

# *A la carte menu*

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

Room service and service outside the restaurant  
it is paid additionally in the amount of 15% of the order price

Меню с указанием пищевой ценности и калорийности блюд  
предоставляется по запросу менеджером зала

Calorie menu of dishes is available upon request by the manager

Уважаемые Гости!

Время приготовления холодных блюд занимает от 15 до 30 мин, горячих - от 20 до 50 мин. Просим  
относиться к возможному ожиданию с пониманием.

При наличии у вас аллергической реакции на какие-либо продукты, просьба уведомить об этом  
официанта. Мы исключим или заменим данные ингредиенты при приготовлении блюда.

Dear Guests!

The cooking time for cold dishes takes from 15 to 30 min, for hot dishes - from 20 to 50 min. Please,  
treat the possible expectation with understanding.

If you have an allergic reaction to any products, please notify the waiter. We will exclude or replace  
these ingredients.

ЗАВТРАК 9:00 - 12:00

BREAKFAST 9:00 - 12:00

|                                                                                                                                                     |          |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| Каша пудинг из риса<br>с ананасом и свежими ягодами<br>Rice pudding porridge<br>with pineapple and fresh berries                                    | 205 г    | 600 Р   |
| Бриошь с лососем<br>с авокадо, яйцом пашот и сливочным кремом<br>Brioche with salmon<br>with avocado, poached egg and butter cream                  | 200 г    | 1 050 Р |
| Оладьи в стиле ленивые хачапури<br>с сальсой и фермерской сметаной<br>Fritters «Lazy khachapuri»<br>with salsa and farm sour cream                  | 195/60 г | 600 Р   |
| Омлет Пуляр с черным трюфелем<br>Omelet Pulyar with black truffle                                                                                   | 110 г    | 750 Р   |
| Шакшука<br>со свежими томатами, зеленью<br>и крестьянским хлебом на закваске<br>Shakshuka<br>with fresh tomatoes, herbs and sourdough peasant bread | 280/45 г | 850 Р   |
| Креспелли с рикоттой<br>со шпинатом и йогуртом<br>Crespelli with ricotta, spinach and yogurt                                                        | 155 г    | 650 Р   |
| Био детокс «Авокадо-манго»<br>Bio detox «Avocado-mango»                                                                                             | 235 г    | 800 Р   |
| Чиа боул<br>со свежим йогуртом и кокосом<br>Chia bowl with fresh yogurt and coconut                                                                 | 145 г    | 550 Р   |
| Большой миндальный Круассан<br>Large almond croissant                                                                                               | 108 г    | 600 Р   |



галерея блюд  
завтрак  
photo menu

АКВАРИУМ

AQUARIUM

|                                                                                                       |       |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ<br>Assortment of oysters                                                       | 1 шт  | 750 Р    |
| Краб камчатский<br>Kamchatka crab                                                                     | 100 г | 1 500 Р  |
| Гребешок крупный<br>Large scallop                                                                     | 100 г | 750 Р    |
| Соус для гребешка<br>with sauce                                                                       | 35 г  | 300 Р    |
| Гарнир для гребешка на гриле<br>with garnish                                                          | 90 г  | 350 Р    |
| Кловис вонголе<br>Clovis vongole                                                                      | 100 г | 550 Р    |
| Соте для вонголе<br>Sauted with garnish                                                               | 210 г | 750 Р    |
| Паста для вонголе<br>with pasta                                                                       | 195 г | 550 Р    |
| Большое плато<br>морских деликатесов<br>Seafood speciality platter                                    |       | 12 900 Р |
| Креветки магаданские/ Magadan prawns                                                                  | 100 г |          |
| Гребешки из аквариума/ Scallops                                                                       | 120 г |          |
| Устрицы из аквариума/ Oysters                                                                         | 6 шт  |          |
| Хитина краба/ Crab chitin                                                                             | 400 г |          |
| Мидии очищенные/ Peeled mussels                                                                       | 100 г |          |
| Филе тунца/ Tuna fillet                                                                               | 70 г  |          |
| Икра щуки/ Pike caviar                                                                                | 20 г  |          |
| Авокадо/ Avocado                                                                                      | 80 г  |          |
| Лимон, лайм, соус соевый Шисо и соус Белое вино/<br>Lemon, lime, Shiso soy sauce and White wine sauce |       |          |

важная информация!

