

A la carte menu

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

Room service and service outside the restaurant
it is paid additionally in the amount of 15% of the order price

Меню с указанием пищевой ценности и калорийности блюд
предоставляется по запросу менеджером зала

Calorie menu of dishes is available upon request by the manager

Уважаемые Гости!

Время приготовления холодных блюд занимает от 15 до 30 мин, горячих - от 20 до 50 мин. Просим
относиться к возможному ожиданию с пониманием.

При наличии у вас аллергической реакции на какие-либо продукты, просьба уведомить об этом
официанта. Мы исключим или заменим данные ингредиенты при приготовлении блюда.

Dear Guests!

The cooking time for cold dishes takes from 15 to 30 min, for hot dishes - from 20 to 50 min. Please,
treat the possible expectation with understanding.

If you have an allergic reaction to any products, please notify the waiter. We will exclude or replace
these ingredients.

ЗАВТРАК 9:00 - 12:00

BREAKFAST 9:00 - 12:00

Каша пудинг из риса с ананасом и свежими ягодами Rice pudding porridge with pineapple and fresh berries	205 г	600 Р
Бриошь с лососем с авокадо, яйцом пашот и сливочным кремом Brioche with salmon with avocado, poached egg and butter cream	200 г	1 050 Р
Оладьи в стиле ленивые хачапури с сальсой и фермерской сметаной Fritters «Lazy khachapuri» with salsa and farm sour cream	195/60 г	600 Р
Омлет Пуляр с черным трюфелем Omelet Pulyar with black truffle	110 г	750 Р
Шакшука со свежими томатами, зеленью и крестьянским хлебом на закваске Shakshuka with fresh tomatoes, herbs and sourdough peasant bread	280/45 г	850 Р
Креспелли с рикоттой со шпинатом и йогуртом Crespelli with ricotta, spinach and yogurt	155 г	650 Р
Био детокс «Авокадо-манго» Bio detox «Avocado-mango»	235 г	800 Р
Чиа боул со свежим йогуртом и кокосом Chia bowl with fresh yogurt and coconut	145 г	550 Р
Большой миндальный Круассан Large almond croissant	108 г	600 Р



галерея блюд
завтрак
photo menu

АКВАРИУМ

AQUARIUM

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ Assortment of oysters	1 шт	750 Р
Краб камчатский Kamchatka crab	100 г	1 500 Р
Гребешок крупный Large scallop	100 г	750 Р
	Соус для гребешка with sauce	35 г 300 Р
	Гарнир для гребешка на гриле with garnish	90 г 350 Р
Кловис вонголе Clovis vongole	100 г	550 Р
	Соте для вонголе Sauted with garnish	210 г 400 Р
	Паста для вонголе with pasta	195 г 400 Р
Большое плато морских деликатесов Seafood speciality platter		12 900 Р
	Креветки магаданские/ Magadan prawns	100 г
	Гребешки из аквариума/ Scallops	120 г
	Устрицы из аквариума/ Oysters	6 шт
	Хитина краба/ Crab chitin	400 г
	Мидии очищенные/ Peeled mussels	100 г
	Филе тунца/ Tuna fillet	70 г
	Икра щуки/ Pike caviar	20 г
	Авокадо/ Avocado	80 г
	Лимон, лайм, соус соевый Шисо и соус Белое вино/ Lemon, lime, Shiso soy sauce and White wine sauce	

важная информация!

Аквариум ресторана регулярно проходит профилактику и обработку, ведется строгий контроль по качеству принятия морепродуктов, которые поступают к нам только от проверенных поставщиков с подтверждающими документами. Однако, свежие морепродукты содержат большое количество белка. При их употреблении в пищу обязательно учитывайте индивидуальные особенности организма. Непереносимость или излишнее потребление сырых морепродуктов может вызывать белковое отравление. Как правило, оно характеризуется следующими симптомами: слабость, повышенная температура, отторжение, головокружение, потеря сознания. Пожалуйста, будьте внимательны к своему здоровью!

