.» 190гр.

Салат с запеченным ростбифом 680

«Сочные листья салата с запеченным ростбифом, по особому нами маринованным в пряных травах и специях, под соусом на основе дижонской горчицы и душистого меда.» 170гр.

Салат овощной с сыром Грано Подано 770

«Та же польза, но с добавлением спелого авокадо, пикантного сыра Грано Подано, микс-салата под изысканной горчицево-медовой заправкой.» 275гр.

Салат Кардини 980

«Как известно, салат Цезарь – один из самых модных и популярных, автором которого является итальянец Цезарь Кардини... Мы, дабы угодить Вам, наши дорогие Гости, приготовим специально для Вас салат Цезарь с нежной перепелкой в особом исполнении!» 320гр.

Острова в океане (салат с тунцом) 1 180

«Нежное филе тунца в кунжутной панировке в сочетании с сальсой из сочных томатов и маслин, с микс-салатом. Просто, но со вкусом!» 200гр.

Салат понаш с уткой и фуа-гра 1 290

«Микс салата, фуа-гра, сочная утиная грудка, фисташки, кедровый орех, пряный херес, спелые ягоды и ароматные масла... Наш вкусный и яркий салат создаст Вам особое летнее настроение в любое время года!» 180/25гр.

Тартар томатный

с Буррата и маслинами

1 370

«Немного Италии в нашем исполнении: нежнейший сыр буррата в сочетании со свежими томатами, заправленными ароматной зеленью. *Volete assaggiare?*» 145/100/20гр.

Краб под шубой

1 420

«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...!» 200гр.

Теплый салат с креветками

1 580

«Слегка обжаренные тигровые креветки, немного ароматной зелени, микс-салат и аргановое масло – полезно и вкусно. *Наслаждайтесь!*» 250гр.

Теплый салат из осьминога

1 690

«...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!» 240гр.

Салат Краб и коньяк

1 770

«Нежное мясо краба с ароматной зеленью и сочным грейпфрутом – превосходное сочетание с воздушным микс салатом и домашними соусами на основе французского коньяка.» 120/50/45гр.

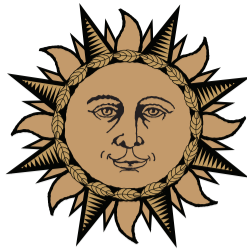
Теплый салат с Фуа-гра и перепелкой 1 980

«Изысканный ансамбль обжаренной до золотистой корочки перепелки в сочетании с ароматной зеленью и карамелизированным яблоком под соусом Кальвадос окунет Вас в атмосферу настоящего Прованса!» 160/30гр.

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

Pfefferer/ Colterenzio
Пфефферер/ Кольтеренцио
BRUT, MUSKAT, ITALY / СУХОЕ, МУСКАТ,
ИТАЛИЯ 125 МЛ / 600 РУБ

Laforet Bourgogne / Joseph Drouhin
Лафоре Бургонь / Жозеф Друэн
BRUT, PINOT NOIR, FRANCE / СУХОЕ, ПИНО НУАР,
ФРАНЦИЯ 125 МЛ / 840 РУБ



**Sabor
de la Vida**
RESTAURANT

Супы

- | | | | |
|---|------------|--|--------------|
| Минестроне
«Легкий суп из сезонных овощей мы готовим по классическому итальянскому рецепту. Цукини, картофель, перец, морковь, лук..... ммм... все самое полезное на Вашем столе!» 250гр. | 480 | Суп Том-ям с морским гребешком и креветками
«Традиционный Том-ям с добавлением морского гребешка и креветок — такого вкуса, аромата и восточного колорита, слегка приправленного французским шармом, Вы не найдете нигде!» 290/30гр. | 880 |
| Суп из бычьих хвостов
«Домашний бульон с овощами, рагу из бычьих хвостов и ароматная зелень — изумительное по вкусу блюдо и отличный вариант для холодной погоды!» 400гр. | 680 | Суп томатный с крабом
«Для приготовления теплого томатного супа используем только спелые и отборные томаты, немного ароматных специй и мясо крабов... мы еще не говорили, что все гениальное — просто?!» 230гр. | 1 170 |
| Французский луковый суп с сыром Грюйер
«Необыкновенно красивый французский луковый суп с сырной корочкой вызывает лишь одно желание — попробовать его как можно скорее.....mmm...» 170/20/10гр. | 770 | Суп-пюре из сморчков
«Грибы, коньяк, сливки, белое вино, куриный бульон, перец, соль. Кстати, один из любимейших нами супов.» 250гр. | 1 380 |

