

АКВАРИУМ AQUARIUM

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ Assortment of oysters	1 шт	680 ₽
КРАБ КАМЧАТСКИЙ Royal canadian crab	100 г	1 200 ₽
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	500 ₽
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	145 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

NEW SEASON

СУГУДАЙ ИЗ СЕВАНСКОЙ ФОРЕЛИ

135/35 г 650 Р

с моченой брусникой и крестьянскими хлебными гренками жареными на костре

Sugudai from Sevan trout
with soaked lingonberries and bread fried over a fire

NEW SEASON

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

135 г 930 Р

с соусом понзо и кунжутим кимчи

Tuna tataki with ponzo sauce and sesame kimchi

КОЛЛЕКЦИЯ «ТАРТАР»

CHEF'S TARTAR COLLECTION

NEW

ORIENTAL SPICE

160 г 990 Р

семга, авокадо, тайское манго, огурец, соус спайс
salmon, avocado, Thai mango, cucumber, spice sauce

ITALIAN COLLAB

155 г 990 Р

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

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

HUNTING ARTI FARM

135/80 г 990 Р

говядина, лук шалот, пармезан, каперсы, перепелиное яйцо
beef, shallots, parmesan, capers, quail egg

NORDIC TASTE

140 г 990 Р

косуля, лук шалот, виноградное масло, мусс пармезан,
чипсы из топинамбура

roe deer, shallots, grapeseed oil, parmesan mousse,
Jerusalem artichoke chips



галерея блюд
RAW BAR
photo mehu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

NEW SEASON

БРИОШЬ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ

с фисташками и прошутто (или с уткой на выбор)

Brioche with stracciatella and pickled pear
with pistachios and prosciutto (or duck of your choice)

160 г

780 ₽

NEW

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ

с бородинским хлебом и трюфельной горчицей

**Salo and pickles with Borodino bread and truffle
mustard**

355 г

790 ₽

АССОРТИ СЫРОВ С СОБСТВЕННОЙ ФЕРМЫ

Качотта, Брынза, Мраморный,
сыр с базиликом и чесноком, сыр с оливками

Assorted farm cheeses

Kachotta cheese, Marble, with basil and garlic, with olives

370 г

1 100 ₽

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

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

395 г

2 200 ₽

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

1 400 ₽

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

отварной телячий язык, со сливочным хреном
и зеленью

Veal tongue

with creamy horseradish

180 г

750 ₽

ТОРРЕТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА

210 г I 300 Р

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 650 Р

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

NEW

ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ

345 г 850 Р

ПО СЕЗОНУ

огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой, красный базилик, эстрагон, кинза и зелень

Fresh Azerbaijani vegetables

Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves, red basil, tarragon, cilantro and greens



галерея блюд
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
photo mehu



галерея блюд
САЛАТЫ
photo mehu

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО 220 г 980 ₽
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

АРТИ ОЛИВЬЕ

на выбор:

- с камчатским крабом 235 г 980 ₽

- с телячьим языком 235 г 680 ₽

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** 215 г 750 ₽

с обожжённым угрём

Chinese style eggplant salad
with burnt eel

**САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
И СОУСОМ “АЙОЛИ”** 170/40 г 690 ₽

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

САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 г 790 ₽

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 230 г 790 ₽

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ОЛАДЫ ИЗ ЦУКНИ С БАЛЫКОМ
ИЗ ФОРЕЛИ 190 г 660 Р

с соусом тар-тар и креветками

Zucchini fritters with salmon
and shrimp tartar sauce

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН 215 г 680 Р

с эспумой из 4-х видов сыра и трюфельным маслом

Baked eggplant
with 4 types of cheese espuma and truffle oil

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ К ПИВУ 100/40 г 780 Р

на выбор: отварные или жареные

Shrimps
boiled or fried

ОБЖАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ
С СОУСОМ «ВАСАБИ» 110 г 890 Р

с миндалём и свежим шпинатом

Crispy prawns with wasabi sauce
with almonds and fresh spinach

ТРУБОЧКИ С КРАБОМ 80/50 г 650 Р

обжаренные трубочки с креветками и мясом краба
(сурими), подаются с тайским соусом