КОЛЛЕКЦИЯ «ТАРТАР»
CHEF’S TARTAR COLLECTION

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ140 г890 Р

на картофельном гратене с семенами горчицы и гелем из чёрной смородины

Venison tartar

served on potato gratin with mustard seeds and black currant gel

ORIENTAL SPICE160 г1 400 Р

семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс

salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

ITALIAN COLLAB155 г1 550 Р

тунец, авокадо, черный трюфель, трюфельное масло, лимонный дрессинг

tuna, avocado, black truffle, truffle oil, lemon dressing

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ50/35/1/4/25 г2 250 Р

с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга»

Salmon caviar

with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ355 г980 Р

с бородинским хлебом и трюфельной горчицей

Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО395 г2 850 Р

сыр Моцарелла, сыр Скаморца, сыр Пармезан, артишоки, Пармская ветчина, салями, оливки/маслины Гигант, гриссини, томаты вяленые, мед, сырный мусс

Italian wine snacks

Mozzarella cheese, Scamorza cheese, Parmesan cheese, artichokes, Parma ham, salami, Giant olives, grissini, sun-dried tomatoes, honey, cheese mousse

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ380 г1 980 Р

Горгонзола, Грано Падано,Скаморца,Арамель с пажитником

Assorted Italian cheeses

Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Aramil with fenugreek

РЫБНОЕ АССОРТИ160/40/40 г2 000 Р

с/с лосось, марлин и палтус х/к с листьями салата, маслины и оливки Гигант, лимон

Fish platter

cold smoked halibut, lightly salted marlin, lightly salted salmon, green olives and olives Giant, lemon

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ПО-СКАНДИНАВСКИ

форель холодного копчения с салатом микс

Spicy cold smoked trout

in Scandinavian style served with salad mix

СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ

с зелёным яблоком и соусом юдзу

Wild white fish ceviche

with green apple and yuzu sauce

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью

Veal tongue

with creamy horseradish

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

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ (ОТ ШЕФА)

из куриной печени, с халвой, мармеладом из черной смородины 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

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

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА

тигровой креветкой, бальзамической икрой и медово-лимонной заправкой

Salad with bags of farm cheese

With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО

с розовым соусом

Salad with shrimp and avocado

with pink sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND»

отварные кальмары, щупальца осьминога, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры «Аморе», сельдерей, оливковое масло, настоящее на прованских травах, сок лимона

Salad ARTILAND

boiled squids, octopus, shrimps, Kamchatka crab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice

ARTI ОЛИВЬЕ

на выбор:

- с камчатским крабом

- с телячьим языком

Классический салат оливье с фирменной заправкой от Шефа. Яйцо, морковь, картофель, зеленый горошек, мясо камчатского краба или телячий язык. Подается с перепелиным яйцом и красной икрой

ARTI Olivier salad

Kamchatka crab/veal tongue, egg, carrot, potato, green pea, served with quail eggs and red caviar

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ

с обожжённым угрём

Chinese style eggplant salad

with burnt eel

NEW

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

со свежим огурцом, красным базиликом, с 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

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ВЕШЕНКАМИ	130 г	1 050 Р
баклажановой икрой и сладкой паприкой		
Salad with tongue and oyster mushrooms		
with eggplant caviar and sweet paprika		
САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ “АЙОЛИ”	170/40/30 г	1 050 Р
обжаренная куриная печень, листья салата микс с соусом “Айоли”, сервированные дольками карамелизированных яблок и яйцом пашот, помидоры черри		
Salad with chicken liver and Aioli sauce		
roasted chicken liver, mixed green leaves, Aioli sauce,served with caramelized apple slices and poached egg, cherry tomatoes		
САЛАТ С РОСТБИФОМ	200 г	1 400 Р
ростбиф, вешенки, руккола, с листьями свеклы и соусом из тунца		
Roast beef salad		
with oyster mushrooms, arugula and beet leaves? tuna sauce		
ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР		
- С КУРИНЫМ ФИЛЕ	255 г	950 Р
- С КРЕВЕТКАМИ	230 г	1 050 Р
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		
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	150 г	450 Р
с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной		
Fresh vegetable salad		
with red basil, green onions and farm sour cream		
САЛАТ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ	175 г	1 150 Р
китайскими грибами и соусом «Эбару»		
Salad with beef tenderloin		
chinese mushrooms and Ebaru sauce		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

