

Добро пожаловать в Sage — ресторан №6
среди всех ресторанов России и №4
в списке лучших ресторанов Москвы
по версии премии WhereToEat

МЕНЮ



Первый совместный проект
Владимира Перельмана и Дмитрия Блинова
Шеф-повар — Дмитрий Голенин
Шеф-пекарь — Александр Гацин

RESERVATION

ЗАКУСКИ

Вяленая свёкла с соусом из вишни *850*

Паштет из индейки с винным желе *900*

Пирог из цукини с вяленой уткой *850*

Карпаччо из говядины с дрессингом из рукколы *1 150*

Мурманский гребешок с соусом из трав *1 300*

Туец с пряным соусом и огурцом *1 400*

Картофельные шу с красной икрой *1 750*

Террин из утки с соусом из огурца
и маринованным луком *950*

Чёрная икра с хлебом из нашей пекарни
и шалфеевым маслом *8 200*

Свежий лосось с трюфельным дрессингом *2 050*

Бриошь с крабом и яйцом пашот *1 850*

Картофельные вафли с крабом и спайси *1 500*

RESERVATION

САЛАТЫ

Буррата с салатом латук и чёрным трюфелем *1 500*

Большой салат с авокадо *1 500*

Салат с цыплёнком из ротиссерии и копчёным пармезаном *1 250*

Салат из томатов с сыром фета и оливками каламата *1 100*

Зелёный салат с кунжутным дрессингом *850*

Салат с камчатским крабом *2 150*

СУПЫ

Куриный бульон с вонтонами из кролика *850*

Бульон с рубленой говядиной и перцем рамиро *900*

Сливочный суп с лососем, кальмаром и брокколи *1 100*

RESERVATION

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гребешок с цветной капустой и соусом из хереса *1 600*

Кальмар с цукини и томатами *1 350*

Марокканский осьминог с томатами *2 700*

Камбала с овощами и соусом из оливок *1 500*

Стейк из лосося с соусом из вяленых томатов *2 700*

Спагетти с аргентинской креветкой и цукини *1 050*

Спагетти с крабом и томатами *2 000*

Равиоли с осьминогом и соусом из вяленой утки *1 650*

Орзо с щеками бычка и пармезаном *1 400*

Равиоли с уткой и томатами *1 150*

Половина цыплёнка в кисло-сладкой глазури *1 450*

Пирог из слоёного теста с бычьими хвостами *1 550*

Бедро кролика с полбой и соусом из солёных лимонов *1 400*

Шатобриан с соусом качо э пепе *3 350*

Голубцы из кролика с картофельным пюре и базиликом *1 400*

Шея бычка с капустой и солодовым соусом *1 450*

Грудка цыплёнка с вешенками и картофельным пюре *1 550*

Стейк рибай влажного вызревания *20* суток (*100* гр) *2 400*

Стейк мачете влажного вызревания *30* суток (*100* гр) *1 800*

Капуста с чёрным трюфелем *1 100*

Пирог с капустой и соусом из овощей *1 050*

RESERVATION

РОТИССЕРИЯ

Центром кухни мы выбрали ротиссерию и каждый вечер на ней мы готовим разные продукты: цыплёнка, утку, окорок ягнёнка или дикую рыбу. Что именно будет сегодня и к какому времени, вам с радостью подскажут наши официанты

Сибас (100 гр) **1 250**

Фаланга краба с травами и сливочным соусом **4 200**
с чёрной икрой **6 500**

Шея бычка с перечным соусом (400 гр) **5 200**

Цыплёнок целиком **3 300**

Утка целиком (по выходным) **5 300**

ГАРНИРЫ

Картофель с томатами и чесноком **500**

Картофельное пюре **590**

Перцы рамиро с сыром фета и оливками **890**

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые пищевые аллергии

RESERVATION

ДЕСЕРТЫ

Автор наших десертов — Стас Пауль — лучший шеф-кондитер страны по версии премии WhereToEat 2025

Свекольный мильфей с вяленой вишней **650**

Кофейный крем с трюфельной карамелью **690**

Юдзу крем с манго и грейпфрутом **890**

Шалфеевый тирамису **850**

Павлова с базиликом и малиной **790**

Веган трюфель **300**

Сметанное мороженое **350**

Сорбет малина **350**

Сорбет манго **350**

ХЛЕБ

Хлеб из нашей пекарни, ассорти **350**

Благодарим шеф-пекаря ресторана Александра Гацина, который с понедельника по пятницу выпекает в нашей пекарне хлеб для фонда помощи бездомным людям «Ночлежка»

RESERVATION

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

Мы с радостью упакуем для вас любой свежееиспеченный хлеб из нашей пекарни. А наши официанты с удовольствием расскажут о сегодняшнем ассортименте и помогут с выбором

Картофельный хлеб с пармезаном **590**

Заварной с инжиром / с черносливом **550**

Пшеничный с капустой **450**

Бородинский **750**

Тартин **390**

Кето-хлеб с грецким орехом **750**

RESERVATION