ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

меню A la carte

Room Service

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

NEW **ИКРА ОСЕТРОВАЯ** 20/35/1/4/25 г 3780 ₽
с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга»
Sturgeon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka

NEW **ИКРА ЛОСОСЕВАЯ** 50/35/1/4/25 г 900 ₽
с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга»
Salmon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka

БРИОШЬ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ 160 г 900 ₽
с фисташками и прошутто (или с уткой на выбор)
Brioche with stracciatella and pickled pear
with pistachios and prosciutto (or duck of your choice)

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ, С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ 355 г 950 ₽
Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard

АССОРТИ РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ 370 г 1150 ₽
Пекорино, Качотта с трюфелем, Качотта с пажитником, Белпер Кнолле
Assorted artisan cheeses
Pecorino, Caciotta with truffle, Caciotta with fenugreek, Belper Knolle

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК 180 г 800 ₽
отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью
Veal tongue with creamy horseradish

РЫБНОЕ АССОРТИ 160/40/40 г 1700 ₽
нарезка из слабосоленого лосося, марлин и палтуса холодного копчения
с листьями салата, гигантскими маслинами и оливками, лимона
Fish platter

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО 395 г 2500 ₽
колбасы, сыры, оливки, маслины
Italian wine snacks
sausages, cheeses, olives

ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА 210 г 1550 ₽
свежий тунец с листьями салатов, спелым авокадо и снежным крабом,
под пикантным медовым соусом
Pink tuna Toretto
served with lettuce, ripe avocado, snow crab, honey sauce

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ (ОТ ШЕФА) 175 г 700 ₽
из куриной печени, с халвой, вишневым джемом и кокосовым муссом
Homemade pate by Chef's recipe
from chicken liver served with halva, cherry jam and coconut mousse

ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ по сезону 345 г 950 ₽
огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой,
красный базилик, эстрагон, кинза и зелень
Fresh Azerbaizhanian vegetables
Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves,
red basil, tarragon, cilantro and greens

ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ 60 г 880 ₽
с салатом микс
Spicy cold smoked trout in Scandinavian style with salad mix

САЛАТЫ SALADS

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО 220 г 900 ₽
с розовым соусом
Salad with shrimp and avocado
with pink sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» 235/25 г 1400 ₽
отварные кальмары, осьминоги, креветки, камчатский краб, сладкие
помидоры Аморе, сельдерей, оливковое масло, настоянное
на прованских травах, и сок лимона
Salad ARTILAND
boiled squids, octopus, shrimps, Red King krab, sweet tomatoes, celery,
olive oil with herbs and lemon juice

ARTI ОЛИВЬЕ на выбор:
- с камчатским крабом 230 г 1150 ₽
- с телячьим языком 225 г 900 ₽

классический салат оливье с фирменной заправкой от Шефа.
Яйцо, морковь, картофель, зеленый горошек, мясо краба или телячий
язык. Подается с перепелиным яйцом и красной икрой
ARTI Olivier salad with king crab. egg, carrot, potato, green pea, king crab,
served with quail eggs and red caviar

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ "АЙОЛИ" 170/40 г 750 ₽
обжаренная куриная печень, листья салата микс с соусом "Айоли",
сервированные дольками карамелизированных яблок и яйцом пашот
Salad with chicken liver and Aioli sauce
roasted chicken liver, mixed green leaves, Aioli sauce,
served with caramelized apple slices and poached egg

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ 200 г 700 ₽
с обожжённым угрём
Chinese style eggplant salad
with burnt eel

САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 г 950 ₽
ростбиф, вешенки, руккола, с листьями свеклы и соусом из тунца
Roast beef salad
with oyster mushrooms, arugula and beet leaves, tuna sauce

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 255 г 950 ₽
листья салата Романо, приправленные классическим соусом,
с сыром Пармезан, крутоном и поджаренным куриным филе
"Caesar" salad with chicken
Romano salad with classic sauce, croutons, Parmesan cheese and fried chicken fillet