Rolls with crab (surimi), served with Thai sauce

СЕВЕРНЫЕ МИДИИ 215 г 890 Р

в соусе из можжевельника с тигровой креветкой

Mussels from Northern sea
with juniper sauce and tiger prawn

NEW ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА 140 г 1150 Р

запеченные в сливочно-трюфельном соусе

Kamchatka crab phalanges
baked in creamy truffle sauce

NEW АВОКАДО ГРИЛЬ 170 г 990 Р

с мясом камчатского краба, листьями салата микс
и сегментами сицилийского апельсина

Grilled avocado
with Kamchatka crab meat, salad mix
and Sicilian orange segments

галерея блюд
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
photo menu



СУПЫ

SOUP

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

300/50 г 790 ₽

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 640 ₽

со сметаной и пирожком

Russian soup “Borsch”

with sour cream and wheat bread bun

УХА

300 г 650 ₽

сибас, дорада, картофель, лук, морковь, сельдерей, зелень, водка

White fish soup

sea bass, dorada, potato, onion, carrot, celery, herbs, vodka

СОЛЯНКА РЫБНАЯ ПО-СКАНДИНАВСКИ

220 г 790 ₽

дорада, мидии, креветки, кальмары

Meat «Solyanka Scandinavian fish»

dorada, mussels, shrimp, squid

РИЗОТТО

RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

310 г 740 ₽

с креветкой, кальмаром и мидиями

Risotto with cuttlefish ink

with shrimp, squid and mussels

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

320 г 950 ₽

и сыром Страчателла

Risotto with porcini

and strachatella cheese



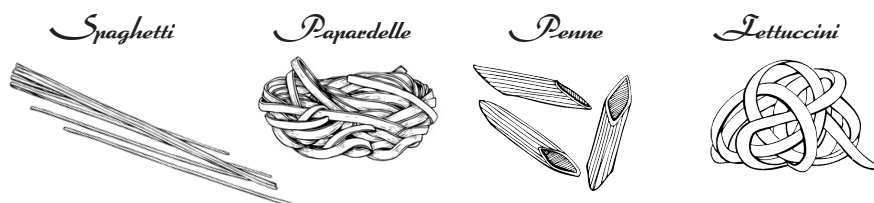
галерея блюд
СУПЫ
photo mehu

ПАСТА

PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА с беконом в сливочном соусе из черного трюфеля Spaghetti Carbonara, bacon, cream sauce of black truffle	310 г	850 Р
ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с красной икрой в сливочном соусе Fettuccini with ceps with creamy sauce and red caviar	300 г	950 Р
ПАПАРДЕЛЛИ с креветками и мясом краба в сливочном соусе, с томатами конкассе Papardelle with crab, shrimps, creamy sauce, tomato	315 г	1 200 Р
СПАГЕТТИ ДИ МАРЕ с гребешками, креветками, мидиями и томатным соусом Spaghetti di mare, scallops, shrimp, mussels, tomato sauce	290 г	950 Р

ЗАМЕНА ВИДА ПАСТЫ НА ВАШ ВЫБОР * 100 Р
Choose your pasta



К ПАСТЕ:

Order extra to your pasta

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ / black truffle	1 г	200 Р
СЫР ПАРМЕЗАН / parmesan	25 г	150 Р
СЫР СТРАЧАТЕЛЛА / strachatella	25 г	150 Р
СОУС ПЕСТО / pesto sauce	25 г	150 Р

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



галерея блюд
ПАСТА И РИЗОТТО
photo mehu

БЛЮДА НА УГЛЯХ

GRILLED DISHES

МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ

SEAFOOD WITH VEGETABLES

ДОРАДА (1 шт/ea) 300/80/35/30 I 400 P
с букетом салатов и гранатовым соусом
Dorado with salad and pomegranate sauce

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ,
ЗАЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ 160/25/30 г I 400 P
с гранатовым соусом
Grilled salmon with pomegranate sauce

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

БАРАНИНА 200/50/45 г I 100 P
Lamb

СВИНАЯ ШЕЙКА 200/50/45 г 750 P
Pork

КУРИЦА 200/50/45 г 750 P
Chicken

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ 150/50/15 г I 050 P
с Арти Фермы
lamb ribs from Arti Farm



галерея блюд
БЛЮДА НА УГЛЯХ
photo mehu

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	990 Р 740 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		230 г	550 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	1550 Р
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА цыпленок в маринаде, поджаренный на гриле с лавашом и маринованным луком Тавака chicken Marinade grilled chicken with pita bread and pickled onions		390 г	990 Р

