

Дорогие Гости!
С радостью представляем Вам нашу Команду ресторана Sabor de la Vida!
Миссия каждого из нас – сделать Ваш отдых незабываемым!

Наша команда пригласит Вас в мир восхитительных эмоций и гастрономического восторга.

Авагян Стелла	Курбонов Шерали	Разгасимова Валерия
Алиева Гулькаир	Ледова Инна	Розиков Хамид
Афанасьев Антон	Луткова Ольга	Романихин Виктор
Батманова Наталья	Матханов Едгор	Россолова Элона
Бережная Анастасия	Махсудян Мгер	Рязанцев Алексей
Бобокулов Фирдавис	Майер Анастасия	Саидабону Убайдуллоева
Боковцев Денис	Миобобоев Асадбек	Сафаров Хасаи
Бубенчиков Степан	Митрохин Иван	Соловьева Елена
Бурибаева Чинара	Моломан Ксения	Семянникова Дарья
Варламов Александр	Муминов Елеор	Смятский Александр
Вилюха Наталья	Мурзин Максим	Смородина Светлана
Долбыш Полина	Муродов Бехруз	Трубицына Мария
Егян Виктория	Нишонов Муродил	Трушин Андрей
Зайниев Олимжон	Нозоренко Игорь	Турсунова Юлдуз
Калбеков Даниел	Нормурудов Улгубек	Туру Екатерина
Качушкина София	Омарканова Мадина	Хайдаров Файзуло
Кириухин Александр	Пасынков Алексей	Чамина Наталья
Козлова Кристина	Пашкова Ирина	Чередниченко Елена
Пересадица Умсапийт	Попкова Юлия	Эркаев Абдулло
Коконбаева Гулназ	Попова Александра	Юлдашев Анвар
Косимов Хуршед	Ражабова Элмира	Юртаев Иван
Курбанов Азам	Разакова Озодахон	Яковлева Мария

Адамян Микаел



Аквариум

Морской ёж под соусом понзу и муссом из авокадо

520
1 | 35 г

Устрица «Императорская» (Россия)

600
1 | 60 г

Устрица «Джоли Speciale» (Намибия)

780
1 | 60 г

Устрица «Фин де Клер №3» (Франция)

890
1 | 60 г

Авторский домашний хлеб

Хлебная корзина

«Ежедневно в Sabor de la Vida мы выпекаем для Вас четыре вида хлеба и подаем их с двумя видами авторских масел»

450
210 г

Чиабатта с вяленными томатами

350
250 г

Луковый хлеб

650
600 г

Пшеничный хлеб

650
600 г

Солодовый хлеб

650
600 г



На аперитив

Брускетта с ароматными лесными грибами

470
1 | 75 г

Брускетта с нежным сыром буратта и узбекскими томатами

480
1 | 90 г

Тапас с хамоном и мягким сыром

550
1 | 60 г

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, сообщите нам об этом!



Тапас с кремовым гребешком и творожным сыром

650

1 | 60 г

Испанские оливки | маслины

580

110 г

Хамон Иберико

1 750

50 г

Томаты черри кимчи со сливочной страчателлой

880

240 г

«Спелые томаты черри, томленные в остром соусе кимчи, и сливочная страчателла.
Хрустящий картофель пай, сладковатый соус унаги и ароматное зеленое масло»

Карпаччо из свёклы с мягким сыром

980

140 г

«Нежные слайсы запеченной в морской соли свёклы, мягкий сливочный сыр
с изысканным копченым маслом»

Карпаччо из королевских креветок с апельсином

1 350

170 г

«Королевские креветки с кремом из баклажанов,
обожжённым апельсином и соусом манго-чаи»

Тартар из тунца

1 400

170 г

«Филе тунца со свежей зеленью, кедровыми
орехами и испанскими оливками»

Помидор и краб

1 680

150 г

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

Тартар из говядины

1 950

270 г

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

Севиче из сибаса с авокадо

2 150

210 г

«Филе сибаса в сочетании с кремовым авокадо,
с узбекскими томатами и пикантным соусом»

