A la carte
меню

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

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 ₽
БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ с авокадо, яйцом пашот и сливочным кремом Brioche with salmon with avocado, poached egg and butter cream	200 г	950 ₽
ОЛАДЬИ В СТИЛЕ ЛЕНИВЫЕ ХАЧАПУРИ с сальсой и фермерской сметаной Fritters «Lazy khachapuri» with salsa and farm sour cream	195/60 г	500 ₽
ОМЛЕТ ПУЛЯР С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ Omelet Pulyar with black truffle	110 г	700 ₽
ШАКШУКА со свежими томатами, зеленью и крестьянским хлебом на закваске Shakshuka with fresh tomatoes, herbs and sourdough peasant bread	280/45 г	790 ₽
КРЕСПЕЛЛИ С РИКОТТОЙ со шпинатом и йогуртом Crespelli with ricotta, spinach and yogurt	155 г	600 ₽
БИО ДЕТОКС «АВОКАДО-МАНГО» Bio detox «Avocado-mango»	235 г	750 ₽
ЧИА БОУЛ со свежим йогуртом и кокосом Chia bowl with fresh yogurt and coconut	145 г	500 ₽
БОЛЬШОЙ МИНДАЛЬНЫЙ КРУАССАН Large almond croissant	108 г	450 ₽

галерея блюд
ЗАВТРАК
photo menu

АКВАРИУМ
AQUARIUM

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ Assortment of oysters	1 шт	680 ₽
КРАБ КАМЧАТСКИЙ Royal canadian crab	100 г	1 300 ₽
Соус для краба with sauce	80 г	450 ₽
Салат для краба with green salad	60 г	250 ₽
Паста для краба with pasta	175 г	350 ₽
ГРЕБЕШОК КРУПНЫЙ Large scallop	100 г	650 ₽
Соус для гребешка with sauce	35 г	200 ₽
Гарнир для гребешка на гриле with garnish	90 г	350 ₽
КЛОВИС ВОНГОЛЕ Clovis vongole	100 г	500 ₽
Соте для вонголе Sauted with garnish	210 г	400 ₽
Паста для вонголе with pasta	195 г	400 ₽
БОЛЬШОЕ ПЛАТО МОРСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ Seafood speciality platter		8 900 ₽
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!

RAW BAR

СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОГО СИБАСА
140/10 г — 1150 ₽

с авокадо и тайским манго

Wild sea bass ceviche
with avocado and Thai mango

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА
135 г — 1350 ₽

с соусом понзо и кунжутом кимчи

Tuna tataki with ponzo sauce and sesame kimchi

КОЛЛЕКЦИЯ «ТАРТАР»
CHEF'S TARTAR COLLECTION

ТАРТАР ИЗ МЯСА МОЛОДОГО БЫЧКА «A LA RUSSE»
120/45/20 г — 1150 ₽

по-старинному рецепту с солёным зелёным помидором и свежим хреном

Tartar from the meat of a young bull «A la Russe»
according to an old recipe with salted green tomatoes and fresh horseradish

ORIENTAL SPICE
160 г — 1300 ₽

семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс

salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

ITALIAN COLLAB
155 г — 1150₽

тунец, авокадо, черный трюфель, трюфельное масло, лимонный дрессинг

tuna, avocado, black truffle, truffle oil, lemon dressing

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

БРИОШЬ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ

160 г — 900 ₽

с фисташками и прошутто (или с уткой на выбор)

Brioche with stracciatella and pickled pear

with pistachios and prosciutto (or duck of your choice)

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ

355 г — 950 ₽

с бородинским хлебом и трюфельной горчицей

Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard

АССОРТИ РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ

370 г — 1 150 ₽

Пекорино, Качотта с трюфелем, Качотта с пажитником, Белпер Кнолле

Assorted artisan cheeses

Pecorino, Caciotta with truffle, Caciotta with fenugreek, Belper Knolle

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

395 г — 2 500 ₽

сыр Моцарелла, сыр Скаморца, сыр Пармезан,
артишоки, Пармская ветчина, салями, оливки/маслины Гигант, гриссини,
томаты вяленые, мед, сырный мусс

Italian wine snacks

Mozzarella cheese, Scamorza cheese, Parmesan cheese, artichokes, Parma ham,
salami, Giant olives, grissini, sun-dried tomatoes, honey, cheese mousse

