

À la carte меню

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

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

АКВАРИУМ*

	гр	руб
Устрица в ассортименте	1 шт	590
Тунис		
Новая Зеландия		
Япония		
Краб камчатский (1 шт)	100	1100
Подается к крабу:		
Соус для краба	80	250
Салат для краба	60	250
Паста для краба	175	300
Гребешок	100	390
Подается к гребешку:		
Соус для гребешка	35	150
Гарнир для гребешка на гриле	90	250

«Меню с указанием пищевой ценности и калорийности блюд предоставляется отдельно по запросу менеджером зала»
*Данное предложение является рекламным. Просьба наличие представленных позиций уточнять у Вашего официанта.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
	гр	руб
Тар-тар из лосося со свежим огурцом и икрой тобико	95	650
Авокадо с овощами под медовым соусом спелый авокадо с мясом снежного краба и грецким орехом под медовым соусом с сыром Горгонзола	245 / 50	750
Соленья и квашения хозяйские, собственного приготовления по рецепту Шефа капуста квашеная, соленые помидоры, огурцы, черемша, маринованный чеснок и соленый перец	280	450
Сыр Буррата с томатами конкассе и муссом из манго	280	980
Ассорти итальянских сыров сыр Качотта, Скаморца, Пармезан, Горгонзола, клубника, виноград, грецкий орех, варенье, Гриссини с сыром, Гриссини с чернилами каракатицы, крекер	370	1400
Рыбное ассорти норвежская семга слабого соления, масляная рыба, угорь подкопченный	150 / 80 / 15 / 35	1400
Тар-тар из красного тунца охлажденный красный тунец, спелый авокадо, филе лайма под кунжутно-апельсиновым соусом	190	790
Сельдь по-русски с молодым картофелем и крымским красным луком	100 / 200 / 40	480

	гр	руб
Торрето из розового тунца свежий тунец с листьями салатов, спелым авокадо и снежным крабом, под пикантным медовым соусом	215	950
Ассорти домашних деликатесов отварной телячий язык, рулет из цыпленка с сухофруктами, буженина запеченная в травах, маринованный в горчице ростбиф	245 / 60	1150
Тар-тар из говядины филе охлажденной мраморной говядины с каперсами, корнишонами, дижонской горчицей, желтком перепелиных яиц, оливковым маслом и соком лимона, сервированная луковыми вафлями и соусом «Кровавая Мэри»	235	790
Домашний паштет (от Шефа) из куриной печени, с халвой, вишневым джемом и кокосовым муссом	105 / 30 / 25	510
Ассорти колбас Artiland	80/95	560
Брускетты на тосте “Бородино” с вяленным мясом “Прайм Биф” с инжирно-вишневым муссом и сладкими томатами с соусом гуакамоле и муссом Фета	210	620



САЛАТЫ

гр руб

Салат с обжаренными креветками свежим авокадо, огурцом, дольками апельсина и грейпфрута под цитрусовой заправкой	140	650
Теплый салат из запеченных на углях овощей с кедровыми орехами и базиликом баклажаны, сладкий перец, томаты, сыр Фета	240	540
Специальный салат от Шефа подкопченная дикая семга, Моцарелла Буффало и микс салатов под фирменным соусом Шефа	200	790
Фирменный салат «Artiland» отварные кальмары, осьминоги, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры Аморе, сельдерей, оливковое масло, настоянное на прованских травах, и сок лимона	235 / 80	1200
ARTI Оливье классический салат оливье с фирменной заправкой от Шефа. Яйцо, морковь, картофель, зеленый горошек, подкопченное куриное филе. Подается с перепелиным яйцом и красной икрой	235	520
Салат с куриной печенью и соусом “Айоли” обжаренная куриная печень, листья салата микс с соусом “Айоли”, сервированные дольками карамелизированных яблок и яйцом пашот	170 / 40	550
Теплый салат с обжаренной говяжьей вырезкой в азиатском стиле свежий огурец, редис, свежая зелень, оливковое масло, салат микс, морковь, говяжья вырезка, кунжут и восточный соус	260	850
Салат из баклажанов в китайском стиле со сладкими томатами черри и свежей кинзой	200	550
Салат из битых огурцов с древесными грибами и тушеной говядиной «Sous-vide»	210	790



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



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр руб

Картофельный тост с тунцом и авокадо	155	680
Ржанные чесночные гренки с чипсами тортилья	220 / 70	490
Запеченные баклажаны пармиджано со сливочно-томатным соусом	250	660
Креветки к пиву на выбор отварные или жареные	250 / 60 / 80	950
Обжаренные хрустящие креветки с соусом «Васаби», миндалем и свежим шпинатом	110	890
Трубочки с крабом обжаренные трубочки с креветками и мясом краба, подаются с тайским соусом	80 / 50	590
Котлеты “Мини-киев” фаршированные белыми грибами и эмментальским сыром, запеченные на шпажке, с огуречным тартаром	150 / 50	550



