

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	50/35/1/4/25 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 Azerbaizhanian 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,Скаморца,Арамель 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	1200 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 обожжённым угрем 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	230 г	1650 Р
- с телячьим языком	225 г	900 Р

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

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
ЖАРЕНЫЙ ГРЕБЕШОК ИЗ БАРЕНЦЕВА МОРЯ с кремом из топинамбура и хрустящими чипсами Fried Barents Sea scallop with Jerusalem artichoke cream and crispy chips	175 г	1850 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 «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ с кремовым 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
ФЕТТУЧИНИ 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:	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

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

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 Р
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork		200/50/45 г	1000 Р
КУРИЦА Chicken		200/50/45 г	950 Р
БАРАНЫИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm		150/50/15 г	1600 Р
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 Р 850 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		230 г	650 Р
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 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		390 г	1300 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		175/75/50 г	1690 Р

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 Р
СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ» приблизительный вес: 400 г - 600 г RIBEYE STEAK approximate weight: 400 g - 600 g	100 г	1450 Р

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 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT		
СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ запеченная свиная вырезка с сливочном соусе с запечённым картофелем Cambodian pork baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes	380 г	1300 Р
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 Р
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО и апельсиновым соусом Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	890 Р
ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ под соусом из красного вина Beef cheeks with red wine sauce	360 г	1200 Р
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 Р

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

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET		
СВЕЖИЙ ХЛЕБ Freshly baked bread	190 г	350 Р

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

ДЕСЕРТЫ			DESSERTS	
ДЕСЕРТ ПАВЛОВА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ	180 г	750 Р		
Dessert "Pavlova" with wild berries				
КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК	205 г	750 Р		
бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое				
Caramel honey cake with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream				
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	50 г	300 Р		
орехом	карамель с грецким			
	ванильное с крамбле			
	шоколадное с печеньем			
Organic Ice cream	walnut caramel; vanilla crumble; chocolate cookie			
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	50 г	300 Р		
	манго			
	лимон-лайм			
	клубника с базиликом			
Organic sorbet	mango; lime-lemon; basil-strawberry			

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

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