АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ КОНФЕТ 800
трюфельная карамель,мармелад красный апельсин
белый шоколад-малина, ганаш из пряника, зефир юдзу

АНАНАС BBQ. 1100
томленый ананас, мороженое кукуруза-кокос
кукурузный мисо, карамельный попкорн

БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ 1300
карамель из бычьего сердца, мороженое амадзаке,
ганаш из цветной капусты, вафельный чипс

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ 1300
мусс из ржаного хлеба, гель каркаде, вяленая клюква,
кориандр, мороженое из бернуазет и тмина

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС 1500
горячий шоколадный мусс на заварной основе,
тёмный бельгийский шоколад, мороженое бурбонская ваниль

ПОЛЕ 1500
савоярди из цельнозерновой муки, сыр с кофейной свёклой,
мармелад измочёных яблок, какао бобы и коньячный трюфель

ПАВЛОВА 1700
малиновое кули, лёгкое безе, свежая малина,
сливочный крем с лаймом, лимонный гель

БЕЛАЯ РОЗА 1900
личи, гель-лайм, йогуртовый снег,
безе с можжевельником, сорбет личи

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

СОРБЕТ . . . . . 1 шар. / 350

МОРОЖЕНОЕ . . . . . 1 шар. / 350

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ,
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС

23.02.2024

«Каминный Зал» ARTEST

- это лаконичная комфортная еда
с узнаваемым почерком нашей команды.
Все та же магия, тот же авангардный стиль
работы с продуктом, но более романтичный,
невесомый и ощутимо лёгкий.

Если ваша цель - блюда
с более глубокой философией,
приглашаем посетить Chef's Table
на первом этаже.

Артём Естафьев

АНТИПАСТИ

ОЛИВКИ. . . . . 150 г. / 690

ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ . . . . . 50 г. / 500

ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ . . . . . 60 г / 500

УСТРИЦА . . . . . 1 шт. / 990

МУРМАНСКИЙ ЁЖ . . . . . 1 шт / 700

АССОРТИ СЫРОВ 3500

ПРОШУТТО КРУДО МАТОНЕЛЛА . . . . . 50 г. / 1500

ЗАКУСКИ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 900
авокадо, яблоко, кенийская фасоль, эдамаме,
медово-горчичный соус

ОВОЩИ 1300
сезонные овощи, микс-салат, имбирно-горчичный соус,
выдержанная брынза

ТАРТАР ГРЕБЕШОК 1500
гребешок, соус из облепихи и морошки, цитрус

ЖЕЛТОХВОСТ 2200
желтохвост, соус из томатного даши, прошутто, лайм

ТУНЕЦ. 1900
выдержанный тунец, вяленые томаты, шисо, каперсы, оливки

ФОРЕЛЬ. 1900
четыре текстуры форели, зелёный салат, медово-горчичный соус

ГОВЯДИНА 1600
аргентинская говядина, королевские шампиньоны, соус из иваси

ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ 1200
слива, клюква, шоколадный соус, бриошь

ТАРТАР УТКА 1400
шампиньон, пармезан, шисо

КАЛЬМАРЫ. 1700
фаршированные бэби-кальмары, томаты, брокколи, лече де тигре

ПИРОГ С ТУНЦОМ 2500
дюксель, сметанное тесто, тунец в специях

ГРИБНОЕ СУФЛЕ 1400
белые грибы, ежовик, козий сыр, ржаной хлеб

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УГОЛЬНАЯ РЫБА 1900
чёрная треска, цветная капуста,
пряный соус на основе креветок, лаймовый бешамель

ФОРЕЛЬ. 2600
соус с сыром примадонна, бэби-картофель, шпинат

ОСЁТР. 4200
стейк осетра, лимонное пюре
соус на водорослях, икра чёрная и красная

ОСЬМИНОГ. 2800
соус из перцев, картофель, цукини, томат

ФАЛАНГА КРАБА 3600
картофельный крем, стружка тунца, соус из сморчков

КОНСОМЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ 1700
равиоли из шпинатного теста, сезонные овощи,
шпинат обжаренный в грибном масле

КРОЛИК. 2500
птитим, зелёный горошек, кролик су-вид
соус на основе гарума кролика

УТКА 2500
утиное филе, соус из купажированного вина,
пюре тыква-топинамбур, сельдерей в мандариновом уксусе

ПЕРЕПЁЛКА 2900
птица, обжаренная на чесночном масле с белыми грибами,
сливочный демигляс, шалфей, каперсы

СТЕЙК МЯСНИКА 3200
стейк мясника, папоротник, соус с соевыми бобами

КАРЕ ЯГНЁНКА 3900
трюфельный демигляс, французское пюре, пряная тапенада

ФИЛЕ МИНЬОН 3900
фермерская мини-морковь, луковый демигляс

ТИ-БОН . . . . . 100 г. / 1900
ореховый демигляс, соленый кампотский перец

ГАРНИРЫ

ФРАНЦУЗСКОЕ ПЮРЕ 700

ОВОЩИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И КРЕМОМ ИЗ БАЗИЛИКА 920

КАША ИЗ ПШЕНИЦЫ С ГРИБАМИ 700

СЛИВОЧНЫЙ ПТИТИМ С ТРЮФЕЛЕМ 950