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ВЕШЕНКАМИ 130 г 750 ₽
тёплый салат с телячьим языком, жареными вешенками и морошкой
Salad with tongue and oyster mushrooms
warm salad with veal tongue, fried oyster mushrooms and cloudberries

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ НА УГЛЯХ 225 г 800 ₽
с сыром фета Salad of baked grilled vegetables with feta cheese

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ 220 г 650 ₽
свежего огурца, спелого авокадо с заправкой на выбор: сметана или оливковое масло
Salad of sweet tomatoes
fresh cucumber, ripe avocado with dressing: sour cream or olive oil

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ 190 г 930 ₽
и соусом тар-тар с креветками
Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН 215 г 850 ₽
с эспумой из 4-х видов сыра и трюфельным маслом
Baked eggplant with 4 types of cheese espuma and truffle oil

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ 100/40 г 900 ₽
НА ВЫБОР
отварные или жареные
Shrimps boiled or fried

ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ 110 г 900 ₽
с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом
Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach

ТРУБОЧКИ С КРАБОМ 80/50 г 790 ₽
обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими),
подаются с тайским соусом
Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce

СЕВЕРНЫЕ МИДИИ 215 г 850 ₽
в соусе из можжевельника с тигровой креветкой
Northern mussels with juniper sauce and tiger prawn

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА 140 г 1650 ₽
запеченные в сливочно-трюфельном соусе
Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce

АВОКАДО ГРИЛЬ 170 г 1200 ₽
с мясом камчатского краба, листьями салата микс и сегментами сицилийского
апельсина
Grilled avocado with Kamchatka crab meat, salad mix and Sicilian orange segments

СУПЫ SOUP

СОЛЯНКА МЯСНАЯ 300/50 г 790 ₽
колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый,
лимон, сосиски, маслины, оливки
Meat «Solyanka»
Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives

УХА 300 г 850 ₽
сибас, дорада, картофель, лук, морковь, сельдерей, зелень, водка
White fish soup
sea bass, dorada, potato, onion, carrot, celery, herbs, vodka

СОЛЯНКА РЫБНАЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ 220 г 950 ₽
дорада, мидии, креветки, кальмары
Meat «Solyanka Scandinavian fish»
dorada, mussels, shrimp, squid

БОРЩ РУССКИЙ 400 г 790 ₽
со сметаной и пирожком
Russian soup "Borsch" with sour cream and wheat bread bun

СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ 285/13 г 950 ₽
с кремовым сливочным сыром
Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese

РИЗОТТО RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ 310 г 990 ₽
с креветкой, кальмаром и мидиями
Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 320 г 1100 ₽
и сыром Страчателла
Risotto with porcini and strachatella cheese

ПАСТА PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 310 г 850 ₽
с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля
Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle

ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 300 г 890 ₽
с красной икрой в сливочном соусе
Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar

ПАПАРДЕЛЛЕ 315 г 1600 ₽
с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе
Papardelle with crab shrimps and creamy sauce with tomato Concasse

СПАГЕТТИ ДИ МАРЕ 290 г 1200 ₽
с гребешками, креветками, мидиями и томатным соусом
Spaghetti di mare, scallops, shrimp, mussels, tomato sauce

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * 200 ₽
CHOOSE YOUR PASTA

Spaghetti Papardelle Penne Fettuccini

К ПАСТЕ: ORDER EXTRA TO YOUR PASTA

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle	1 г	300 ₽
СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan	25 г	250 ₽
СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella	25 г	250 ₽
СОУС ПЕСТО / pesto sauce	25 г	300 ₽

* Наличие вида пасты уточняйте у официанта / * Check the availability of pasta with the waiter

