

Garnituri

CARTOFI CONFIAȚI ÎN UNTURĂ DE GÂSCĂ CU CIMBRU ȘI USTUROI 150g	24
PIURE DE CARTOFI CU UNT 150g	24
 CARTOFI PRAJIȚI „DE CASĂ”, CU SARE MALDON 150g	25
 SALATĂ DE FRUNZE VERZI, CHIPSURI DE LEGUME CU DRESSING DE LAMÂIE ȘI ULEI MĂSLINE 150g	25
 BROCCOLI LA PLITĂ CU BEURRE NOISETTE ȘI MIX DE SEMINȚE PRĂJITE 150g	29
 MORCOV GLAZURAT ÎN MIERE DE SALCÂM ȘI UNT 150g	25
COȘ CU PÂINE ARTIZANALĂ	15

Desert

MOELLEUX „DANTELAT ÎN AUR” 250g <i>Desert cald din ciocolată neagră, cu miez cremos, finisat cu pulbere de aur comestibil și servit cu un sos intens de zmeură.</i>	40
MILLEFEUILLE „ÎN CEAȚĂ” 250g <i>Foietaj caramelizat, cremă fină de mascarpone cu vanilie și zmeură proaspătă, servite sub o cupolă de fum parfumat cu apă de trandafir, un desert spectaculos care se dezvăluie ca o poveste.</i>	40
PAVLOVA „SPRE A FI SPARTĂ CU DELICATEȚE” 250g <i>Bezea fină, crocantă și ușor de spart cu lingura, completată de o cremă delicată și un amestec vibrant de fructe de pădure - un desert aerat cu rafinement franțuzesc.</i>	40
TARTĂ „MERE ÎN VĂL DE CAMEL” 250g <i>Desert franțuzesc de mere caramelizate în aluat, înghețată de vanilie și crumble crocant.</i>	40
ASORTIMENT DE ÎNGHEȚATĂ 150g (3 cupe) <i>Vanilie, ciocolată, fistic, caramel sărat, căpșuni, iaurt cu fructe de pădure Trio de înghețate artisanale, culori și arome în dans</i>	40
 ASORTIMENT DE SORBET 150g (3 cupe) <i>Lămâie, pepene galben, mango, căpșuni, piersică Sorbeturi răcoritoare, din fructe prinse în lumină</i>	40



www.savart.ro



/restaurantsavart



/restaurantsavart



Please Rate Us



2 - 4 George Enescu Street, Bucharest



Reservations: +40 743 57 57 57

- * If you have food allergies, please let us know so that we can help you choose safe dishes.
- ** Please scan the QR code for the full list of ingredients.
- ***  Vegetarian product.