Тартар из устриц и семги

2 050

120 г

«Оригинальная, слегка пикантная закуска из устриц и филе семги
со спелыми томатами, ароматной зеленью и перцем чили»

Ассорти мясных деликатесов

1 400

80 | 20 г

«Мясные деликатесы – вяленая утиная грудка, испанский
хамон, медведь, оленина, сало кабана и пикантная чоризо»

Ассорти сыров

2 650

250 г

«Благородные сыры в сочетании с горным медом,
грушевым конфитюром, орехами и свежими ягодами»



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

Салаты

Овощной с сыром Грана Падано
«Хрустящие овощи, кремовый авокадо, сыр Грана Падано, микс-салат с изысканной горчично-медовой заправкой»

970
275 г

Буратта с тартаром из томатов
«Нежнейший сыр буратта в сочетании со сладкими томатами, молекулярными оливками и свежей зеленью»

1 580
260 г

Салат с морепродуктами и мятым авокадо
«Королевские креветки, гребешки и кальмар под бальзамическим дрессингом в сочетании с мятым авокадо и хрустящими листьями салата»

1 580
240 г

Тёплый салат из осьминога
«Обжаренный осьминог в сочетании со сладкими томатами, зеленью, испанскими маслинами и перцем чили»

2 750
240 г

Салат с запечённым ростбифом
«Домашний ростбиф, микс салата, розовые томаты и творожный сыр под медово-горчичным соусом»

1 280
170 г

Кардини
«Авторская интерпретация всеми любимого салата «Цезарь» с нежной перепёлкой»

1 550
320 г

С сочной телятиной и ароматными грибами
«Обжаренные ломтики телятины на подушке из микс-салата с узбекскими томатами, ароматными грибами и запечённым сладким перцем»

1 850
245 г

Тёплый салат с Фуа-гра и перепелкой
«Изысканный тандем фуагра с золотистой перепёлкой в сочетании с миксом салата и карамелизированным яблоком под соусом кальвадос»

2 850
275 г

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!



Тёплые закуски

Устрица запечённая

«Иногда мы нарушаем все стандарты – отвариваем устрицы в рыбном бульоне и подаем с соусом на основе вина, лука-шалот и мускатного ореха»

850

1 | 60 г

Улитки в соусе «По-Бургундски»

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

1 100

60 г

Баклажаны Юдзу

«Глазированные баклажаны в сладком соусе со сливочной страчателлой, копченым угрем, томатами черри и ароматной зеленью»

1 350

220 г

Мидии, запечённые под сырно-трюфельным фондю

«Блюдо из мидий – деликатес для гурманов! Полезный моллюск запекаем со шпинатом под сырно-трюфельным фондю»

1 550

200 г

Креветки тигровые с соусом васаби

«Креветки, фламбированные во французском коньяке, с пикантным соусом васаби и миксом салата»

1 780

5 | 300 г

Фуа-гра с грушей пакхам

«Изысканный эскалоп фуа-гра в сочетании со спелой грушей пакхам под ромово-ягодным соусом»

2 980

265 г



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

Супы

Минестроне

«Классический итальянский суп из сезонных овощей – цукини, картофель, морковь, спаржа – все самое полезное»

850

400 г

Французский луковый суп с сыром Грюйер

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

1 150

200 г

Сливочная уха

«Нежный сливочный бульон с подкопченной красной рыбой, овощами и зеленью»

1 250

305 г

Шелковый крем-суп из каштанов с белыми грибами

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

1 300

285 г

Том Ям с морским гребешком и креветками

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

1 350

340 г

Паста | ризотто

Домашние равиоли с жёлтой курицей

«Равиоли из тончайшего теста с домашней жёлтой курицей под сырно-трюфельным соусом»

1 100

210 г

Ризотто с кроликом и белыми грибами

«Великолепное сочетание риса, с мясом кролика, белыми грибами, сливками и соусом песто»

2 180

320 г

Арабьята с креветками и гребешком

«Пикантная паста с морепродуктами, соусом из узбекских томатов с острым перцем и зеленью»

1 550

280 г

Паста домашняя фетучини с мясом краба

«Мясо краба, фламбированное коньяком, с фенхелем и луком порей, на подушке из домашних феттучини с чернилами каракатицы»

3 250

285 г

Паэлья

«Авторская паэлья с дарами Средиземного моря: сочные тигровые креветки, нежные кальмары, мидии в раковинах и гребешки»

3 350

800 г

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!



