

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.

Дорогие гости!

Мы стремимся сделать ваш отдых максимально приятным и комфортным, поэтому просим вас ознакомиться с правилами посещения ресторана Artiland:

- наш ресторан предполагает соблюдение dresscode в стиле SmartCasual, Elegant Evening или Cocktail;
 - если вы отдыхаете с маленькими детьми, пожалуйста, в целях безопасности не оставляйте их без присмотра как в зале, так и в игровой комнате ресторана;
- в ресторане и на открытой террасе допускается нахождение с питомцами: с собаками мелких пород, которые находятся в переносках;
 - при входе в ресторан мы предусмотрели специальное место для курения, в залах ресторана запрещено курение сигарет, в т. ч. электронных;
 - если вы отдыхаете компанией от 8-ми персон, в счет включается индивидуальное обслуживание в размере 10% от суммы заказа;
 - торт, изготовленный не в нашем ресторане, предполагает начисление сервисного обслуживания в размере 3000 (трех тысяч) рублей;
- пожалуйста, наслаждайтесь нашими фирменными блюдами и напитками, приносить свою еду и напитки в наш ресторан не допускается.

Приятного отдыха и благодарим за понимание, команда ресторана Artiland

Dear guests!

We strive to make your stay as pleasant and comfortable as possible, so please read the rules for visiting the Artiland restaurant:

- our restaurant has a dresscode in the SmartCasual, Elegant Evening, or Cocktail style;
- if you are visiting with small children, please do not leave them unattended in the restaurant or in the playroom for safety reasons;
- pets are allowed in the restaurant and on the outdoor terrace, including small dogs in carriers;
 - at the entrance to the restaurant, we have provided a special place for smoking, smoking of cigarettes, including electronic cigarettes, is prohibited in the restaurant's halls;
 - if you are dining with a group of 8 or more people, individual service is included in the bill at a rate of 10% of the order amount;
- a cake that is not made in our restaurant is subject to a service charge of 3,000 (three thousand) rubles; Please enjoy our signature dishes and drinks, bringing your own food and drinks is not allowed in our restaurant.

Enjoy your stay and thank you for understanding, the Artiland restaurant team

ЗАВТРАК 9:00 - 12:00

BREAKFAST 9:00 - 12:00

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



галерея блюд
завтрак
photo menu

АКВАРИУМ

AQUARIUM

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ Assortment of oysters	1 шт	750 Р
Краб камчатский Kamchatka crab	100 г	1 500 Р
Гребешок крупный Large scallop	100 г	750 Р
	Соус для гребешка with sauce	35 г 350 Р
	Гарнир для гребешка на гриле with garnish	90 г 350 Р
Кловис вонголе Clovis vongole	100 г	550 Р
	Соте для вонголе Sauted with garnish	210 г 750 Р
	Паста для вонголе with pasta	195 г 550 Р
Большое плато морских деликатесов 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/ 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

1 550 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 с пажитником, сыр Пармезан, артишоки, Пармская ветчина, салями, оливки/маслины Гигант, гриссини, томаты вяленые, мед, сырный мусс Italian wine snacks Mozzarella cheese, Fenugreek 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, Gojus, Арамель с пажитником Assorted Italian cheeses Gorgonzola, Grana Padano, Gojus, 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
СЕВЕРНАЯ РЫБА Northern fish		
ОМУЛЬ Х/К/ cold-smoked omul	100/30/37 г	1 500 Р
ЧИР Х/К/ cold-smoked chir	100/30/37 г	1 700 Р
МУКСУН Х/К/ cold-smoked muksun	100/30/37 г	1 900 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ крымским красным луком и ароматным маслом Herring with new potatoes with Crimean red onion and aromatic oil	100/200/40 г	750 Р
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью Veal tongue with creamy horseradish	180 г	950 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	1 780 Р
ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ (ОТ ШЕФА) из куриной печени, с халвой, мармеладом из черной смородины 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	1 150 Р

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С МЕШОЧКАМИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА 185 г 1 350 Р
тигровой креветкой, бальзамической икрой и медово-лимонной заправкой

Salad with bags of farm cheese
With tiger shrimp, balsamic caviar and honey-lemon dressing

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО 220 г 1 350 Р

с розовым соусом

Salad with shrimp and avocado
with pink sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» 235/25 г 1 920 Р

отварные кальмары, щупальца осьминога, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры «Аморе», сельдерей, оливковое масло, настоящее на прованских травах, сок лимона

Salad ARTILAND

boiled squids, octopus, shrimps, Kamchatka crab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice

 **САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ** 215 г 750 Р

с обожжённым угрём

Chinese style eggplant salad
with burnt eel

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ 160 г 550 Р

со свежим огурцом, красным базиликом, с 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

ARTI ОЛИВЬЕ

на выбор:

крабом - с камчатским 230 г 1 650 Р

- с телячьим 225 г 900 Р

языком

Классический салат оливье с фирменной заправкой от Шефа. Яйцо, морковь, картофель, зеленый горошек, мясо камчатского краба или телячий язык.

