

# ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

## Menu A la carte Room Service

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|
| ИКРА ЛОСОСЕВАЯ<br>с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга»<br>Salmon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka                                                                                                                          | 50/35/1/4/25 г | 2250 Р |
| СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ<br>крымским красным луком и ароматным маслом<br>Herring with young potatoes, Crimean red onion and aromatic oil                                                                                                                         | 100/200/40 г   | 750 Р  |
| САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ,<br>С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ<br>И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ<br>Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard                                                                                                                            | 355 г          | 980 Р  |
| ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК<br>отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью<br>Veal tongue with creamy horseradish                                                                                                                                                         | 180 г          | 950 Р  |
| РЫБНОЕ АССОРТИ<br>нарезка из слабосоленого лосося, марлин и палтуса холодного копчения с листьями салата, гигантскими маслинами и оливками, лимона<br>Fish platter                                                                                                  | 160/40/40 г    | 2500 Р |
| ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО<br>колбасы, сыры, оливки, маслины<br>Italian wine snacks<br>sausages, cheeses, olives                                                                                                                                                  | 395 г          | 2850 Р |
| ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА<br>свежий тунец с листьями салатов, спелым авокадо и снежным крабом, под пикантным медовым соусом<br>Pink tuna Toretto<br>served with lettuce, ripe avocado, snow crab, honey sauce                                                       | 210 г          | 1680 Р |
| ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ОТ ШЕФА<br>из куриной печени, с халвой, вишневым джемом и кокосовым муссом<br>Homemade pate by Chef's recipe<br>from chicken liver served with halva, cherry jam and coconut mousse                                                                 | 175 г          | 850 Р  |
| ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ ПО СЕЗОНУ<br>огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой, красный базилик, эстрагон, кинза и зелень<br>Fresh Azerbaizhanian vegetables<br>Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves, red basil, tarragon, cilantro and greens | 345 г          | 1150 Р |
| АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ<br>Горгонзола, Грано Падано,Скаморца,Арамель с пажитником                                                                                                                                                                                 | 380 г          | 2250 Р |

### САЛАТЫ SALADS

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                 |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|     | САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА<br>Salad with bags of farm cheese<br>With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing                                                                                                                                                                                                                           | 185 г          | 1200 Р          |
|     | САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО<br>с розовым соусом<br>Salad with shrimp and avocado<br>with pink sauce                                                                                                                                                                                                                                                              | 220 г          | 1350 Р          |
|     | ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND»<br>отварные кальмары, осьминоги, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры Аморе, сельдерей, оливковое масло, настоящее на прованских травах, и сок лимона<br>Salad ARTILAND<br>boiled squids, octopus, shrimps, Kamchatka crab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice                                       | 235/25 г       | 1920 Р          |
|     | САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ<br>с обожжённым угрем<br>Chinese style eggplant salad<br>with burnt eel                                                                                                                                                                                                                                                    | 215 г          | 750 Р           |
|     | САЛАТ С РОСТБИФОМ<br>ростбиф, вешенки, с листьями свеклы и соусом из тунца<br>Roast beef salad<br>with oyster mushrooms and beet leaves, tuna sauce                                                                                                                                                                                                              | 200 г          | 1400 Р          |
| NEW | САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ<br>с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной<br>Fresh vegetable salad<br>with red basil, green onions and farm sour cream                                                                                                                                                                                                  | 150 г          | 450 Р           |
| NEW | САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ<br>с китайскими грибами и соусом “Эбару”<br>Salad with beef tenderloin with chinese mushrooms and Ebaru sauce                                                                                                                                                                                                                          | 175 г          | 1150 Р          |
|     | ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР<br>- с куриным филе<br>- с креветками<br>листья салата Романо, приправленные классическим соусом, с сыром Пармезан, крутоном и поджаренным куриным филе/креветками<br>CAESAR salad optionally<br>- with chicken fillet<br>- with prawns<br>Romano lettuce leaves with classic sauce, cheese Parmesan, croutons and toasted chicken fillet/prawns | 255 г<br>230 г | 950 Р<br>1050 Р |
| NEW | САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ<br>со свежим огурцом, красным базиликом, зеленым луком и фермерской брынзой, заправленный ароматным маслом<br>Salad of ripe tomatoes<br>with fresh cucumber, red basil, green onions and farmer's cheese, seasoned with aromatic oil                                                                                                     | 160 г          | 550 Р           |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

|                                                                                                                                                             |          |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ<br>НА ВЫБОР<br>отварные или жареные<br>Shrimps boiled or fried                                                                  | 100/40 г | 1000 Р |
| ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ<br>с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом<br>Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach            | 110 г    | 950 Р  |
| ТРУБОЧКИ С КРАБОМ<br>обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими), подаются с тайским соусом<br>Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce | 80/50 г  | 850 Р  |

### СУПЫ SOUP

|                                                                                                                                                                                                                |          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| СОЛЯНКА МЯСНАЯ<br>колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки<br>Meat «Solyanka»<br>Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives | 300/50 г | 840 Р  |
| АРТИ УХА С ОСЕТРОМ<br>картофель, лук, морковь , томаты черри, сельдерей, водка<br>Arti's signature fish soup with sturgeon<br>potatoes, onions, carrots, cherry tomatoes, celery, vodka                        | 360 г    | 1590 Р |
| БОРЩ РУССКИЙ<br>со сметаной и пирожком<br>Russian soup “Borsch” with sour cream and wheat bread bun                                                                                                            | 400 г    | 850 Р  |

