

меню

À la carte

Room Service

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

NEW	ИКРА ЛОСОСЕВАЯ с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга» Salmon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka	50/35/11/4/25 г	950 R
	САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ, С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard	355 г	950 R
	ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	900 R
	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 R
	ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО колбасы, сыры, оливки, маслины Italian wine snacks sausages, cheeses, olives	395 г	2700 R
	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	1550 R
	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	700 R
	ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ ПО СЕЗОНУ огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой, красный базилик, эстрагон, кинза и зелень Fresh Azerbaijhanian vegetables Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves, red basil, tarragon, cilantro and greens	345 г	950 R
	АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Горгонзола, Грано Падано,Скаморца,Арамель с пажитником	380 г	1890 R

САЛАТЫ

SALADS

NEW	САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА Salad with bags of farm cheese With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing	185 г	940 R
	САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО с розовым соусом Salad with shrimp and avocado with pink sauce	220 г	990 R
	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	1600 R
	ARTI ОЛИВЬЕ на выбор: - с камчатским крабом - 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	230 г 225 г	1300 R 900 R
	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	850 R
	САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ с обожжённым угрем Chinese style eggplant salad with burnt eel	215 г	750 R
	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	1300 R

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 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	255 г	950 R
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 R

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ и соусом тар-тар с креветками Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce	200/40 г	990 R
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 R
МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ НА ВЫБОР отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	1000 R
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach	110 г	950 R
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 R
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА запеченные в сливочно-трюфельном соусе Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce	140 г	1950 R

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 R
УХА сибас, дорада, картофель, лук, морковь, сельдерей, зелень, водка White fish soup sea bass, dorada, potato, onion, carrot, celery, herbs, vodka	300 г	920 R
БОРЩ РУССКИЙ со сметаной и пирожком Russian soup “Borsch” with sour cream and wheat bread bun	400 г	850 R

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

РИЗОТТО

RISOTTO

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

ПАСТА

PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle	310 г	950 R
ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	1050 R
ПАПАРДЕЛЛЕ с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе Papardelle with crab shrimps and creamy sauce with tomato Concasse	315 г	1800 R

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * CHOOSE YOUR PASTA	300 R
---	-------

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) с букетом салатов и гранатовым соусом Dorado with salad mix and pomegranate sauce	300/80/35/30 г	1900 R
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2000 R

ШАШЛЫҚ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ  
И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

SHASHLIK COOKED ON SKEWER  
WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА	200/50/45 г	1300 R
Lamb		
СВИНАЯ ШЕЙКА	200/50/45 г	890 R
Pork		
КУРИЦА	200/50/45 г	820 R
Chicken		
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ	150/50/15 г	1600 R
с Арти Фермы		
lamb ribs from Arti Farm		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ		
в лаваше с домашней аджикой	БАРАНИНА /Lamb	170/50/48 г 1300 R
Kebab in pita bread	КУРИЦА /Chicken	170/50/48 г 850 R
with homemade tomato sauce		
ОВОЩИ НА УГЛЯХ	230 г	650 R
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	1950 R
с домашней аджикой и маринованным луком		
Lamb loin “Bakinsky style” with homemade tomato sauce and pickled onion		
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	390 г	1300 R
цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком		
Tavaka chicken		
Marinated grilled chicken with pita bread and pickled onions		
ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ	175/75/50	1320 R
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 R
приблизительный вес: до 1,5 кг		
STEAK «ТОМАНАВК» DRY AGING		
approximate weight: up to 1.5 kg		
СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»	100 г	1450 R
приблизительный вес: 300 г - 600 г		
RIBEYE STEAK		
approximate weight: 300 g - 600 g		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

NEW КАЛЬМАР EXTRAVAGANZA	160 г	1300 R
чиненный креветками с ризотто negro 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	1050 R
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	1350 R
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

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ С КАРАМБОЛОЙ	380 г	1150 R
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 R
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 R
и апельсиновым соусом		
Crispy chicken with fresh mango and orange sauce		
ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ	360 г	1200 R
под соусом из красного вина		
Beef cheeks with red wine sauce		
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ	110 г	1490 R
с белыми грибами и трюфельным соусом		
Beef fillet with ceps and truffle sauce		

СОУСЫ

SAUCES

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

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ	190 г	350 R
Freshly baked bread		

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ	100/8	650 R
с кедровым орехом		
Spinach stewed in spicy oil with pine nuts		
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	230 г	690 R
перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью		
Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn		
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ	240 г	480 R
с лесными грибами и зеленым луком		
Fried potatoes with mushrooms and green onion		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/50 г	390 R
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 R
с сыром пармезан		
Mashed potato with Parmesan cheese		

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

NEW ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК	140 г	800 R
кокосовая меренга , ванильный ганаш, сорбет из маракуйя		
Dessert “Pavlova” exotic coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet		
NEW КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК	205 г	740 R
бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое		
Caramel honey cake with buckwheat honey, sour cream, caramelp ice cream		
ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»	270 г	850 R
с малиновым соусом и свежей клубникой		
Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries		
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН	210 г	890 R
с ванильным мороженым		
Chocolate Flan with vanilla ice crea		
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ	90 г	850 R
Pistachio cake		
ЧИЗКЕЙК	120/20/20/50 г	850 R
подается со свежим ананасом и соусом из тропических фруктов		
Cheesecake with fresh pineapple and tropical fruit sauce		

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

ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	карамель с грецким орехом ванильное с крамбле шоколадное с печеньем	50 г	300 R
Organic Ice cream	walnut caramelp; vanilla crumble; chocolate cookie		
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	манго лимон-лайм клубника с базиликом	50 г	300 R
Organic sorbet	mango; lime-lemon; basil-strawberry		

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

FRUITS AND BERRIES

CLASSIC	100 г	300 R
яблоки, груши, апельсины		
apples, pears, oranges		
ORIGINAL	100 г	400 R
ананас, клубника, виноград		
pineapple, strawberry, grapes		
EXOTIC	100 г	600 R
манго, маракуйя		
mango, passion fruit		
BERRIES	голубика/ blueberry	100 г 900 R
	клубника/ strawberry	100 г 750 R
	малина/raspbrry	100 г 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