Подается с перепелиным яйцом и красной икрой

ARTI Olivier salad

Kamchatka crab/veal tongue, egg, carrot, potato, green pea, served with quail eggs and red caviar

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

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ “АЙОЛИ” 170/40/30 г 1 150 Р

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, served with caramelized apple slices and poached egg, cherry tomatoes

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ на выбор: отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	1 000 Р
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ВАСАБИ» с миндалём и свежим шпинатом Crispy prawns in 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	2 250 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	2 250 Р

СУПЫ

SOUP

СОЛЯНКА МЯСНАЯ	300/50 г	840 Р
колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки		
Meat «Solyanka»		
Turkey, beef, ham, sausages, capers, pickled cucumber, lemon, olives		
БОРЩ РУССКИЙ	400 г	850 Р
со сметаной и пирожком		
Russian soup “Borsch”		
with sour cream and wheat bread bun		
АРТИ УХА С ОСЕТРОМ	360 г	1 590 Р
картофель, лук, морковь, томаты черри, сельдерей, водка		
Arti’s signature fish soup with sturgeon		
potatoes, onions, carrots, cherry tomatoes, celery, vodka		
СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ	280/33 г	1 300 Р
с кремовым сливочным сыром		
Karelian shrimp soup «Artiland»		
with cream cheese		

РИЗОТТО

RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ	310 г	1 550 Р
с креветкой, кальмаром и мидиями		
Risotto with cuttlefish ink		
with shrimp, squid and mussels		
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	320 г	1 380 Р
с сыром страчателла и вяленными томатами		
Porcini mushroom risotto		
with strachatella cheese and dried tomatoes		

ПАСТА

PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

с беконом в сливочном соусе с пастой из черного трюфеля

Spaghetti Carbonara, with bacon in a creamy sauce with black truffle pasta

310 г

950 Р

ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

с красной икрой в сливочном соусе

Fettuccini with seps with creamy sauce and red caviar

300 г

1 400 Р

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР *

Choose your pasta

за 100 гр
отварной

300 Р



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

БЛЮДА НА УГЛЯХ

GRILLED DISHES

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. РЫБНЫЕ БЛЮДА

GRILLED DISHES. FISH DISHES

ДОРАДА (1 шт/ea) с букетом салатов и гранатовым соусом Dorado with salad and pomegranate sauce	300/80/35/30	2 250 P
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2 000 P
АРТИ СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ Arti sturgeon steak with creamy garlic sauce	165/40/30 г	2 450 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	1 900 P
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	1 000 P
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	950 P
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1 600 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 1 750 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 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

2 200 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

1 300 Р

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

1 690 Р

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

1 500 Р

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»

приблизительный вес: 400 г - 600 г

ribeye steak

approximate weight: 400 g - 600 g

100 г

1 450 Р

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

КАЛЬМАР EXTRA VAGANZA

160 г

1 450 Р

чиненный креветками с ризотто негро и жареным грейпфрутом
в соусе просекко

Squid Extravaganza

shrimps with risotto negro and fried grapefruit in prosecco sauce

ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ

80/160/20 г

1 550 Р

с миндальным ризотто и соусом «Шампань»

Crispy salmon cutlet

with almond risotto and sauce «Champagne»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ

380 г

1 300 Р

запеченная свиная вырезка с сливочным соусом
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

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ

80/60/15/10/5г

1 450 Р

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

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 г	650 Р
ОВОЩИ-ГРИЛЬ перец, томаты, цукини, 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 добавлением 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 Dessert "Pavlova" with wild berries	180 г	750 Р
КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК бисквит на гречишном меду, сметано-сливочный крем, карамельное мороженое Caramel honey cake with buckwheat honey, sour cream, caramel ice cream	205 г	750 Р
ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	270 г	900 Р
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН с мороженым Chocolate Flan with ice cream	210 г	950 Р
 ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ Pistachio cake	90 г	1 000 Р
ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК Dubai Cheesecake	120 г	850 Р