Аквариум ресторана регулярно проходит профилактику и обработку, ведется строгий контроль по качеству принятия морепродуктов, которые поступают к нам только от проверенных поставщиков с подтверждающими документами. Однако, свежие морепродукты содержат большое количество белка. При их употреблении в пищу обязательно учитывайте индивидуальные особенности организма. Непереносимость или излишнее потребление сырых морепродуктов может вызывать белковое отравление. Как правило, оно характеризуется следующими симптомами: слабость, повышенная температура, отторжение, головокружение, потеря сознания. Пожалуйста, будьте внимательны к своему здоровью!

КОЛЛЕКЦИЯ «ТАРТАР»

CHEF’S TARTAR COLLECTION

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

на картофельном гратене с семенами горчицы

Venison tartar

served on potato gratin with mustard seeds

140 г

890 Р

ORIENTAL SPICE

семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс

salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

160 г

1 400 Р

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

50/35/1/4/25 г

2 250 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

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

сыр Моцарелла, сыр Скаморца, сыр Пармезан, артишоки, Пармская ветчина, салями, оливки/маслины Гигант, гриссини, томаты вяленые, 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

395 г

2 850 Р

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Горгонзола, Грано Падано,Скаморца,Арамель с пажитником

Assorted Italian cheeses

Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza, Aramil with fenugreek

380 г

2 250 Р

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

160/40/40 г

2 500 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
| <div>СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ</div> <div>крымским красным луком и ароматным маслом</div> <div>Herring with new potatoes</div> <div>with Crimean red onion and aromatic oil</div>                                                                                                                    | 100/200/40 г | 750 ₺   |
| <div>ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК</div> <div>отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью</div> <div>Veal tongue</div> <div>with creamy horseradish</div>                                                                                                                                                      | 180 г        | 950 ₺   |
| <div>ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА</div> <div>свежий тунец с листьями салатов, спелым авокадо и снежным крабом, под пикантным медовым соусом</div> <div>Pink tuna Toretto</div> <div>served with lettuce, ripe avocado, snow crab, honey sauce</div>                                                       | 210 г        | 1 680 ₺ |
| <div>ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ (ОТ ШЕФА)</div> <div>из куриной печени, с халвой, мармеладом из черной смородины и кокосовым муссом</div> <div>Homemade pate by Chef's recipe</div> <div>from chicken liver served with halva, cherry jam and coconut mousse</div>                                                | 175 г        | 850 ₺   |
| <div>ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ ПО СЕЗОНУ</div> <div>огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой, красный базилик, эстрагон, кинза и зелень</div> <div>Fresh Azerbaizhanian vegetables</div> <div>Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves, red basil, tarragon, cilantro and greens</div> | 345 г        | 1 150 ₺ |

САЛАТЫ

SALADS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| <div>САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА</div> <div>тигровой креветкой, бальзамической икрой и медово-лимонной заправкой</div> <div>Salad with bags of farm cheese</div> <div>With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing</div>                                                                                                                      | 185 г    | 1 350 ₺ |
| <div>САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО</div> <div>с розовым соусом</div> <div>Salad with shrimp and avocado</div> <div>with pink sauce</div>                                                                                                                                                                                                                                 | 220 г    | 1 350 ₺ |
| <div>ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND»</div> <div>отварные кальмары, щупальца осьминога, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры «Аморе», сельдерей, оливковое масло, настоящее на прованских травах, сок лимона</div> <div>Salad ARTILAND</div> <div>boiled squids, octopus, shrimps, Kamchatka crab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice</div> | 235/25 г | 1 920 ₺ |
| <div>САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ</div> <div>с обожжённым угрём</div> <div>Chinese style eggplant salad</div> <div>with burnt eel</div>                                                                                                                                                                                                                       | 215 г    | 750 ₺   |
| <div>САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ</div> <div>со свежим огурцом, красным базиликом, с зеленым луком и фермерской брынзой, заправленный ароматным маслом</div> <div>Salad of ripe tomatoes</div> <div>with fresh cucumber, red basil, green onions and farmer's cheese, seasoned with aromatic oil</div>                                                                      | 160 г    | 550 ₺   |