РЫБНОЕ АССОРТИ

160/40/40 г — 1 700 ₽

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

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

180 г — 800 ₽

отварной телячий язык, со сливочным хреном и зеленью

Veal tongue

with creamy horseradish

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА — 210 г — 1 550 ₽

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

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ (ОТ ШЕФА) — 175 г — 700 ₽

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

ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ ПО СЕЗОНУ — 345 г — 950 ₽

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

ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ — 60 г — 880 ₽

с салатом микс

Spicy cold smoked trout in Scandinavian style

with salad mix

САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО — 220 г — 900 ₽
с розовым соусом

Salad with shrimp and avocado
with pink sauce

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ARTILAND» — 235/25 г — 1 400 ₽
отварные кальмары, щупальца осьминога, креветки, камчатский краб, сладкие помидоры «Аморе», сельдерей, оливковое масло, настоянное на прованских травах, сок лимона

Salad ARTILAND

boiled squids, octopus, shrimps, Red King krab, sweet tomatoes, celery, olive oil with herbs and lemon juice

ARTI ОЛИВЬЕ
на выбор:

- с камчатским крабом — 230 г — 1150 ₽
- с телячьим языком — 225 г — 900 ₽

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

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

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ — 200 г — 700 ₽
с обожжённым угрём

Chinese style eggplant salad
with burnt eel

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ “АЙОЛИ” — 170/40 г — 750 ₽
обжаренная куриная печень, листья салата микс с соусом “Айоли”, сервированные дольками карамелизированных яблок и яйцом пашот

Salad with chicken liver and Aioli sauce

roasted chicken liver, mixed green leaves, Aioli sauce,served with caramelized apple slices and poached egg

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С РОСТБИФОМ
200 г — 950 ₽

ростбиф, вешенки, руккола, с листьями свеклы и соусом из тунца

Roast beef salad

with oyster mushrooms, arugula and beet leaves? tuna sauce

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ
255 г — 950 ₽

листья салата Романо, приправленные классическим соусом, с сыром Пармезан, крутоном и поджаренным куриным филе

“Caesar” salad with chicken

Romano salad with classic sauce, croutons, Parmesan cheese and fried chicken fillet

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ВЕШЕНКАМИ
130 г — 750 ₽

тёплый салат с телячьим языком, жареными вешенками и морошкой

Salad with tongue and oyster mushrooms

warm salad with veal tongue, fried oyster mushrooms and cloudberries

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ НА УГЛЯХ
225 г — 800 ₽

с сыром фета

Salad of baked grilled vegetables with feta cheese

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ
220 г — 650 ₽

свежего огурца, спелого авокадо с заправкой на выбор: сметана или оливковое масло

Salad of sweet tomatoes

fresh cucumber, ripe avocado with dressing: sour cream or olive oil

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С БАЛЫКОМ ИЗ ФОРЕЛИ с соусом тар-тар и креветками Zucchini fritters with salmon and shrimp tartar sauce	190 г	930 ₽
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	850 ₽
МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ на выбор: отварные или жареные Shrimps boiled or fried	100/40 г	900 ₽
ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ «ВАСАБИ» с миндалём и свежим шпинатом Crispy prawns with wasabi sauce with almonds and fresh spinach	110 г	900 ₽
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	790 ₽
СЕВЕРНЫЕ МИДИИ в соусе из можжевельника с тигровой креветкой Mussels from Northern sea with juniper sauce and tiger prawn	215 г	850 ₽
ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА запеченные в сливочно-трюфельном соусе Kamchatka crab phalanges baked in creamy truffle sauce	140 г	1650 ₽
АВОКАДО ГРИЛЬ с мясом камчатского краба, листьями салата микс и сегментами сицилийского апельсина Grilled avocado with Kamchatka crab meat, salad mix and Sicilian orange segments	170 г	1200 ₽

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	790 ₽
БОРЩ РУССКИЙ со сметаной и пирожком Russian soup “Borsch” with sour cream and wheat bread bun	400 г	790 ₽
УХА сибас, дорада, картофель, лук, морковь, сельдерей, зелень, водка White fish soup sea bass, dorada, potato, onion, carrot, celery, herbs, vodka	300 г	850 ₽
СОЛЯНКА РЫБНАЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ дорада, мидии, креветки, кальмары Meat «Solyanka Scandinavian fish» dorada, mussels, shrimp, squid	220 г	950 ₽
СУП ИЗ КРЕВЕТОК «АРТИЛЕНД» ПО-КАРЕЛЬСКИ с кремовым сливочным сыром Karelian shrimp soup «Artiland» with cream cheese	285/13 г	950 ₽