Блюда из рыбы и морепродуктов

Котлета из ассорти рыб

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

1 980

365 г

Филе сибаса с цитрусовым соусом

«Рыбное филе с хрустящей корочкой в сочетании с воздушным картофельным пюре, шпинатом и томатно-цитрусовым соусом»

2 280

375 г

Глазированный осьминог с вялеными томатами и тапиокой

«Щупальца осьминога, глазированные в соусе свит чили, в сочетании с картофелем, ростками подсолнуха и соусом чимичурри»

2 300

235 г

Чёрная треска с овощами

«Несмотря на название, филе у чёрной трески - белоснежное, а его богатый вкус мы подчеркнули с помощью пикантного имбиря и апельсинового соуса. Подадим все на бамбуковом листе с овощами»

2 750

220 г

Сёмга запеченная с мёдом

«Сочная сёмга, запечённая с добавлением горного мёда, с сальсой из узбекских томатов и воздушным картофельным пюре»

2 850

330 г



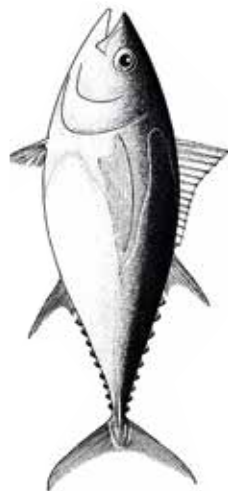
Море по весу

Josper | пар | сковорода | гриль

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

Стоимость указана за 100 г сырого продукта.

Кальмар	600
Королевские креветки	1 100
Морские гребешки (пар сковорода гриль)	1 650
Осьминог	2 650
Тунец	990
Сибас	1 650
Семга	1 850



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, сообщите нам об этом!

Мясные блюда

Фермерский цыплёнок

«Обжаренный до золотистой корочки в угольной печи Josper фермерский цыплёнок. Рекомендуем сопроводить блюдо соусом и гарниром на Ваш вкус»

1 350

11370 г

Утиная ножка под апельсиновым соусом

«Для приготовления этого блюда – отвариваем утку в апельсиновом соке, затем обжариваем и подаем под апельсиновым соусом на подушке из картофеля и бекона»

1 550

265 г

Чёрный бургер «Sabor»

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

1 580

280 г

Томлёные говяжьи щёчки с солодом

«Томлёные говяжьи щёчки с рагу из белых грибов, картофельным пюре с авторским соусом на основе солода»

1 650

375 г

Сочный бифштекс под трюфельным кремом

«Сочный бифштекс из мраморной говядины с обжаренным картофелем, шпинатом, белыми грибами под трюфельным кремом и муссом из горгонзолы»

1 750

310 г

Голяшка ягненка с йогуртовым муссом

«Томленая, и доведенная до готовности на открытом огне, голяшка ягненка с запечённым баклажаном и нежным йогуртовым соусом»

2 650

310 г

Стейк Филе Миньон с Фуа-гра

«Восхитительный террин фуа-гра на традиционной говяжьей вырезке в сопровождении овощей гриль»

5 950

340 г



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

Мясо по весу

 Josper | пар | сковорода | гриль



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

Стоимость указана за 100 г сырого продукта.

Каре ягнёнка (Россия)	2 250
Стейк Стриплойн	1 750
Стейк Рибай	2 950
Филе Прайм	3 050

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!



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом!