NEW

САЛАТЫ

SALADS

|                                                                                                                           |       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| САЛАТ С РОСТБИФОМ                                                                                                         | 200 г | 1 550 Р |
| ростбиф, вешенки, с листьями свеклы и соусом из тунца                                                                     |       |         |
| Roast beef salad                                                                                                          |       |         |
| with oyster mushrooms and beet leaves, tuna sauce                                                                         |       |         |
| ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР                                                                                                           |       |         |
| - С КУРИНЫМ ФИЛЕ                                                                                                          | 255 г | 950 Р   |
| - С КРЕВЕТКАМИ                                                                                                            | 230 г | 1 050 Р |
| 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                     |       |         |
| САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ                                                                                                    | 150 г | 450 Р   |
| с красным базиликом, зеленым луком и фермерской сметаной                                                                  |       |         |
| Fresh vegetable salad                                                                                                     |       |         |
| with red basil, green onions and farm sour cream                                                                          |       |         |
| САЛАТ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ                                                                                                  | 175 г | 1 150 Р |
| китайскими грибами и соусом «Эбару»                                                                                       |       |         |
| Salad with beef tenderloin                                                                                                |       |         |
| chinese mushrooms and Ebaru sauce                                                                                         |       |         |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

|                                                                                    |          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ                                                        | 100/40 г | 1 000 Р |
| на выбор: отварные или жареные                                                     |          |         |
| Shrimps                                                                            |          |         |
| boiled or fried                                                                    |          |         |
| ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ                                                      | 110 г    | 950 Р   |
| С СОУСОМ «ВАСАБИ»                                                                  |          |         |
| с миндалём и свежим шпинатом                                                       |          |         |
| Crispy prawns with wasabi sauce                                                    |          |         |
| with almonds and fresh spinach                                                     |          |         |
| ТРУБОЧКИ С КРАБОМ                                                                  | 80/50 г  | 850 Р   |
| обжаренные трубочки с креветками и мясом краба (сурими), подаются с тайским соусом |          |         |
| Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce                                   |          |         |

NEW

NEW

СУПЫ

SOUP

|                                                                                                                                                                                                                       |          |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| <b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b><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 ₰   |
| <b>БОРЩ РУССКИЙ</b><br>со сметаной и пирожком<br>Russian soup “Borsch”<br>with sour cream and wheat bread bun                                                                                                         | 400 г    | 850 ₰   |
| <b>АРТИ УХА С ОСЕТРОМ</b><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    | 1 590 ₰ |

РИЗОТТО

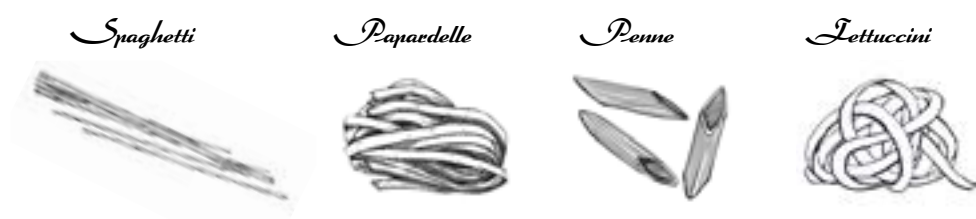
RISOTTO

|                                                                                                                                            |       |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| <b>РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ</b><br>с креветкой, кальмаром и мидиями<br>Risotto with cuttlefish ink<br>with shrimp, squid and mussels | 310 г | 1 550 ₰ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|