СТЕЙКИ ГРИЛЬ GRILLED STEAKS NEW

СТЕЙК «ТОМАГАВК» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ приблизительный вес: до 1,5 кг steak «tomahawk» dry aging approximate weight: up to 1.5 kg		100 г	930 Р
СТЕЙК «РИБАЙ НА КОСТИ» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ приблизительный вес: 700 г - 1000 г ribeye steak on the bone dry aging approximate weight: 700 g - 1000 g		100 г	930 Р
СТЕЙК «РИБАЙ» приблизительный вес: 300 г - 600 г ribeye steak approximate weight: 300 g - 600 g		100 г	980 Р



галерея блюд
СТЕЙКИ ГРИЛЬ
photo menu

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

NEW SEASON

КАРП ИЗ ОЗЕРА АРТИЛЕНД ПО-ТАЙСКИ 310/30 г 930 ₽
Carp from Lake Artiland Thai style

NEW

ПАЛТУС МОРНЕ 215 г 1150 ₽
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 890 ₽
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 790 ₽

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



галерея блюд

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

photo mehu

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

HOT DISHES FROM POULTRY AND MEAT

**СВИНИНА ПО-КАМБОДЖИЙСКИ
С КАРАМБОЛОЙ** 365 г 950 ₽

запеченная свиная вырезка с сливочным соусе
с запечённым картофелем и карамболой

Cambodian pork with carambola

baked pork tenderloin with cream sauce, baked potatoes
and carambola

**УТИНАЯ ГРУДКА
С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ
ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ** 90/90/50/30 г I 180 ₽

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
И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ** 240 г 780 ₽

Crispy chicken with fresh mango and orange sauce

**ТУШЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА** 185/125 г 990 ₽

Beef cheeks with red wine sauce

**ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 110 г 890 ₽

Beef fillet

with porcini mushrooms and truffle sauce



галерея блюд
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА
photo mehu



галерея блюд
ГАРНИРЫ
photo mehu

СОУСЫ

SAUCES

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

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

СВЕЖИЙ ХЛЕБ Freshly baked bread	190 г	300 Р
------------------------------------	-------	-------

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

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

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ТЕПЛЫЙ «НАПОЛЕОН» 270 г 700 ₽
с малиновым соусом и свежей клубникой
Warm «NAPOLEON»
with raspberry sauce and fresh strawberries

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН 210 г 700 ₽
с ванильным мороженым
Chocolate Flan with vanilla ice cream

ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ 100 г 700 ₽
Pistachio cake

ЧИЗКЕЙК 120/20/20/50 г 700 ₽
подается со свежим ананасом
и соусом из тропических фруктов
Cheesecake, with fresh pineapple and tropical fruit sauce

КЛАФУТИ 270/75 г 850 ₽
горячий закрытый сырный пирог с вишней,
ванильным мороженым и соусом из лесных ягод
Clafoutis, with cherry, vanilla ice cream and berry sauce

СЕНЬОРА МЕРИНГА 195 г 700 ₽
воздушное безе с миндалем, желе из манго
и соусом маракуйя
Signora Meringa
meringa with almonds, mango jelly and passion fruit sauce

NEW

ПЛАТО МИНИ-ДЕСЕРТОВ НА КОМПАНИЮ 470 г 1 500 ₽
Plate of mini desserts

ОРГАНИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ	50 г	170 Р
карамель с грецким орехом		
ванильное с крамбле		
шоколадное с печеньем		

Organic Ice cream
walnut caramel
vanilla crumble
chocolate cookie

ОРГАНИЧЕСКИЙ СОРБЕТ	50 г	170 Р
манго		
лимон-лайм		
клубника с базиликом		

Organic sorbet
mango
lime-lemon
basil-strawberry

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ FRUITS AND BERRIES

CLASSIC	100 г	150 Р
яблоки, груши, апельсины		
apples, pears, oranges		

ORIGINAL	100 г	200 Р
ананас, виноград		
pineapple, grapes		

EXOTIC	100 г	450 Р
манго, маракуйя		
mango, passion fruit		

BERRIES		
голубика/ blueberry	100 г	600 Р
клубника/ strawberry	100 г	500 Р
малина/ raspberry	100 г	900 Р



галерея блюд
ДЕСЕРТЫ
photo mehu