



МЕНЮ РЕСТОРАНА «АРТИШОК»

» Артишок с трюфельным кремом, вялеными томатами и рукколой 289 РУБ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

» Рулетики из норвежского лосося с нежным сливочным кремом и красной икрой	231 РУБ.
» Традиционный форшмак из атлантической сельди	68 РУБ.
» Рулет из щуки и судака с релишием из маринованных овощей	137 РУБ.
» Зельц из пяти видов мяса со сливочным муссом, сорбетом из хрена и хрустящими гренками	159 РУБ.
» Нежнейший крем из куриной печени на подушке из карамелизированного лука	72 РУБ.
» Рулетики из баклажана на гриле с сочным ростбифом и печеною паприкой	185 РУБ.

САЛАТЫ

» Легкий салат с киноа, авокадо и вялеными томатами, зеленой спаржей и бобами эдамаме, с соком лайма и кунжутным маслом	235 РУБ.
» Теплый салат из тигровых креветок, мидий и гребешков с рукколой, авокадо и южными помидорами	347 РУБ.
» Салат из камчатского краба с щучьей икрой и марокканскими апельсинами, заправленный сливочным кремом	405 РУБ.
» Салат Мимоза с поджаренным лососем	255 РУБ.

СУПЫ

» Картофельный крем-суп с беконом и трюфельным маслом	146 РУБ.
» Томатно-папричный суп с гренками с соусом песто	178 РУБ.
» Щи "Боярские" со свиной грудинкой	99 РУБ.
» Куриный бульон с фрикадельками и домашней лапшой	106 РУБ.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

» Лосось "терияки" с кремом из авокадо, вялеными черри и листьями салата	667 РУБ.
» Судак запеченный под соусом из свежего базилика и шампиньонов с нестандартными овощами-гриль	336 РУБ.
» Филе морского окуня с базиликовым ризотто, шпинатом и со сливочно-устричным соусом	237 РУБ.
» Котлетки из щуки и судака с кремом из батата и свекольно-горчичным соусом	197 РУБ.
» Сочный стейк из говядины с картофельным мильфейем и жульеном из белых грибов и вешенок	425 РУБ.
» Жареный язык на гриле с овощным кремом, глазированной морковью и вялеными черри	365 РУБ.
» Телячьи щечки с картофельным пюре с соусом "Порто"	363 РУБ.
» Филе индейки с кофейно-свекольным кремом и с перечным соусом	182 РУБ.

ПЕЛЬМЕНИ

» Домашние пельмени со сметанно-луковым соусом и уксусом с перцем	145 РУБ.
» Пельмени из баранины в тесте гедза с соусом из томатов и маслин	211 РУБ.

СТЕЙКИ НА УГЛЯХ

подаются с легким салатом и двумя видами соусов

» Стейк Стриплийн	690 РУБ.
» Стейк Тендерлоин	573 РУБ.
» Стейк Топ-Блейд	570 РУБ.
» Стейк Мачете	469 РУБ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГАРНИР

» Картофель айдахо/фри	55 РУБ.
» Картофельное пюре	62 РУБ.
» Рис басмати	21 РУБ.
» 3 вида домашнего хлеба с горчичным и лаймовым маслом	39 РУБ.

ДЕСЕРТЫ

» Жареное мороженое	131 РУБ.
» Яблочная роза	101 РУБ.
» Японский чизкейк	78 РУБ.
» Медовик	137 РУБ.
» Миндальное пирожное	183 РУБ.

ЗАВТРАКИ

предложение действует с 12ч до 15ч по будням и с 12ч до 16ч в сб и вс

» Яйцо пашот с подсоленным лососем, с голландским соусом и красной икрой	230 РУБ.
--	----------

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА И РИКОТТЫ

» С соусом из ревеня	97 РУБ.
» С курлагой с соусом из ежевики	115 РУБ.

БЛИНЫ

» С маслом	25 РУБ.
» С вареной сгущенкой	30 РУБ.
» С красной икрой	170 РУБ.
» С лососем	210 РУБ.

МЕНЮ ДЛЯ БАРА

» Салат с охотничими колбасками, беконом и майонезно-горчичной заправкой	102 РУБ.
» Оливье с языком и вареной колбасой	120 РУБ.

2019

» Черный бургер с трюфельным соусом	410 РУБ.
» Бургер "по-Мексикански" с халапеньо	395 РУБ.
» Гренки с чесночным соусом и хлопьями пармезана	53 РУБ.
» Судак "Орли" с соусом тар-тар	293 РУБ.
» Традиционный шницель с моченым в имбирно-облепиховом сиропе яблоком и брусничным соусом	161 РУБ.