ПАСТА

PASTA

|                                                                                                                                         |                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| <b>СПАГЕТТИ КАРБОНАРА</b><br>с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля<br>Spaghetti Carbonara, bacon, cream sauce of black truffle | 310 г                 | 950 ₰   |
| <b>ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b><br>с красной икрой в сливочном соусе<br>Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar         | 300 г                 | 1 400 ₰ |
| <b>ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР *</b><br>Choose your pasta                                                                            | за 100 гр<br>отварной | 300 ₰   |



|                                              |      |       |
|----------------------------------------------|------|-------|
| <b>К ПАСТЕ:</b><br>Order extra to your pasta |      |       |
| ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle               | 1 г  | 350 ₰ |
| СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan                      | 25 г | 300 ₰ |
| СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella               | 25 г | 300 ₰ |
| СОУС ПЕСТО / pesto sauce                     | 25 г | 350 ₰ |

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

| БЛЮДА НА УГЛЯХ<br>GRILLED DISHES                                                                                               |                                   |                            |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------|
| БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. РЫБНЫЕ БЛЮДА<br>GRILLED DISHES. FISH DISHES                                                     |                                   |                            |                  |
| ДОРАДА (1 шт/ea)<br>с букетом салатов и гранатовым соусом<br>Dorado with salad and pomegranate sauce                           | 300/80/35/30                      | 2 100 Р                    |                  |
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ,<br>ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ<br>с гранатовым соусом<br>Grilled salmon with pomegranate sauce                         | 160/80/50 г                       | 2 000 Р                    |                  |
| ШАШЛЫК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ<br>И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ<br>SHASHLIK COOKED ON SKEWER<br>WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION |                                   |                            |                  |
| БАРАНИНА<br>Lamb                                                                                                               | 200/50/45 г                       | 1 900 Р                    |                  |
| СВИНАЯ ШЕЙКА<br>Pork                                                                                                           | 200/50/45 г                       | 1 000 Р                    |                  |
| КУРИЦА<br>Chicken                                                                                                              | 200/50/45 г                       | 950 Р                      |                  |
| БАРАНЫИ СЕМЕЧКИ<br>с Арти Фермы<br>lamb ribs from Arti Farm                                                                    | 150/50/15 г                       | 1 600 Р                    |                  |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ<br>в лаваше с домашней аджикой<br>Kebab in pita bread<br>with homemade tomato sauce                                 | БАРАНИНА /Lamb<br>КУРИЦА /Chicken | 170/50/48 г<br>170/50/48 г | 1 750 Р<br>850 Р |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |             |         |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|--|
| ОВОЩИ НА УГЛЯХ<br>томаты, баклажаны, болгарский перец маринованные<br>в травах и оливковом масле<br>Grilled vegetables<br>tomatoes, eggplants, peppers marinated in olive oil with herbs                                                         | 230 г       | 650 Р   |  |
| КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ»<br>с домашней аджикой и маринованным луком<br>Lamb loin “Bakinsky style”<br>with homemade tomato sauce and pickled onion                                                                                           | 150/50/48 г | 2 200 Р |  |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА<br>цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом<br>и маринованным луком<br>Tavaka chicken<br>Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions                                                                  | 390 г       | 1 300 Р |  |
| ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ<br>с соусом «черный перец» и овощами на гриле: сладкий перец, помидор,<br>цукини и кабачок<br>Farm lamb fillet on the bone<br>with sauce «black pepper» and grilled vegetables: sweet pepper, tomato, zucchini | 175/75/50 г | 1 580 Р |  |

| СТЕЙКИ ГРИЛЬ<br>GRILLED STEAKS                                                                                                           |       |         |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|--|
| СТЕЙК «ТОМАГАВК»<br>СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ<br>приблизительный вес: от 1,5 кг<br>steak «tomahawk» dry aging<br>approximate weight: from 1.5 kg | 100 г | 1 500 Р |  |
| СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»<br>приблизительный вес: 400 г - 600 г<br>ribeye steak<br>approximate weight: 400 g - 600 g                       | 100 г | 1 450 Р |  |

