



БРЕНД-ШЕФ ИЛЬЯ БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ

# ЗАВТРАКУ

ЕЖЕДНЕВНО до 16:00



Яйца по-турецки с йогуртом, шпинатом и лепёшкой / 230 г	<b>980</b>
Завтрак «SAPIENS» / 490 г	<b>1 390</b>
Оладьи из кабачков с тартаром из креветок / 210 г	<b>1 390</b>
Драник из кабачков со слабосолёным лососем, гуакамоле и красной икрой / 300 г	<b>1 490</b>
Скрэмбл с авокадо и тигровыми креветками / 325 г	<b>1 290</b>
Турецкий омлет со сладкими томатами и перцем долма / 350 г	<b>920</b>
Пшённая каша с фрикадельками из креветок, яйцом пашот и муссом пармезан / 315 г	<b>1 290</b>
Бельгийская вафля с яйцом пашот и обжаренным беконом или слабосолёным лососем / 230 г	<b>1 020 / 1 590</b>
Бургер с брискетом, яйцом, салатом Коул слоу и релишем из маринованных огурцов / 300 г	<b>1 390</b>
Птитим с креветками, вялеными томатами, артишоками и муссом пармезан / 270 г	<b>1 290</b>
Овсяная каша с вишнёвым соусом и миндалём / 300 г - на альтернативном молоке	<b>820</b> <b>+180</b>
Синнабон с солёной карамелью и пеканом / 400 г	<b>920</b>
Творожный «Орео» с вишней и соусом из ряженки / 160 г	<b>890</b>
Сырники с домашним сезонным вареньем / 200 г	<b>820</b>
Пшеничные блинчики (2 шт) / 120 г	<b>360</b>
Красная икра / 10 г	<b>+ 360</b>
Слабосолёный лосось / 50 г	<b>+ 980</b>
Крем из сгущёнки / 50 г	<b>+ 160</b>
Сметана / 50 г	<b>+ 150</b>
Варенье / 50 г	<b>+ 150</b>

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## АКВАРИУМ

---

Устрицы	590
Морской ёж	420



## СТАРТЫ

---

Паштет из утки с угрём, орехом макадамия и маринованным яблоком / 165 г	980
Бородинские эклеры с кремом из печени трески, перепелиным яйцом и щучьей икрой / 120 г	1 290
Оливки с артишоками и вялеными томатами / 210 г	1 120
Запечённый камамбер с чатни из сезонных фруктов / 240 г	1 290
Карпаччо из кабачков с тартаром из томатов и артишоков / 120 г	960
Запечённый баклажан с кремом из овечьего сыра и томатами / 235 г	980
Зелёный салат с авокадо, кабачком, яблоком и апельсиновом соусом / 200 г	960
Буррата с тыквой и соусом из бальзамического уксуса / 200 г	1 260
Свёкла с вяленой уткой, козьим сыром, мёдом и маринованным трюфелем / 100 г	1 190
Салат романо с соусом Цезарь / 170 г	820
Креветки на гриле / 60 г	+ 580
Пастроми из индейки / 60 г	+ 180
«Стефан» салат / Stefan salad / 250 г / 500 г	1 100 / 2 200
Уникальное сочетание отборных овощей, зелени, орехов, семян, масел и специй, созданное в результате многолетнего анализа для максимальной энергетической отдачи и лёгкого усвоения	
Рукола с креветками и авокадо / 240 г	1 890
Вителло тоннато / 150 г	1 290
Обожженный лосось с авокадо, томатным шисо и красной икрой / 170 г	1 890
Маринованные креветки с грейпфрутом / 150 г	1 490
Карпаччо из стриплойна с пармезаном и трюфелем / 130 г	2 090
Тартар из говядины с чесночным айоли / 190 г	1 290



## СУПЫ

---

Том ям с креветками и шиитаке / 370 г	<b>1 390</b>
Бульон со шпинатом и вонтонами с цыплёнком / 400 г	<b>790</b>
Борщ от шефа с говяжьим ребром / 450 г	<b>1 090</b>
Крем-суп из тыквы с креветками / 350 г	<b>1 290</b>



