

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

*С
ушиетное
меню*



Тарталетка ▶

с арбузом, сыром Страчателла
и свежей мятой

СЕЗОННОЕ / ИЮЛЬ - НОЯБРЬ

25 г

180 ₽



◀ Канапе

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

30 г

300 ₽

Канапе ▶

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

18 г

150 ₽



◀ Тар-тар из говядины

с муссом Пармезан,
луком фри на ложке тапез

17 г

220 ₽

Тарталетка ▶

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

40 г

260 ₽





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 ₽



Креветка

с клубникой и соусом «Васаби»

30 г
280 ₽

Канapé ▶
с Пармской ветчиной, финиками, творожным муссом и оливками

41 г
350 ₽



Филе сельди ▶

на бородинском хлебе

20 г
130 ₽



Канapé

с креветками, авокадо, дольками апельсина под розовым соусом

35 г
250 ₽



Мини круассан

с абрикосовым кремом

40 г
300 ₽

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

20 г
220 ₽



Говяжья вырезка ▶

с запеченным перцем, сербским сыром и соусом «Вителло»

35 г
350 ₽



◀ Профитроль
с кремом Филадельфия и красной икрой

20 г
220 ₽



Сыр Камамбер

с физалисом и малиновым соусом

25 г
260 ₽

КАНАПЕ

Тарталетка с оливье ▶

из языка с желе

25 г
200 ₽



Авокадо с кинзой ▶

бальзамической икрой

18 г
190 ₽



Фрукты на шпажке ◀

с соусом из малины

40 г
250 ₽



Куриная грудка ◀

с ананасом гриль
и соусом из каперсов

30 г
150 ₽

Профитроли Нери ▶

с красной икрой,

20 г
350 ₽



Торро ▶

из тунца с крабом

30 г
250 ₽



Канapé с сыром Горгонзола ◀

пудингом из черной смородины

20 г
200 ₽



Фруктовое канapé

виноград/клубника/ананас
киви/абрикос
по сезону

50 г
250 ₽

Опаленный тунец ▶

с чукой и кунжутным соусом

20 г
220 ₽



ДЕСЕРТЫ

Мини панна-котта ▶

с малиновым соусом

80 г
250 ₽



Тарталетка ▶

с малиновым конфи и крем-брюле
со сладкой ватой

21 г
180 ₽



Пирожное «Красный бархат» ◀

красные бисквиты,
шоколадный крем,
соус манго-маракуйя

30 г
250 ₽



◀ Фисташковое пирожное ХИТ!

приготовленное по секретному рецеп-

30 г
250 ₽

Профитроли ▶

с ванильным кремом

16 г
200 ₽



Тарталетка с лимонным кремом

20 шт
120 ₽



◀ Сет ассорти мини-макарон

фисташка, шоколад,
клубника

10 шт
900 ₽

Кокосовый пудинг с чиа

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

30 г
200 ₽



Сет ассорти шоколадных трюфелей

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

10 шт
1 350 ₽

Ягодный мусс

сливочно-малиновый мусс
с соусом малины

50 г
250 ₽

Тарталетка ▶

с шоколадным кремом и манго

21 г
210 ₽



	Количество бутылок	Стоимость с шампанским	Стоимость без шампанского
20 бокалов	4	11 000 Р	5 000 Р
35 бокалов	7	18 000 Р	7 000 Р
56 бокалов	11	28 000 Р	9 000 Р
84 бокала	17	42 000 Р	13 000 Р
120 бокалов	24	55 000 Р	19 000 Р

Минимальный заказ одного вида канапе
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.