NEW ХИНКАЛИ	230 г	1050 Р
с чернилами каракатицы, крабом, магаданской креветкой, с соусом Просекко		
Khinkali		
with cuttlefish ink, crab, Magadan shrimp, with Prosecco sauce		
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ	200/40 г	990 Р
с соусом тар-тар и креветками		
Zucchini fritters with salmon		
and shrimp tartar sauce		
ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН	215 г	950 Р
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	1 000 Р
на выбор: отварные или жареные		
Shrimps		
boiled or fried		
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ «ВАСАБИ»	110 г	950 Р
с миндалём и свежим шпинатом		
Crispy prawns with wasabi sauce		
with almonds and fresh spinach		
ТРУБОЧКИ С КРАБОМ	80/50 г	850 Р
обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими), подаются с тайским соусом		
Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce		
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА	140 г	2 050 Р
запеченные в сливочно-трюфельном соусе		
Kamchatka crab phalanges		
baked in creamy truffle sauce		

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 ₺
БОРЩ РУССКИЙ со сметаной и пирожком Russian soup “Borsch” with sour cream and wheat bread bun	400 г	850 ₺
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	1 450 ₺
СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ с кремовым сливочным сыром Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese	280/33 г	1 300 ₺

РИЗОТТО

RISOTTO

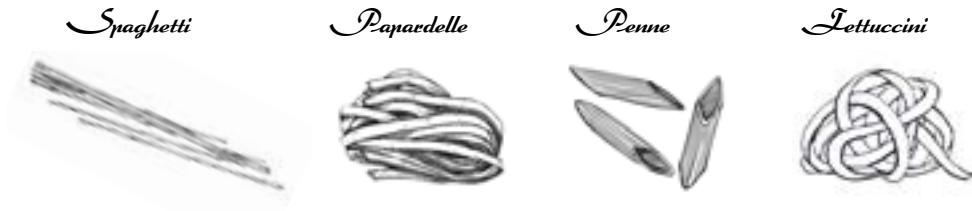
РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	1 230 ₺
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с сыром страчателла и вяленными томатами Porcini mushroom risotto with strachatella cheese and dried tomatoes	320 г	1 280 ₺

ПАСТА

PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля Spaghetti Carbonara, bacon, cream sauce of black truffle	310 г	950 ₺
ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	1 200 ₺
ПАПАРДЕЛЛЕ с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе Papardelle with crab, shrimps, creamy sauce, tomato	315 г	1 980 ₺

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * Choose your pasta		300 ₺
--	--	-------



К ПАСТЕ: Order extra to your pasta	ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle	1 г	350 ₺
	СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan	25 г	300 ₺
	СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella	25 г	300 ₺
	СОУС ПЕСТО / pesto sauce	25 г	350 ₺

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

БЛЮДА НА УГЛЯХ
GRILLED DISHES

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

ДОРАДА (1 шт/ea)
с букетом салатов и гранатовым соусом
Dorado with salad and pomegranate sauce

300/80/35/30

2 100 Р

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ,
ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ
с гранатовым соусом
Grilled salmon with pomegranate sauce

160/80/50 г

2 000 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

1 800 Р

СВИНАЯ ШЕЙКА
Pork

200/50/45 г

950 Р

КУРИЦА
Chicken

200/50/45 г

850 Р

БАРАНЫИ СЕМЕЧКИ
с Арти Фермы
lamb ribs from Arti Farm

150/50/15 г

1 600 Р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
в лаваше с домашней аджикой
Kebab in pita bread
with homemade tomato sauce

БАРАНИНА /Lamb

170/50/48 г

1 450 Р

КУРИЦА /Chicken

170/50/48 г

850 Р

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

230 г

650 Р

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ»
с домашней аджикой и маринованным луком
Lamb loin “Bakinsky style”
with homemade tomato sauce and pickled onion

150/50/48 г

2 200 Р

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА
цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом
и маринованным луком
Tavaka chicken
Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions

390 г

1 300 Р

ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ
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

175/75/50 г

1 320 Р

СТЕЙКИ ГРИЛЬ
GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК»
СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ
приблизительный вес: до 1,5 кг
steak «tomahawk» dry aging
approximate weight: up to 1.5 kg

100 г

1 500 Р

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»
приблизительный вес: 400 г - 600 г
ribeye steak
approximate weight: 400 g - 600 g