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	карамель с грецким орехом ванильное с крамбле шоколадное с печеньем	50 г	300 Р
Organic Ice cream	walnut caramel vanilla crumble chocolate cookie		
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	манго лимон-лайм клубника с базиликом	50 г	300 Р
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, виноград pineapple, 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		1 000 г	2 000 Р
КЛУБНИКА СВЕЖАЯ fresh strawberries		100 г	450 Р
АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД assorted fresh berries		300 г	2 250 Р

ПАРАДНЫЕ БЛЮДА

FESTIVE DISHES

На данные позиции необходимо оформить предзаказ, не менее, чем за 5 дней
С обязательным предварительным согласованием с шеф-поваром

ОСЁТР на 10 персон в глэйсе Sturgeon	2 200 г	25 000 Р
УТҚА на 6 персон выдержанная в вишневой наливке, запеченная Duck baked and aged in cherry liqueur, for 6 persons	3 000 г	11 000 Р
БАРАНЬЯ НОГА на 35 персон выдержанная в букете диких трав, запеченная 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 маринованный в красном вине с кореньями, запеченный 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 НА КОМПАНИЮ ОТ 5-ТИ ПЕРСОН Plateau of exquisite minidesserts with berries	1415 г	8 500 Р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KID'S MENU

САЛАТЫ / SALADS

ОВОЩИ ПИНЦИМОНИО С СЫРНЫМ СОУСОМ Pinzimonio vegetables with cheese sauce	150/30 г	350 Р
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ “Russian salad” with ham	165 г	450 Р
ОВОЩНОЙ САЛАТ заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло Vegetable salad Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil	115/25 г	400 Р
КРАБОВЫЙ САЛАТ Crab salad	170 г	500 Р

СУПЫ / SOUP

КУРИНЫЙ БУЛЬОН добавки на выбор: яйцо перепелиное, отварная курица, лапша, гренки Chicken broth add it yourself: quail egg, boiled chicken, noodles, croutons	250 г	400 Р
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ Soup with meatballs and homemade noodles	340 г	550 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken cutlets with mashed potatoes/ French fries	100/100/25 г	650 Р
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК с картофельным пюре/ картошкой фри Chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries	240 г	700 Р
ПИЦЦА КАПИТОШКА сервелат, сыр, помидоры, болгарский перец Cervelat, cheese, tomato, Bulgarian pepper	335 г	900 Р
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕННЫЕ с фаршем из говядины или говядины и свинины Dumplings boiled/ fried with ground beef or ground beef and pork	250/50 г	650 Р

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ с кетчупом или сырным соусом Chicken nuggets with ketchup or cheese sauce	200/50 г	550 Р
--	----------	-------

МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI

ФАРФАЛЛЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ Farfalle «Four cheeses» in cream sauce	200 г	750 Р
---	-------	-------

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ЦУКИНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН Homemade pasta with chicken fillet, zucchini and parmesan cheese	290 г	680 Р
---	-------	-------

СПАГЕТТИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Spaghetti with mozzarella cheese in cream sauce	200 г	400 Р
--	-------	-------

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	100 г	250 Р
---	-------	-------

КАРТОФЕЛЬ ФРИ с кетчупом или сырным соусом French fries with ketchup or cheese sauce	100/50 г	300 Р
--	----------	-------

ДЕСЕРТ / DESSERT

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ Fruit salad	180 г	500 Р
---------------------------------------	-------	-------

БЛИНЧИКИ с добавками на выбор: молоко сгущённое, джем, шоколадный или малиновый топпинг Pancakes choice of dressing: condensed milk, jam, chocolate or raspberry topping	2 шт 130/50 г	250 Р
---	---------------	-------

ПАННА-КОТИК сливочно-ванильная панна-кота с малиновым соусом и ягодами Panna-kotik creamy vanilla panna cotta with raspberry sauce and berries	210 г	620 Р
--	-------	-------

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
BUBBLE TEA TROPICAL чай молочный улун, меню манго, маракуйя, мандарин, пена ананас, джусс болл milk oolong tea, mango\passion fruit\tangerine, pineapple foam, juss ball	300 ml	680 Р
BUBBLE TEA BERRIES\COCONUT чай ассам, пюре малина, черная смородина, пена кокос, джусс болл Assam tea, raspberry\blackcurrant, coconut foam, juss ball	300 ml	680 Р

