

# ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

## А меню A la carte Room Service

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

**NEW** ИКРА ЛОСОСЕВАЯ 50/35/1/4/25 г 950 R  
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,  
С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ  
И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ 355 г 950 R  
Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК 180 г 900 R  
отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью  
Veal tongue with creamy horseradish

РЫБНОЕ АССОРТИ 160/40/40 г 2000 R  
нарезка из слабосоленого лосося, марлин и палтуса холодного копчения  
с листьями салата, гигантскими маслинами и оливками, лимона  
Fish platter

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО 395 г 2700 R  
колбасы, сыры, оливки, маслины  
Italian wine snacks  
sausages, cheeses, olives

ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА 210 г 1550 R  
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

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ОТ ШЕФА 175 г 700 R  
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

ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ ПО СЕЗОНУ 345 г 950 R  
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

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ 380 г 1890 R  
Горгонзола, Грано Падано, Скаморца, Арамелль с пажитником

### САЛАТЫ SALADS

**NEW** САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА 185 г 940 R  
Salad with bags of farm cheese  
With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО 220 г 990 R  
с розовым соусом  
Salad with shrimp and avocado  
with pink sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» 235/25 г 1600 R  
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

ARTI ОЛИВЬЕ на выбор: 230 г 1300 R  
- с камчатским крабом 225 г 900 R  
- с телячьим языком  
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» 170/40/30 г 850 R  
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

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ 215 г 750 R  
с обжаренным угрем  
Chinese style eggplant salad  
with burnt eel

САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 г 1300 R  
ростбиф, вешенки, руккола, с листьями свеклы и соусом из тунца  
Roast beef salad  
with oyster mushrooms, arugula and beet leaves, tuna sauce

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 255 г 950 R  
листья салата Романо, приправленные классическим соусом,  
с сыром Пармезан, крутоном и поджаренным куриным филе  
"Caesar" salad with chicken  
Romano salad with classic sauce, croutons, Parmesan cheese and fried chicken fillet

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ 190 г 710 R  
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

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКНИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ 200/40 г 990 R  
и соусом тар-тар с креветками  
Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН 215 г 950 R  
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 R  
отварные или жареные  
Shrimps boiled or fried

ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ 110 г 950 R  
с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом  
Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach

ТРУБОЧКИ С КРАБОМ 80/50 г 850 R  
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 1950 R  
запеченные в сливочно-трюфельном соусе  
Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce

### СУПЫ SOUP

СОЛЯНКА МЯСНАЯ 300/50 г 840 R  
колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый,  
лимон, сосиски, маслины, оливки  
Meat «Solyanka»  
Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives

УХА 300 г 920 R  
сибас, дорада, картофель, лук, морковь, сельдерей, зелень, водка  
White fish soup  
sea bass, dorada, potato, onion, carrot, celery, herbs, vodka

БОРЩ РУССКИЙ 400 г 850 R  
со сметаной и пирожком  
Russian soup "Borsch" with sour cream and wheat bread bun

СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ 280/33 г 1050 R  
с кремным сливочным сыром  
Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese

### РИЗОТТО RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ 310 г 1100 R  
с креветкой, кальмаром и мидиями  
Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels

### ПАСТА PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 310 г 950 R  
с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля  
Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle

ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 300 г 1050 R  
с красной икрой в сливочном соусе  
Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar

ПАПАРДЕЛЛЕ 315 г 1800 R  
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 R  
CHOOSE YOUR PASTA

Spaghetti Papardelle Penne Fettuccini

К ПАСТЕ: ORDER EXTRA TO YOUR PASTA

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle 1 г 350 R  
СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan 25 г 300 R  
СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella 25 г 300 R  
СОУС ПЕСТО / pesto sauce 25 г 350 R

\* 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 1900 R  
с букетом салатов и гранатовым соусом  
Dorado with salad mix and pomegranate sauce

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ 160/80/50 г 2000 R  
с гранатовым соусом  
Grilled salmon with pomegranate sauce

## ШАШЛЫҚ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА Lamb	200/50/45 г	1300 R
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	890 R
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	820 R
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1600 R

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	1300 R 850 R
--	-----------------------------------	----------------------------	-----------------

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 R
---	-------	-------

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	1950 R
---	-------------	--------

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком Тавака chicken Marinated grilled chicken with pita bread and pickled onions	390 г	1300 R
---	-------	--------

ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ 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	175/75/50	1320 R
--	-----------	--------

## СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

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

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» приблизительный вес: 300 г - 600 г RIBEYE STEAK approximate weight: 300 g - 600 g	100 г	1450 R
--	-------	--------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

NEW КАЛЬМАР EXTRA VAGANZA чinenный креветками с ризотто negro и жареным грейпфрутом в соусе просекко / Squid Extravaganza shrimps with risotto negro and fried grapefruit in prosecco sauce	160 г	1300 R
--	-------	--------

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО» 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	195 г	1050 R
---	-------	--------

ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ с миндальным ризотто и соусом «Шампань» Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»	80/160/20 г	1350 R
---	-------------	--------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ С КАРАМБОЛОЙ 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	380 г	1150 R
---	-------	--------

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ запеченная утиная грудка подается с грушей «Конференц», картофельными чипсами и грушевым пюре Duck breast with spicy pear served with mashed pear and potato chips	90/90/50/30/15 г	1450 R
---	------------------	--------

ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО и апельсиновым соусом Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	890 R
--	-------	-------

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

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

## СОУСЫ SAUCES

ТАР-ТАР Tartar	50 г	200 R
СОУС КРАСНОЕ ВИНО Red wine	50 г	200 R
ПЕПЕ ВЕРДЕ Pepe Verde	50 г	250 R
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС Garlic sauce	50 г	200 R
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА "Adjika" homemade tomato sauce	50 г	200 R
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ Sauce with ceps and truffle	50 г	500 R
СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА Pesto	50 г	450 R

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

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

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

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

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

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ с лесными грибами и зеленым луком Fried potatoes with mushrooms and green onion	240 г	480 R
--	-------	-------

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 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	150/50 г	390 R
--	----------	-------

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

## 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	800 R
--	-------	-------

NEW КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое Caramel honey cake with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream	205 г	740 R
--	-------	-------

ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	270 г	850 R
---	-------	-------

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН с ванильным мороженым Chocolate Flan with vanilla ice crea	210 г	890 R
--	-------	-------

ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ Pistachio cake	90 г	850 R
--	------	-------

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

ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ Plate of mini desserts	336 г	1850 R
---	-------	--------

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

ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ манго лимон-лайм клубника с базиликом Organic sorbet mango; lime-lemon; basil-strawberry	50 г	300 R
---	------	-------

## ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

CLASSIC яблоки, груши, апельсины apples, pears, oranges	100 г	300 R
---	-------	-------

ORIGINAL ананас, клубника, виноград pineapple, strawberry, grapes	100 г	400 R
---	-------	-------

EXOTIC манго, маракуйя mango, passion fruit	100 г	600 R
---	-------	-------

BERRIES голубика/ blueberry клубника/ strawberry малина/raspberry	100 г 100 г 100 г	900 R 750 R 1000 R
--	-------------------------	--------------------------

Услуга Room Service и обслуживание за пределами ресторана оплачивается дополнительно в размере 15% от стоимости заказа

Меню с указанием пищевой ценности и калорийности блюд предоставляется отдельно по запросу