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

Chablis Louis Jadot» / Louis Jadot
«Шабли Луи Жадо» / Луи Жадо
BRUT, CHARDONNAY, FRANCE /
СУХОЕ, ШАРДОНЕ, ФРАНЦИЯ, 880 РУБ

Ramon Bilbao Rosado / Bodegas Ramon Bilbao
Рамон Бильбао / Бодегас Рамон Бильбао
BRUT, GARNACHA, SPAIN / СУХОЕ, ГАРНАЧА,
ИСПАНИЯ 125МЛ. / 570 РУБ



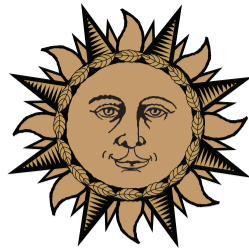
Паста и ризотто

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| Домашние равиоли из желтой курицы (1 порция — 10шт)
<i>«Восхитительно вкусные равиоли с домашней курицей под соусом на основе лука конфи... М-м-м-м!»» 200/20/60гр.</i> | 760 | Паста домашняя фетучини с морепродуктами
<i>«Нежный коктейль из морепродуктов с пастой приготовлен по нашему фирменному рецепту.» 114/160/20гр.</i> | 1 880 |
| Ризотто с кроликом и грибами
<i>«Волшебное, как нам кажется, сочетание риса, сливочного соуса с нежным мясом кролика, грибами и душистыми специями. Бон аппети, наши дорогие Гости!»» 280/14гр.</i> | 980 | Паста домашняя фетучини с Фуа-гра
<i>«И снова немного об Италии – домашняя итальянская паста, заправленная ароматным трюфельным маслом, в союзе со сливочным соусом и фуа-гра, фламбированной во французском коньяке.» 114/80/10гр.</i> | 1 920 |
| Ризотто из каракатицы с осьминогом
<i>«Изысканное ризотто с морскими «гадами» и чернилом каракатицы, придется по вкусу истинным гурманам и никого не оставит равнодушным.»</i> | 1 480 | Паста домашняя фетучини с мясом краба
<i>«Кашу... ой, Краба маслом не испортишь, как и не испортишь душистым фенхелем, французским коньяком и домашними черными фетучини!»» 300гр.</i> | 1 980 |
| Лазанья с крабовым мясом
<i>«Фирменные соусы для приготовления лазаньи, душистый тимьян и нежное крабовое мясо.»» 250гр.</i> | 1 660 | | |

----- 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,
660 РУБ

Chianti Classico Riserva «Il Grigio» / Agricola San Felice
Кьянти Классико Ризерва «Иль Гриджо» /
Агрикола Сан Феличе
BRUT, CHIANTI, ITALY / СУХОЕ, КЬЯНТИ,
ИТАЛИЯ 125МЛ. 970 РУБ



Sabor de la Vida

RESTAURANT

Блюда из морепродуктов

Котлета из ассорти рыб 1 460

«Если кто-то считает, что котлету приготовить просто, тот ошибается! К котлетам из рыбного рубленого фарша пяти видов рыб добавляем воздушное картофельное пюре со шпинатом и наш фирменный секрет поварского искусства! Разве просто?» 320гр.

Семга запеченная с медом 1 480

«Как часто замечают наши любимые Гости, мы отлично готовим рыбу. Нежная запеченная семга с добавлением душистого меда и пряных специй, сальсы из свежих томатов с воздушным картофельным пюре. Просим, Друзья, приятного аппетита!» 170/40/110гр.

Филе дорадо со шпинатом 1 550

«Запеченное филе дорадо, слегка обжаренный шпинат, лук порей и пряный соус на основе грибов и сидра. Изысканно и со вкусом!» 115/95/130гр.