### РИЗОТТО RISOTTO

|                                                                                                                                  |       |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ<br>с креветкой, кальмаром и мидиями<br>Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels | 310 г | 1550 Р |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|

### ПАСТА PASTA

|                                                                                                                                      |       |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| СПАГЕТТИ КАРБОНАРА<br>с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля<br>Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle | 310 г | 950 Р  |
| ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ<br>с красной икрой в сливочном соусе<br>Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar             | 300 г | 1400 Р |

### ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР \* CHOOSE YOUR PASTA

|           |            |       |            |
|-----------|------------|-------|------------|
| Spaghetti | Papardelle | Penne | Fettuccini |
|-----------|------------|-------|------------|

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| К ПАСТЕ:                       | ORDER EXTRA TO YOUR PASTA |
| ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle | 1 г 350 Р                 |
| СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan        | 25 г 300 Р                |
| СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella | 25 г 300 Р                |
| СОУС ПЕСТО / pesto sauce       | 25 г 350 Р                |

\* 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)<br>с букетом салатов и гранатовым соусом<br>Dorado with salad mix and pomegranate sauce | 300/80/35/30 г | 2100 Р |
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ<br>с гранатовым соусом<br>Grilled salmon with pomegranate sauce      | 160/80/50 г    | 2000 Р |

### ШАШЛЫК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

|                                                             |             |        |
|-------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| БАРАНИНА<br>Lamb                                            | 200/50/45 г | 1900 Р |
| СВИНАЯ ШЕЙКА<br>Pork                                        | 200/50/45 г | 1000 Р |
| КУРИЦА<br>Chicken                                           | 200/50/45 г | 950 Р  |
| БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ<br>с Арти Фермы<br>lamb ribs from Arti Farm | 150/50/15 г | 1600 Р |

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

|                                                                                       |                 |             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ                                                                            | БАРАНИНА /Lamb  | 170/50/48 г | 1750 Р |
| в лаваше с домашней аджикой                                                           | КУРИЦА /Chicken | 170/50/48 г | 850 Р  |
| Kebab in pita bread with homemade tomato sauce                                        |                 | 230 г       | 650 Р  |
| ОВОЩИ НА УГЛЯХ                                                                        |                 |             |        |
| томаты, баклажаны, болгарский перец маринованные в травах и оливковом масле           |                 |             |        |
| Grilled vegetables                                                                    |                 |             |        |
| tomatoes, eggplants, peppers marinated in olive oil with herbs                        | 150/50/48 г     |             | 2200 Р |
| КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ»                                                         |                 |             |        |
| с домашней аджикой и маринованным луком                                               |                 |             |        |
| Lamb loin “Bakinsky style” with homemade tomato sauce and pickled onion               |                 | 390 г       | 1300 Р |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА                                                                       |                 |             |        |
| цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком              |                 |             |        |
| Tavaka chicken                                                                        |                 |             |        |
| Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions                           | 175/75/50       |             | 1580 Р |
| 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      |                 |             |        |

## СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

|                                    |       |        |
|------------------------------------|-------|--------|
| СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ | 100 г | 1500 Р |
| приблизительный вес: от 1,5 кг     |       |        |
| STEAK «TOMAHAWK» DRY AGING         |       |        |
| approximate weight: from 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 cherry and fresh mint      |                |        |
| КАЛЬМАР EXTRAVAGANZA                                                          | 160 г          | 1450 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          | 1050 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            | 1300 Р |
| запеченная свиная вырезка с сливочном соусе с запечённым картофелем                           |                  |        |
| Cambodian pork                                                                                |                  |        |
| baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes                                        |                  |        |
| УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ                                         | 90/90/50/30/15 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                                                               |                  |        |

## СОУСЫ SAUCES

|                                 |      |       |
|---------------------------------|------|-------|
| ТАР-ТАР                         | 50 г | 200 Р |
| Tartar                          |      |       |
| СОУС КРАСНОЕ ВИНО               | 50 г | 200 Р |
| Red wine                        |      |       |
| ПЕПЕ ВЕРДЕ                      | 50 г | 350 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<br>с кедровым орехом<br>Spinach stewed in spicy oil with pine nuts                                                                                   | 100/8    | 650 Р |
| ОВОЩИ-ГРИЛЬ<br>перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью<br>Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn                                        | 230 г    | 690 Р |
| КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ<br>с лесными грибами и зеленым луком<br>Fried potatoes with mushrooms and green onion                                                                               | 240 г    | 580 Р |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ с доб. трюфельного масла и пармезана<br>с кетчупом или сырным соусом на выбор<br>French fries with of truffle oil and parmesan<br>with ketchup or cheese sauce to choose | 150/50 г | 390 Р |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с сыром пармезан<br>Mashed potato with Parmesan cheese                                                                                                               | 160 г    | 390 Р |

## 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                                              | 1000 Р     |
| Pistachio cake                                                                   |                                                   |            |
| ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК                                                                | 120 г                                             | 850 Р      |
| Dubai Cheesecake                                                                 |                                                   |            |
| 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<br>лимон-лайм<br>клубника с базиликом       | 50 г 300 Р |
| Organic sorbet                                                                   | mango; lime-lemon; basil-strawberry               |            |

## 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           |        |        |
| АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД            | 1000 г | 2000 Р |
| assorted fresh berries         |        |        |
| ФРУКТОВАЯ ВАЗА                 | 300 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