

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

АКВАРИУМ

AQUARIUM

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ Assortment of oysters	1 шт	750 ₽	
Краб камчатский Kamchatka crab	100 г	1 500 ₽	
Гребешок крупный Large scallop	100 г	750 ₽	
	Соус для гребешка with sauce	35 г	300 ₽
	Гарнир для гребешка на гриле with garnish	90 г	350 ₽
Кловис вонголе Clovis vongole	100 г	550 ₽	
	Соте для вонголе Sauted with garnish	210 г	400 ₽
	Паста для вонголе with pasta	195 г	400 ₽
Большое плато морских деликатесов Seafood speciality platter		12 900 ₽	
	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!



галерея блюд
завтрак
photo menu

КОЛЛЕКЦИЯ «ТАРТАР» CHEF'S TARTAR COLLECTION

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

NEW ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ на картофельном гратене с семенами горчицы и гелем из чёрной смородины Venison tartar served on potato gratin with mustard seeds and black currant gel	140 г	890 Р	NEW ИКРА ЛОСОСЕВАЯ с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга» Salmon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka	50/35/1/4/25 г	1 200 Р
ТАРТАР ИЗ МЯСА МОЛОДОГО БЫЧКА «A LA RUSSE» по-старинному рецепту с солёным зелёным помидором и свежим хреном Tartar from the meat of a young bull «A la Russe» according to an old recipe with salted green tomatoes and fresh horseradish	120/45/20 г	1 200 Р	САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ с бородинским хлебом и трюфельной горчицей Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard	355 г	980 Р
ORIENTAL SPICE семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce	160 г	1 400 Р	ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО 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	395 г	2 850 Р
ITALIAN COLLAB тунец, авокадо, черный трюфель, трюфельное масло, лимонный дрессинг tuna, avocado, black truffle, truffle oil, lemon dressing	155 г	1 550 Р	АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Горгонзола, Грано Падано, Скаморца, Арамел с пажитником Assorted Italian cheeses Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Aramil with fenugreek	380 г	1 980 Р
			РЫБНОЕ АССОРТИ 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	160/40/40 г	2 000 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

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 ₺
NEW СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ с зелёным яблоком и соусом юдзу Wild white fish ceviche with green apple and yuzu sauce	115 г	1 290 ₺
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	900 ₺
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	1 680 ₺
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	175 г	800 ₺
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	950 ₺

САЛАТЫ

SALADS

NEW 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	185 г	1 200 ₺
САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО с розовым соусом Salad with shrimp and avocado with pink sauce	220 г	1 260 ₺
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	235/25 г	1 920 ₺
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	230 г 225 г	1 480 ₺ 900 ₺
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	215 г	750 ₺

САЛАТЫ

SALADS

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	1 050 Р
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	1 050 Р
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	1 400 Р
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 Р 1 050 Р
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 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

NEW ЦЗЯОЦЗЫ с бычьими хвостами и трюфельным бульоном Jiaozi with oxtails and truffle broth	200 г	950 Р
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ с соусом тар-тар и креветками Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce	200/40 г	990 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
МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ на выбор: отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	1 000 Р
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ «ВАСАБИ» с миндалём и свежим шпинатом Crispy prawns with 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
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА запеченные в сливочно-трюфельном соусе Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce	140 г	2 050 Р

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 ₺

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

1 450 ₺

СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ

с кремowym 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) 300/80/35/30 2 100 Р
с букетом салатов и гранатовым соусом
Dorado with salad and pomegranate sauce

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ 160/80/50 г 2 000 Р
с гранатовым соусом
Grilled salmon with pomegranate sauce

ШАШЛЫК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА 200/50/45 г 1 800 Р
Lamb

СВИНАЯ ШЕЙКА 200/50/45 г 950 Р
Pork

КУРИЦА 200/50/45 г 850 Р
Chicken

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ 150/50/15 г 1 600 Р
с Арти Фермы
lamb ribs from Arti Farm

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 230 г 650 Р

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

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ» 150/50/48 г 2 200 Р

с домашней аджикой и маринованным луком
Lamb loin "Bakinsky style"
with homemade tomato sauce and pickled onion

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА 390 г 1 300 Р

цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком

Тавака chicken
Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions

ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ 175/75/50 г 1 320 Р

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

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК» 100 г 1 500 Р

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

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» 100 г 1 450 Р

приблизительный вес: 400 г - 600 г
ribeye steak
approximate weight: 400 g - 600 g

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

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

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

NEW ТОМАГАВК СВИНОЙ	312/20/30 г	1 620 Р
сервируется пюре из сельдерея и соусом из сморчков (сухое вызревание)		
Pork tomahawk		
iserved with celery puree and morel sauce (dry aging)		
СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ С КАРАМБОЛОЙ	380 г	1 200 Р
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		
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 ШЕЧКИ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА	360 г	1 200 Р
Beef cheeks with red wine sauce		
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	110 г	1 490 Р
Beef fillet		
with ceps and truffle sauce		

