

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 Р
Бриошь с лососем с авокадо, яйцом пашот и сливочным кремом Brioche with salmon with avocado, poached egg and butter cream	200 г	1 050 Р
Оладьи в стиле ленивые хачапури с сальсой и фермерской сметаной Fritters «Lazy khachapuri» with salsa and farm sour cream	195/60 г	600 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	850 Р
Креспелли с рикоттой со шпинатом и йогуртом Crespelli with ricotta, spinach and yogurt	155 г	650 Р
Био детокс «Авокадо-манго» Bio detox «Avocado-mango»	235 г	800 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	1 шт	750 Р
Assortment of oysters		
Краб камчатский	100 г	1 500 Р
Kamchatka crab		
Гребешок крупный	100 г	750 Р
Large scallop		
Соус для гребешка with sauce	35 г	300 Р
Гарнир для гребешка на гриле with garnish	90 г	350 Р
Кловис вонголе	100 г	550 Р
Clovis vongole		
Соте для вонголе Sauted with garnish	210 г	750 Р
Паста для вонголе with pasta	195 г	550 Р
Большое плато морских деликатесов		12 900 Р
Seafood speciality platter		
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

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

на картофельном гратене с семенами горчицы

Venison tartar

served on potato gratin with mustard seeds

140 г

890 Р

ORIENTAL SPICE

семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс

salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

160 г

1 400 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

2 250 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

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

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Горгонзола, Грано Падано,Скаморца,Арамель с пажитником

Assorted Italian cheeses

Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Aramil with fenugreek

380 г

2 250 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

2 500 Р

СЕВЕРНАЯ РЫБА

Northern fish

ОМУЛЬ Х/К/

cold-smoked omul

100/30/37 г

1 500 Р

ЧИР Х/К/

cold-smoked chir

100/30/37 г

1 700 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	750 ₺
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	950 ₺
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	850 ₺
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 ₺

САЛАТЫ

SALADS

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	1 350 ₺
САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО с розовым соусом Salad with shrimp and avocado with pink sauce	220 г	1 350 ₺
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 ₺
САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ с обожжённым угрём Chinese style eggplant salad with burnt eel	215 г	750 ₺
NEW САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ 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	160 г	550 ₺

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С РОСТБИФОМ ростбиф, вешенки, с листьями свеклы и соусом из тунца Roast beef salad with oyster mushrooms and beet leaves, tuna sauce	200 г	1 550 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
NEW САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной Fresh vegetable salad with red basil, green onions and farm sour cream	150 г	450 Р
NEW САЛАТ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ китайскими грибами и соусом «Эбару» Salad with beef tenderloin chinese mushrooms and Ebaru sauce	175 г	1 150 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

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

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 ₺
АРТИ 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	1 590 ₺

РИЗОТТО

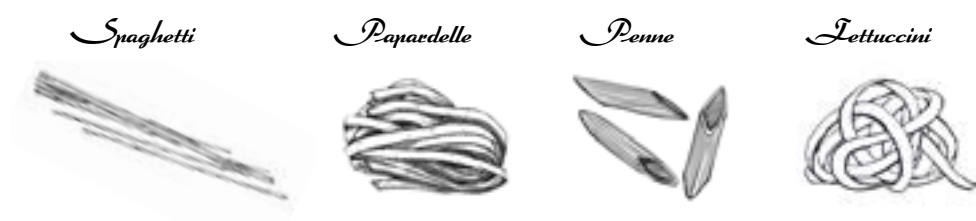
RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	1 550 ₺
--	-------	---------

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	1 400 ₺
ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * Choose your pasta	за 100 гр отварной	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) с букетом салатов и гранатовым соусом Dorado with salad and pomegranate sauce	300/80/35/30	2 100 Р	
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2 000 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	1 900 Р	
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	1 000 Р	
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	950 Р	
БАРАНЫИ 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	1 750 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	1 300 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	1 580 Р	