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

|                                                                               |                |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|
| ARTI СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ                             | 165/40/30 г    | 2 450 Р |
| Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce                                  |                |         |
| КАРЕЛЬСКАЯ ПОДКОПЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ                                                | 110/55/20/35 г | 1 800 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          | 1 450 Р |
| чиненный креветками с ризотто negro 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          | 1 050 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           | 1 300 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                                       | 90/90/50/30/15г | 1 450 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                                                                            | 240 г           | 890 Р   |
| со свежим манго и апельсиновым соусом                                                       |                 |         |
| Crispy chicken                                                                              |                 |         |
| with fresh mango and orange sauce                                                           |                 |         |
| ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА                                          | 360 г           | 1 200 Р |
| Beef cheeks with red wine sauce                                                             |                 |         |

| СОУСЫ                                                                                                                                                                                            |          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| SAUCES                                                                                                                                                                                           |          |       |
| ТАР-ТАР<br>Tartar                                                                                                                                                                                | 50 г     | 200 Р |
| СОУС КРАСНОЕ ВИНО<br>Red wine                                                                                                                                                                    | 50 г     | 200 Р |
| ПЕПЕ ВЕРДЕ<br>Pepe Verde                                                                                                                                                                         | 50 г     | 350 Р |
| ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС<br>Garlic sauce                                                                                                                                                                   | 50 г     | 200 Р |
| ДОМАШНЯЯ АДЖИКА<br>“Adjika” homemade tomato sauce                                                                                                                                                | 50 г     | 200 Р |
| СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ<br>Sauce with ceps and truffle                                                                                                                                   | 50 г     | 500 Р |
| СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА<br>Pesto                                                                                                                                                                  | 50 г     | 650 Р |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА                                                                                                                                                                                  |          |       |
| BREAD BASKET                                                                                                                                                                                     |          |       |
| СВЕЖИЙ ХЛЕБ<br>Freshly baked bread                                                                                                                                                               | 190 г    | 350 Р |
| ГАРНИРЫ                                                                                                                                                                                          |          |       |
| SIDE DISHES                                                                                                                                                                                      |          |       |
| ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ<br>В ОСТРОМ МАСЛЕ<br>с кедровым орехом<br>Spinach stewed in spicy oil<br>with pine nuts                                                                                      | 100/8 г  | 650 Р |
| ОВОЩИ-ГРИЛЬ<br>перец, томаты, цукини, баклажаны, кукуруза,<br>с пряной зеленью<br>Grilled vegetables<br>peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn                                              | 230 г    | 690 Р |
| КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ<br>с лесными грибами и зеленым луком<br>Fried potatoes<br>with mushrooms and green onion                                                                                       | 240 г    | 580 Р |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ<br>с добавлением 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<br>с сыром Пармезан<br>Mashed potato with Parmesan cheese                                                                                                                      | 160 г    | 390 Р |

| ДЕСЕРТЫ                                                                                                                                                                         |       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| DESSERTS                                                                                                                                                                        |       |         |
| ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК<br>кокосовая меренга , ванильный ганаш, сорбет из маракуйя<br>Dessert “Pavlova” exotic<br>coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet        | 140 г | 700 Р   |
| КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК<br>бисквит на гречишном меду, сметано-сливочный крем,<br>карамельное мороженое<br>Caramel honey cake<br>with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream | 205 г | 750 Р   |
| ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН»<br>с малиновым соусом и свежей клубникой<br>Warm «NAPOLEON»<br>with raspberrу sauce and fresh strawberries                                                    | 270 г | 900 Р   |
| ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН<br>с ванильным мороженым<br>Chocolate Flan with vanilla ice cream                                                                                               | 210 г | 950 Р   |
| ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ<br>Pistachio cake                                                                                                                                          | 90 г  | 1 000 Р |
| ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК<br>Dubai Cheesecake                                                                                                                                           | 120 г | 850 Р   |

