

# Menu

## À la carte

### Room Service

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга» Salmon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka	50/35/11/4/25 г	2250 Р	
СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ крымским красным луком и ароматным маслом Herring with young potatoes, Crimean red onion and aromatic oil	100/200/40 г	750 Р	
САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ, С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard	355 г	980 Р	
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	950 Р	
РЫБНОЕ АССОРТИ нарезка из слабосоленого лосося, марлин и палтуса холодного копчения с листьями салата, гигантскими маслинами и оливками, лимона Fish platter	160/40/40 г	2500 Р	
ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО колбасы, сыры, оливки, маслины Italian wine snacks sausages, cheeses, olives	395 г	2850 Р	
ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА 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	210 г	1680 Р	
ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ОТ ШЕФА 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	175 г	850 Р	
ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ ПО СЕЗОНУ огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой, красный базилик, эстрагон, кинза и зелень Fresh Azerbaijani vegetables Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves, red basil, tarragon, cilantro and greens	345 г	1150 Р	
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Горгонзола, Грано Падано, Скаморца, Арамелль с пажитником	380 г	2250 Р	
СЕВЕРНАЯ РЫБА: Northern fish	ОМУЛЬ Х/К /cold-smoked omul ЧИР Х/К /cold-smoked chir МУКСУН Х/К /cold-smoked muksun	100/30/37 г 100/30/37 г 100/30/37 г	1500 Р 1700 Р 1900 Р

#### САЛАТЫ SALADS

САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА Salad with bags of farm cheese With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing	185 г	1200 Р
САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО с розовым соусом Salad with shrimp and avocado with pink sauce	220 г	1350 Р
ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» 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, Kamchatka crab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice	235/25 г	1920 Р
САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ с обжаренным угрём Chinese style eggplant salad with burnt eel	215 г	750 Р
САЛАТ С РОСТБИФОМ ростбиф, вешенки, с листьями свеклы и соусом из тунца Roast beef salad with oyster mushrooms and beet leaves, tuna sauce	200 г	1550 Р
<b>NEW</b> САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной Fresh vegetable salad with red basil, green onions and farm sour cream	150 г	450 Р
<b>NEW</b> САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ с китайскими грибами и соусом «Эбару» Salad with beef tenderloin with chinese mushrooms and Ebaru sauce	175 г	1150 Р
ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР - с куриным филе - с креветками листья салата Романо, приправленные классическим соусом, с сыром Пармезан, крутоном и поджаренным куриным филе/креветками CAESAR salad optionally - with chicken fillet - with prawns Romano lettuce leaves with classic sauce, cheese Parmesan, croutons and toasted chicken fillet/prawns	255 г 230 г	950 Р 1050 Р
<b>NEW</b> САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ со свежим огурцом, красным базиликом, зеленым луком и фермерской брынзой, заправленный ароматным маслом Salad of ripe tomatoes with fresh cucumber, red basil, green onions and farmer's cheese, seasoned with aromatic oil	160 г	550 Р

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ НА ВЫБОР отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	1000 Р
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach	110 г	950 Р
ТРУБОЧКИ С КРАБОМ обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими), подаются с тайским соусом Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce	80/50 г	850 Р

#### СУПЫ SOUP

СОЛЯНКА МЯСНАЯ колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки Meat «Solyanka» Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives	300/50 г	840 Р
АРТИ УХА С ОСЕТРОМ картофель, лук, морковь, томаты черри, сельдерей, водка Arti's signature fish soup with sturgeon potatoes, onions, carrots, cherry tomatoes, celery, vodka	360 г	1590 Р
БОРЩ РУССКИЙ со сметаной и пирожком Russian soup «Borsch» with sour cream and wheat bread bun	400 г	850 Р

#### РИЗОТТО RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	1550 Р
--	-------	--------

#### ПАСТА PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle	310 г	950 Р
ФЕТТУЧНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	1400 Р

