

# Меню

## La carte

### Room Service

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ИКРА ЛОСОСЕВАЯ

с фермерским маслом, тостами и шотом водки «Белуга»  
Salmon caviar with farm butter, toasts and a shot of Beluga vodka

50/35/14/25 г 2250 ₽

## 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 ₽

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ,  
С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ  
И ТРИОФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard

355 г 980 ₽

## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью  
Veal tongue with creamy horseradish

180 г 950 ₽

## РЫБНОЕ АССОРТИ

нарезка из слабосоленого лосося, марлина и палтуса холодного копчения с листьями салата, гигантскими маслинами и оливками, лимона  
Fish platter

160/40/40 г 2500 ₽

## ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

колбасы, сыры, оливки, маслины  
Italian wine snacks  
sausages, cheeses, olives

395 г 2850 ₽

## ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА

свежий тунец с листьями салатов, спелым авокадо и снежным крабом, под пикантным медовым соусом  
Pink tuna Toreto  
served with lettuce, ripe avocado, snow crab, honey sauce

210 г 1780 ₽

## 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 ₽

## 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 ₽

## АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Горгонзола, Грено Падано, Gojus, Арамель с пажитником

380 г 2250 ₽

## СЕВЕРНАЯ РЫБА:

ОМУЛЬ Х/К / cold-smoked omul  
ЧИР Х/К / cold-smoked chir  
МУКСУН Х/К / cold-smoked muksun

100/30/37 г 1500 ₽

100/30/37 г 1700 ₽

100/30/37 г 1900 ₽

## 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 1200 ₽

## САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО

с розовым соусом  
Salad with shrimp and avocado  
with pink sauce

220 г 1350 ₽

## ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND»

отварные кальмары, осьминоги, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры Аморе, сельдерей, оливковое масло, настоящие 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 ₽

## САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ

с обожжённым угрем  
Chinese style eggplant salad  
with burnt eel

215 г 750 ₽

## 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 ₽

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

с красным базиликом, зелёным луком и фермерской сметаной  
Fresh vegetable salad  
with red basil, green onions and farm sour cream

150 г 450 ₽

## САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

с китайскими грибами и соусом «Эбари»  
Salad with beef tenderloin with Chinese mushrooms and Ebaru sauce

175 г 1150 ₽

## ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР

- с куриным филе  
- с креветками  
листья салата Романо, приправленные классическим соусом, с сыром Пармезан, кружочком и поджаренным куриным филе/креветками  
CAESAR salad optionally - with chicken fillet  
- with prawns

255 г 950 ₽

230 г 1050 ₽

Roman lettuce leaves with classic sauce, cheese Parmesan, croutons and toasted chicken fillet/prawns

## 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 ₽

## ARTI ОЛИВЬЕ на выбор:

- с камчатским крабом  
- с телячим языком

230 г 1650 ₽

225 г 900 ₽

классический салат оливье с фирменной заправкой от Шефа.  
Яйцо, морковь, картофель, зеленый горошек, мясо краба или телячий язык.  
Подается с перепелиными яйцом и красной икрой.

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

## САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

И СОУСОМ «АЙОЛИ»

обжаренная куриная печень, листья салата микс с соусом «Айоли», сервированные

дольками карамелизованных 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 ₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT STARTERS

## МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ

100/40 г 1000 ₽

## НА ВЫБОР

отварные или жареные

Shrimps boiled or fried

## ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

110 г 950 ₽

с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом

Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach

## ТРУБОЧКИ С КРАБОМ

80/50 г 850 ₽

обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими),

подаются с тайским соусом

Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce

## ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

215 г 950 ₽

с эспумой из 4-х видов сыра и трюфельным маслом

Baked eggplant with 4 types of cheese espuma and truffle oil

## ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

140 г 2250 ₽

запеченные в сливочно-трюфельном соусе

Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce

## ЖАРЕНЫЙ ГРЕБЕШОК ИЗ БАРЕНЦЕВА МОРЯ

180 г 2250 ₽

с кремом из топинамбура и хрустящими чипсами

Fried Barents Sea scallop

with Jerusalem artichoke cream and crispy chips

## СУПЫ SOUP

## СОЛЯНКА МЯСНАЯ

300/50 г 840 ₽

колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки

Meat «Solyanka»

Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives

## ARTI УХА С ОСЕТРОМ

360 г 1590 ₽

картофель, лук, морковь, томаты черри, сельдерей, вода

Arti's signature fish soup with sturgeon potatoes, onions, carrots, cherry tomatoes, celery, vodka

## БОРЩ РУССКИЙ

400 г 850 ₽

со сметаной и пирожком

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

## СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ

280/33 г 1300 ₽

с кремовым сливочным сыром

Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese

## САЛАТЫ SALADS

## РИЗОТТО RISOTTO

## РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

310 г 1550 ₽

с креветкой, кальмаром и мидиями

Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels

## РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

320 г 1380 ₽

с сыром страчателла и вялеными томатами

Porcini mushroom risotto with stracchetta cheese and dried tomatoes

## ПАСТА PASTA

## СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

310 г 950 ₽

с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля

Spaghetti Carbonara with bacon, cream sauce of black truffle

## ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

300 г 1400 ₽

с красной икрой в сливочном соусе

Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar

## ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ

за 100 гр  
отварной

## НА ВАШ ВЫБОР \*

300 ₽

CHOOSE YOUR PASTA

Spaghetti

## БЛЮДА НА УГЛЯХ GRILLED DISHES

### БЛЮДА НА ГРИЛЕ. РЫБНЫЕ БЛЮДА GRILLED DISHES. FISH DISHES

ДОРАДА (1 ШТ/ЕД) с букетом салатов и гранатовым соусом Dorado with salad mix and pomegranate sauce	300/80/35/30 г	2250 ₽
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2000 ₽
ARTI СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА со сливочно-чесночным соусом / Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	165/40/30 г	2450 ₽

### 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 ₽	
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	1000 ₽	
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	950 ₽	
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1600 ₽	
ЛЮДЯ-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 ₽ 850 ₽
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 ₽	
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ» с домашней аджикой и маринованым луком Lamb loin "Bakinsky style" with homemade tomato sauce and pickled onion	150/50/48 г	2200 ₽	
ЦЫПЛЕНOK ТАБАКА цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком Tabaka chicken Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions	390 г	1300 ₽	
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	175/75/50 г	1690 ₽	

### СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

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

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

ХРУСТЯЩАЯ КОЛЛЕТА ИЗ СЕМГИ с миндальным ризотто и соусом «Шампань» Crispy salmon cutlet with almond risotto and sauce «Champagne»	262 г	1550 ₽
---	-------	--------

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 ₽
УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ запеченная утиная грудка подается с грушей «Конференц», картофельными чипсами и грушевым соусом Duck breast with spicy pear served with mashed pear and potato chips	90/90/50/30/15 г	1450 ₽
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО и апельсиновым соусом Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	890 ₽
ТУШЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ под соусом из красного вина Beef cheeks with red wine sauce	360 г	1200 ₽
ГОВЯЖИЙ СТЕЙК В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ мраморная говядина на угле, крем-басаби, соус из грибов и гриль-шпажка с сезонными овощами а-ля якитори 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 ₽

## СОУСЫ SAUCES

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

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

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

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ Spinach stewed in spicy oil with pine nuts	100/8	650 ₽
ОВОЩИ-ГРИЛЬ перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn	230 г	690 ₽
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ с лесными грибами и зеленым луком Fried potatoes with mushrooms and green onion	240 г	580 ₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ с доб. триофельного масла и пармезана с кетчупом или сырным соусом на выбор French fries with truffle oil and parmesan with ketchup or cheese sauce to choose	150/50 г	390 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с сыром пармезан Mashed potato with Parmesan cheese	160 г	390 ₽

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ Dessert "Pavlova" with wild berries	180 г	750 ₽
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 ₽
ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	270 г	900 ₽
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН с ванильным мороженым Chocolate Flan with vanilla ice crea	210 г	950 ₽
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ Pistachio cake	90 г	1000 ₽
ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК Dubai Cheesecake	120 г	850 ₽
ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ орехом кремаль с грецким ванильное с крамбл шоколадное с печеньем Organic ice cream walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie	50 г	300 ₽
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ манго лимон-лайм клубника с базиликом Organic sorbet mango; lime-lemon; basil-strawberry	50 г	300 ₽

## ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

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

Меню с указанием пищевой ценности и калорийности блюд предоставляется отдельно по запросу

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