Соусы

Горчичный 50 г	400
Чили 50 г	400
Томатно-базиликовый 50 г	450
Песто 50 г	450
Клюквенный 50 г	450
Барбекю 50 г	450
Перечный 50 г	450
Сливочно-грибной 50 г	550

Гарниры

Рис отварной 150 г	450
Картофель по-домашнему Josper 200 г	450
Перец Josper на пару 120 г	500
Картофель фри 120 г	550
Цукини Josper на пару 130 г	500
Пюре картофельное с зеленью 150 г	550
Помидоры черри 200 г	600
Картофель жаренный с беконом 150 г	600
Овощи микс Josper на пару 150 г	600
Шпинат 150 г	950
Томаты узбекские Josper 150 г	850
Картофель с белыми грибами в сливках 210 г	950
Спаржа Josper на пару 125 г	1050

Кондитерские изыски

Дикие яблоки

«Яблоки с душистым перцем, хрустящим орехом и добавлением пикантного мусса с чёрным перцем»

550
90 г

Мусс Пряные травы

«Нежнейший мусс из греческого йогурта с крему из кинзы и петрушки»

650
110 г

Анна Павлова

«Воздушная меренга с клубникой, манго и соусом из малины с ароматным базиликом»

650
130 г

Домашний медовик

«Тончайшие медовые коржи с черёмухой, мороженым из ромашки и цитрусовой карамелью»

700
120 г

Сырное суфле

«Нежнейшее суфле с карамельной начинкой, покрытое желе из питахайи в сочетании с фисташковым кремом»

750
150 г

Шоколадный фондан

«Шоколадный кекс с жидкой фисташковой начинкой и шариком домашнего мороженого»

950
130 г

Сигара Sabor

«Шоколадная сигара с муссом из чёрного трюфеля и солёной карамелью»

1 050
140 г

Домашнее мороженое

«Ваниль | Шоколад | Фисташка | Ромашка | Банан-кокос-лайм (веган)»

350
50 г

Сорбет

«Лайм-просекко | Апельсин-кампари | Дыня-мята | Красный апельсин»

350
50 г

Ассорти макаронс

«Побалуйте себя классическим французским десертом, который просто тает во рту»

550
4 | 80 г



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, сообщите нам об этом!



Конфеты и мармелад ручной работы

Мармелад (яблоко грейпфрут вишня)	150 1 шт
--	-------------

Конфеты:

Малина-имбирь	250 1 шт
---------------	-------------

Трюфель шоколад-виски	250 1 шт
-----------------------	-------------

Финик-фисташка	250 1 шт
----------------	-------------

Шоколад-апельсин	250 1 шт
------------------	-------------

Чайный набор (ассорти конфет ручной работы, мармелада и макаронс)	1 250 220 г
--	----------------

Café gourmet «Ассорти мини-десертов для истинных ценителей французской кулинарной традиции»	1 850 720 г
---	----------------



Кофе

Ристретто	450 20 мл
Эспрессо Дабл Эспрессо	450 600 40 80 мл
Макиато	450 110 мл
Американо Дабл Американо	450 600 150 300 мл
Капучино Дабл Капучино	500 650 200 300 мл
Латте	600 210 мл
Латте Халва	600 210 мл
Флэт Уайт	550 210 мл
Глясе	500 180 мл
Кофе «По-восточному»	450 210 мл
Кофе «По-восточному» на сливках	600 90 150 мл
Какао с маршмеллоу (для маленьких гостей и не только)	550 310 мл



ЧАЙНАЯ КАРТА

Авторский чай

600 мл

Облепиха-маракуйя

700

(облепиха, апельсин, тимьян, маракуйя сироп)

Зимний мандарин

750

(мандарин, черная смородина, мята, фреш лимон, ежевика сироп)

На здоровье

750

(цитрусы, мята, имбирь, клубника сироп, корица)

Черный

600 | 1000 мл

Ассам Таадж Амчонг GTGFOP1 (Индия)

600 | 850

Чай с характером: насыщенный, терпкий, с нотами коньяка, дуба и специй.