РИЗОТТО
RISOTTO

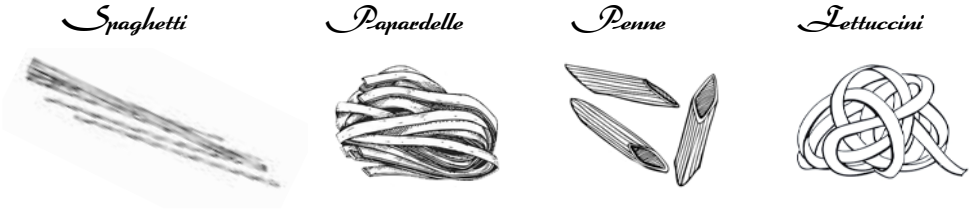
РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ с креветкой, кальмаром и мидиями Risotto with cuttlefish ink with shrimp, squid and mussels	310 г	990 ₽
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ и сыром Страчателла Risotto with porcini and strachatella cheese	320 г	1100 ₽

ПАСТА
PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля Spaghetti Carbonara, bacon, cream sauce of black truffle	310 г	850 ₽
ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	890 ₽
ПАПАРДЕЛЛЕ с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе Papardelle with crab, shrimps, creamy sauce, tomato	315 г	1 600 ₽
СПАГЕТТИ ДИ МАРЕ с гребешками, креветками, мидиями и томатным соусом Spaghetti di mare, scallops, shrimp, mussels, tomato sauce	290 г	1200 ₽

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * 200 ₽

Choose your pasta



К ПАСТЕ:

Order extra to your pasta

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle	1 г	300 ₽
СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan	25 г	250 ₽
СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella	25 г	250 ₽
СОУС ПЕСТО / pesto sauce	25 г	300 ₽

* Наличие вида пасты уточняйте у официанта / * Check the availability of pasta with the waiter

БЛЮДА НА УГЛЯХ
GRILLED DISHES

МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ
SEAFOOD WITH VEGETABLES

ДОРАДА (1 шт/ea) с букетом салатов и гранатовым соусом Dorado with salad and pomegranate sauce	300/80/35/30	1 500 ₽
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ с гранатовым соусом Grilled salmon with pomegranate sauce	160/80/50 г	1 900 ₽

ШАШЛЫК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ
SHASHLIK COOKED ON SKEWER WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND PICKLED ONION

БАРАНИНА Lamb	200/50/45 г	1250 ₽
СВИНАЯ ШЕЙКА Pork	200/50/45 г	790 ₽
КУРИЦА Chicken	200/50/45 г	750 ₽
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ с Арти Фермы lamb ribs from Arti Farm	150/50/15 г	1 450 ₽
ЛЮЛЯ-КЕБАБ в лаваше с домашней аджикой Kebab in pita bread with homemade tomato sauce		
	БАРАНИНА /Lamb 170/50/48 г	1220 ₽
	КУРИЦА /Chicken 170/50/48 г	750 ₽

галерея блюд
БЛЮДА НА УГЛЯХ
photo menu

ОВОЩИ НА УГЛЯХ
230 г — 650 ₽

томаты, баклажаны, болгарский перец маринованные
в травах и оливковом масле

Grilled vegetables
tomatoes, eggplants, peppers marinated in olive oil with herbs

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА «ПО-БАКИНСКИ»
150/50/48 г — 1400 ₽

с домашней аджикой и маринованным луком

Lamb loin “Bakinsky style”
with homemade tomato sauce and pickled onion

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА
390 г — 1100 ₽

цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом
и маринованным луком

Tabaka chicken
Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions

ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА НА КОСТИ
175/100/30 г — 1200 ₽

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

СТЕЙКИ ГРИЛЬ
GRILLED STEAKS

СТЕЙК «ТОМАГАВК»
100 г — 1400 ₽

СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ
приблизительный вес: до 1,5 кг

steak «tomahawk» dry aging
approximate weight: up to 1.5 kg

СТЕЙК «РИБАЙ БЕЗ КОСТИ»
100 г — 1100 ₽

приблизительный вес: 300 г - 600 г

ribeye steak
approximate weight: 300 g - 600 g

галерея блюд
СТЕЙКИ ГРИЛЬ
photo menu

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

ПАЛТУС МОРНЕ
215 г — 1 500 ₽

филе палтуса, полба с белыми грибами и сыром Пармезан, соус Морне, чипсы из топиоки

