

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	750 ₽
	Паста для вонголе with pasta	195 г	550 ₽
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

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ 140 г 890 Р
на картофельном гратене с семенами горчицы
Venison tartar
served on potato gratin with mustard seeds

ORIENTAL SPICE 160 г 1 400 Р
семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс
salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ 50/35/1/4/25 г 2 250 Р
с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга»
Salmon caviar
with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ 355 г 980 Р
с бородинским хлебом и трюфельной горчицей
Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО 395 г 2 850 Р
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

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ 380 г 2 250 Р
Горгонзола, Грано Падано, Скаморца, Арамель с пажитником
Assorted Italian cheeses
Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Aramil with fenugreek

РЫБНОЕ АССОРТИ 160/40/40 г 2 500 Р
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

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 Azerbaijani 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 200 г 1 550 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 950 Р

- С КРЕВЕТКАМИ

230 г 1 050 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

NEW САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 150 г 450 Р

с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной

Fresh vegetable salad

with red basil, green onions and farm sour cream

NEW САЛАТ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ 175 г 1 150 Р

китайскими грибами и соусом «Эбару»

Salad with beef tenderloin

chinese mushrooms and Ebaru sauce

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ 100/40 г 1 000 Р

на выбор: отварные или жареные

Shrimps

boiled or fried

**ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ
С СОУСОМ «ВАСАБИ»** 110 г 950 Р

с миндалём и свежим шпинатом

Crispy prawns with wasabi sauce

with almonds and fresh spinach

ТРУБОЧКИ С КРАБОМ 80/50 г 850 Р

обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими), подаются с тайским соусом

Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce

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

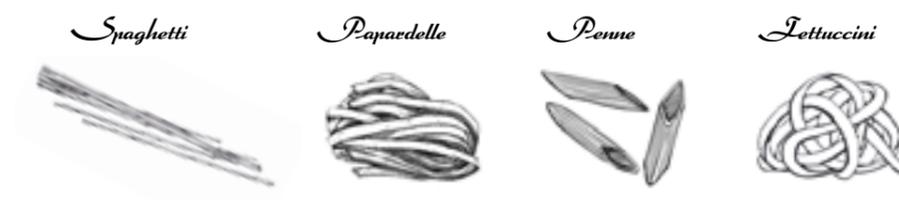
1 400 ₺

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

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ 160/80/50 г 2 000 ₽
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 1 900 ₽
Lamb

СВИНАЯ ШЕЙКА 200/50/45 г 1 000 ₽
Pork

КУРИЦА 200/50/45 г 950 ₽
Chicken

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ 150/50/15 г 1 600 ₽
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 1 750 ₽
КУРИЦА /Chicken 170/50/48 г 850 ₽

ОВОЩИ НА УГЛЯХ 230 г 650 ₽
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 ₽
с домашней аджикой и маринованным луком
Lamb loin “Bakinsky style”
with homemade tomato sauce and pickled onion

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА 390 г 1 300 ₽
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 г 1 580 ₽
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 ₽
СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ
приблизительный вес: от 1,5 кг
steak «tomahawk» dry aging
approximate weight: from 1.5 kg

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» 100 г 1 450 ₽
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 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 негро 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 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 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 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

 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 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	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

Organic Ice cream

walnut caramel
vanilla crumble
chocolate cookie

50 г 300 Р

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

яблоки, груши, апельсины
apples, pears, oranges

100 г 200 Р

ORIGINAL

ананас, виноград
pineapple, grapes

100 г 300 Р

EXOTIC

манго, маракуйя
mango, passion fruit

100 г 600 Р

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

сезонные фрукты в ассортименте
Fruit bowl
assorted seasonal fruits

1 000 г 2 000 Р

АРБУЗ

watermelon

100 г 150 Р

ДЫНЯ

melon

100 г 200 Р

КЛУБНИКА СВЕЖАЯ

fresh strawberries

100 г 250 Р

АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД

assorted fresh berries

300 г 2 000 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 8 500 Р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KID'S MENU

САЛАТЫ / SALADS

ОВОЩИ ПЕНЗЕМОНИЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ 150/30 г 350 ₹
Pinzimonio vegetables with cheese sauce

ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ 165 г 450 ₹
“Russian salad” with ham

ОВОЩНОЙ САЛАТ 115/25 г 400 ₹
заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло
Vegetable salad
Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil

КРАБОВЫЙ САЛАТ 170 г 500 ₹
Crab salad

СУПЫ / SOUP

КУРИНЫЙ БУЛЬОН 250 г 400 ₹
добавки на выбор: яйцо перепелиное, отварная курица, лапша, гренки
Chicken broth
add it yourself: quail egg, boiled chicken, noodles, croutons

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 340 г 550 ₹
Soup with meatballs and homemade noodles

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА 100/100/25 г 650 ₹
с картофельным пюре/ картошкой фри
Chicken cutlets with mashed potatoes/ French fries

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК 240 г 700 ₹
с картофельным пюре/ картошкой фри
Chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries

ПИЦЦА КАПИТОШКА 335 г 800 ₹
сервелат, сыр, помидоры, болгарский перец
Cervelat, cheese, tomato, Bulgarian pepper

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ 250/50 г 650 ₹
с фаршем из говядины или говядины и свинины
Dumplings boiled/ fried
with ground beef or ground beef and pork

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

МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI

ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 200 г 750 ₹
Farfalle «Four cheeses» in cream sauce

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ЦУКНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 290 г 680 ₹
Homemade pasta with chicken fillet, zucchini and parmesan cheese

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

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 100 г 250 ₹
Mashed potatoes

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

ДЕСЕРТ / DESSERT

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 180 г 500 ₹
Fruit salad

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

ПИРОЖНОЕ «ВЕНСКАЯ ВАФЛЯ» 195 г 650 ₹
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