СОУСЫ

SAUCES

ТАР-ТАР Tartar	50 г	200 Р
СОУС КРАСНОЕ ВИНО Red wine	50 г	200 Р
ПЕПЕ ВЕРДЕ Pepe Verde	50 г	250 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

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

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

Organic sorbet

манго
лимон-лайм
клубника с базиликом
mango
lime-lemon
basil-strawberry

50 г 300 Р

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

FRUITS AND BERRIES

CLASSIC		100 г	200 Р
----------------	--	-------	-------

яблоки, груши, апельсины
apples, pears, oranges

ORIGINAL		100 г	300 Р
-----------------	--	-------	-------

ананас, виноград
pineapple, grapes

EXOTIC		100 г	600 Р
---------------	--	-------	-------

манго, маракуйя
mango, passion fruit

BERRIES			
----------------	--	--	--

голубика/ blueberry	100 г	1 200 Р
---------------------	-------	---------

клубника/ strawberry	100 г	900 Р
----------------------	-------	-------

малина/ raspberry	100 г	1 200 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	2 200 г	25 000 Р
---------------------------	---------	----------

в глэйсе

Sturgeon

УТКА на 6 персон	3 000 г	11 000 Р
-------------------------	---------	----------

выдержанная в вишневой наливке, запеченная

Duck baked and aged in cherry liqueur, for 6 persons

БАРАНЬЯ НОГА на 35 персон	15 000 г	85 000 Р
----------------------------------	----------	----------

выдержанная в букете диких трав, запеченная

Lamb leg baked and aged in a bouquet of wild herbs, for 35 persons

МОЛОДОЙ БАРАШЕК на 20 персон	9 000 г	75 000 Р
-------------------------------------	---------	----------

маринованный в красном вине с кореньями, запеченный

Young lamb Baked and marinated in red wine with roots, for 20 persons

ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ	1415 г	8 500 Р
-------------------------------------------------	--------	---------

НА КОМПАНИЮ ОТ 5-ТИ ПЕРСОН

Plateau of exquisite minidesserts with berries

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KID'S MENU

САЛАТЫ / SALADS

NEW ОВОЩИ ПЕНЗЕМОНИЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ Pinzimonio vegetables with cheese sauce	150/30 г	350 ₺
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ “Russian salad” with ham	165 г	450 ₺
ОВОЩНОЙ САЛАТ заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло Vegetable salad Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil	115/25 г	400 ₺
КРАБОВЫЙ САЛАТ Crab salad	170 г	500 ₺

СУПЫ / SOUP

КУРИНЫЙ БУЛЬОН добавки на выбор: яйцо перепелиное, отварная курица, лапша, гренки Chicken broth add it yourself: quail egg, boiled chicken, noodles, croutons	250 г	400 ₺
NEW СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ Soup with meatballs and homemade noodles	340 г	550 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken cutlets with mashed potatoes/ French fries	100/100/25 г	650 ₺
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries	240 г	700 ₺
ПИЦЦА КАПИТОШКА салями, сыр, помидоры, болгарский перец Salami, cheese, tomato, Bulgarian pepper	335 г	800 ₺
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ с фаршем из говядины или говядины и свинины Dumplings boiled/ fried with ground beef or ground beef and pork	250/50 г	650 ₺

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ с кетчупом или сырным соусом Chicken nuggets with ketchup or cheese sauce	200/50 г	550 ₺
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------

МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI

NEW ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ Farfalle «Four cheeses» in cream sauce	200 г	750 ₺
NEW ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ЦУКНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН Homemade pasta with chicken fillet, zucchini and parmesan cheese	290 г	680 ₺

СПАГЕТТИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Spaghetti with mozzarella cheese in cream sauce	200 г	400 ₺
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	100 г	250 ₺
--------------------------------------	-------	-------

КАРТОФЕЛЬ ФРИ с кетчупом или сырным соусом French fries with ketchup or cheese sauce	100/50 г	300 ₺
-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------

ДЕСЕРТ / DESSERT

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ Fruit salad	180 г	500 ₺
--------------------------------	-------	-------

БЛИНЧИКИ с добавками на выбор: молоко сгущённое, джем, шоколадный или малиновый топпинг Pancakes choice of dressing: condensed milk, jam, chocolate or raspberry topping	2 шт 130/50 г	250 ₺
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-------

NEW ПИРОЖНОЕ «ВЕНСКАЯ ВАФЛЯ» Viennese waffle	195 г	650 ₺
--------------------------------------------------------	-------	-------

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