Halibut Morne

halibut fillet, spelt with porcini mushrooms and cheese Parmesan, sauce Morne, tapioca chips

ПАЛЬПЕТТИ ИЗ КРАБА И КРЕВЕТКИ
180 г — 990 ₽

с картофельным пюре и шпинатом

Crab and shrimp polpette

Served with mashed potato and spinach

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО»
195 г — 950 ₽

филе щуки, припущенный шпинат, эспума из моркови, щучья икра, зеленое масло

Pike cutlets with spinach and “White wine” sauce

pike fillet, steamed spinach, carrot espuma, pike caviar, green oil

ПОНЧИКИ ИЗ РИКОТТЫ
120 г — 700 ₽

с крабом сурими, тигровой креветкой и красной икрой

Ricotta doughnuts

with surimi crab, tiger shrimp and red caviar

ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕМГИ
262 г — 1250 ₽

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 С КАРАМБОЛОЙ запеченная свиная вырезка с сливочном соусе с запечённым картофелем и карамболой Cambodian pork with carambola baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes and carambola	380 г	1100 ₽
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 г	1 350 ₽
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА СО СВЕЖИМ МАНГО И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ Crispy chicken with fresh mango and orange sauce	240 г	800 ₽
ТУШЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА Beef cheeks with red wine sauce	360 г	1100 ₽
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ Beef fillet with ceps and truffle sauce	110 г	1150 ₽
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА В ГЛЕЙСЕ с жареными белыми грибами, томатами Конкассе и соусом Демиглас Lamb loin in glace with fried white mushrooms, Concasse tomatoes and demi glass sauce	280 г	1490 ₽

СОУСЫ

SAUCES

ТАР-ТАР Tartar	50 г	150 ₽
СОУС КРАСНОЕ ВИНО Red wine	50 г	200 ₽
ПЕПЕ ВЕРДЕ Pepe Verde	50 г	250 ₽
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС Garlic sauce	50 г	150 ₽
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА “Adjika” homemade tomato sauce	50 г	150 ₽
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ Sauce with ceps and truffle	50 г	400 ₽
СОУС ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА Pesto	50 г	450 ₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ Freshly baked bread	220 г	350 ₽

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ В ОСТРОМ МАСЛЕ с кедровым орехом Spinach stewed in spicy oil with pine nuts	100/8 г	600 ₽
ОВОЩИ-ГРИЛЬ перец, томаты, цукини, баклажаны, кукуруза, с пряной зеленью Grilled vegetables peppers, tomatoes, zucchini, eggplant, corn	230 г	600 ₽
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ с лесными грибами и зеленым луком Fried potatoes with mushrooms and green onion	240 г	450 ₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ с кетчупом или сырным соусом French fries with ketchup or cheese sauce	150/50 г	350 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с сыром Пармезан Mashed potato with Parmesan cheese	160 г	350 ₽

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» с малиновым соусом и свежей клубникой Warm «NAPOLEON» with raspberry sauce and fresh strawberries	270 г	850 ₽
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН с ванильным мороженым Chocolate Flan with vanilla ice cream	210 г	850 ₽
ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ Pistachio cake	90 г	850 ₽
ЧИЗКЕЙК подается со свежим ананасом и соусом из тропических фруктов Cheesecake, with fresh pineapple and tropical fruit sauce	120/20/20/50 г	800 ₽
КЛАФУТИ горячий закрытый сырный пирог с вишней, ванильным мороженым и соусом из лесных ягод Clafoutis, with cherry, vanilla ice cream and berry sauce	270/75 г	950 ₽
СЕНЬОРА МЕРИНГА воздушное безе с миндалем, желе из манго и соусом маракуйя Signora Meringa meringa with almonds, mango jelly and passion fruit sauce	195 г	800 ₽
ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ Plate of mini desserts	470 г	1 700 ₽
ЗАПЕЧЕНЫЙ ЧИЗКЕЙК с соусом манго-маракуйя и взрывной карамелью Baked cheesecake with mango passion fruit sauce and explosive caramel	165/50/20	850 ₽

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	50 г	250 ₽
карамель с грецким орехом ванильное с крамбле шоколадное с печеньем		
Organic Ice cream walnut caramel vanilla crumble chocolate cookie		
ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	50 г	250 ₽
манго лимон-лайм клубника с базиликом		
Organic sorbet mango lime-lemon basil-strawberry		