## ПАСТА И РИЗОТТО

---

Лимонно-шафрановое ризотто с гребешком / 230 г	<b>2 190</b>
Равиоли с судаком, соусом том ям и кинзой / 230 г	<b>1 290</b>
Равиоли с уткой, шиитаке и фермерской сметаной / 290 г	<b>1 290</b>
Качо э пепе с кампотским перцем / 320 г	<b>1 490</b>
Казаречче с креветками, брокколи и бобами эдамаме / 350 г	<b>1 990</b>



## ХОСПЕР

---

Рёбрышки ягнёнка / 100 г	<b>1 590</b>
Шатобриан Блэк Ангус / Black Angus / 100 г	<b>2 200</b>
Рибай / 100 г	<b>2 090</b>



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---

Шаурма «SAPIENS» / 320 г	<b>1 490</b>
Фрикадельки с клюквенным соусом и картофельным пюре / 370 г	<b>1 190</b>
Кебаб из мраморной говядины с хумусом, соусом сацебели и йогуртом / 250 г	<b>1 390</b>
Мозговая кость с мисо, яблоком и запечённой бриошью / 600 г	<b>1 290</b>
Телячий язык с картофельным кремом, хреном и маринованным огурцом / 160 г	<b>1 690</b>
Пожарская котлета с картофельным крокетом и трюфелем / 320 г	<b>1 490</b>
Запечённая треска с томатами, оливками и артишоками / 330 г	<b>2 290</b>
Спинка лосося с брокколи и бобами эдамаме / 210 г	<b>2 390</b>
Голубец с креветкой и соусом из красной икры / 200 г	<b>1 690</b>
Судак с чёрным рисом, кабачками и соусом из креветок / 270 г	<b>1 690</b>
Кейк из щуки с тайским соусом, шпинатом и муссом пармезан / 250 г	<b>1 490</b>
Перловая каша с уткой, грибами и чёрной смородиной / 200 г	<b>1 290</b>
Перепёлка со шпинатом и картофельным пюре / 290 г	<b>1 920</b>



## ОШИДЗУСИ

---

Ошидзуси с тунцом / 8/12 шт, 180/250 г	<b>1 890 / 2 190</b>
Ошидзуси с угрём / 8/12 шт, 180/250 г	<b>1 890 / 2 190</b>
Ошидзуси с лососем / 8/12 шт, 180/250 г	<b>1 890 / 2 190</b>



## РОЛЛЫ С РИСОМ

---

Калифорния с крабом / 200 г	<b>1 720</b>
Филадельфия с лососем / 230 г	<b>1 820</b>
Радуга / 280 г	<b>2 190</b>
Краб / авокадо / тунец / лосось / креветка / угорь	
Креветка, гребешок, лосось / 310 г	<b>2 390</b>
Краб, авокадо и клубника / 240 г	<b>1 890</b>

## РОЛЛЫ БЕЗ РИСА

---

Тунец, лосось, гребешок, креветка и красная икра / 220 г	<b>2 390</b>
Угорь, манго, батат / 200 г	<b>1 590</b>
Дайкон, авокадо, шиитаке, васаби кизами / 180 г	<b>1 390</b>

## ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ

---

Лосось, гребешок, манго, авокадо, тобико / 230 г	<b>1 890</b>
Лосось, тунец, угорь / 250 г	<b>1 890</b>
Угорь, лосось, тофу / 280 г	<b>1 990</b>



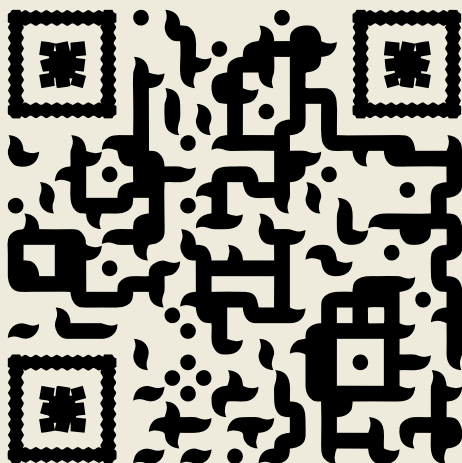
## ДЕСЕРТЫ

---

Деконструированный медовик с медовыми сотами и свежими ягодами / 170 г	<b>920</b>
Тыквенный тирамису / 160 г	<b>1 090</b>
Крем-брюле с розмарином и мандаринами / 190 г	<b>920</b>
Тарт татен с грушей / 160 г	<b>1 190</b>
Павлова с клубникой и юдзу / 150 г	<b>1 090</b>
Чизкейк Сан-Себастьян с малиновым соусом и сорбетом / 170 г	<b>1 190</b>
Яблочный пирог с миндалём, орехом пекан и кремом из фиников и кокосовой сгущёнки / 150 г	<b>920</b>
Вагаси моти / 1 шт / 75 г	<b>420</b>
Манго - маракуйя / клубника / матча - малина	
Мороженое / 50 г	<b>300</b>
Сорбет / 50 г	<b>300</b>