БЛЮДА НА УГЛЯХ GRILLED DISHES

МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ
SEAFOOD WITH VEGETABLES

ДОРАДА (1 ШТ/EA) 300/80/35/30 г 1780 ₽
с букетом салатов и гранатовым соусом
Dorado with salad mix and pomegranate sauce

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ 160/80/50 г 1900 ₽
с гранатовым соусом
Grilled salmon with pomegranate sauce

ШАШЛЫК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ
SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА 200/50/45 г 1250 ₽
Lamb

СВИНАЯ ШЕЙКА 200/50/45 г 790 ₽
Pork

КУРИЦА 200/50/45 г 750 ₽
Chicken

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ 150/50/15 г 1450 ₽
с Арти Фермы
lamb ribs from Arti Farm

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
в лаваше с домашней аджикой
Kebab in pita bread with homemade tomato sauce
БАРАНИНА /Lamb 170/50/48 г 1220 ₽
КУРИЦА /Chicken 170/50/48 г 750 ₽

ОВОЩИ НА УГЛЯХ 230 г 650 ₽
томаты, баклажаны, болгарский перец маринованные в травах и оливковом масле
Grilled vegetables
tomatoes, eggplants, peppers marinated in olive oil with herbs

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ» 150/50/48 г 1690 ₽
с домашней аджикой и маринованным луком
Lamb loin "Bakinsky style" with homemade tomato sauce and pickled onion

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА 390 г 1190 ₽
цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком
Tabaka chicken
Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions

ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ 175/100/30 г 1200 ₽
с соусом «черный перец» и овощами на гриле: сладкий перец, помидор, цукини и кабачок
Farm lamb fillet on the bone
with sauce «black pepper» and grilled vegetables: sweet pepper, tomato, zucchini

СТЕЙКИ ГРИЛЬ
GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 100 г 1400 ₽
приблизительный вес: до 1,5 кг
STEAK «TOMAHAWK» DRY AGING
approximate weight: up to 1.5 kg

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» 100 г 1280 ₽
приблизительный вес: 300 г - 600 г
RIBEYE STEAK
approximate weight: 300 g - 600 g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

ПАЛТУС МОРНЕ 215 г 1500 ₽
филе палтуса, полба с белыми грибами и сыром Пармезан, соус Морне, чипсы из топиоки
Halibut Morne
halibut fillet, spelt with porcini mushrooms and cheese Parmesan, sauce Morne, tapioca chips

ПАЛЬПЕТТИ ИЗ КРАБА И КРЕВЕТКИ 180 г 1190 ₽
с картофельным пюре и шпинатом
Crab and shrimp polpette
Served with mashed potato and spinach

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО» 195 г 950 ₽
филе щуки, припущенный шпинат, эспума из моркови, щучья икра, зеленое масло
Pike cutlets with spinach and "White wine" sauce
pike fillet, steamed spinach, carrot espuma, pike caviar, green oil

ПОНЧИКИ ИЗ РИКОТТЫ 120 г 700 ₽
с крабом суримы, тигровой креветкой и красной икрой
Ricotta doughnuts with surimi crab, tiger shrimp and red caviar

ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ 262 г 1250 ₽
с миндальным ризотто и соусом «Шампань»
Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА
HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ С КАРАМБОЛОЙ 380 г 1100 ₽
запеченная свиная вырезка с сливочном соусе с запечённым картофелем и карамболой
Cambodian pork with carambola
baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes and carambola

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ 90/90/50/30 г 1350 ₽
запеченная утиная грудка подается с грушей «Конференц», картофельными чипсами и грушевым пюре
Duck breast with spicy pear
served with mashed pear and potato chips

ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО 240 г 800 ₽
и апельсиновым соусом
Crispy chicken with fresh mango and orange sauce

ТУШЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ 360 г 1100 ₽
под соусом из красного вина
Beef cheeks with red wine sauce

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 110 г 1250 ₽
с маринованной свеклой и пюре из корня сельдерея
Beef fillet with porcini mushrooms and truffle sauce