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



СУПЫ

гр руб

Луковый суп со сморчками и яйцом пашот	200 / 50 / 15	520
суп-пюре из лука со сморчками и трюфельным маслом		
Томатный суп из креветок и мидий	300	750
с кальмаром, дорада, сибасом и свежей зеленыю		
Уха из белой рыбы	300	590
сибас, дорада, картофель, лук, морковь, сельдерей, зелень, водка		
Бульон куриный	300	420
с куриными сердечками и домашней лапшой		
Солянка мясная	300 / 50	550
колбаса в/к, индейка, говядина, ветчина, каперсы, огурец соленый, лимон, сосиски, маслины, оливки		
Борщ русский	300 / 50 / 45	560
со сметаной и пирожком		



ПАСТА И РИЗОТТО

гр руб

Лапша БОК с утиной грудкой	315	1100
Спагетти Карбонара	345	690
в сливочном соусе из черного трюфеля		
Феттучини с белыми грибами	300	890
с красной икрой, в сливочном соусе		
Папарделли	315	1190
с креветками и мясом краба в сливочном соусе с томатами конкассе		
Ризотто с чернилами каракатицы	270	690
с креветкой, кальмаром и мидиями		





БЛЮДА НА УГЛЯХ			гр	руб
Овощи на углях				
томаты, баклажаны, болгарский перец маринованные в травах и оливковом масле				
Дорада				
с букетом салатов и гранатовым соусом				
Сибас				
с букетом салатов и гранатовым соусом				
Стейк из семги, зажаренный на углях				
с гранатовым соусом				
Цыпленок «А-ля Дьябло»				
бескостный запеченный молодой цыпленок с томатами и красным луком				
Шашлык с домашней аджикой и маринованным луком				
из баранины				
из свиной шейки				
из курицы				
Люля-кебаб				
в лаваше с домашней аджикой				
из баранины				
из курицы				
из свинины				
Корейка ягненка «По-Бакински»				
с домашней аджикой и маринованным луком				



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА			гр	руб
Подкопченный brisket грудинки				
с картофельным пюре и трюфельной пастой				
Медальоны из оленины				
с пюре из корня петрушки и соусом из сморчков				
Утиная грудка с пряной грушей под апельсиновым соусом				
запеченная утиная грудка подается с грушей «Конференц» , картофельными чипсами и грушевым пюре				
Бефстроганов в соусе из белых грибов				
с картофельным пюре и солеными огурцами				
Тушеные говяжьи щечки под соусом из красного вина				
Свинина по-камбоджийски				
запеченная свиная вырезка в сливочном соусе с запеченным картофелем и карамболой				
Филе говядины, поджаренное на гриле				
с соусом из белых грибов и черного трюфеля				
Томленые бараньи язычки				
с Арти Фермы с соусом демигляс, розмарином и картофелем черри				



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ

гр руб

Пальпетти из краба и креветки с картофельным пюре и шпинатом	180	880
Обжаренное филе трески под сливочно-чесночным соусом «Морне» с припущенной морковью, брокколи, томатом, цветной капустой и соусом «Песто»	140 / 60 / 140	830
Филе палтуса запеченное нежное филе подается с запеченным картофелем, шафрано-имбирным соусом и муссом из копченой рыбы	280	1050
Хрустящий судак с копченой сметаной и розовым ризотто с жженым маслом	230	890

СОУСЫ

гр руб

Тар-тар	50	120
Соус Красное вино	50	200
Пепе Верде	50	300
Чесночный соус	50	150
Домашняя аджика	50	120
Соус из белых грибов с трюфелем	50	250
Соус Песто из базилика	50	250



ГАРНИРЫ

	гр	руб
Шпинат припущенный в остром масле с кедровым орехом	100 / 8	450
Овощи-гриль перец, томаты, цуккини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью	200	420
Картофель жаренный с лесными грибами и зеленым луком	240	450
Картофель фри с кетчупом	150	300
Картофельное пюре	160	300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Свежий хлеб	200	300
-------------	-----	-----



ДЕСЕРТЫ

	гр	руб
Флан Матча с мороженым из фейхоа	115/50	560
Черемуховый медовик с сорбетом персик-мараскино	200	580
Черный трюфель с винным муссом и чипсом из груши	160	630
Фруктовое плато сезонные фрукты в ассортименте на Ваш выбор	100	220
«Намелака» шоколадный французский десерт с крамбле из миндальной муки и четырех видов перца, гарнируется ягодным ассорти с соусом манго	100 / 15 / 60	650
Фисташковое пирожное	100	690
Теплый «Наполеон» с малиновым соусом и свежей клубникой	180	590
Чизкейк подается со свежим плодом манго и соусом из тропических фруктов	120 / 20 / 20 / 50	550
Клафути горячий закрытый сырный пирог с вишней, ванильным мороженым и соусом из лесных ягод	270 / 75	660





	гр	руб
Ла Сеньора Меринга воздушное безе с миндалем, желе из манго и соусом маракуйя	200	570
Органическое мороженое Халва-апельсин, Ванильное с крамбле, Шоколадное с печеньем, Мед с ромом	50	220
Органический сорбет Облепиха, Манго, Лимон-лайм, Базилик с клубникой	50	220