Присоединиться  
к программе лояльности



SAPIENS



FOOD



BRAND CHEF ILYA BLAGOVESHCHENSKY

# BREAKFAST

DAILY untill 16:00



Turkish eggs with yogurt, spinach and flatbread / 230 gr	<b>980</b>
Breakfast «SAPIENS» / 490 gr	<b>1 390</b>
Zucchini pancakes with shrimps tartare / 210 gr	<b>1 390</b>
Zucchini pancakes with lightly salted salmon, guacamole and red caviar / 300 gr	<b>1 490</b>
Scrambled eggs with avocado and tiger shrimps / 325 gr	<b>1 290</b>
Turkish omelet with tomatoes and dolma pepper / 350 gr	<b>920</b>
Millet porridge with shrimp meatballs, poached eggs and parmesan mousse / 315 gr	<b>1 290</b>
Belgian waffle with poached egg and fried bacon or lightly salted salmon / 230 gr	<b>1 020 / 1 590</b>
Burger with brisket, egg, coleslaw salad and pickled cucumbers relish / 300 gr	<b>1 390</b>
Ptitim with shrimps, sun-dried tomatoes, artichokes and parmesan mousse / 270 gr	<b>1 290</b>
Oatmeal with cherry sauce and almond / 300 gr - alternative milk	<b>820</b> <b>+180</b>
Cinnabon with salted caramel and pecans / 400 gr	<b>920</b>
Cottage cheese Oreo with sweet cherries and ryazhenka (fermented milk) sause / 160 gr	<b>890</b>
Farmer's cheesecakes with homemade jam of seasonal berries / 200 gr	<b>820</b>
Wheat pancakes (2 pcs) / 120 gr	<b>360</b>
Red caviar / 10 gr	<b>+ 360</b>
Light salted salmon / 50 gr	<b>+ 980</b>
Sweetened condensed milk cream / 50 gr	<b>+ 160</b>
Sour cream / 50 gr	<b>+ 150</b>
Jam / 50 gr	<b>+ 150</b>

# MAIN MENU



## AQUARIUM

---

Oysters	590
Sea urchin	420



## STARTERS

---

Duck pate with eel, macadamia nuts and marinated apple / 165 gr	980
Borodinsky eclairs with cod liver cream, quail egg and pike caviar / 120 gr	1 290
Marinated artichokes with olives and sun-dried tomatoes / 210 gr	1 120
Baked camembert with seasonal fruit chutney / 240 gr	1 290
Zucchini carpaccio with tomato and artichoke tartare / 120 gr	960
Baked eggplant with goat cream cheese and tomatoes / 235 gr	980
Green salad with apples, zucchini, avocado under orange dressing / 200 gr	960
Burrata with pumpkin and balsamic vinegar sauce / 200 gr	1 260
Dried duck with beets, goat cheese, honey and pickled truffle / 100 gr	1 190
Romano lettuce with Caesar dressing / 170 gr	820
Grilled shrimps / 60 gr	+ 580
Turkey pastrami / 60 gr	+ 180
Stefan salad / 250 gr / 500 gr	1 100 / 2 200
A unique mixture of carefully selected vegetables and greens, nuts, seeds, oils and spices, created for easy digestion and maximum nourishment as a result of years of research and experience	
Arugula with shrimps and avocado / 240 gr	1 890
Vitello tonnato / 150 gr	1 290
Singed salmon with avocado, tomato shiso and red caviar / 170 gr	1 890
Marinated shrimps with grapefruit / 150 gr	1 490
Striploin carpaccio with parmesan and truffle / 130 gr	2 090
Beef tartare with garlic aioli / 190 gr	1 290



## SOUPS

---

Tom yum with shrimps and shiitake / 370 gr.	<b>1 390</b>
Broth with spinach and wontons with chicken / 400 gr	<b>790</b>
Chef's borsch with beef rib / 450 gr	<b>1 090</b>
Pumpkin cream soup with shrimps / 350 gr	<b>1 290</b>