Для тех, кто любит «мощную классику».

Сочетается с: плотными блюдами, сливочными соусами, булочками с джемом.

Дянь Хун "Сила Китая"

750 | 950

Премиальный китайский красный чай, состоящий исключительно из золотистых типс. В аромате – мёд, изюм, кожура винограда.

Сочетается с: уткой, ягнятиной, карамельными и шоколадными десертами



Sabor de la Vida

• РЕСТОРАН •

Зеленый

600 | 1000 мл

Бай хоу

600 | 850

Классический зелёный чай из провинции Хунань с тонким, свежим ароматом. Во вкусе – мягкие фруктово-цветочные ноты и чистое травянистое послевкусие. Лёгкий и освежающий, идеально подходит для спокойного чаепития. Сочетается с: фруктами и ягодами, лёгкой выпечкой, зелёными салатами, рыбой.

Лун Цзин (Колодец Дракона)

800 | 1050

Самый знаменитый зелёный чай Китая. Аромат свежих злаков, орехов и жареных семян. Вкус мягкий, с лёгкой сладостью и миндальной горчинкой. Сочетается с: блюдами с грибами, паровыми пельменями, овощами вок.

Жемчужина Дракона (Китай)

800 | 1050

Ручная скрутка нежнейших зелёных листьев и многоступенчатая выдержка в жасмине. Настой – шёлковый, цветочный, с долгим жасминовым шлейфом. Сочетается с: фруктовыми десертами, паштетами, воздушной выпечкой.

Гёкуро (Япония)

850 | 1150

Праздничный японский чай теневого выращивания. Обладает густым «умами»-вкусом, с оттенками морской воды, орхидеи и авокадо. Сочетается с: морепродуктами, роллами, блюдами с тофу, десертами с манго.



Белый

600 | 1000 мл

Серебряные Иглы Чанша Ти

1350 | 1550

Легендарный китайский белый чай из весенних почек сорта Да Бай Ча. Во вкусе чувствуется - свежесть росы, дикie ягоды и лёгкая цветочная сладость. Сочетается с: фруктами, лёгкими десертами, блюдами с козым сыром.

Улун

600 | 1000 мл

Да Хун Пао (Китай)

700 | 950

Знаменитый тёмный улун с минеральной глубиной и нотами коры, орехов, шоколада. Один из самых богатых по вкусу чаёв в мире. Сочетается с: мясом, запечёнными овощами, выдержанными сырами.

Те Гуань Инь (Китай)

800 | 1050

Светлый ароматный улун с нотами сирени, персика и сливочного крема. Настой свежий, цветочный, с долгим медовым послевкусием. Сочетается с: десертами с ванилью, сырниками, блюдами с птицей.

Чёрный чай с выдержкой

600 | 1000 мл

Пуэр с ягодами

750 | 950

Шу пуэр с ягодными добавками, делающими вкус более мягким и понятным. Землистая глубина чая уравнивается ягодной сладостью и лёгкой кислинкой, создавая сбалансированный и насыщенный настой. Сочетается с: сырами с плесенью, шоколадными и кремовыми десертами, запечённым мясом.

Пуэр с молоком

750 | 950

Мягкая интерпретация шу пуэра: плотное тело и землисто-древесные ноты гармонично дополняются сливочностью молока. Вкус округлый и тёплый, без резкой терпкости – комфортный вариант для знакомства с пуэрами. Сочетается с: шоколадными десертами, ореховой выпечкой, пряными блюдами, плотными завтраками.

Шу Пуэр с горы Буланшань

800 | 1050

Чай с землистыми, древесными и черносливовыми нотами. Тело – плотное, ликёрное. Помогает пищеварению и идеально завершает сытный приём пищи. Сочетается с: жирным мясом, жареными блюдами, горьким шоколадом.



