

МЕНЮ

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.

Дорогие гости!

Мы стремимся сделать ваш отдых максимально приятным и комфортным, поэтому просим вас ознакомиться с правилами посещения ресторана Artiland:

- если вы отдыхаете с маленькими детьми, пожалуйста, в целях безопасности не оставляйте их без присмотра как в зале, так и в игровой комнате ресторана;
- в ресторане и на открытой террасе допускается нахождение с питомцами: с собаками мелких пород, которые находятся в переносках;
- при входе в ресторан мы предусмотрели специальное место для курения, в залах ресторана запрещено курение сигарет, в т. ч. электронных;
- если вы отдыхаете компанией от 8-ми персон, в счет включается индивидуальное обслуживание в размере 10% от суммы заказа;
- торт, изготовленный не в нашем ресторане, предполагает начисление сервисного обслуживания в размере 3000 (трех тысяч) рублей;
- пожалуйста, наслаждайтесь нашими фирменными блюдами и напитками, приносить свою еду и напитки в наш ресторан не допускается.

Приятного отдыха и благодарим за понимание, команда ресторана Artiland

Dear guests!

We strive to make your stay as pleasant and comfortable as possible, so please read the rules for visiting the Artiland restaurant:

- our restaurant has a dresscode in the SmartCasual, Elegant Evening, or Cocktail style;
 - if you are visiting with small children, please do not leave them unattended in the restaurant or in the playroom for safety reasons;
 - pets are allowed in the restaurant and on the outdoor terrace, including small dogs in carriers;
 - at the entrance to the restaurant, we have provided a special place for smoking, smoking of cigarettes, including electronic cigarettes, is prohibited in the restaurant's halls;
 - if you are dining with a group of 8 or more people, individual service is included in the bill at a rate of 10% of the order amount;
 - a cake that is not made in our restaurant is subject to a service charge of 3,000 (three thousand) rubles;
- Please enjoy our signature dishes and drinks, bringing your own food and drinks is not allowed in our restaurant.

Enjoy your stay and thank you for understanding, the Artiland restaurant team

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	1 200 Р
Оладьи в стиле ленивые хачапури с сальсой и фермерской сметаной Fritters «Lazy khachapuri» with salsa and farm sour cream	195/60 г	700 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	950 Р
Креспелли с рикоттой со шпинатом и йогуртом Crespelli with ricotta, spinach and yogurt	155 г	650 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

АКВАРИУМ

AQUARIUM

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ Assortment of oysters	1 шт	820 Р
Краб камчатский Kamchatka crab	100 г	1 650 Р
Гребешок крупный Large scallop	100 г	820 Р
Соус для гребешка with sauce	35 г	400 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	950 Р
Паста для вонголе with pasta	195 г	550 Р
Большое плато морских деликатесов Seafood speciality platter		15 000 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 ОЛЕНИНЫ

на картофельном гратене с семенами горчицы

Venison tartar

served on potato gratin with mustard seeds

140 г

950 Р



ТАРТАР ИЗ СЕМГИ

семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс

salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

160 г

1 600 Р

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	50/35/1/4/25 г	2 450 Р
САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ с бородинским хлебом и трюфельной горчицей Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard	355 г	1 200 Р
ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО сыр Моцарелла, сыр с пажитником, сыр Пармезан, артишоки, Пармская ветчина, салями, оливки/маслины Гигант, гриссини, томаты вяленые, мед, сырный мусс Italian wine snacks Mozzarella cheese, Fenugreek cheese, Parmesan cheese, artichokes, Parma ham, salami, Giant olives, grissini, sun-dried tomatoes, honey, cheese mousse	395 г	2 980 Р
АССОРТИ МИНИ-ЭКЛЕРОВ С креветочным муссом, двумя видами икры и слабосоленым лососем Assorted mini eclairs With shrimp mousse, two types of caviar, and low-salt salmon	бшт./180 г	1 600 Р
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Горгонзола, Грано Падано, Гоюс, Арамелль с пажитником Assorted Italian cheeses Gorgonzola, Grana Padano, Gojus, Aramil with fenugreek	380 г	2 500 Р
РЫБНОЕ АССОРТИ с/с лосось, марлина и палтуса 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	160/40/40 г	2 700 Р
СЕВЕРНАЯ РЫБА Northern fish		
ОМУЛЬ Х/К/ cold-smoked omul	100/30/37 г	1 900 Р
ЧИР Х/К/ cold-smoked chir	100/30/37 г	1 900 Р
МУКСУН Х/К/ cold-smoked muksun	100/30/37 г	1 900 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

