

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

Menu A la carte Room Service

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

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	2250 Р	
СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ крымским красным луком и ароматным маслом Herring with young potatoes, Crimean red onion and aromatic oil	100/200/40 г	750 Р	
САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ, С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard	355 г	980 Р	
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	950 Р	
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	2500 Р	
ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО колбасы, сыры, оливки, маслины Italian wine snacks sausages, cheeses, olives	395 г	2850 Р	
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	1780 Р	
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	850 Р	
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	1150 Р	
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Горгонзола, Грано Падано, Gोजus, Арамелль с пажитником	380 г	2250 Р	
СЕВЕРНАЯ РЫБА: Northern fish	ОМУЛЬ Х/К /cold-smoked omul ЧИР Х/К /cold-smoked chir МУКСУН Х/К /cold-smoked muksun	100/30/37 г 100/30/37 г 100/30/37 г	1500 Р 1700 Р 1900 Р

САЛАТЫ SALADS

САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА Salad with bags of farm cheese With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing	185 г	1350 Р
САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО с розовым соусом Salad with shrimp and avocado with pink sauce	220 г	1350 Р
ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» отварные кальмары, осьминоги, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры Аморе, сельдерей, оливковое масло, настоянное 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	1920 Р
САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ с обжаренным угрём Chinese style eggplant salad with burnt eel	215 г	750 Р
САЛАТ С РОСТБИФОМ ростбиф, вешенки, с листьями свеклы и соусом из тунца Roast beef salad with oyster mushrooms and beet leaves, tuna sauce	200 г	1550 Р
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной Fresh vegetable salad with red basil, green onions and farm sour cream	150 г	450 Р
САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ с китайскими грибами и соусом «Эбару» Salad with beef tenderloin with chinese mushrooms and Ebaru sauce	175 г	1150 Р
ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР - с куриным филе - с креветками 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	255 г 230 г	950 Р 1050 Р

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ со свежим огурцом, красным базиликом, 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 Р
--	-------	-------

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	1650 Р 900 Р
--	----------------	-----------------

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,	170/40/30 г	1150 Р
---	-------------	--------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ НА ВЫБОР отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	1000 Р
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach	110 г	950 Р
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 Р
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 Р
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА запеченные в сливочно-трюфельном соусе Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce	140 г	2250 Р
ЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК ИЗ БАРЕНЦЕВА МОРЯ с кремом из топинамбура и хрустящими чипсами Fried Barents Sea scallop with Jerusalem artichoke cream and crispy chips	180 г	2250 Р

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 Р
ARTI 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	1590 Р
БОРЩ РУССКИЙ со сметаной и пирожком Russian soup "Borsch" with sour cream and wheat bread bun	400 г	850 Р
СУП ИЗ КРЕВЕТОК «ARTILEND» ПО-КАРЕЛЬСКИ с кремным сливочным сыром Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese	280/33 г	1300 Р

РИЗОТТО RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	1550 Р
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с сыром страчателла и вяленными томатами Porcini mushroom risotto with strachatella cheese and dried tomatoes	320 г	1380 Р

ПАСТА PASTA

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

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * CHOOSE YOUR PASTA	за 100 гр отварной	300 Р
--	-----------------------	-------

Spaghetti Papardelle Penne Fettuccini

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

* Наличие вида пасты уточняйте у официанта / * Check the availability of pasta with the waiter

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

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	2250 P
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2000 P
АРТИ СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА со сливочно-чесночным соусом / Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	165/40/30 г	2450 P

ШАШЛЫК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА Lamb	200/50/45 г	1900 P	
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	1000 P	
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	950 P	
БАРАНЫ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1600 P	
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	1750 P 850 P
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 P	
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	2200 P	
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком Tavaka chicken Marinated grilled chicken with pita bread and pickled onions	390 г	1300 P	
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	175/75/50 г	1690 P	

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ приблизительный вес: от 1,5 кг STEAK «ТОМАНАВК» DRY AGING approximate weight: from 1.5 kg	100 г	1500 P
СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» приблизительный вес: 400 г - 600 г RIBEYE STEAK approximate weight: 400 g - 600 g	100 г	1450 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ с миндальным ризотто и соусом «Шампань» Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»	262 г	1550 P
КАЛЬМАР EXTRA VAGANZA начиненный креветками с ризотто негро и жареным грейпфрутом в соусе просекко Squid Extravaganza, shrimps with risotto negro and fried grapefruit in prosecco sauce	160 г	1450 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ запеченная свиная вырезка с сливочным соусом с запечённым картофелем Cambodian pork baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes	380 г	1300 P
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 P
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО и апельсиновым соусом Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	890 P
ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ под соусом из красного вина Beef cheeks with red wine sauce	360 г	1200 P
ГОВЯЖИЙ СТЕЙК В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ мраморная говядина на углях, крем-васаби, соус из грибов и гриль-шпажка с сезонными овощами а-ля yakitori Japanese-style beef steak char-grilled marbled beef, wasabi cream, mushroom sauce, and a grilled skewer with seasonal yakitori-style vegetables	80/60/15/10/5 г	1450 P

СОУСЫ SAUCES

ТАР-ТАР Tartar	50 г	200 P
СОУС КРАСНОЕ ВИНО Red wine	50 г	200 P
ПЕПЕ ВЕРДЕ Pepe Verde	50 г	350 P
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС Garlic sauce	50 г	200 P
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА "Adjika" homemade tomato sauce	50 г	200 P
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ Sauce with ceps and truffle	50 г	500 P
СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА Pesto	50 г	650 P

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

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

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ с кедровым орехом Spinach stewed in spicy oil with pine nuts	100/8	650 P
ОВОЩИ-ГРИЛЬ перец, томаты, цукини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn	230 г	690 P
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ с лесными грибами и зеленым луком Fried potatoes with mushrooms and green onion	240 г	580 P
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 P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с сыром пармезан Mashed potato with Parmesan cheese	160 г	390 P

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ Dessert "Pavlova" with wild berries	180 г	750 P	
КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое Caramel honey cake with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream	205 г	750 P	
ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	270 г	900 P	
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН с ванильным мороженым Chocolate Flan with vanilla ice cream	210 г	950 P	
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ Pistachio cake	90 г	1000 P	
ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК Dubai Cheesecake	120 г	850 P	
ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ орехом	карамель с грецким ванильное с крамбле шоколадное с печеньем	50 г	300 P
Organic Ice cream	walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie		
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	манго лимон-лайм клубника с базиликом	50 г	300 P
Organic sorbet	mango; lime-lemon; basil-strawberry		

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

CLASSIC яблоки, груши, апельсины apples, pears, oranges	100 г	200 P
ORIGINAL ананас, клубника, виноград pineapple, strawberry, grapes	100 г	300 P
EXOTIC манго, маракуйя mango, passion fruit	100 г	600 P
ФРУКТОВАЯ ВАЗА сезонные фрукты в ассортименте fruit bowl assorted seasonal fruits	1000 г	2000 P
КЛУБНИКА СВЕЖАЯ fresh strawberries	100 г	450 P
АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД assorted fresh berries	300 г	2250 P

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