Meniu



Aperitive

 CARPACCIO DE SFECLĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ, MIERE DE SALCÂM ȘI CRUMBLE DE SEMINȚE PRALINATE 180g Sfeclă roșie coaptă, brânză de capră, miere de salcâm, sos de muștar fin, semințe mixte pralinate, microplante <i>Inspirat din arta franceză a „crudité-urilor”, reinterpretat cu produse locale și texturi românești dolci-terroir.</i>	59
 PACHEȚELE CROCANTE CU LEGUME, ASEZONATE CU CREMĂ DE VINETE AFUMATE 150g legume, foi fine crocante, cremă de vinete afumate, ulei de măsline, ierburi aromatice <i>Un joc între finețea amuse-bouche-urilor franțuzești și aroma autentică a vinetei coapte românești.</i>	59
 PACHEȚELE CROCANTE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI NUCI CAMELIZATE, SERVITE CU SOS DE IAURT CU MENTĂ ȘI MIERE DE SALCÂM 160g brânză de capră, nuci caramelizate, iaurt, miere de salcâm, mentă proaspătă. <i>Inspirat din pairing-urile franceze brânză–miere–fructe, reinterpretat cu texturi ușor crocante și accente de prospețime românească.</i>	61
PATE DE SOMON AFUMAT CU SPUMĂ DE ȘAMPANIE ȘI ICRE DE PĂSTRĂV 180g somon afumat, fenicul crocant, mix salată, spumă de șampanie, icre de păstrăv, ceapă, smântână, cremă brânză, pâine prăjită de casă. <i>Un aperitiv rafinat inspirat de brunch-urile pariziene, reinterpretat prin prospețimea icrelor de păstrăv din România.</i>	71
CREVEȚI BLACK TIGER ÎN EMULSIE DE USTUROI CU VIN FETEASCĂ REGALĂ ȘI FULGI DE ARDEI IUTE, ÎN STIL A.O.P. 300g creveți Black Tiger, usturoi, vin Fetească Regală, fulgi de ardei iute, ierburi aromatice, pătrunjel, pâine prăjită <i>Inspirat din tehnica franțuzească de confiere în ulei aromat, reinterpretat cu eleganța vinului românesc.</i>	81
CARACATIȚĂ LA GRILL CONFIATĂ ÎN ULEI DE MĂSLINE, SERVITĂ CU SPUMĂ DE USTUROI COPT, CREMĂ DE CARTOFI ȘI CRUMBLE DE FULGI DE CEAPĂ ROMÂNEASCĂ 200g caracatiță, ulei de măsline, spumă de usturoi copt, cremă de cartofi, crumble crocant de ceapă, Comté, Mozzarella. <i>Inspirată din bucătăria de coastă a Franței, reinterpretată cu profunzimea gustului românesc de ceapă „de Buzău”, caramelizată.</i>	93
TERINĂ DE FOIE GRAS CU DULCEAȚĂ DE CEAPĂ ROȘIE ROMÂNEASCĂ ȘI JELEU DE MĂR VERDE 200g foie gras, dulceată artisanală de ceapă roșie, jeleu de măr verde ușor acidulat, trufe, toast de brișă. <i>Emblematică pentru gastronomia franceză, reinterpretată cu dulceată de ceapă roșie „de Buzău” și aciditate proaspătă de măr verde.</i>	86
TARTAR DE VITĂ, TĂIAT LA CUȚIT, SERVIT CU CARTOFI PRĂJIȚI DE CASĂ ȘI MIX DE FRUNZE VERZI 200g mușchi de vită, gălbenuș crud, castravete, ceapă, capere, pătrunjel, pâine prăjită.	82

CHARCUTERIE À LA ROUMAINE PLATOU (pentru 2 persoane) **129**
320g | prosciutto crud, ceafă crud-uscată, salam de Sibiu, brânză de burduf, cașcaval afumat, brânză de capră, dulceață de ardei iute, măsline verzi, castraveciori murați și grisine artisanale.

Platou degustare din Burgundia până-n Maramureș

Salate

SALATĂ DE CARACATIȚĂ ȘI VINAIGRETTE **81**
CU PARFUM DE TRUFE NEGRE
350g | caracatiță, roșii confiate, cartofi confiați, ulei aromatizat cu trufe

Inspirată de salatele marine din sudul Franței, îmbogățită cu eleganța trufei negre.

 **SALATĂ DE MORCOV CU BRANZĂ FETA ȘI CRUMBLE DE FISTIC** **58**
280g | morcov, brânză feta, fistic, mentă

O reinterpretare lejeră a salatelor levantine, cu echilibru între prospețime și texturi crocante.

 **SALATĂ EXOTICĂ CU AVOCADO, FETA ȘI KIWI** **62**
INFUZATĂ ÎN VINAIGRETTE DE CITRICE
340g | avocado, brânză Feta, kiwi, mix salată verde/ baby spanac / rucola, ceapă murată, mix semințe, dressing citric

Inspirată din bucătăria contemporană de pe Coasta de Azur, o combinație de culoare, aromă și finețe.

Supe

 **SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ,** **62**
INFUZIE DE SMÂNTÂNĂ AFUMATĂ ȘI SIROP DE ARȚAR
250g | dovleac, brânză de capră, smântână, echalotte, chimen, sirop de arțar, crutoane

O fuziune între rețeta franceză de velouté și aromele de toamnă românești.

 **CREMĂ DE HRIBI ÎN NOTE DE CONIAC** **65**
250g | hribi, coniac, ierburi aromatice, ceapă, smântână

Cremă fină din hribi sălbatici, desăvârșită cu note arome de coniac brâncovenesc și ierburi aromatice, o reinterpretare rafinată a gustului de pădure.

Paste și Risotto

 **LINGUINE CU CREVEȚI ȘI SPARANGHEL ÎN INFUZIE DE VIN ALB,** **81**
„FETEASCĂ ALBĂ“
300g | linguine, creveți, sparanghel, roșii uscate, vin alb, usturoi

O combinație între eleganța pastelor italiene și parfumul vinului românesc.