Каракатица, осьминог и овощи 1 780

«Слегка обжаренные осьминоги и каракатица, сухое белое вино и оливковое масло, спаржа, фенхель, лук порей и соус на основе томатов конкасе... не правда ли благородный коктейль?» 230гр.

Филе сибаса с пюре из сельдерея со спаржей и белыми грибами 1 880

Нежнейшее филе сибаса, обжаренное до золотистой корочки, мы подадим для Вас с воздушным пюре из сельдерея, белыми грибами и спаржей.» 290гр.

Буйабес 2 770

«Буйабес или уха по-марсельски – элита на нашей кухне! Предлагаем попробовать в особом авторском исполнении от наших поваров!» 100/200/30гр.

Черная треска с овощами 3 490

«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.» 180гр.

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

«Domaine La Suffrene» / Domaine La Suffrene
«Домэн Ля Сюффрен» / Домэн Ля Сюффрен
BRUT, GRENACHE, MURVEDERE, SENSO, FRANCE / СУХОЕ, ГРЕНАШ,
МУРВЕДЕР, СЕНСО, ФРАНЦИЯ, 880 РУБ

«Gewurztraminer» / Trimbach
Гевюрцтраминер / Тримбах
DEMI SEC, GEWURZTRAMINER, FRANCE / ПОЛУСУХОЕ, ГЕВЮРЦТРА-
МИНЕР, ФРАНЦИЯ, 980 РУБ

Горячие мясные блюда

Улитки в соусе «Представить авторскую кухню без традиционных французских улиток — невозможно. Обжариваем улитки на сливочном масле с чесноком и зеленью. Ничего лишнего, просто, со вкусом!» 30/16гр.	670	Утиная грудка с яблочным мильфеем «Утиная грудка — наслаждение для знатоков. Капризное, прихотливое и требующее особого подхода мясо мы подаем под апельсиновым соусом с яблоками и изюмом.» 200/30/15гр.	1 080
Свинные ребрышки с овощами «Свинные ребрышки, приготовленные в печи Josper, с запеченными овощами — одно из самых полезных сочетаний. Добавим немного томатного соуса Барбекю и вуаля!» 200/150/40гр.	790	Котлета из утиной грудки «Мы уже говорили, что приготовить котлету — совсем не просто. Берем нежное мясо утки, фуа-гра, сыр пармезан, душистый тимьян, перец, добавляем немного секретов поварского мастерства и подаем с воздушным картофельным пюре и зеленью. И вовсе не просто!» 150/100гр.	1 190
Телячья вырезка в «зеленом раю» «Тающая во рту телятина, три вида пюре и соус на основе зелени — готовим вкусно, полезно и просто!» 170гр.	880	Филе телятины с луком конфи «Нежная телятина в сочетании со слегка обжаренными овощами и ароматным луком конфи...» 100/80/20гр.	1 280
Утиная ножка с жареным картофелем и беконом «Для приготовления этого блюда мы выдерживаем утку в соли, затем обжариваем и подаем под ароматным апельсиновым соусом на подушке из картофеля и бекона.» 180/80/5г.	940	Голяшка ягненка «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.» 260/150/35г.	2 120
Тажин из баранины с овощами и курагой «Сочетание душистой баранины, сезонных овощей и кураги — все это подадим к Вашему столу в тонком тесте с ароматной зеленью!» 300гр.	980	Филе Миньон с фуа-гра «Нежнейший террин фуа-гра на традиционной говяжьей вырезке подадим для наших дорогих Гостей с овощами гриль!» 150/70гр.	3 220

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!

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

«Chateau Plagnac Cru Bourgeois» / Cordier Mestrezat
Шато Планяк Крю Буржуа / Кордье Местреза
BRUT, MERLO, CABERNET SAUVIGNON, FRANCE / СУХОЕ, МЕРЛО,
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, ФРАНЦИЯ) **880 РУБ**

«Laforet» Bourgogne / Joseph Drouhin
«Лафоре» Бургонь / Жозеф Друэн
BRUT, PINOT NOIR, FRANCE /
СУХОЕ, ПИНО НУАР, ФРАНЦИЯ, **840 РУБ**