крымским красным луком и ароматным маслом

Herring with new potatoes

with Crimean red onion and aromatic oil

100/200/40 г

790 Р

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью

Veal tongue

with creamy horseradish

180 г

1 150 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

1 780 Р

ИЗЫСК ОТ ШЕФА: НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

из куриной печени, с халвой, мармеладом из черной смородины и кокосовым муссом

Chef's Fancy: Delicate Chicken Pate

from chicken liver served with halva, black currant marmalade and coconut mousse

175 г

1 050 Р

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

345 г

1 150 Р

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА 185 г 1 500 Р
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 220 г 1 500 Р
с розовым соусом

Salad with shrimp and avocado
with pink sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» 235/25 г 1 980 Р

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

 **САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 215 г 750 Р
В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ
с обожжённым угрём

Chinese style eggplant salad
with burnt eel

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ 160 г 690 Р
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

АРТИ ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ 225 г 900 Р

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

ARTI Olivier salad
veal tongue, egg, carrot, potato, green pea, served with quail eggs
and red caviar

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С РОСТБИФОМ	200 г	1 750 Р
-------------------	-------	---------

ростбиф, вешенки, с листьями свеклы и соусом из тунца

Roast beef salad

with oyster mushrooms and beet leaves, tuna sauce

ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР

- С КУРИНЫМ ФИЛЕ

255 г 990 Р

- С КРЕВЕТКАМИ

230 г 1 150 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	650 Р
------------------------	-------	-------

с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной

Fresh vegetable salad

with red basil, green onions and farm sour cream

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ “АЙОЛИ”	170/40/30 г	1150 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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ

на выбор: отварные или жареные

Shrimps

boiled or fried

100/40 г

1 100 Р

ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ВАСАБИ»

с миндалём и свежим шпинатом

Crispy prawns in 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

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 Р

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

запеченные в сливочно-трюфельном соусе

Kamchatka crab phalanges

baked in creamy truffle sauce

140 г

2 500 Р

ЖАРЕНый ГРЕБЕШОК ИЗ БАРЕНЦЕВА МОРЯ

с кремом из топинамбура и хрустящими чипсами

Fried Barents Sea scallop

with Jerusalem artichoke cream and crispy chips

180 г

2 590 Р

СУПЫ

SOUP

СОЛЯНКА МЯСНАЯ ПО РЕЦЕПТУ СТАРОРУССКОГО ТРАКТИРА

300/50 г

880 Р

колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки

Meat «Solyanka» recipe of an old russian tractor

Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives

400 г

880 Р

БОРЩ ПО-СТАРОРУССКИ

со сметаной и домашним пирожком

Russian soup “Borsch”

with sour cream and wheat homemade bread bun

360 г

1 750 Р

ЦАРСКАЯ УХА С ОСЕТРОМ И УГОЛЬНОЙ ТРЕСКОЙ

картофель, лук, морковь, томаты черри, сельдерей, водка

Royal fish soup with sturgeon and cod

potatoes, onions, carrots, cherry tomatoes, celery, vodka

280/35

1350 Р

СУП ИЗ КРЕВЕТОК ПО-КАРЕЛЬСКИ

с кремовым сливочным сыром

Karelian shrimp soup

with cream cheese

дополнительно:

- креветка

- мясо краба

60г

350 Р

20г

500 Р

РИЗОТТО

RISOTTO

ИМПЕРАТОРСКОЕ РИЗОТТО С САХАЛИНСКИМ ГРЕБЕШКОМ

и соусом из раковых шеек

Imperial Risotto with Sakhalin Scallops

and crab neck sauce.

185 г

1 550 Р

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

с сыром страчателла и вяленными томатами

Porcini mushroom risotto

with strachatella cheese and dried tomatoes

320 г

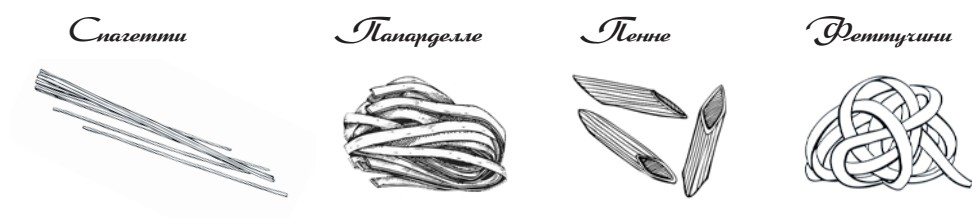
1 550 Р

ПАСТА

PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе с пастой из черного трюфеля Spaghetti Carbonara, with bacon in a creamy sauce with black truffle pasta	310 г	1050 Р
ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	1 400 Р
ПАППАРДЕЛЛЕ С МОЛОДОЙ ТЕЛЯТИНОЙ Сливочно-кремовым соусом со сморчками и черным перцем Pappardelle with young veal Creamy sauce with morels and black pepper	300 г	1 440 Р
ПАППАРДЕЛЛЕ с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе Pappardelle with crab, shrimps, creamy sauce, tomato	300 г	1650 Р

