

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	1680 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	100/30/37 г 1500 Р
	ЧИР Х/К /cold-smoked chir	100/30/37 г 1700 Р
	МУКСУН Х/К /cold-smoked muksun	100/30/37 г 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	1350 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, настоящее 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
NEW	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
NEW	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
NEW	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

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

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
АРТИ 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

РИЗОТТО RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	1550 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

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	2100 Р
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	2000 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
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1600 Р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ	БАРАНИНА /Lamb	170/50/48 г	1750 Р
в лаваше с домашней аджикой	КУРИЦА /Chicken	170/50/48 г	850 Р
Kebab in pita bread			
with homemade tomato sauce		230 г	650 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	150/50/48 г		2200 Р
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ»			
с домашней аджикой и маринованным луком			
Lamb loin “Bakinsky style” with homemade tomato sauce and pickled onion		390 г	1300 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	175/75/50		1580 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			

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

HOT DISHES FROM FISH AND SEAFOOD

АРТИ СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА	165/40/30 г	2450 Р
со сливочно-чесночным соусом / Arti sturgeon steak		
with creamy garlic sauce		
КАРЕЛЬСКАЯ ПОДКОПЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ	110/55/20/35 г	1800 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	1450 Р
чиненный креветками с ризотто негро 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	1050 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	1300 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	90/90/50/30/15 г	1450 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 СО СВЕЖИМ МАНГО	240 г	890 Р
и апельсиновым соусом		
Crispy chicken with fresh mango and orange sauce		
ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ	360 г	1200 Р
под соусом из красного вина		
Beef cheeks with red wine sauce		

СОУСЫ SAUCES

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

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ	190 г	350 Р
Freshly baked bread		

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ	100/8	650 Р
с кедровым орехом		
Spinach stewed in spicy oil with pine nuts	230 г	690 Р
ОВОЩИ-ГРИЛЬ		
перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью		
Grilled vegetables: peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn	240 г	580 Р
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ		
с лесными грибами и зеленым луком		
Fried potatoes with mushrooms and green onion	150/50 г	390 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	160 г	390 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	с сыром пармезан	
Mashed potato with Parmesan cheese		

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА ЭКЗОТИК	140 г	700 Р
кокосовая меренга , ванильный ганаш, сорбет из маракуйя		
Dessert “Pavlova” exotic coconut meringue, vanilla ganache, passion fruit sorbet		
КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК	205 г	750 Р
бисквит на гречишном меду, сметанно-сливочный крем, карамельное мороженое		
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	90 г	1000 Р
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ		
Pistachio cake		
ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК	120 г	850 Р
Dubai Cheesecake		
ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	карамель с грецким орехом	50 г 300 Р
Organic Ice cream	ванильное с крамбле шоколадное с печеньем	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	100 г	200 Р
яблоки, груши, апельсины		
apples, pears, oranges		
ORIGINAL	100 г	300 Р
ананас, клубника, виноград		
pineapple, strawberry, grapes		
EXOTIC	100 г	600 Р
манго, маракуйя		
mango, passion fruit		
АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД	1000 г	2000 Р
assorted fresh berries		
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	300 г	2000 Р
сезонные фрукты в ассортименте		
fruit bowl		
assorted seasonal fruits		

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