

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

*С  
ушиетное  
меню*



## Тарталетка ▶

с арбузом, сыром Страчателла  
и свежей мятой

СЕЗОННОЕ / ИЮЛЬ - НОЯБРЬ

25 г  
180 Р



## ◀ Канапе

со свежей дыней, пармской ветчиной,  
сливочным сыром Креметте  
и фисташками

30 г  
250 Р

## Канапе ▶

со слайсом фермерского вяленого  
гуся, сладким запеченным перцем на  
тосте из бородинского хлеба

18 г  
150 Р



## ◀ Канапе

с сельдью слабой соли, отварным  
картофелем и карамелизированным  
красным луком

21 г  
110 Р



## Тар-тар из говядины ▶

с муссом Пармезан,  
луком фри на ложке тапез

17 г  
220 Р



### Тарталетка ▶

с тигровой креветкой, сырным муссом и помидором черри и салатом Фризе

40 г  
260 Р



### ◀ Эклер с Мортаделла и сыром Филадельфия

с нежным муссом из сыра Филадельфия и сливок, с ломтиком варено-копченой колбасы Мортаделла и свежим огурчиком

30 г  
160 Р



### Канapé ▶

с Пармской ветчиной, финиками, творожным муссом и оливками

41 г  
320 Р



### Канapé

с креветками, авокадо, дольками апельсина под розовым соусом

35 г  
250 Р



### Канapé ▶

кубик ароматного сыра Грана Падано на шпажке с ягодами зеленого винограда и чилийским грецким орехом

20 г  
220 Р



## Спиэдино из фруктов ▶

шашлычок из филе свежих фруктов:  
ананас Дельмонте, голландская  
клубника, киви, хурма,  
виноград, дыня

---

90 г  
260 Р



## ◀ Профитроль

с кремом Филадельфия  
и красной икрой

---

20 г  
220 Р



## Тар-тар из лосося ▶

с манго и муссом «Пармезан»

---

25 г  
310 Р



## ◀ Креветка

с клубникой и соусом «Васаби»

---

30 г  
280 Р



## Филе сельди ▶

на бородинском хлебе  
с щучьей икрой и луком фри

---

20 г  
130 Р



### Мини круассан ▶

с абрикосовым кремом  
и подкопченным лососем

40 г  
260 Р



### ◀ Бриошь

с утиной грудкой  
с соусом из черной смородины  
и маринованной клюквой

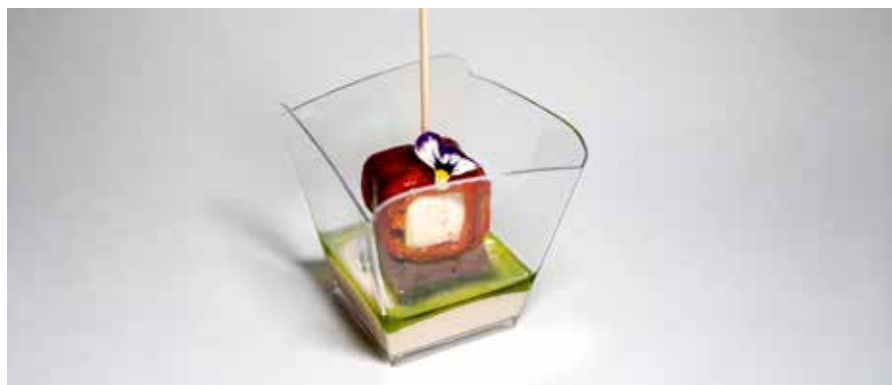
15 г  
250 Р



### Говяжья вырезка ▶

с запеченным перцем,  
сербским сыром и соусом  
«Вителло»

