

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



◀ 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



◀ Профитроль

с кремом Филадельфия и красной икрой

20 г

220 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

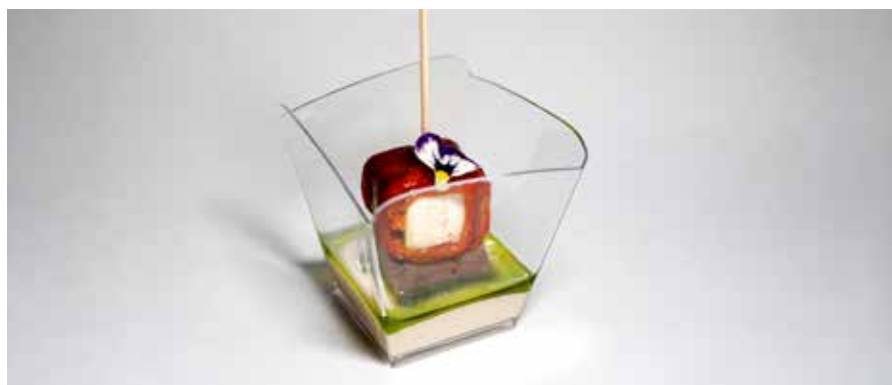


▶ Говяжья вырезка

с запеченным перцем,
сербским сыром и соусом
«Вителло»

35 г

300 Р



◀ Сыр Камамбер

с физалисом
и малиновым соусом

25 г

260 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



Профитроли Нери ▶

с красной икрой,
сливочным маслом и базиликом

20 г
290 Р



◀ Канапе с сыром Горгонзола

пудингом из черной смородины
и тархуном

20 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 панна-котта ▶

с малиновым соусом

80 г
250 Р



◀ Пирожное «Красный бархат»

красные бисквиты,
шоколадный крем,
соус манго-маракуйя

30 г
250 Р



Профитроли ▶

с ванильным кремом

16 г
200 Р



◀ Сет ассорти мини-макарон

фисташка, шоколад,
клубника

10 шт
750 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

Тарталетка
с лимонным кремом

и итальянской меренгой

20 шт
120 Р

Сет ассорти
шоколадных трюфелей

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

10 шт
1 150 Р

Кокосовый
пудинг с чиа

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

30 г
200 Р

Ягодный мусс

сливочно-малиновый мусс
с соусом малины

50 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.