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА В ГЛЕЙСЕ 280 г 1820 ₽
с жареными белыми грибами, томатами Конкассе и соусом Демиглас
Lamb loin in glace
with fried white mushrooms, Concasse tomatoes and demi glass sauce

СОУСЫ SAUCES

ТАР-ТАР 50 г 150 ₽
Tartar

СОУС КРАСНОЕ ВИНО 50 г 200 ₽
Red wine

ПЕПЕ ВЕРДЕ 50 г 250 ₽
Pepe Verde

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС 50 г 150 ₽
Garlic sauce

ДОМАШНЯЯ АДЖИКА 50 г 150 ₽
"Adjika" homemade tomato sauce

СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ 50 г 400 ₽
Sauce with ceps and truffle

СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА 50 г 450 ₽
Pesto

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ 220 г 350 ₽
Freshly baked bread

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ 100/8 600 ₽
с кедровым орехом
Spinach stewed in spicy oil with pine nuts

ОВОЩИ-ГРИЛЬ 230 г 600 ₽
перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью
Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ 240 г 450 ₽
с лесными грибами и зеленым луком
Fried potatoes with mushrooms and green onion

КАРТОФЕЛЬ ФРИ с доб. трюфельного масла и пармезана 150/50 г 350 ₽
с кетчупом или сырным соусом на выбор
French fries with of truffle oil and parmesan
with ketchup or cheese sauce to choose

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с сыром пармезан 160 г 350 ₽
Mashed potato with Parmesan cheese

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» 270 г 850 ₽
с малиновым соусом и свежей клубникой
Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН 210 г 850 ₽
с ванильным мороженым
Chocolate Flan with vanilla ice crea

ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ 90 г 850 ₽
Pistachio cake

ЧИЗКЕЙК 120/20/20/50 г 800 ₽
подается со свежим ананасом и соусом из тропических фруктов
Cheesecake with fresh pineapple and tropical fruit sauce

КЛАФУТИ 270/75 г 950 ₽
горячий закрытый сырный пирог с вишней, ванильным мороженым и соусом из лесных ягод
Clafoutis with cherry, vanilla ice cream and berry sauce

СЕНЬОРА МЕРИНГА 195 г 800 ₽
воздушное безе с миндалем, желе из манго и соусом маракуйя
Signora Meringa
meringa with almonds, mango jelly and passion fruit sauce

ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ 470 г 1700 ₽
Plate of mini desserts

ЗАПЕЧЕНЫЙ ЧИЗКЕЙК 165/50/20 г 850 ₽
с соусом манго-маракуйя и взрывной карамелью
Baked cheesecake with mango passion fruit sauce and explosive caramel

ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ 50 г 250 ₽
карамель с грецким орехом
ванильное с крамбле
шоколадное с печеньем
Organic Ice cream — walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie

ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ 50 г 250 ₽
манго
лимон-лайм
клубника с базиликом
Organic sorbet — mango; lime-lemon; basil-strawberry

NEW
ШОКОЛАДНЫЙ «SUPREME» 200 г 650 ₽
с сорбетом манго-маракуйя , брауни и апельсиновым гелем
Chocolate «Supreme» with mango-passion fruit sorbet , brownies and orange gel

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

CLASSIC 100 г 150 ₽
яблоки, груши, апельсины
apples, pears, oranges

ORIGINAL 100 г 300 ₽
ананас, клубника, виноград
pineapple, strawberry, grapes

EXOTIC 100 г 600 ₽
манго, маракуйя
mango, passion fruit

BERRIES
голубика/ blueberry 100 г 800 ₽
клубника/ strawberry 100 г 600 ₽
малина/raspberry 100 г 900 ₽

Услуга Room Service и обслуживание за пределами ресторана оплачивается дополнительно в размере 15% от стоимости заказа

Меню с указанием пищевой ценности и калорийности блюд предоставляется отдельно по запросу