100 г

1 450 Р

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

ARTI СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	165/40/30 г	2 450 Р
КАРЕЛЬСКАЯ ПОДКОПЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ сервируется картофельным пюре с черемшой и свежей мятой Karelian smoked trout served with mashed potatoes with wild cherry and fresh mint	110/55/20/35 г	1 800 Р
ПАЛТУС МОРНЕ филе палтуса, полба с белыми грибами и сыром Пармезан, соус морне Halibut Morne Halibut fillet with spelt with porcini mushrooms and Parmesan cheese, Morne sauce	140/45/30 г	1 850 Р
КАЛЬМАР EXTRA VAGANZA чиненный креветками с ризотто негро и жареным грейпфрутом в соусе просекко Squid Extravaganza shrimps with risotto negro and fried grapefruit in prosecco sauce	160 г	1 450 Р
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО» 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	195 г	1 050 Р
ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ с миндальным ризотто и соусом «Шампань» Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»	80/160/20 г	1 400 Р

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

ТОМАГАВК СВИНОЙ сервируется пюре из сельдерея и соусом из сморчков (сухое вызревание) Pork tomahawk iserved with celery puree and morel sauce (dry aging)	312/20/30 г	1 620 Р
СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ С КАРАМБОЛОЙ 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	380 г	1 200 Р
УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ запеченная утиная грудка подается с грушей Конференц, картофельными чипсами и грушевым пюре Duck breast with spicy pear served with mashed pear and potato chips	90/90/50/30/15г	1 450 Р
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА со свежим манго и апельсиновым соусом Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	890 Р
ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ШЕЧКИ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА Beef cheeks with red wine sauce	360 г	1 200 Р
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ Beef fillet with ceps and truffle sauce	110 г	1 490 Р

СОУСЫ		
SAUCES		
ТАР-ТАР	50 г	200 Р
Tartar		
СОУС КРАСНОЕ ВИНО	50 г	200 Р
Red wine		
ПЕПЕ ВЕРДЕ	50 г	250 Р
Pepe Verde		
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	50 г	200 Р
Garlic sauce		
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА	50 г	200 Р
“Adjika” homemade tomato sauce		
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ	50 г	500 Р
Sauce with ceps and truffle		
СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА	50 г	650 Р
Pesto		
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА		
BREAD BASKET		
СВЕЖИЙ ХЛЕБ	190 г	350 Р
Freshly baked bread		
ГАРНИРЫ		
SIDE DISHES		
ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ	100/8 г	650 Р
с кедровым орехом		
Spinach stewed in spicy oil		
with pine nuts		
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	230 г	690 Р
перец, томаты, цукини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью		
Grilled vegetables		
peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn		
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ	240 г	580 Р
с лесными грибами и зеленым луком		
Fried potatoes		
with mushrooms and green onion		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/50 г	390 Р
с добавлением 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		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160 г	390 Р
с сыром Пармезан		
Mashed potato with Parmesan cheese		

ДЕСЕРТЫ		
DESSERTS		
ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК	140 г	700 Р
кокосовая меренга , ванильный ганаш, сорбет из маракуйя		
Dessert “Pavlova” exotic		
coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet		
КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК	205 г	750 Р
бисквит на гречишном меду, сметано-сливочный крем, карамельное мороженое		
Caramel honey cake		
with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream		
ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»	270 г	900 Р
с малиновым соусом и свежей клубникой		
Warm «NAPOLEON»		
with raspberrу sauce and fresh strawberries		
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН	210 г	950 Р
с ванильным мороженым		
Chocolate Flan with vanilla ice cream		
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ	90 г	850 Р
Pistachio cake		
ЧИЗКЕЙК	120/20/20/50 г	850 Р
подается со свежим ананасом и соусом из тропических фруктов		
Cheesecake, with fresh pineapple and tropical fruit sauce		
NEW ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК	120 г	850 Р
Dubai Cheesecake		
ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ	336 г	1 950 Р
Plate of mini desserts		

ДЕСЕРТЫ		
DESSERTS		
ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	карамель с грецким орехом ванильное с крамбле шоколадное с печеньем	50 г 300 Р
Organic Ice cream	walnut caramel vanilla crumble chocolate cookie	
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	манго лимон-лайм клубника с базиликом	50 г 300 Р
Organic sorbet	mango lime-lemon basil-strawberry	
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ		
FRUITS AND BERRIES		
CLASSIC	яблоки, груши, апельсины	100 г 200 Р
	apples, pears, oranges	
ORIGINAL	ананас, виноград	100 г 300 Р
	pineapple, grapes	
EXOTIC	манго, маракуйя	100 г 600 Р
	mango, passion fruit	
BERRIES	голубика/ blueberry	100 г 1 200 Р
	клубника/ strawberry	100 г 900 Р
	малина/ raspberry	100 г 1 200 Р
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	сезонные фрукты в ассортименте	1 000 г 2 000 Р
	Fruit bowl assorted seasonal fruits	

