



SAVOY

В самом сердце Москвы, на пересечении Пушечной улицы и Рождественки, уже более ста лет живет ресторан, чья судьба неотделима от истории города.

Ресторан Savooy, открывший свои двери в 1913 году, пережил три эпохи, и с самого начала был местом притяжения для тех, кто ценит безупречный вкус, атмосферу тайны и подлинную роскошь.

Саламандра над входом — «Горю, но не сгораю» — оказалась пророческой: дом пронес красоту сквозь бури XX века. Золото лепнины сияет по-прежнему, венецианские зеркала помнят Маяковского, Есенина и Мэри Пикфорд. Но главное — Savooy остался верен себе и на кухне: диалог с прошлым через вкус, где классическая русско-французская кухня, уважение к продукту и рецептуре возведены в абсолют.

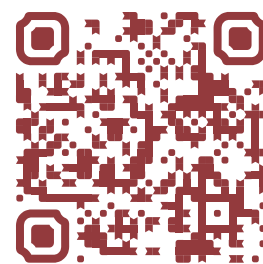
Станьте частью истории Savooy —
присоединяйтесь к системе лояльности.
При регистрации — 2 000 приветственных бонусов.



Шеф-кондитер Юлия Наймарк представляет десерт, вдохновленный выставочным проектом «Сакральное и радикальное. Красная нить русского искусства» в музее-заповеднике «Коломенское».



Выставка посвящена глубинной связи древнерусской живописи и русского авангарда. Экспозиция проходит с 15 мая по 18 октября в выставочном зале «Атриум» музея-заповедника «Коломенское». **Подробнее** —>



При заказе десерта Вы можете принять участие в розыгрыше тематической фотосессии на территории музея-заповедника «Коломенское».

Условия розыгрыша:

- Зарегистрируйтесь в системе лояльности ресторана Savoy по QR-коду
- Закажите десерт «Русский код»



система лояльности

Розыгрыш проходит с 21 мая по 30 сентября.

*Победитель будет определяться **первого числа каждого месяца** (июль-октябрь) на официальном сайте ресторана **savoy.rest**.*

Расшифруйте «Русский код» — там, где сакральное встречается с радикальным.



Итальянские каникулы

Паштет из фермерского цыпленка	525		
Вителло-тоннато	1650		
Крудо из сахалинского гребешка с соусом из малины	1980		
Зеленый салат Savoy	960		
Салат с арбузом и сыром фета	790		
Салат по-каталонски	1680		
Суп щавелевый с яйцом пашот	690		
Окрошка с ростбифом на кефире / квасе	750		
Гаспачо с крабом и страчателлой	1770		
Равиоли с крабом	1250		
Сахалинский гребешок с цветной капустой в трюфельном соусе	2290		
Печень по-венециански	1100		
Паппарделле с кроликом	1150		
Паста лингвини с крабом	1980		
Крем-брюле с ягодами	580		
Сметанный пломбир с ягодами	640		
Панна-котта с маракуйей, каламанси и манго	970		
Сорбет	360		
бархатцы / красная смородина / лимон-эстрагон / дыня-огурец / вишня-роза/ яблоко-береза			
Мороженое	370		
шоколад / ваниль / фисташка			
Арбузный фреш 200 мл	350		
Клубника	Голубика	Арбуз	Дыня
460 100 гр	680 100 гр	480 500 гр	650 500 гр

ЗАВТРАКИ

ПН-ПТ 08:00-13:00 СБ-ВС 08:00-16:00

* Завтрак SAVOY	1390
Бриошь со спаржей, авокадо, шпинатом, яйцом пашот, слабосоленым лососем и козым сыром	
Круассан с цыпленком, соус демиглас	960
Мини-блинчики с красной икрой	1890
* Оладьи с авокадо, крабом и козым сыром	1260
Глазунья с пастрами из говядины, свежий трюфель	990
Омлет с крабом, томатами и козым сыром	1490
Бенедикт с лососем	880
Овсяная каша со свежими ягодами, медом и вареньем	790
возможно приготовить на молоке / на воде	
🌱 Киноа на кокосовом молоке с вяленой клюквой, свежими ягодами и пеканом	890
Йогурт с сезонными фруктами	480
Ватрушка «Царская» с черничным мороженым	660
Блинчики с ягодами и шоколадным мороженым	680
Креп-Сюзетт с жареным ананасом и пломбиром	690
Сырники, варенье, сметана	980
Круассан с черничным вареньем и сливочным маслом	490
* Оладьи со сметаной и ягодным конфитюром	780



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

Цены указаны в рублях

ЗАВТРАК ИМПЕРАТОРА НИКОЛАЯ II

ЕЖЕДНЕВНО С 11:00 ДО 16:00

1500 гр

Блины классические со сметаной и черничным вареньем

Сырники со сметаной и черничным вареньем

Рисовая каша с ягодной гранолой

Глазунья / скрембл / пашот

Салат из свежих овощей

Пастроми из говядины

Сыр Кампанье

Сыр Рокфор

Риет из лосося с чатни из сезонной сливы

Ростбиф из мраморной говядины
с горчицей

Икра щучья

Икра красная

Мурманский лосось слабой соли

Северный омуль холодного копчения

Северный муксун холодного копчения

Ремесленный хлеб

Сливочное масло с вялеными томатами

Сливочное масло с жареными белыми грибами

Круассан классический

Пирожки с осетриной, с картофелем и грибами, с капустой

Десерт клафути с черной смородиной

Ассорти десертов:

медовик, наполеон, конфеты ручной работы, воздушное безе



8900

ЗАКУСКИ

Теплый слоеный пирог с грибами и трюфелем	1160
Пельмени с мраморной говядиной, белыми грибами	1260
* Пельмени с креветкой, соус из шафрана	1160
Карпаччо из говядины, трюфельное масло	1970
* Традиционный французский тартар из говядины	1780
Миргородское сало	960
* Тартар из лосося, авокадо, брусника	1670
* Сельдь с молодым картофелем и ялтинским луком	970
Белые грузди, сметана, сладкий лук	1360
Слабосоленый лосось	1380
Муксун холодного копчения	970
Омуль холодного копчения	970
Оливки с вялеными томатами	560
Трюфель 1 гр	260
Клешня камчатского краба 100 гр	1270
Икра осетра 30 гр	7880
Икра лосося 30 гр	1670
Икра щуки 30 гр	1590

СЫРЫ

50 гр

Камамбер с трюфелем	760
Фоль Эпи	760
Кампанье	760
Рокфор	760
Пармезан	760
Тартуфо козий с трюфелем	760
Горгондзола	760



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ

Оливье с дальневосточным крабом, щучья икра	1870
Салат гребешок, огурец, авокадо	1160
 Винегрет с белыми грибами	980
Теплый салат с цыпленком табака, соус из пармезана	1460
Салат "Старорусский" с телятиной, раковыми шейками	1170
Салат со стрчателлой и сезонными фруктами	1160
 Томаты с крымским луком	890
* Салат с печеным артишоком	1570
* Салат Цезарь	760
добавить к салату:	
Креветки	660
Куриное филе	560
Гребешок	1970
* Буррата со сладкими томатами	1160
Салат с камчатским крабом, авокадо, медовыми томатами	2670

СУПЫ

 Суточные щи, печеный картофель, копченая сметана	970
Суп из лесных грибов <i>Savoy History</i>	880
* Традиционный французский луковый суп	970
* Борщ Savoy	980
Куриная лапша по-домашнему	760
Уха из трех видов рыбы	1260
осетрина, судак, лосось	



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует



Суп из печи

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

Цены указаны в рублях

ИЗ ПЕЧИ

* Голубцы с крабом, крем из капусты Savoy	1990
* Крабовая котлета с пюре, соус из сморчков	1880
Фермерский цыпленок, молодой картофель, белые грибы	1860
Вырезка ягненка с пюре из репы, мясной соус	1990
Бефстроганов из козленка, пюре, белые грибы	1960
Белуга запеченная, соус бешамель <i>Savoy History</i>	1970
* Филе судака запеченное со сметаной <i>Savoy History</i>	1360
Утиная ножка конфи, соус из копченой вишни	1980
Биточки из ягненка, картофельное пюре, ягодный соус	1470
* Бифштекс из лосося, ягодный конфитюр	2260
Ремесленный хлеб	470
Пирожок с осетриной	460
Пирожок с капустой	320
Пирожок с картофелем, грибами	320
* Кулебяка с уткой	1070
Кулебяка с мясом	1070

ГАРНИРЫ

🌿 Спаржа	1440
Картофельное пюре	560
🌿 Шпинат	860
🌿 Овощи на гриле	970
цукини, баклажан, помидоры, перец, красный лук	
* Батат фри с трюфельным маслом	690
Молодой картофель, белые грибы	990

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Каша гречневая, перепелка, грибной соус	1240
Котлета пожарская, картофельное пюре, трюфель	1470
* Филе утки с черносливом	1460
* Томленые говяжьи щечки	1740
Шницель из цыпленка с йогуртовым кремом	1640
* Голень ягненка с полбой из печи * блюдо для двоих	3060
Ризотто, белые грибы	2130
* Копченый осетр, цветная капуста	1620
* Ризотто с черным рисом, кальмар	1460
Треска, брокколи, соус бермонте	1660
Дорада с овощами	1740

ПАСТА

Домашняя паста, белые грибы	1260
Казаречче с щечками	1650
Осьминог с орзо, молодой горошек	2260
* Паста по-эльзаски, гребешок, трюфель	1470



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

Цены указаны в рублях

ХОСПЕР

СТЕЙК

Ти-бон 100 гр	1740
Ковбой 100 гр	1650
Рибай 100 гр	1560
Шатобриан 350 гр	7560
Россини 250 гр	5540

Ребра кальби	2560
Каре ягненка, цукини, томатная сальса	2680
Дорада	1860
Сибас	1860
Лосось	2340

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Плечо ягненка томленое	5890
Осетр Амурский 100 гр	1190
Тюрбо, пюре из сельдерея, соус бермонте 1000 гр	6690
Говядина «A la Orloff» по рецепту Урбена Дюбуа 500 гр <i>Savoy History</i>	4580
Стерлядь «Pour le Roi George IV» 1145 гр <i>Savoy History</i>	10500



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

Цены указаны в рублях

ДЕСЕРТЫ

Балерина	1190
Бородинский брауни	800
Медведь	930
Наполеон с карамельным соусом, крыжовник	960
* Ватрушка царская с черничным мороженым	660
Шоколадный фондан	860
Конфета ручной работы бобы тонка-апельсин / еловая / вишня розмарин	360
Варенье домашнее из шишек / черники / малины / земляники	440

ТОРТЫ

заказ от 2000 гр*

Оформите предзаказ на авторский торт к вашему событию или любому дню,
который хочется сделать особенным

	1000 гр
* Медовик	6000
* Наполеон	6000
* Ягодный пломбир	6000
* Тропический пломбир	6000
* Морковный	6000
* Шоколад, кофе, карамель	6000

Бенто-торт Красный октябрь 1350 гр 5550

Нежный маковый бисквит с лимонным курдом, ягодным конфи,
смородиново-лимонным муссом под шоколадным велюром



Вегетарианское блюдо



Шеф рекомендует

Если у вас имеется аллергия, сообщите об этом официанту

Цены указаны в рублях



SAVOY

Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть фото блюд