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS			
СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ приблизительный вес: от 1,5 кг steak «tomahawk» dry aging approximate weight: from 1.5 kg	100 г	1 500 Р	
СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» приблизительный вес: 400 г - 600 г ribeye steak approximate weight: 400 g - 600 g	100 г	1 450 Р	

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

ARTI СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	165/40/30 г	2 450 Р
Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce		
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		
КАЛЬМАР EXTRAVAGANZA	160 г	1 450 Р
чиненный креветками с ризотто negro и жареным грейпфрутом в соусе просекко		
Squid Extravaganza		
shrimps with risotto negro and fried grapefruit in prosecco sauce		
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО»	195 г	1 050 Р
филе щуки, припущенный шпинат, эспума из моркови, икра палтуса, зеленое масло		
Pike cutlet with spinach and “White wine” sauce		
pike fillet, steamed spinach, carrot espuma, halibut caviar green oil		

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

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ	380 г	1 300 Р
запеченная свиная вырезка с сливочном соусе 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 ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА	360 г	1 200 Р
Beef cheeks with red wine 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	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 ЖАРЕНЫЙ 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		
ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК кокосовая меренга , ванильный ганаш, сорбет из маракуйя Dessert “Pavlova” exotic coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet	140 г	700 Р
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 raspberrу 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	1 000 Р
NEW ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК Dubai Cheesecake	120 г	850 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	манго лимон-лайм клубника с базиликом	50 г	300 Р
Organic sorbet	mango lime-lemon basil-strawberry		
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ			
FRUITS AND BERRIES			
CLASSIC	яблоки, груши, апельсины	100 г	200 Р
	apples, pears, oranges		
ORIGINAL	ананас, виноград	100 г	300 Р
	pineapple, grapes		
EXOTIC	манго, маракуйя	100 г	600 Р
	mango, passion fruit		
АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД		300 г	2 000 Р
	assorted fresh berries		
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	сезонные фрукты в ассортименте	1 000 г	2 000 Р
	Fruit bowl assorted seasonal fruits		

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	8 500 Р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ KID’S MENU САЛАТЫ / SALADS			КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ с кетчупом или сырным соусом Chicken nuggets with ketchup or cheese sauce		
ОВОЩИ ПЕНЗЕМОНИЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ Pinzimonio vegetables with cheese sauce			МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI		
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ “Russian salad” with ham			ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ Farfalle «Four cheeses» in cream sauce		
ОВОЩНОЙ САЛАТ заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло Vegetable salad Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil			ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ЦУКНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН Homemade pasta with chicken fillet,zucchini and parmesan cheese		
КРАБОВЫЙ САЛАТ Crab salad			СПАГЕТТИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Spaghetti with mozzarella cheese in cream sauce		
СУПЫ / SOUP			ГАРНИРЫ / SIDE DISHES		
КУРИНЫЙ БУЛЬОН добавки на выбор: яйцо перепелиное, отварная курица, лапша, гренки Chicken broth add it yourself: quail egg, boiled chicken, noodles, croutons			КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes		
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ Soup with meatballs and homemade noodles			КАРТОФЕЛЬ ФРИ с кетчупом или сырным соусом French fries with ketchup or cheese sauce		
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES			ДЕСЕРТ / DESSERT		
КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken cutlets with mashed potatoes/ French fries			ФРУКТОВЫЙ САЛАТ Fruit salad		
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries			БЛИНЧИКИ с добавками на выбор: молоко сгущённое, джем, шоколадный или малиновый топпинг Pancakes choice of dressing: condensed milk, jam, chocolate or raspberry topping		
ПИЦЦА КАПИТОШКА сервелат, сыр, помидоры, болгарский перец Cervelat, cheese, tomato, Bulgarian pepper			ПИРОЖНОЕ «ВЕНСКАЯ ВАФЛЯ» Viennese waffle		

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