ПАРАДНЫЕ БЛЮДА		
FESTIVE DISHES		
На данные позиции необходимо оформить предзаказ, не менее, чем за 5 дней С обязательным предварительным согласованием с шеф-поваром		
ОСЁТР на 10 персон в глэйсе Sturgeon	2 200 г	25 000 Р
УТКА на 6 персон выдержанная в вишневой наливке, запеченная Duck baked and aged in cherry liqueur, for 6 persons	3 000 г	11 000 Р
БАРАНЬЯ НОГА на 35 персон выдержанная в букете диких трав, запеченная Lamb leg baked and aged in a bouquet of wild herbs, for 35 persons	15 000 г	85 000 Р
МОЛОДОЙ БАРАШЕК на 20 персон маринованный в красном вине с кореньями, запеченный Young lamb Baked and marinated in red wine with roots, for 20 persons	9 000 г	75 000 Р
ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ НА КОМПАНИЮ ОТ 5-ТИ ПЕРСОН Plateau of exquisite minidesserts with berries	1415 г	8 500 Р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ KID’S MENU САЛАТЫ / SALADS			КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ с кетчупом или сырным соусом Chicken nuggets with ketchup or cheese sauce		
ОВОЩИ ПЕНЗЕМОНИЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ Pinzimonio vegetables with cheese sauce			МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI		
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ “Russian salad” with ham			ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ Farfalle «Four cheeses» in cream sauce		
ОВОЩНОЙ САЛАТ заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло Vegetable salad Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil			ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ЦУКНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН Homemade pasta with chicken fillet,zucchini and parmesan cheese		
КРАБОВЫЙ САЛАТ Crab salad			СПАГЕТТИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Spaghetti with mozzarella cheese in cream sauce		
СУПЫ / SOUP			ГАРНИРЫ / SIDE DISHES		
КУРИНЫЙ БУЛЬОН добавки на выбор: яйцо перепелиное, отварная курица, лапша, гренки Chicken broth add it yourself: quail egg, boiled chicken, noodles, croutons			КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes		
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ Soup with meatballs and homemade noodles			КАРТОФЕЛЬ ФРИ с кетчупом или сырным соусом French fries with ketchup or cheese sauce		
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES			ДЕСЕРТ / DESSERT		
КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken cutlets with mashed potatoes/ French fries			ФРУКТОВЫЙ САЛАТ Fruit salad		
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries			БЛИНЧИКИ с добавками на выбор: молоко сгущённое, джем, шоколадный или малиновый топпинг Pancakes choice of dressing: condensed milk, jam, chocolate or raspberry topping		
ПИЦЦА КАПИТОШКА салями, сыр, помидоры, болгарский перец Salami, cheese, tomato, Bulgarian pepper			ПИРОЖНОЕ «ВЕНСКАЯ ВАФЛЯ» Viennese waffle		

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

«ЯГОДНОЕ ЛУКОШКО»

пюре малины, пюре черной смородины, ягодный сироп,
сок вишни

raspberry puree, blackcurrant puree, berry syrup,
cherry juice

350 мл

600 Р

«СНИКЕРС»

мороженое, молоко, арахисовая паста, шоколадный
и карамельный топпинг

ice-cream, milk, peanut butter

350 мл

750 Р

«БАНАНАС»

банан, сок ананаса, мед

banana, pineapple juice, honey

300 мл

600 Р

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

на выбор: клубника, ваниль, шоколад, черная смородина, кокос, мята

Milk cocktail

choice of dressing: strawberry, vanilla, chocolate, blackcurrant, coconut, mint

300 мл

600 Р

«ПЕЛИКАН»

клубника, банан, сок персика, сироп

strawberry, banana, peach juice, syrup

335 мл

600 Р

«ПЧЁЛКА»

фреш апельсиновый, банан, фреш лайма

fresh orange, banana, fresh lime

350 ml

600 Р