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ
FRUITS AND BERRIES

CLASSIC	100 г	150 ₽
яблоки, груши, апельсины apples, pears, oranges		
ORIGINAL	100 г	300 ₽
ананас, виноград pineapple, grapes		
EXOTIC	100 г	600 ₽
манго, маракуйя mango, passion fruit		
BERRIES		
голубика/ blueberry	100 г	800 ₽
клубника/ strawberry	100 г	600 ₽
малина/raspberry	100 г	900 ₽

галерея блюд
ДЕСЕРТЫ
photo menu

ПАРАДНЫЕ БЛЮДА

FESTIVE DISHES

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

СТЕРЛЯДЬ на 10 персон в глэйсе Sturgeon	2 200 г	16 500 ₽
УТКА на 6 персон выдержанная в вишневой наливке, запеченная Duck baked and aged in cherry liqueur, for 6 persons	3 000 г	10 000 ₽
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	60 000 ₽
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	60 000 ₽
ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ НА КОМПАНИЮ ОТ 5-ТИ ЧЕЛ. plateau of exquisite minidesserts with berries	1 029/250 г	8 500 ₽

галерея блюд
ПАРАДНЫЕ БЛЮДА
photo menu

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KID'S MENU

САЛАТЫ / SALADS

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ «Caesar» with chicken	165 г	550 ₽
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ "Russian salad" with ham	165 г	400 ₽
ОВОЩНОЙ САЛАТ заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое масло vegetable salad Choice of dressing: sour cream, mayonnaise, olive oil	115/25 г	400 ₽
КРАБОВЫЙ САЛАТ crab salad	170 г	500 ₽

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 ₽
КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ Champignon cream soup	200/30 г	550 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ с картофельным пюре/ картошкой фри veal cutlets with mashed potatoes/ French fries	90/100/50 г	700 ₽
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК с картофельным пюре/ картошкой фри chicken shashlik with mashed potatoes/ French fries	240 г	650 ₽
ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ Ham and cheese omelet	200 г	550 ₽
ПИЦЦА ветчина, салями, сыр, помидоры, болгарский перец ham, salami, cheese, tomato, Bulgarian pepper	335 г	800 ₽
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕНЫЕ с фаршем из говядины или говядины и свинины Dumplings boiled/ fried with ground beef or ground beef and pork	250/50 г	600 ₽

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ — 200/50 г — 550 ₽
с кетчупом или сырным соусом

Chicken nuggets
with ketchup or cheese sauce

МАКАРОШКИ ИЗ ИТАЛИИ / ITALIAN MACARONI

ПАСТА ПЕННЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ — 200 г — 650 ₽

Penne four cheeses in cream sauce

ПАСТА ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ — 265 г — 550 ₽

Creamy mushroom and ham fettuccine

СПАГЕТТИ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА — 200 г — 400 ₽

spaghetti with mozzarella cheese

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН — 100 г — 250 ₽

Mashed potatoes with parmesan cheese

КАРТОФЕЛЬ ФРИ — 100/50 г — 300 ₽
с кетчупом или сырным соусом

French fries
with ketchup or cheese sauce

ДЕСЕРТ / DESSERT

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ — 180 г — 500 ₽

Fruit salad

БЛИНЧИКИ — 2 шт 130/50 г — 300 ₽
с добавками на выбор: молоко сгущённое, джем, шоколадный или малиновый топпинг

Pancakes
choice of dressing: condensed milk, jam, chocolate or raspberry topping

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

«ЯГОДНОЕ ЛУКОШКО»
350 мл — 550 ₽

пюре малины, пюре черной смородины, ягодный сироп, сок вишни

raspberry puree, blackcurrant puree, berry syrup, cherry juice

«СНИКЕРС»
300 мл — 650 ₽

мороженое, молоко, арахисовая паста, шоколадный и карамельный топпинг

ice-cream, milk, peanut butter

«БАНАНАС»
350 мл — 450 ₽

банан, сок ананаса, мед

banana, pineapple juice, honey

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
340 мл — 500 ₽

на выбор: клубника, ваниль, шоколад, черная смородина, кокос, мята

Milk cocktail

choice of dressing: strawberry, vanilla, chocolate, blackcurrant, coconut, mint

«ПЕЛИКАН»
350 мл — 550 ₽

клубника, банан, сок персика, сироп

strawberry, banana, peach juice, syrup

«ПЧЁЛКА»
350 ml — 350 ₽

фреш апельсиновый, банан, фреш лайма

fresh orange, banana, fresh lime