

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

меню

À la carte

Room Service

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	50/35/11/4/25 г	2250 P
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
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 Azerbaizhanian 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,Арамель с пажитником	380 г	1980 P
САЛАТЫ SALADS		
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
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, настоящее 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	230 г 225 г	1480 P 900 P
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		
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 обжжённым угрём 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
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 P
NEW САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ с китайскими грибами и соусом “Эбару” Salad with beef tenderloin with chinese mushrooms and Ebaru sauce	175 г	1150 P

NEW	ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР	- с куриным филе - с креветками	255 г 230 г	950 P 1050 P
	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			
NEW	САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ		160 г	550 P
	со свежим огурцом, красным базиликом, 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			
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS				
NEW	ХИНКАЛИ	с чернилами каракатицы, крабом, магаданской креветкой, с соусом Просекко	230 г	1 050 P
	Khinkali with cuttlefish ink, crab, Magadan shrimp, with Prosecco sauce			
	ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ		200/40 г	990 P
	и соусом тар-тар с креветками			
	Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce			
	ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН		215 г	950 P
	с эспумой из 4-х видов сыра и трюфельным маслом			
	Baked eggplant with 4 types of cheese espuma and truffle oil			
	МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ НА ВЫБОР		100/40 г	1000 P
	отварные или жареные			
	Shrimps boiled or fried			
	ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ		110 г	950 P
	с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом			
	Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach			
	ТРУБОЧКИ С КРАБОМ		80/50 г	850 P
	обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими), подаются с тайским соусом			
	Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce			
	ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА		140 г	2050 P
	запеченные в сливочно-трюфельном соусе			
	Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce			
СУПЫ SOUP				
NEW	СОЛЯНКА МЯСНАЯ		300/50 г	840 P
	колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки			
	Meat «Solyanka»			
	Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives			
	ARTI УХА С ОСЕТРОМ		360 г	1450 P
	картофель, лук, морковь, томаты черри, сельдерей, водка			
	Arti's signature fish soup with sturgeon potatoes, onions, carrots, cherry tomatoes, celery, vodka			
	БОРЩ РУССКИЙ		400 г	850 P
	со сметаной и пирожком			
	Russian soup "Borsch" with sour cream and wheat bread bun			
	СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ		280/33 г	1300 P
	с кремовым сливочным сыром			
	Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese			
РИЗОТТО RISOTTO				
	РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ		310 г	1230 P
	с креветкой, кальмаром и мидиями			
	Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels			
	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ		320 г	1280 P
	с сыром страчателла и вяленными томатами			
	Porcini mushroom risotto with strachatella cheese and dried tomatoes			
ПАСТА PASTA				
	СПАГЕТТИ КАРБОНАРА		310 г	950 P
	с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля			
	Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle			
	ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ		300 г	1200 P
	с красной икрой в сливочном соусе			
	Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar			
	ПАПАРДЕЛЛЕ		315 г	1980 P
	с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе			
	Papardelle with crab shrimps and creamy sauce with tomato Concasse			
	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)		300/80/35/30 г	2100 P
	с букетом салатов и гранатовым соусом			
	Dorado with salad mix and pomegranate sauce			
	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ		160/80/50 г	2000 P
	с гранатовым соусом			
	Grilled salmon with pomegranate sauce			

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	200/50/45 г	1800 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	1600 Р
с Арти Фермы		
lamb ribs from Arti Farm		

ЛЮЛЯ-КЕБАБ			
в лаваше с домашней аджикой	БАРАНИНА /Lamb	170/50/48 г	1450 Р
Kebab in pita bread	КУРИЦА /Chicken	170/50/48 г	850 Р
with homemade tomato sauce			

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	2200 Р
с домашней аджикой и маринованным луком		
Lamb loin “Bakinsky style” with homemade tomato sauce and pickled onion		

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	390 г	1300 Р
цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком		
Tavaka chicken		
Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions		

ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ	175/75/50	1320 Р
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		

