



RAW BAR

**СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОГО СИБАСА**  
С АВОКАДО И ТАЙСКИМ МАНГО

Wild sea bass ceviche  
with avocado and Thai mango



**ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА** С СОУСОМ ПОНЗО  
И КУНЖУТОМ КИМЧИ

Tuna tataki with sauce ponzo and sesame kimchi



**КОЛЛЕКЦИЯ «ТАРТАР»**  
CHIEF'S TARTAR COLLECTION



**ORIENTAL SPICE**

СЕМГА, АВОКАДО, ТАЙСКОЕ МАНГО, ОГУРЕЦ, СОУС СПАЙС

salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce



**ITALIAN COLLAB**

ТУНЕЦ, АВОКАДО, ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ,  
ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО, ЛИМОННЫЙ ДРЕССИНГ

tuna, avocado, black truffle, truffle oil, lemon dressing

**ТАРТАР ИЗ МЯСА МОЛОДОГО БЫЧКА «A LA RUSSE»**

ПО-СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ С СОЛЁНЫМ ЗЕЛЁНЫМ ПОМИДОРОМ И СВЕЖИМ ХРЕНОМ

Tartar from the meat of a young bull «A la Russe»



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## БРИОШЬ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ

С ФИСТАШКАМИ И ПРОШУТТО/УТКОЙ (НА ВЫБОР)

Brioche with stracciatella and marinated pear  
with pistachios and prosciutto (or duck of your choice)



## САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ

С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard



## АССОРТИ СЫРОВ С СОБСТВЕННОЙ ФЕРМЫ

КАЧОТТА, БРЫНЗА, МРАМОРНЫЙ, СЫР С БАЗИЛИКОМ  
И ЧЕСНОКОМ, СЫР С ОЛИВКАМИ

Assorted farm cheeses  
Kachotta cheese, Marble, with basil and garlic, with olives



## ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

СЫР МОЦЦАРЕЛЛА, СЫР СКАМОРЦА, СЫР ПАРМЕЗАН,  
АРТИШОКИ, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, САЛЯМИ, ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ  
ГИГАНТ, ГРИССИНИ, ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ, 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

## 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



## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

ОТВАРНОЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Veal tongue  
with creamy horseradish



## 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

## 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

## 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 salted salmon, green olives  
and olives Giant, lemon



## ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ

С САЛАТОМ МИКС

Spicy cold smoked trout in Scandinavian style  
with salad mix



САЛАТЫ

## САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО

С/С ЛОСОСЬ, МАРЛИН И ПАЛУС 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



## ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND»

ОТВАРНЫЕ КАЛЬМАРЫ, ШУПАЛЬЩА ОСЬМИНОГА, КРЕВЕТКИ, КАМЧАТСКИЙ КРАБ, СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ «АМОРЕ», СЕЛЬДЕРЕЙ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, НАСТОЯННОЕ НА ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ, СОК ЛИМОНА

Salad ARTILAND  
boiled squids, octopus, shrimps, Red King crab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice



## ARTI ОЛИВЬЕ

НА ВЫБОР: С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ  
С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ С ФИРМЕННОЙ ЗАПРАВКОЙ ОТ ШЕФА. ЯЙЦО, МОРКОВЬ, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК, МЯСО КАМЧАТСКОГО КРАБА ИЛИ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК. ПОДАЕТСЯ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

ARTI Olivier salad  
king crab/veal tongue, egg, carrot, potato, green pea, served with quail eggs and red caviar



## САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ

С ОБОЖЖЕННЫМ УТРЕМ

Chinese style eggplant salad  
with burnt eel

## САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ "АЙОЛИ"

ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ЛИСТЬЯ САЛАТА МИКС С СОУСОМ "АЙОЛИ". СЕРВИРОВАННЫЕ ДОЛЬКАМИ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫХ ЯБЛОК И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Salad with chicken liver and Aioli sauce  
roasted chicken liver, mixed green leaves, Aioli sauce, served with caramelized apple slices and poached egg



## САЛАТ С РОСТБИФОМ

РОСТБИФ, ВЕШЕНКИ, РУККОЛА, С ЛИСТЬЯМИ СВЕКЛЫ И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Roast beef salad  
with oyster mushrooms, arugula and beet leaves  
with tuna sauce



## 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



## САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ВЕШЕНКАМИ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ, ЖАРЕНЫМИ ВЕШЕНКАМИ И МОРОШКОЙ

Salad with tongue and oyster mushrooms  
warm salad with veal tongue,  
fried oyster mushrooms and cloudberry

**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ НА УГЛЯХ**  
С СЫРОМ ФЕТА

Salad of baked grilled vegetables with feta cheese

**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





ГОРЯЧИЕ  
ЗАКУСКИ

## ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ

С СОУСОМ ТАР-ТАР И КРЕВЕТКАМИ

Zucchini fritters with salmon  
and shrimp tartar sauce



## ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

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: ОТВАРНЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ

Shrimps  
boiled or fried



## ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ «ВАСАБИ»

С МИНДАЛЁМ И СВЕЖИМ ШПИНАТОМ

Crispy prawns with wasabi sauce  
with almonds and fresh spinach

## ТРУБОЧКИ С КРАБОМ

ОБЖАРЕННЫЕ ТРУБОЧКИ С КРЕВЕТКАМИ И МЯСОМ  
КРАБА (СУРИМИ), ПОДАЮТСЯ С ТАЙСКИМ СОУСОМ

Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce



## СЕВЕРНЫЕ МИДИИ

В СОУСЕ ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА  
С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

Mussels from Northern sea  
with juniper sauce and tiger prawn



## ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

Kamchatka crab phalanges  
baked in creamy truffle sauce

## АВОКАДО ГРИЛЬ

С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА  
МИКС И СЕГМЕНТАМИ СИЦИЛИЙСКОГО АПЕЛЬСИНА

Grilled avocado  
with Kamchatka crab meat, salad mix  
and Sicilian orange segments

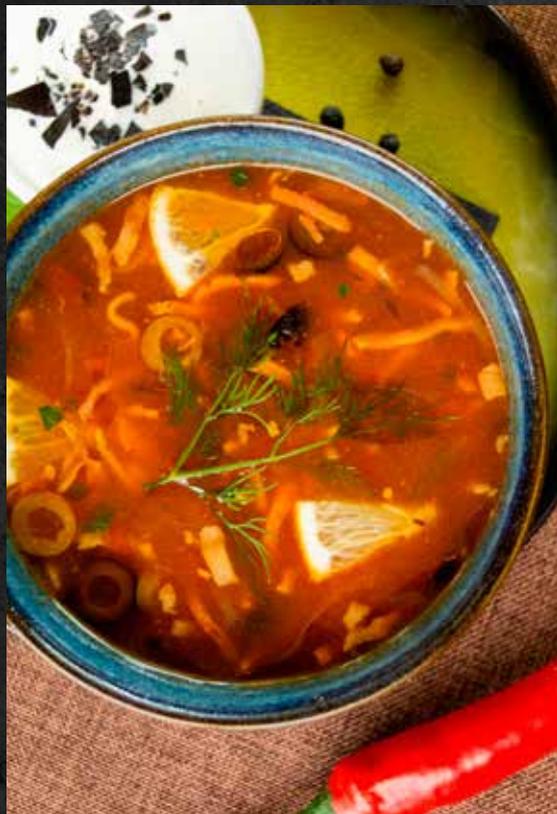


СУПЫ

## СОЛЯНКА МЯСНАЯ

КОЛБАСА В/К, ИНДЕЙКА, ГОВЯДИНА, ВЕТЧИНА,  
КАПЕРСЫ, ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ, ЛИМОН,  
СОСИСКИ, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

Meat «Solyanka»  
Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled  
cucumber, lemon, olives



## БОРЩ РУССКИЙ СО СМЕТАНОЙ И ПИРОЖКОМ

Russian soup "Borsch"  
with sour cream and wheat bread bun



## УХА

СИБАС, ДОРАДА, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, МОРКОВЬ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ЗЕЛЕНЬ, ВОДКА

White fish soup  
sea bass, dorada, potato, onion, carrot, celery, herbs, vodka

## СОЛЯНКА РЫБНАЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ

ДОРАДА, МИДИИ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ

Meat «Solyanka Scandinavian fish»  
dorada, mussels, shrimp, squid



## СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ

С КРЕМОВЫМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Karelian shrimp soup «Artiland»  
with cream cheese



# РИЗОТТО



**РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ**  
С КРЕВЕТКОЙ, КАЛЬМАРОМ И МИДИЯМИ

Risotto with cuttlefish ink  
with shrimp, squid and mussels



**РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**  
И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

Risotto with porcini  
and strachatella cheese





ПАСТА

**СПАГЕТТИ КАРБОНАРА**  
С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
ИЗ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

Spaghetti Carbonara, bacon, cream sauce  
of black truffle



**ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**  
В С КРАСНОЙ ИКРОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Fettuccini with ceps  
with creamy sauce and red caviar



**ПАПАРДЕЛЛЕ**  
С КРЕВЕТКАМИ И МЯСОМ КРАБА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ,  
С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ

Papardelle with crab, shrimps, creamy sauce, tomato



**СПАГЕТТИ ДИ МАРЕ**  
С ГРЕБЕШКАМИ, КРЕВЕТКАМИ, МИДИЯМИ  
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Spaghetti di mare, scallops, shrimp,  
mussels, tomato sauce

# БЛЮДА НА УГЛЯХ



# МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ

SEAFOOD WITH VEGETABLES



## ДОРАДА (1 ШТ/БА)

С БУКЕТОМ САЛАТОВ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Dorado with salad and pomegranate sauce



## СТЕЙКИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ

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

Lamb



## СВИНАЯ ШЕЙКА

Pork



## КУРИЦА

Chicken



## БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ

С АРТИ ФЕРМЫ

lamb ribs from Arti Farm

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

В ЛАВАШЕ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ  
БАРАНИНА / КУРИЦА

Kebab in pita bread  
with homemade tomato sauce  
lamb/chicken



## ОВОЩИ НА УГЛЯХ

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»

С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

Lamb loin "Bakinsky style"  
with homemade tomato sauce and pickled onion



### **ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА**

ЦЫПЛЕНОК В МАРИНАДЕ, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ  
С ЛАВАШОМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

Tabaka chicken  
Marinade grilled chicken with pita bread and pickled  
onions

### **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

# СТЕЙКИ ГРИЛЬ



## СТЕЙК «ТОМАГАВК»

СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНЫЙ ВЕС: ДО 1,5 КГ

steak «tomahawk» dry aging  
approximate weight: up to 1.5 kg



## СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНЫЙ ВЕС: 300 Г - 600 Г

ribeye steak  
approximate weight: 300 g - 600 g





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

## ПАЛТУС МОРНЕ

ФИЛЕ ПАЛТУСА, ПОЛБА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ  
ПАРМЕЗАН, СОУС МОРНЕ, ЧИПСЫ ИЗ ТОПИОКИ

Halibut Morne  
halibut fillet, spelt with porcini mushrooms  
and cheese Parmesan, sauce Morne, tapioca chips



## ПАЛЬПЕТТИ ИЗ КРАБА И КРЕВЕТКИ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ

Crab and shrimp polpette  
Served with mashed potato and spinach



## КОТАЛЕТЫ ИЗ ШУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО»

ФИЛЕ ШУКИ, ПРИПУШЕННЫЙ ШПИНАТ, ЭСПУМА ИЗ МОРКОВИ, ШУЧЬЯ ИКРА, ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

Pike cutlets with spinach and "White wine" sauce  
pike fillet, steamed spinach, carrot espuma, pike caviar, green oil



### **ПОНЧИКИ ИЗ РИКОТТЫ**

С КРАБОМ СУРИМИ, ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Ricotta doughnuts  
with surimi crab, tiger shrimp and red caviar



### **ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ**

С МИНДАЛЬНЫМ РИЗОТТО И СОУСОМ «ШАМПАНЬ»

Crispy salmon cutlet  
with almond risotto and sauce «Champagne»



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

## СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ С КАРАМБОЛОЙ

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С СЛИВОЧНОМ  
СОУСЕ С ЗАПЕЧЕННЫМ 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

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 И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

Crispy chicken with fresh mango and orange sauce



## ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ШЕЧКИ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА

Beef cheeks with red wine sauce



**ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

Beef fillet  
with ceps and truffle sauce

**КОРЕЙКА ЯГНЕНКА В ГЛЕЙСЕ**

С ЖАРеныМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ТОМАТАМИ КОНКАССЕ  
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Lamb loin in glaze  
with fried white mushrooms, Concasse tomatoes  
and demi glass sauce

# ГАРНИРЫ



**ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ  
В ОСТРОМ МАСЛЕ**

С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Spinach stewed in spicy oil  
with pine nuts



**ОВОЩИ-ГРИЛЬ**

ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ, КУКУРУЗА,  
С ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Grilled vegetables  
peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ** С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Fried potatoes with mushrooms and green onion



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Mashed potato with Parmesan cheese



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

С КЕТЧУПОМ ИЛИ СЫРНЫМ СОУСОМ

French fries  
with ketchup or cheese sauce

# ДЕСЕРТЫ



## ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»

С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Warm «NAPOLEON»  
with raspberry sauce and fresh strawberries



## ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Chocolate Flan  
with vanilla ice cream



## ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ

Pistachio cake



## ЧИЗКЕЙК

ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖИМ АНАНАСОМ И СОУСОМ  
ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ

Cheesecake  
with fresh pineapple and tropical fruit sauce

## КЛАФУТИ

ГОРЯЧИЙ ЗАКРЫТЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ  
С ВИШНЕЙ, ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ  
И СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД

Clafoutis, with cherry, vanilla ice cream  
and berry sauce



## СЕНЬОРА МЕРИНГА

ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ С МИНДАЛЕМ, ЖЕЛЕ ИЗ МАНГО  
И СОУСОМ МАРАКУЙЯ

Signora Meringa  
meringa with almonds, mango jelly  
and passion fruit sauce



## ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ

Plate of mini desserts



## ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

КАРАМЕЛЬ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ВАНИЛЬНОЕ С КРАМБЛЕ, ШОКОЛАДНОЕ С ПЕЧЕНЬЕМ

Organic Ice cream  
walnut caramel, vanilla crumble, chocolate cookie

## ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ

МАНГО, ЛИМОН-ЛАЙМ, КЛУБНИКА С БАЗИЛИКОМ

Organic sorbet  
mango, lime-lemon, basil-strawberry