## PASTA AND RISOTTO

---

Lemon and saffron risotto with scallops / 230 gr	<b>2 190</b>
Ravioli with zander, tom yum sauce and cilantro / 230 gr	<b>1 290</b>
Ravioli with duck, shiitake and farm sour cream / 290 gr	<b>1 290</b>
Cacio e pepe with kampot pepper / 320 gr	<b>1 490</b>
Casarecche with shrimps, broccoli and edamame beans / 350 gr	<b>1 990</b>



## JOSPER

---

Lamb ribs / for 100 gr	<b>1 590</b>
Chateaubriand Black Angus / for 100 gr	<b>2 200</b>
Ribeye / for 100 gr	<b>2 090</b>



## MAIN COURSE

---

Shawarma «SAPIENS» / 320 gr	<b>1 490</b>
Meatballs with cranberry sauce and mashed potatoes / 370 gr	<b>1 190</b>
Marbled beef kebab with hummus, satsebeli sauce and yogurt / 250 gr	<b>1 390</b>
Marrowbone with miso, apple and baked brioche / 600 gr	<b>1 290</b>
Veal tongue with potato cream, horseradish and pickled cucumber / 160 gr	<b>1 690</b>
Pozharskaya cutlet with potato croquette and truffle / 320 gr	<b>1 490</b>
Baked cod with tomatoes, olives and artichokes / 330 gr	<b>2 290</b>
Salmon back with broccoli and edamame beans / 210 gr	<b>2 390</b>
Cabbage rolls with shrimps and red caviar sauce / 200 gr	<b>1 690</b>
Pike with black rice, zucchini and shrimp sauce / 270 gr	<b>1 690</b>
Pike cake with Thai sauce, spinach and parmesan mousse / 250 gr	<b>1 490</b>
Pearl barley porridge with duck, mushrooms and black currant / 200 gr	<b>1 290</b>
Quail with spinach and mashed potatoes / 290 gr	<b>1 920</b>



## OSHJUSHI

---

Oshjushi with tuna / 8/12 pcs, 180/250 gr	<b>1 890 / 2 190</b>
Oshjushi with eel / 8/12 pcs, 180/250 gr	<b>1 890 / 2 190</b>
Oshjushi with salmon / 8/12 pcs, 180/250 gr	<b>1 890 / 2 190</b>



## ROLLS WITH RICE

---

California with crab / 200 gr	<b>1 720</b>
Philadelphia with salmon / 230 gr	<b>1 820</b>
Rainbow / 280 gr	<b>2 190</b>
Crab / avocado / tuna / salmon / shrimp / eel	
Shrimp, scallop and salmon / 310 gr	<b>2 390</b>
Crab, avocado and strawberry / 240 gr	<b>1 890</b>

## ROLLS WITHOUT RICE

---

Tuna, salmon, scallop, shrimp and red caviar / 220 gr 20 r	<b>2 390</b>
Eel, mango, sweet potato / 200 gr	<b>1 590</b>
Daikon, avocado, shiitake, wasabi kizami / 180 gr	<b>1 390</b>

## WARM ROLLS

---

Salmon, scallop, mango, avocado, tobiko / 230 gr	<b>1 890</b>
Salmon, tuna, eel / 250 gr	<b>1 890</b>
Eel, salmon, tofu / 280 gr	<b>1 990</b>



## DESERTS

---

Deconstructed honey cake with honeycombs and fresh berries / 170 gr	<b>920</b>
Pumpkin tiramisu / 160 gr	<b>1 090</b>
Creme brulee with rosemary and mandarins / 190 gr	<b>920</b>
Tart Tatin with pear / 160 gr	<b>1 190</b>
Pavlova with strawberry and yuzu fruit / 150 gr	<b>1 090</b>
San-Sebastian cheesecake with raspberry sauce and sorbet / 170 gr	<b>1 190</b>
Apple pie with almond, pecan, date cream and coconut condensed milk / 150 gr	<b>920</b>
Wagashi mochi / 1 pcs / 75 gr	<b>420</b>
Mango-passion fruit / strawberry / matcha-raspberry	
Ice cream / 50 gr	<b>300</b>
Sorbet / 50 gr	<b>300</b>



JOIN OUR  
LOYALTY PROGRAM



SAPIENS