СТЕЙКИ ГРИЛЬ

GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ	100 г	1500 Р
приблизительный вес: до 1,5 кг		
STEAK «TOMAHAWK» DRY AGING		
approximate weight: up to 1.5 kg		

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»	100 г	1450 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

АРТИ СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА	165/40/30 г	2450 Р
со сливочно-чесночным соусом / Arti sturgeon steak		
with creamy garlic sauce		

КАРЕЛЬСКАЯ ПОДКОПЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ	110/55/20/35 г	1800 Р
сервируется картофельным пюре с черемшой и свежей мятой / Karelian		
smoked trout served with mashed potatoes with wild cherty and fresh mint		

ПАЛТУС МОРНЕ	140/45/30 г	1850 Р
филе палтуса, полба с белыми грибами и сыром Пармезан, соус морне /		
Halibut Morne fillet with spelt with porcini mushrooms and Parmesan		
cheese, Morne sauce		

КАЛЬМАР EXTRAVAGANZA	160 г	1450 Р
чиненный креветками с ризотто negro и жаренным 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	1050 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	1400 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

ТОМАГАВК СВИНОЙ	312/20/30 г	1620 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	1200 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	90/90/50/30/15 г	1450 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 СО СВЕЖИМ МАНГО	240 г	890 Р
и апельсиновым соусом		
Crispy chicken with fresh mango and orange sauce		

ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ	360 г	1200 Р
под соусом из красного вина		
Beef cheeks with red wine sauce		

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ	110 г	1490 Р
с белыми грибами и трюфельным соусом		
Beef fillet with ceps and truffle sauce		

СОУСЫ

SAUCES

ТАР-ТАР	50 г	200 Р
Tartar		

СОУС КРАСНОЕ ВИНО	50 г	200 Р
Red wine		

ПЕПЕ ВЕРДЕ	50 г	250 Р
Pepe Verde		

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	50 г	200 Р
Garlic sauce		

ДОМАШНЯЯ АДЖИКА	50 г	200 Р
“Adjika” homemade tomato sauce		

СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ	50 г	500 Р
Sauce with ceps and truffle		

СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА	50 г	650 Р
Pesto		

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ	190 г	350 Р
Freshly baked bread		

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ	100/8	650 Р
с кедровым орехом		
Spinach stewed in spicy oil with pine nuts		

ОВОЩИ-ГРИЛЬ	230 г	690 Р
перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью		
Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn		

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ	240 г	580 Р
с лесными грибами и зеленым луком		
Fried potatoes with mushrooms and green onion		

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/50 г	390 Р
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		

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160 г	390 Р
с сыром пармезан		
Mashed potato with Parmesan cheese		

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК	140 г	700 Р
кокосовая меренга , ванильный ганаш, сорбет из маракуйя		
Dessert “Pavlova” exotic coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet		

КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК	205 г	750 Р
бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое		

ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»	270 г	900 Р
с малиновым соусом и свежей клубникой		
Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries		

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН	210 г	950 Р
с ванильным мороженым		
Chocolate Flan with vanilla ice crea		

ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ	90 г	850 Р
Pistachio cake		

ЧИЗКЕЙК	120/20/20/50 г	850 Р
подается со свежим ананасом и соусом из тропических фруктов		
Cheesecake with fresh pineapple and tropical fruit sauce		

NEW ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК	120 г	850 Р
Dubai Cheesecake		

ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ	336 г	1950 Р
Plate of mini desserts		

ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	карамель с грецким орехом	50 г	300 Р
	ванильное с крамбле шоколадное с печеньем		
Organic Ice cream	walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie		

ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	манго лимон-лайм клубника с базиликом	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, клубника, виноград		
pineapple, strawberry, grapes		

EXOTIC	100 г	600 Р
манго, маракуйя		
mango, passion fruit		

BERRIES	голубика/ blueberry	100 г	1200 Р
	клубника/ strawberry	100 г	900 Р
	малина/raspberry	100 г	1200 Р

ФРУКТОВАЯ ВАЗА	1000 г	2000 Р
сезонные фрукты в ассортименте		
fruit bowl		
assorted seasonal fruits		

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