Sabor de la Vida

• ПЕСТОПАН •

Травяной чай

600 | 1000 мл

Гречишный чай Апельсиновые дольки

600 | 850

Тёплый напиток с ярким вкусом гречихи, нотами апельсина и лёгкой шоколадной тенью.
Утончённый и сытный – как сладкий перекус в чашке.
Сочетается с: ореховыми десертами, булочками с корицей, блюдами с тыквой.

Ройбос Апельсин-Ромашка

600 | 850

Цветочный южноафриканский купаж с ромашкой, лавандой, шиповником и апельсином.
Сладкий и расслабляющий, без кофеина.
Сочетается с: бисквитами, медовыми десертами, вечерними угощениями.

Йога-чай

600 | 850

Мягкая травяная смесь без кофеина с лепестками розы, зизифорой, базиликом и мятой.
Лёгкий, расслабляющий настой с цветочно-травяным ароматом и чистым, спокойным вкусом.
Идеален для вечернего чайного ритуала и медитативного настроения.
Сочетается с: фруктовыми тарелками, лёгкими десертами, блюдами с йогуртом и мёдом.



Чай с добавками

600 | 1000 мл

Тайна Изабеллы

700 | 900

Связанный зелёный чай, который раскрывается под водой цветочным букетом жасмина и календулы. Вкус – деликатный, светлый, с виноградной сладостью, напоминает молодое белое вино. Один из самых эффектных чаёв – эстетика и нежность в каждой чашке. Сочетается с: сливочными десертами, чизкейками, фруктовыми сорбетами, блюдами с цитрусами.

Улун с манго

700 | 900

Светлый улун, в котором свежесть манго сочетается с мягкой текстурой улуна. Сочетается с: чизкейками, блюдами с карри, кокосовыми десертами.

Королевский Эрл Грей

700 | 900

Классический чёрный чай с бергамотом обладает тёплыми хлебно-пряными и сухофруктовыми нотами. Аромат цитрусовый, чистый и благородный, вкус – сбалансированный и универсальный. Сочетается с: лимонными и сливочными десертами, чизкейками, песочной выпечкой, лёгкими закусками.

Молочный улун

700 | 900

Легендарный светлый улун плотной скрутки с ярким сливочным ароматом. Пить его можно бесконечно долго, наслаждаясь полным, густым вкусом с тонкими нотками топленого молока.

Лапсанг Сушонг (Копчёный чай)

700 | 900

Легендарный китайский чай с ароматом костра. Его ноты дымного дерева и чернослива рожают атмосферу охотничьего ужина в лесу. Сочетается с: красным мясом, сыром, блюдами с баклажаном, сливочными десертами.

Масала Чай

750 | 900

Классический индийский пряный чай с корицей, имбирём, гвоздикой, перцем и кардамоном. Густой, согревающий, насыщенный – с мягким жгучим послевкусием и глубоким ароматом специй. Тот самый чай, который в Индии пьют «для тепла», пищеварения и спокойствия. Сочетается с: пряными блюдами, печеньем, чизкейком, десертами с орехами и мёдом.

Свежевыжатые соки

200 | 400 мл

Апельсиновый

500 | 800

Грейпфрутовый

500 | 800

Яблочный

500 | 800

Морковный

500 | 800

Сельдерей

500 | 800

Свекла, Яблоко, Сельдерей

600 | 900

Ананасовый

800 | 1100

“А и Б” фреш здоровья (ананас и базилик)

800 | 1100

Вода | сок

Вода San Benedetto (Италия, газ | негаз)

650
330 мл

Вода San Benedetto (Италия, газ | негаз)

900
750 мл

Evervess Тоник

550
250 мл

Кока-Кола | Кока-кола Zero

550
330 мл

Сок Yan (вишня, томат, яблоко)

450
250 мл

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ !

Мы от всей души надеемся, что Вы получите удовольствие от пребывания в нашем Ресторане!

Будем очень благодарны и очень признательны за Ваш объективный отзыв.



Яндекс



TripAdvisor

Всегда Вам рады!