

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

Menu À la carte Room Service

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

NEW	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	1200 P
NEW	ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ПО-СКАНДИНАВСКИ форель холодного копчения с салатом микс Spicy cold smoked trout in Scandinavian style served with salad mix	60/25 г	910 P
NEW	СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ с зелёным яблоком и соусом юдзу Wild white fish ceviche with green apple and yuzu sauce	115 г	1290 P
	САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ, С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard	355 г	980 P
	ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	900 P
	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	2000 P
	ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО колбасы, сыры, оливки, маслины Italian wine snacks sausages, cheeses, olives	395 г	2850 P
	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 P
	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	800 P
	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	950 P
	АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Горгонзола, Грано Падано, Скаморца, Арамелль с пажитником	380 г	1980 P

САЛАТЫ SALADS

NEW	САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА Salad with bags of farm cheese With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing	185 г	1200 P
NEW	САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ВЕШЕНКАМИ баклажановой икрой и сладкой паприкой Salad with tongue and oyster mushrooms with eggplant caviar and sweet paprika	130 г	1050 P
	САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО с розовым соусом Salad with shrimp and avocado with pink sauce	220 г	1260 P
	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 P
	ARTI ОЛИВЬЕ на выбор: - с камчатским крабом - с телячьим языком 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 Kamchatka crab, egg, carrot, potato, green pea, king crab, served with quail eggs and red caviar	230 г 225 г	1480 P 900 P
	САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ «АЙОЛИ» 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	170/40/30 г	1050 P
	САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ с обжаренным угрем Chinese style eggplant salad with burnt eel	215 г	750 P
	САЛАТ С РОСТБИФОМ ростбиф, вешенки, руккола, с листьями свеклы и соусом из тунца Roast beef salad with oyster mushrooms, arugula and beet leaves, tuna sauce	200 г	1400 P

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 P 1050 P
--	----------------	-----------------

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ 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	190 г	710 P
--	-------	-------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

NEW	ЦЗЯОЦЗЫ с бычьими хвостами и трюфельным бульоном Jiaozi with oxtails and truffle broth	200 г	950 P
	ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ и соусом тар-тар с креветками Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce	200/40 г	990 P
	ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН с эспумой из 4-х видов сыра и трюфельным маслом Baked eggplant with 4 types of cheese espuma and truffle oil	215 г	950 P
	МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ НА ВЫБОР отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	1000 P
	ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach	110 г	950 P
	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 P
	ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА запеченные в сливочно-трюфельном соусе Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce	140 г	2050 P

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 P
NEW	ARTI 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	1450 P
	БОРЩ РУССКИЙ со сметаной и пирожком Russian soup "Borsch" with sour cream and wheat bread bun	400 г	850 P
	СУП ИЗ КРЕВЕТОК «ARTILAND» ПО-КАРЕЛЬСКИ с кремевым сливочным сыром Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese	280/33 г	1300 P

РИЗОТТО RISOTTO

	РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	1230 P
	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с сыром страчателла и вяленными томатами Porcini mushroom risotto with strachatella cheese and dried tomatoes	320 г	1280 P

ПАСТА PASTA

	СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle	310 г	950 P
	ФЕТТУЧНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	1200 P
	ПАПАРДЕЛЛЕ с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе Papardelle with crab shrimps and creamy sauce with tomato Concasse	315 г	1980 P

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * 300 P
CHOOSE YOUR PASTA

Spaghetti Papardelle Penne Fettuccini

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

* 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 P
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2000 P

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

ШАШЛЫҚ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА Lamb	200/50/45 г	1800 P
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	950 P
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	850 P
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1600 P
ЛЮЛЯ-КЕБАБ в лаваше с домашней аджикой Kebab in pita bread with homemade tomato sauce	БАРАНИНА /Lamb 170/50/48 г КУРИЦА /Chicken 170/50/48 г	1450 P 850 P
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 P
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	2200 P
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	1300 P
ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ 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	175/75/50	1320 P

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ приблизительный вес: до 1,5 кг STEAK «ТОМАНАWK» DRY AGING approximate weight: up to 1.5 kg	100 г	1500 P
СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» приблизительный вес: 400 г - 600 г RIBEYE STEAK approximate weight: 400 g - 600 g	100 г	1450 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

NEW ARTI СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА со сливочно-чесночным соусом / Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	165/40/30 г	2450 P
NEW КАРЕЛЬСКАЯ ПОДКОПЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ сервируется картофелем пюре с черемшой и свежей мятой / Karelian smoked trout served with mashed potatoes with wild chery and fresh mint	110/55/20/35 г	1800 P
NEW ПАЛТУС МОРНЕ филе палтуса, полба с белыми грибами и сыром Пармезан, соус морне / Halibut Morne fillet with spelt with porcini mushrooms and Parmesan cheese, Morne sauce	140/45/30 г	1850 P
КАЛЬМАР EXTRAVAGANZA 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	1450 P
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	1050 P
ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ с миндальным ризотто и соусом «Шампань» Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»	80/160/20 г	1400 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

NEW 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	1620 P
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	1200 P
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	90/90/50/30/15 г	1450 P
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО и апельсиновым соусом Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	890 P
ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ под соусом из красного вина Beef cheeks with red wine sauce	360 г	1200 P
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ с белыми грибами и трюфельным соусом Beef fillet with ceps and truffle sauce	110 г	1490 P

СОУСЫ SAUCES

ТАР-ТАР Tartar	50 г	200 P
СОУС КРАСНОЕ ВИНО Red wine	50 г	200 P
ПЕПЕ ВЕРДЕ Pepe Verde	50 г	250 P
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС Garlic sauce	50 г	200 P
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА "Adjika" homemade tomato sauce	50 г	200 P
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ Sauce with ceps and truffle	50 г	500 P
СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА Pesto	50 г	650 P

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ Freshly baked bread	190 г	350 P
------------------------------------	-------	-------

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ с кедровым орехом Spinach stewed in spicy oil with pine nuts	100/8	650 P
ОВОЩИ-ГРИЛЬ перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn	230 г	690 P
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ с лесными грибами и зеленым луком Fried potatoes with mushrooms and green onion	240 г	580 P
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 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	150/50 г	390 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с сыром пармезан Mashed potato with Parmesan cheese	160 г	390 P

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

NEW ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК кокосовая меренга, ванильный ганаш, сорбет из маракуйя Dessert "Pavlova" exotic coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet	140 г	700 P	
NEW КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое	205 г	750 P	
ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	270 г	900 P	
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН с ванильным мороженым Chocolate Flan with vanilla ice crea	210 г	950 P	
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ Pistachio cake	90 г	850 P	
ЧИЗКЕЙК подается со свежим ананасом и соусом из тропических фруктов Cheesecake with fresh pineapple and tropical fruit sauce	120/20/20/50 г	850 P	
ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ Plate of mini desserts	336 г	1950 P	
ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ орехом	карамель с грецким ванильное с крамбле шоколадное с печеньем	50 г	300 P
Organic Ice cream	walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie		
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	манго лимон-лайм клубника с базиликом	50 г	300 P

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

CLASSIC яблоки, груши, апельсины apples, pears, oranges	100 г	200 P	
ORIGINAL ананас, клубника, виноград pineapple, strawberry, grapes	100 г	300 P	
EXOTIC манго, маракуйя mango, passion fruit	100 г	600 P	
BERRIES	голубика/ blueberry клубника/ strawberry малина/raspberry	100 г 100 г 100 г	1200 P 900 P 1200 P

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