

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

*С
ушиетное
меню*



Тарталетка ▶

с арбузом, сыром Страчателла
и свежей мятой

СЕЗОННОЕ / ИЮЛЬ - НОЯБРЬ

25 г
180 Р



◀ Канапе

со свежей дыней, пармской ветчиной,
сливочным сыром Креметте
и фисташками

30 г
250 Р

Канапе ▶

со слайсом фермерского вяленого
гуся, сладким запеченным перцем на
тосте из бородинского хлеба

18 г
150 Р



Канапе ▶

с сельдью слабой соли, отварным
картофелем и карамелизированным
красным луком

21 г
110 Р



Тар-тар из говядины ▶

с муссом Пармезан,
луком фри на ложке тапез

17 г
220 Р



Тарталетка ▶

с тигровой креветкой, сырным муссом и помидором черри и салатом Фризе

40 г
260 Р



◀ Эклер с Мортаделла и сыром Филадельфия

с нежным муссом из сыра Филадельфия и сливок, с ломтиком варено-копченой колбасы Мортаделла и свежим огурчиком

30 г
160 Р



Канapé ▶

с Пармской ветчиной, финиками, творожным муссом и оливками

41 г
320 Р



Канapé

с креветками, авокадо, дольками апельсина под розовым соусом

35 г
250 Р



Канapé ▶

кубик ароматного сыра Грана Падано на шпажке с ягодами зеленого винограда и чилийским грецким орехом

20 г
220 Р



Спиэдино из фруктов ▶

шашлычок из филе свежих фруктов:
ананас Дельмонте, голландская
клубника, киви, хурма,
виноград, дыня

90 г
260 Р



◀ Профитроль

с кремом Филадельфия
и красной икрой

20 г
220 Р



Тар-тар из лосося ▶

с манго и муссом «Пармезан»

25 г
310 Р



◀ Креветка

с клубникой и соусом «Васаби»

30 г
280 Р



Филе сельди ▶

на бородинском хлебе
с щучьей икрой и луком фри

20 г
130 Р



Мини круассан ▶

с абрикосовым кремом
и подкопченным лососем

40 г
260 Р



◀ Бриошь

с утиной грудкой
с соусом из черной смородины
и маринованной клюквой

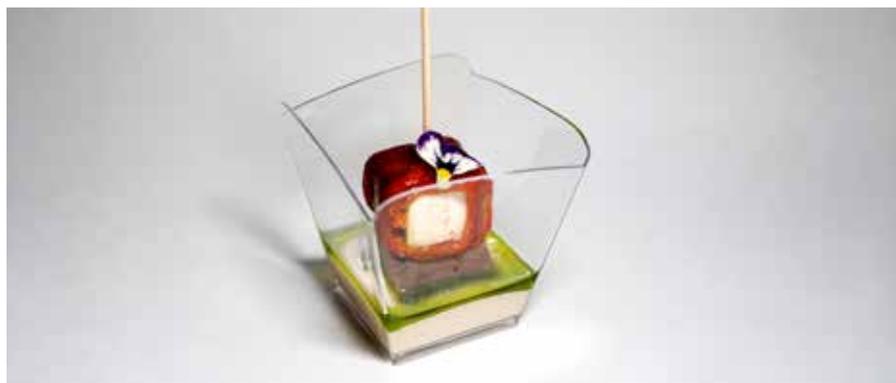
15 г
250 Р



Говяжья вырезка ▶

с запеченным перцем,
сербским сыром и соусом
«Вителло»

35 г
300 Р



◀ Креветка

с пряным томатом, соусом манго
и базиликом

35 г
220 Р



Сыр Камамбер ▶

с физалисом
и малиновым соусом

25 г
260 Р



Куриная грудка ▶

с ананасом гриль
и соусом из каперсов

30 г
150 Р



◀ Тарталетка с оливье

из языка с желе
из черной смородины

25 г
200 Р



Фрукты на шпажке ▶

с соусом из малины

40 г
220 Р



◀ Тарталетка с кремом

из козьего сыра с инжиром

15 г
220 Р



Профитроли Нери ▶

с красной икрой,
сливочным маслом и базиликом

20 г
290 Р



Канопе с сыром Горгонзола

пудингом из черной смородины
и тархуном

20 г
200 Р



Мини профитроли

с утиной грудкой, кремом
из сельдерея и гелем из клюквы

15 г
200 Р

Опаленный тунец

с чукой и кунжутным соусом

20 г
220 Р



Авокадо с кинзой

бальзамической икрой
и кресс салатом

18 г
190 Р

Мини-брускетта

с тунцом

35 г

200 Р

Мини-брускетта

с креветкой и гуакамоле

40 г

220 Р

Мини-брускетта

с говядиной гриль
и соусом Вителло тонато

40 г

220 Р

Кокосовый ► пудинг с чиа

безлактозный десерт
на кокосовом молоке с семенами чиа
и соусом из манго

30 г
200 Р



◀ Мини панна-котта

с малиновым соусом

80 г
250 Р



Мини-муравейник ►

пирожное из песочного теста
со сгущенным молоком
и шоколадом

30 г
240 Р



Морковный кекс

с сырным кремом

20 г
180 Р

Пирожное ► «Красный бархат»

красные бисквиты,
шоколадный крем,
соус манго-маракуйя

30 г
250 Р



Пирожное ▶ «Медовик»

пирожное из медовых коржей,
со сметанно-сливочным кремом
и карамелью

65 г
250 Р



◀ Профитроли с ванильным кремом

16 г
200 Р



Сет ассорти ▶ мини-макарон

фисташка-малина, шоколад-манго,
клубника

10 шт
750 Р



◀ Сет ассорти шоколадных трюфелей

классический с кофе,
классический с вишней,
кокосовый, двойной шоколад

10 шт
1 150 Р

Тарталетка ▶ с лимонным кремом

и итальянской меренгой

20 шт
120 Р

Ягодный мусс ▶

сливочно-малиновый мусс
с соусом малины

50 г
250 Р



◀ Тарталетка

с шоколадным кремом и манго

21 г
210 Р

Тарталетка ▶

с малиновым конфи и крем-брюле
со сладкой ватой

21 г
180 Р



◀ Фисташковое пирожное ХИТ!

приготовленное по секретному рецепту
Шеф-повара

30 г
250 Р





	Количество бутылок	Стоимость с шампанским	Стоимость без шампанского
20 бокалов	4	9 000 Р	5 000 Р
35 бокалов	7	16 000 Р	7 000 Р
56 бокалов	11	25 000 Р	9 000 Р
84 бокала	17	38 000 Р	13 000 Р
120 бокалов	24	54 000 Р	19 000 Р

Минимальный заказ одного вида канapé и десертов кратно 10 порциям

15% за сервисное обслуживание оплачивается дополнительно:
залы «Обзорный», «Форум», «Переговорный», «Собрание», «Панорамный»,
«Веранда», «Кабинет», «Каминный», Шатер «Галерея», домики рыбака,
терраса ресторана, домики барбекю и беседки,
«Шестигранник», уличные площадки, коттеджи.