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * CHOOSE YOUR PASTA	за 100 гр отварной	300 Р
--	-----------------------	-------

Spaghetti Papardelle Penne Fettuccini

К ПАСТЕ:	ORDER EXTRA TO YOUR PASTA
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle	1 г 350 Р
СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan	25 г 300 Р
СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella	25 г 300 Р
СОУС ПЕСТО / pesto sauce	25 г 350 Р

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

#### БЛЮДА НА УГЛЯХ GRILLED DISHES

#### БЛЮДА НА ГРИЛЕ. РЫБНЫЕ БЛЮДА GRILLED DISHES. FISH DISHES

ДОРАДА (1 ШТ/ЕА) с букетом салатов и гранатовым соусом Dorado with salad mix and pomegranate sauce	300/80/35/30 г	2100 Р
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2000 Р

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

БАРАНИНА Lamb	200/50/45 г	1900 Р
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	1000 Р
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	950 Р
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1600 Р

<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ</b> в лаваше с домашней аджикой Kebab in pita bread with homemade tomato sauce	<b>БАРАНИНА /Lamb</b> <b>КУРИЦА /Chicken</b>	<b>170/50/48 г</b> <b>170/50/48 г</b>	<b>1750 P</b> <b>850 P</b>
<b>ОВОЩИ НА УГЛЯХ</b> томаты, баклажаны, болгарский перец маринованные в травах и оливковом масле Grilled vegetables tomatoes, eggplants, peppers marinated in olive oil with herbs		<b>230 г</b> <b>150/50/48 г</b>	<b>650 P</b> <b>2200 P</b>
<b>КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ»</b> с домашней аджикой и маринованным луком Lamb loin "Bakinsky style" with homemade tomato sauce and pickled onion		<b>390 г</b>	<b>1300 P</b>
<b>ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА</b> цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком Tavaka chicken Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions		<b>175/75/50</b>	<b>1580 P</b>
<b>ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ</b> с соусом «черный перец» и овощами на гриле: сладкий перец, помидор, цуккини и кабачок Farm lamb fillet on the bone with sauce «black pepper» and grilled vegetables: sweet pepper, tomato, zucchini			

## СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

<b>СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ</b> приблизительный вес: от 1,5 кг STEAK «ТОМАНАВК» DRY AGING approximate weight: from 1.5 kg	<b>100 г</b>	<b>1500 P</b>
<b>СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»</b> приблизительный вес: 400 г - 600 г RIBEYE STEAK approximate weight: 400 g - 600 g	<b>100 г</b>	<b>1450 P</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

### HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

<b>АРТИ СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА</b> со сливочно-чесночным соусом / Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	<b>165/40/30 г</b>	<b>2450 P</b>
<b>КАРЕЛЬСКАЯ ПОДКОПЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ</b> сервируется картофельным пюре с черешшой и свежей мятой / Karelian smoked trout served with mashed potatoes with wild cherry and fresh mint	<b>110/55/20/35 г</b>	<b>1800 P</b>
<b>КАЛЬМАР EXTRAVAGANZA</b> чиненный креветками с ризотто негро и жареным грейпфрутом в соусе просекко / Squid Extravaganza shrimps with risotto negro and fried grapefruit in prosecco sauce	<b>160 г</b>	<b>1450 P</b>
<b>КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО»</b> филе щуки, припущенный шпинат, эспума из моркови, икра палтуса, зеленое масло Pike cutlet with spinach and "White wine" sauce pike fillet, steamed spinach, carrot espuma, halibut caviar, green oil	<b>195 г</b>	<b>1050 P</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

### HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

<b>СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ</b> запеченная свиная вырезка с сливочным соусом с запеченным картофелем Cambodian pork baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes	<b>380 г</b>	<b>1300 P</b>
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ</b> запеченная утиная грудка подается с грушей «Конференц», картофельными чипсами и грушевым пюре Duck breast with spicy pear served with mashed pear and potato chips	<b>90/90/50/30/15 г</b>	<b>1450 P</b>
<b>ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО и апельсиновым соусом</b> Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	<b>240 г</b>	<b>890 P</b>
<b>ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ</b> под соусом из красного вина Beef cheeks with red wine sauce	<b>360 г</b>	<b>1200 P</b>