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР *	за 100 гр отварной	300 Р
Choose your pasta		



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 ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. РЫБНЫЕ БЛЮДА

GRILLED DISHES. FISH DISHES

ДОРАДА (1 шт/ea) с букетом салатов и соево-медовым соусом Dorado with salad and soy-honey sauce	300/80/35/30	2 550 Р
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с соево-медовым соусом Grilled salmon with soy-honey sauce	160/80/50 г	2 000 Р
АРТИ СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА со сливочно-чесночным соусом Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	165/40/30 г	2 600 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	2 300 Р
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	1 000 Р
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	950 Р
БАРАНЬИ 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 КУРИЦА /Chicken	170/50/48 г 170/50/48 г 1 850 Р 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

1 400 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

1 980 Р

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»

приблизительный вес: 400 г - 600 г

ribeye steak

approximate weight: 400 g - 600 g

100 г

1 590 Р

СТЕЙК «МИНЬОН»

рекомендовано от 200 г

Minion steak

Recommended from 200 g

100 г

1 350 Р

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

КАЛЬМАР ЭКСТРАВАГАНЗА 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
ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ с миндальным ризотто и соусом «Шампань» Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»	80/160/20 г	1 550 Р
УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА с подкопчённой цветной капустой, сочным шпинатом и соусом Белое Вино Coal-fired cod with smoked cauliflower, juicy spinach, and White Wine sauce.	180 г	1 750 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ

380 г

1 300 Р

запеченная свиная вырезка под сливочным соусом
с запечённым картофелем

Cambodian pork

baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

90/90/50/30/15г

1 450 Р

запеченная утиная грудка подается с грушей
Конференц, картофельными чипсами и грушевым пюре

Duck breast with spicy pear

served with mashed pear and potato chips



ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА

240 г

890 Р

со свежим манго и апельсиновым соусом

Crispy chicken

with fresh mango and orange sauce

ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

360 г

1 350 Р

под соусом из красного вина

Beef cheeks with red wine sauce



ГОВЯЖИЙ СТЕЙК В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ

80/60/15/10/5г

1 690 Р

мраморная говядина на углях, крем-васаби,
соус из грибов и гриль-шпажка с сезонными
овощами а-ля yakitori

Japanese-style beef steak

char-grilled marbled beef, wasabi cream,
mushroom sauce, and a grilled skewer with seasonal
yakitori-style vegetables

СОУСЫ

SAUCES

ТАР-ТАР Tartar	50 г	250 Р
СОУС КРАСНОЕ ВИНО Red wine	50 г	200 Р
ПЕПЕ ВЕРДЕ Pepe Verde	50 г	350 Р
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС Garlic sauce	50 г	200 Р
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА “Adjika” homemade tomato sauce	50 г	200 Р
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ Sauce with ceps and truffle	50 г	500 Р
СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА Pesto	50 г	650 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

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

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

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

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ПАВЛОВА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Dessert "Pavlova" with wild berries

180 г

750 Р

205 г

750 Р

КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК

бисквит на гречишном меду, сметано-сливочный крем,
карамельное мороженое

Caramel honey cake

with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»

с малиновым соусом и свежей клубникой

The legendary dessert from the Chef Warm «Napoleon»

with raspberry sauce and fresh strawberries

270 г

900 Р

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

с мороженым

Chocolate Flan with ice cream

210 г

950 Р



ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ

Pistachio cake

90 г

1 000 Р

ЧИЗКЕЙК С ТАР-ТАРОМ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

и соусом манго маракуя

Cheesecake with Tartar Sauce

fresh fruit and mango maracuja sauce

120/70/20 г

850 Р

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

СОРБЕТ ИЗ ОБЛЕПИХИ в итальянской меренге Sea-buckthorn sorbetin Italian meringue	100 г	450 Р
ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ с черемуховым брауни Pistachio ice cream with bird cherry brownie	100 г	450 Р
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ с ягодами в шоколаде Chocolate ice cream with berries in chocolate	171 г	600 Р
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ с ягодами в шоколаде Vanilla ice cream with berries in chocolate	171 г	600 Р

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

FRUITS AND BERRIES

КЛАССИКА яблоки, груши, апельсины, ананас, виноград apples, pears, oranges, pineapple, grapes	100 г	300 Р
ФРУКТОВАЯ ВАЗА сезонные фрукты в ассортименте Fruit bowl assorted seasonal fruits	1 000 г	2 000 Р
КЛУБНИКА СВЕЖАЯ fresh strawberries	100 г	450 Р
АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД assorted fresh berries	300 г	2 250 Р

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	8 900 Р