LINGUINE CU VITĂ ÎN SOS CREMOS DE TRUFE ȘI VIN ROȘU, **81**
„FETEASCĂ NEAGRĂ“
300g | linguine, mușchi de vită, trufe, smântână, vin roșu

Inspirate din bucătăria franceză, reinterpretate cu vinuri românești de terroir.

SPAGHETE CARBONARA À LA ROUMAINE **69**
300g | spaghetti, Guanciale, ou, Pecorino, Grana Padano, cremă de smântână afumată.

O versiune locală a clasicului roman, cu smântână afumată românească.

RISOTTO CU GORGONZOLA ȘI NUCI COAPTE, INFUZAT CU VIN ALB **74**
„FETEASCĂ REGALĂ“
250g | orez Arborio, gorgonzola, nuci, vin alb

Fuziune franco-română între finețea gorgonzolei și aroma vinului Fetească Regală, desăvârșită de textura crocantă a nucilor.

 **ORZO CREMOS CU DOVLEAC COPT, BABY SPANAC** **69**
ȘI PARMEZAN MATURAT, INFUZAT CU ULEI DE MĂSLINE
250g | Orzo, dovleac, baby spanac, parmezan

O interpretare vegetală a comfort food-ului mediteranean.

Feluri Principale cu Peste

LUP DE MARE CU CREMĂ DE CONOPIDĂ, USTUROI COPT **99**
ȘI SALSA DE LEGUME DE GRĂDINĂ
310g | lup de mare, piure de conopidă, sos vierge, sos beurre blanc

O fuziune între puritatea mediteraneană și prospețimea grădinii de legume românești.

SOMON PAVÉ CARAMELIZAT ÎN MIERE DE SALCÂM **91**
CU PIURE DE MORCOV ȘI CRUMBLE DE CEAPĂ ROMÂNEASCĂ
310g | somon, morcov, ceapă, miere, unt

Inspirat din bucătăria scandinavă, reinterpretat cu miere și legume autohtone.

Feluri Principale cu Carne

PIEPT DE PUI SUPRÊME ÎN SOS DE VIN ROȘU FETEASCĂ **81**
NEAGRĂ CU TERRINĂ DE CARTOFI ȘI MORCOV GLAZURAT
350g | piept de pui, terrină de cartofi, baby morcov glazat, sos Aurora

O adaptare elegantă a bucătăriei de vinuri franțuzești, cu accent pe soiuri românești.

PULPĂ DE GÂSCĂ CONFIATĂ CU VARZĂ ROȘIE CARAMELIZATĂ **149**
ȘI MĂMĂLIGĂ TRUFATĂ
380g | pulpă de gâscă, varză roșie, mămăligă, trufă neagră

Inspirată de tradiția franceză a confit-ului, reinterpretată prin mămăliga trufată românească.

MUȘCHULEȚ DE PORC ÎN SOS DIJON CU CARTOF ZDROBIT **83**
ÎN UNT ȘI USTUROI
350g | mușchiuleț de porc, cartof, parmezan, muștar Dijon a L'Ancienne, smântână, usturoi, ceapă

Inspirat din bucătăria clasică franceză, reinterpretat cu delicatețea ingredientelor locale.

MUȘCHI DE VITĂ CU SOS CAFÉ DE PARIS CU CARTOFI SUBȚIRI **141**
CROCANȚI ȘI BUDINCĂ DE MĂMĂLIGĂ CU PARMEZAN
350g | mușchi de vită, cartofi allumette crocanți, sos Café de Paris, unt, smântână

O reinterpretare a clasicului Café de Paris, cu accente românești de mămăligă și ciuperci de pădure.

ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS GRAIN-FED CU SOS DE **163**
PIPER VERDE ȘI CONIAC BRÂNCOVEANU, SERVIT CU CARTOFI
CONFIAȚI ÎN UNTURĂ DE GÂSCĂ

410g | antricot vită Uruguay, cartofi noi, usturoi, pătrunjel, piper verde, smântână, coniac

O combinație între rafinamentul bucătăriei franțuzești și noblețea aromelor românești.

BURGER À LA ROUMAINE **82**
400g | carne de vită Black Angus, brânză de burduf, sos de hrean cu smântână, ceapă caramelizată, castraveți murați, salată verde, chiflă artizanală, cartofi prăjiți în casă.

Un omagiu gastronomic adus tradiției românești, reinterpretat în stil contemporan - rustic și rafinat în același timp.