NEW

| ДЕСЕРТЫ                |                                                                           |                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| DESSERTS               |                                                                           |                 |
| ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ | карамель с грецким орехом<br>ванильное с крамбле<br>шоколадное с печеньем | 50 г 300 Р      |
| Organic Ice cream      | walnut caramel<br>vanilla crumble<br>chocolate cookie                     |                 |
| ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ    | манго<br>лимон-лайм<br>клубника с базиликом                               | 50 г 300 Р      |
| Organic sorbet         | mango<br>lime-lemon<br>basil-strawberry                                   |                 |
| ФРУКТЫ И ЯГОДЫ         |                                                                           |                 |
| FRUITS AND BERRIES     |                                                                           |                 |
| CLASSIC                | яблоки, груши, апельсины                                                  | 100 г 200 Р     |
|                        | apples, pears, oranges                                                    |                 |
| ORIGINAL               | ананас, виноград                                                          | 100 г 300 Р     |
|                        | pineapple, grapes                                                         |                 |
| EXOTIC                 | манго, маракуйя                                                           | 100 г 600 Р     |
|                        | mango, passion fruit                                                      |                 |
| BERRIES                | голубика/ blueberry                                                       | 100 г 1 200 Р   |
|                        | клубника/ strawberry                                                      | 100 г 900 Р     |
|                        | малина/ raspberry                                                         | 100 г 1 200 Р   |
| АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД    |                                                                           | 300 г 2 000 Р   |
|                        | assorted fresh berries                                                    |                 |
| ФРУКТОВАЯ ВАЗА         |                                                                           | 1 000 г 2 000 Р |
|                        | сезонные фрукты в ассортименте                                            |                 |
|                        | Fruit bowl                                                                |                 |
|                        | assorted seasonal fruits                                                  |                 |

| ПАРАДНЫЕ БЛЮДА                                                                                                                                               |          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| FESTIVE DISHES                                                                                                                                               |          |          |
| На данные позиции необходимо оформить предзаказ, не менее, чем за 5 дней<br>С обязательным предварительным согласованием с шеф-поваром                       |          |          |
| ОСЁТР на 10 персон<br>в глэйсе<br>Sturgeon                                                                                                                   | 2 200 г  | 25 000 Р |
| УТКА на 6 персон<br>выдержанная в вишневой наливке, запеченная<br>Duck baked and aged in cherry liqueur, for 6 persons                                       | 3 000 г  | 11 000 Р |
| БАРАНЬЯ НОГА на 35 персон<br>выдержанная в букете диких трав, запеченная<br>Lamb leg baked and aged in a bouquet of wild herbs, for 35 persons               | 15 000 г | 85 000 Р |
| МОЛОДОЙ БАРАШЕК на 20 персон<br>маринованный в красном вине с кореньями, запеченный<br>Young lamb Baked and marinated in red wine with roots, for 20 persons | 9 000 г  | 75 000 Р |
| ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ<br>НА КОМПАНИЮ ОТ 5-ТИ ПЕРСОН<br>Plateau of exquisite minidesserts with berries                                     | 1415 г   | 8 500 Р  |

