

Дорогой гость!

Добро пожаловать в ресторан Savva!

Перед вами сет-меню, которое я назвал  
“Bonjour la France”.

Для меня французская кухня является основой  
всей гастрономии. Моим первым учителем был  
шеф-повар француз, моя первая прочитанная  
кулинарная книга – французская и первый свой  
соус я приготовил тоже по французскому  
рецепту.

Итак, в моей истории “Bonjour la France” вы  
найдёте французские блюда, которые я сам  
люблю больше всего: сладкую креветку, луковый  
крем, террин, который научил меня готовить  
шеф-повар Мишель Ленц, перепелку и  
прекрасный флан.

Насладитесь и почувствуйте мою Францию!  
Желаю вам новых вкусов!

Шеф-повар  
Андрей Шмаков

## «BONJOUR LA FRANCE»

Карпаччо из гребенчатой креветки, огурец и  
крем-фреш

Тарталетка с вяленой говядиной,  
луковый крем и осетровая икра

«Тур де Шевр»  
запеченный козий сыр, пряная свекла,  
горчица и мед

«Террин от Мишеля»  
утиная печень, пряные специи, бриошь, айва

Запеченный гребешок,  
фрикассе со сморчками и луком-пореем

Фаршированная перепелка-конфи,  
печеный топинамбур, трюфельный жю

Парижский флан с грушей,  
ванильное мороженое,  
шоколадный ганаш

Сорбе из лайма, эспуме из шампанского

**10 000**

## «BONJOUR LA FRANCE»

Карпаччо из гребенчатой креветки, огурец и крем-фреш

Тарталетка с вяленой говядиной, луковый крем и осетровая икра

«Тур де Шевр»  
запеченный козий сыр, пряная свекла, горчица и мед

«Террин от Мишеля»  
утиная печень, пряные специи, бриошь, айва

Запеченный гребешок,  
фрикассе со сморчками и луком-пореем

Фаршированная перепелка-конфи,  
печеный топинамбур, трюфельный жю

Парижский флан с грушей,  
ванильное мороженое,  
шоколадный ганаш

Сорбе из лайма, эспуме из шампанского

**10 000**