## СОУСЫ SAUCES

<b>ТАР-ТАР</b> Tartar	<b>50 г</b>	<b>200 P</b>
<b>СОУС КРАСНОЕ ВИНО</b> Red wine	<b>50 г</b>	<b>200 P</b>
<b>ПЕПЕ ВЕРДЕ</b> Pepe Verde	<b>50 г</b>	<b>350 P</b>
<b>ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС</b> Garlic sauce	<b>50 г</b>	<b>200 P</b>
<b>ДОМАШНЯЯ АДЖИКА</b> "Adjika" homemade tomato sauce	<b>50 г</b>	<b>200 P</b>
<b>СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ</b> Sauce with ceps and truffle	<b>50 г</b>	<b>500 P</b>
<b>СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА</b> Pesto	<b>50 г</b>	<b>650 P</b>

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

<b>СВЕЖИЙ ХЛЕБ</b> Freshly baked bread	<b>190 г</b>	<b>350 P</b>
---	--------------	--------------

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

<b>ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ</b> с кедровым орехом Spinach stewed in spicy oil with pine nuts	<b>100/8</b>	<b>650 P</b>
<b>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</b> перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn	<b>230 г</b>	<b>690 P</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ</b> с лесными грибами и зеленым луком Fried potatoes with mushrooms and green onion	<b>240 г</b>	<b>580 P</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> с доб. трюфельного масла и пармезана с кетчупом или сырным соусом на выбор French fries with of truffle oil and parmesan with ketchup or cheese sauce to choose	<b>150/50 г</b>	<b>390 P</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> с сыром пармезан Mashed potato with Parmesan cheese	<b>160 г</b>	<b>390 P</b>

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

 <b>ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК</b> кокосовая меренга, ванильный ганаш, сорбет из маракуйя Dessert "Pavlova" exotic coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet	<b>140 г</b>	<b>700 P</b>
<b>КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК</b> бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое	<b>205 г</b>	<b>750 P</b>
<b>ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»</b> с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	<b>270 г</b>	<b>900 P</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН</b> с ванильным мороженым Chocolate Flan with vanilla ice cream	<b>210 г</b>	<b>950 P</b>
 <b>ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ</b> Pistachio cake	<b>90 г</b>	<b>1000 P</b>
<b>NEW ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК</b> Dubai Cheesecake	<b>120 г</b>	<b>850 P</b>
<b>ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ</b> карамель с грецким орехом ванильное с крамбле шоколадное с печеньем Organic Ice cream walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie	<b>50 г</b>	<b>300 P</b>
<b>ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ</b> манго лимон-лайм клубника с базиликом Organic sorbet mango; lime-lemon; basil-strawberry	<b>50 г</b>	<b>300 P</b>

## ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

<b>CLASSIC</b> яблоки, груши, апельсины apples, pears, oranges	<b>100 г</b>	<b>200 P</b>
<b>ORIGINAL</b> ананас, клубника, виноград pineapple, strawberry, grapes	<b>100 г</b>	<b>300 P</b>
<b>EXOTIC</b> манго, маракуйя mango, passion fruit	<b>100 г</b>	<b>600 P</b>
<b>ФРУКТОВАЯ ВАЗА</b> сезонные фрукты в ассортименте fruit bowl assorted seasonal fruits	<b>1000 г</b>	<b>2000 P</b>
<b>АРБУЗ</b> watermelon	<b>100 г</b>	<b>150 P</b>
<b>ДЫНЯ</b> melon	<b>100 г</b>	<b>200 P</b>
<b>КЛУБНИКА СВЕЖАЯ</b> fresh strawberries	<b>100 г</b>	<b>250 P</b>
<b>АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД</b> assorted fresh berries	<b>300 г</b>	<b>2000 P</b>

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

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