|                                                                                                                                                                           |  |  |                                                                                                                                                                                      |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| ДЕТСКОЕ МЕНЮ<br>KID’S MENU<br>САЛАТЫ / SALADS                                                                                                                             |  |  | КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ<br>с кетчупом или сырным соусом<br>Chicken nuggets<br>with ketchup or cheese sauce                                                                                  |  |  |
| ОВОЩИ ПЕНЗЕМОНИЯ С СЫРНЫМ СОУСОМ<br>Pinzimonio vegetables with cheese sauce                                                                                               |  |  | МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI                                                                                                                                               |  |  |
| ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ<br>“Russian salad” with ham                                                                                                                             |  |  | ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА<br>СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ<br>Farfalle «Four cheeses» in cream sauce                                                                                                |  |  |
| ОВОЩНОЙ САЛАТ<br>заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло<br>Vegetable salad<br>Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil                         |  |  | ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ,<br>ЦУКНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН<br>Homemade pasta with chicken fillet,zucchini and parmesan cheese                                                          |  |  |
| КРАБОВЫЙ САЛАТ<br>Crab salad                                                                                                                                              |  |  | СПАГЕТТИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА<br>В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ<br>Spaghetti with mozzarella cheese in cream sauce                                                                                   |  |  |
| СУПЫ / SOUP                                                                                                                                                               |  |  | ГАРНИРЫ / SIDE DISHES                                                                                                                                                                |  |  |
| КУРИНЫЙ БУЛЬОН<br>добавки на выбор: яйцо перепелиное, отварная курица,<br>лапша, гренки<br>Chicken broth<br>add it yourself: quail egg, boiled chicken, noodles, croutons |  |  | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ<br>Mashed potatoes                                                                                                                                                 |  |  |
| СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ<br>Soup with meatballs and homemade noodles                                                                                         |  |  | КАРТОФЕЛЬ ФРИ<br>с кетчупом или сырным соусом<br>French fries<br>with ketchup or cheese sauce                                                                                        |  |  |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES                                                                                                                                                |  |  | ДЕСЕРТ / DESSERT                                                                                                                                                                     |  |  |
| КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА<br>с картофельным пюре/ картошкой фри<br>Chicken cutlets with mashed potatoes/ French fries                                                          |  |  | ФРУКТОВЫЙ САЛАТ<br>Fruit salad                                                                                                                                                       |  |  |
| КУРИНЫЙ ШАШЛЫК<br>с картофельным пюре/ картошкой фри<br>Chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries                                                               |  |  | БЛИНЧИКИ<br>с добавками на выбор: молоко сгущённое, джем,<br>шоколадный или малиновый топпинг<br>Pancakes<br>choice of dressing: condensed milk, jam, chocolate or raspberry topping |  |  |
| ПИЦЦА КАПИТОШКА<br>сервелат, сыр, помидоры, болгарский перец<br>Cervelat, cheese, tomato, Bulgarian pepper                                                                |  |  | ПИРОЖНОЕ «ВЕНСКАЯ ВАФЛЯ»<br>Viennese waffle                                                                                                                                          |  |  |
| ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ<br>с фаршем из говядины или говядины и свинины<br>Dumplings boiled/ fried<br>with ground beef or ground beef and pork                        |  |  |                                                                                                                                                                                      |  |  |

## КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

### «ЯГОДНОЕ ЛУКОШКО»

пюре малины, пюре черной смородины, ягодный сироп,  
сок вишни

raspberry puree, blackcurrant puree, berry syrup,  
cherry juice

350 мл

600 Р

### «СНИКЕРС»

мороженое, молоко, арахисовая паста, шоколадный  
и карамельный топпинг

ice-cream, milk, peanut butter

350 мл

750 Р

### «БАНАНАС»

банан, сок ананаса, мед

banana, pineapple juice, honey

300 мл

600 Р

### МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

на выбор: клубника, ваниль, шоколад, черная смородина, кокос, мята

Milk cocktail

choice of dressing: strawberry, vanilla, chocolate, blackcurrant, coconut, mint

300 мл

600 Р

### «ПЕЛИКАН»

клубника, банан, сок персика, сироп

strawberry, banana, peach juice, syrup

335 мл

600 Р

### «ПЧЁЛКА»

фреш апельсиновый, банан, фреш лайма

fresh orange, banana, fresh lime

350 ml

600 Р