35 г  
300 Р



### ◀ Креветка

с пряным томатом, соусом манго  
и базиликом

35 г  
220 Р



### Сыр Камамбер ▶

с физалисом  
и малиновым соусом

25 г  
260 Р



## Куриная грудка ▶

с ананасом гриль  
и соусом из каперсов

---

30 г  
150 Р



## ◀ Тарталетка с оливье

из языка с желе  
из черной смородины

---

25 г  
200 Р



## Фрукты на шпажке ▶

с соусом из малины

---

40 г  
220 Р



## ◀ Тарталетка с кремом

из козьего сыра с инжиром

---

15 г  
220 Р



## Профитроли Нери ▶

с красной икрой,  
сливочным маслом и базиликом

---

20 г  
290 Р



## Канapé ▶ с сыром Горгонзола

пудингом из черной смородины  
и тархуном

20 г  
200 Р



## ◀ Мини профитроли

с утиной грудкой, кремом  
из сельдерея и гелем из клюквы

15 г  
200 Р

## Опаленный тунец ▶

с чукой и кунжутным соусом

20 г  
220 Р



## ◀ Авокадо с кинзой

бальзамической икрой  
и кресс салатом

18 г  
190 Р

Тарталетка  
Крем-брюле  
с малиновым конфи  
тарталетка с крем-брюле,  
малиновым конфи и сладкой ватой

21 г  
120 Р



Бисквит  
Ред Вельвет  
пирожное из красного бисквита  
с шоколадным кремом,  
соусом манго-маракуйя, ананасом

30 г  
120 Р



Меренга  
с лимонным кремом  
лимонный крем на темном шоколаде  
с воздушной итальянской меренгой

20 г  
120 Р



Чизкейк  
с томленным яблоком

22 г  
120 Р



Морковный бисквит  
с крем-cheese  
пирожное из морковного бисквита  
с желе из морковного фреша  
и крем-cheese

24 г  
120 Р





**Мини Чизкейк ▶**  
**с английским соусом**  
 пирожное чизкейк с сыром Филадельфия,  
 подается с ванильным соусом

---

60 г  
**170 Р**



◀ **Мини Тирамису**  
**с кофейным соусом**  
 классический итальянский десерт  
 с печеньем Савоярди, воздушным  
 кремом из сыра Маскарпоне  
 и кофейным соусом

---

40 г  
**300 Р**

**Мини Макароны ▶**  
 Ванильные, клубничные, лимонные,  
 кофейные, фисташковые, шоколадные

---

12 г  
**65 Р**



◀ **Мини Макароны**  
 с джемом

---

12 г  
**65 Р**

**Фисташковое пирожное ▶**  
 ХИТ!  
 Пирожное, приготовленное  
 по секретному рецепту  
 Шеф-повара

---

30 г  
**230 Р**



## Мини эклер ▶ с ванильным кремом

16 г  
80 Р



## Мини Муравейник ◀ пирожное из песочного теста со сгущенным молоком и шоколадом

30 г  
150 Р



## Тарталетка ▶ с шоколадным кремом

25 г  
120 Р



## Мини Панна Котта ◀ с соусом из свежей малины итальянский сливочный десерт с соусом из свежей малины

80 г  
200 Р



## Мини Медовик ▶ со сливочным соусом пирожное из медовых коржей, пропитанных заварным кремом с грецким орехом

65 г  
120 Р





	Количество бутылок	Стоимость с шампанским	Стоимость без шампанского
20 бокалов	4	9 000 Р	5 000 Р
35 бокалов	7	16 000 Р	7 000 Р
56 бокалов	11	25 000 Р	9 000 Р
84 бокала	17	38 000 Р	13 000 Р
120 бокалов	24	54 000 Р	19 000 Р

**Минимальный заказ одного вида канapé и десертов кратно 10 порциям**

**15% за сервисное обслуживание оплачивается дополнительно:**  
залы «Обзорный», «Форум», «Переговорный», «Собрание», «Панорамный»,  
«Веранда», «Кабинет», «Каминный», Шатер «Галерея», домики рыбака,  
терраса ресторана, домики барбекю и беседки,  
«Шестигранник», уличные площадки, коттеджи.

