



ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ ПРОДУКЦИЯ САХАЛИНА, КАМЧАТКИ И ТАЙМЫРА

Филе слабосоленой Чавычи

878 руб.

100%
ORGANIC

Сочетание нежного филе **королевского дикого лосося**, маринованного по фирменному рецепту, с красной икрой и соусом «Сабадель»
100/10/10/60/30

Дикая рыба Сибирских рек

1200 руб.

100%
ORGANIC

Муксун холодного копчения (обладает деликатным, в меру соленым вкусом и притягательным ароматом с дымными нотками).

Чир холодного копчения (отличается большим содержанием жира, который придает ему особую нежность и сочность).
100/100/30

Филе Олюторской сельди

564 руб.

100%
ORGANIC

Один из самых популярных и изысканных видов сельди.

Северные края делают ее особенно нежной.

Подается с отварным картофелем и крымским лучком.
120/100

Сахалинский Трубач (моллюск)

1312 руб.

100%
ORGANIC

Мясо считается диетическим продуктом из-за своей низкокалорийности.

Подается под нежным сливочным соусом.
150/100

Дикая Чавыча

1159 руб.

100%
ORGANIC

Жареный на гриле стейк королевского лосося.

Подается с диким рисом и ароматным соусом «Песто»
200/100/70

Ангарский Муксун

1050 руб.

100%
ORGANIC

Белое мясо муксуна поистине является деликатесом.

Подается с кус-кусом и сливочным соусом.
120/100/50



Филе Чавычи (королевского дикого лосося)

Подается с нежным сливочным соусом.
120/100

1100 руб.

100%
ORGANIC

Корюшка Дальневосточная

Жарится до золотистой корочки, подается с картофельно-сырным пюре.
200/130

935 руб.

100%
ORGANIC

Равиоли с Чавычей (Диким Королевским лососем)

Приготовленные по фирменному рецепту Шеф-повара.
Подается со сливочным соусом «Провансаль»
200/150/20

587 руб.

100%
ORGANIC

Синекорый Палтус

Сочетание нежного вкуса филе палтуса с лаймом и соусом из шпината.
200/100

995 руб.

100%
ORGANIC

Креветки Гребенчатые «Ботан»

Деликатес с Дальнего Востока

Редкий вид креветок, обитает на глубине более 500 метров.
Креветки славятся нежным сладковатым вкусом.
300/50

1389 руб.

100%
ORGANIC

Сахалинский Морской Гребешок

Ценный морской деликатесный продукт.
Подается под сливочно-икорным соусом.
120/100/10

1539 руб.

100%
ORGANIC

Камбала Дальневосточная

Мясо Камбалы - источник полноценного белка, обладает ценными диетическими свойствами и приятным вкусом.
Подается с овощным соусом «Вьерж».
180/100

990 руб.

100%
ORGANIC

Краб-Кейк

Котлеты из мяса Камчатского Краба.
Подается с сочным салатом и сливочным соусом.
120/100/50

590 руб.

100%
ORGANIC



Ассорти из Таймырской Оленины

Карпаччо из Оленины, сыровяленая и клюквенная оленина (приготовленная по старо-русскому рецепту).

Подается с рукколой и свежими ягодами
90/30/30

710 руб.

100%
ORGANIC

Пельмени с Олениной

Пельмени лепятся вручную. Для фарша берется, только

Мясо **Таймырской Оленины**, которое считается самым чистым и диетическим мясом.

300/100

587 руб.

100%
ORGANIC

Вырезка из Оленины

с ягодным соусом. Мясо **Таймырской Оленины** обладает нежным вкусом, высоким содержанием витаминов и низкой калорийностью.

Вкус Оленины прекрасно подчеркивают **Северные Ягоды**: брусника и голубика.

Гарнируется картофельным пюре.
100/100/100

999 руб.

100%
ORGANIC

Фирменный Бургер с бифитексом

из Таймырской Оленины

Подается с картофелем фри и сливочно-горчичным соусом.

270/100/50

679 руб.

100%
ORGANIC

Каре Оленя с черничным соусом

Подается с жареным картофелем «по-домашнему» и шампиньонами.

150/100/80

1250 руб.

100%
ORGANIC





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное

915 руб.

Форель холодного копчения, чавыча слабосоленая, угорь копченый, икра лососевая
40/40/40/10

Ассорти овощное

339 руб.

Летние овощи: огурцы, помидоры, болгарский перец, заправленные оливковым маслом
100/100/50/10

Ассорти сырное

972 руб.

Сырный микс из пармезана, дор-блю, бри, козьего сыра
50/50/50/50/20

Ассорти мясное

658 руб.

Мясная нарезка : сало, отварной говяжий язык, буженина, рулет из курицы
40/40/40/40/20

Икра лососевая

986 руб.

Подается со сливочным маслом и тостами
100/50/50

«Грибное лукошко»

249 руб.

Маринованные грибочки, с чесноком и укропом
100/100

Закуска «Русская»

345 руб.

Сало с острой горчицей, чесноком и зеленью
100/50/20/5

Бабушкины разносолы

275 руб.

Огурчики, сочные помидоры, квашеная капуста, черемша, чеснок
100/100/100/50/20



ART HOTEL
САЛАТЫ

Классический греческий салат 496 руб.
275/40/15

Классический салат с тигровыми креветками, 643 руб.
рукколой, черри и авокадо, заправленный оливковым маслом
в сочетании с бальзамическим уксусом.
75/30/60/60

Салат «Цезарь» 459 руб.
с куриным филе
80/100/40/15

с тигровыми креветками 642 руб.
50/75/40/15

с дикой чавычей (слабосоленым королевским лососем) 575 руб.
80/80/40/15

Салат с морскими гребешками 798 руб.
и кольцами кальмаров, на подушке из листьев салата айсберг
с зеленым яблоком, ананасом, заправленный соусом «винегрет»,
в сочетании с сыром пармезан.
40/40/150/20

Теплый салат с морепродуктами 800 руб.
255/50/5

Салат с копченым угрем 800 руб.
Подается с сочными листьями салата , авокадо и сливочным
сыром «Филадельфия». Заправляется медово-соевым соусом.
100/170/50

Моцарелла с томатами под соусом «Песто» 509 руб.
125/100/30/10

Салат из мяса камчатского краба, 1483 руб.
подается с соусом «Бальзамик» и клубничным пюре.
100/60/60/50



Рыбный суп «Маргарита»

Итальянский рыбный суп, рожденный на побережье Средиземного моря

230/20

485 руб.

Крем-Верде

Суп-пюре из белых грибов

190/10

414 руб.

Классическая мясная солянка

250/20/20/10

385руб.

Лепша домашняя

250/10

316 руб.

Щи зеленые

250/30

437 руб.

Тыквенный суп-пюре

180/20/10/5

400 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из шампиньонов

Запеченные в сливочном соусе грибы, под корочкой из сыра «Гауда»

140/3

268 руб.

Жюльен из белых грибов

Запеченные в сливочном соусе грибы, под корочкой из сыра «Гауда»

140/3

389 руб.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Филе угря с жареным картофелем

834 руб.

Речной угорь приготовлен по классическому рецепту в медово-соевом соусе. Прекрасно сочетается с жареным картофелем «по-домашнему» и шампиньонами.
125/150/10

Дорада

1099 руб.

Подается с сочными листьями салата, овощами и лимоном.
450/100

Очищенные тигровые креветки

1059 руб.

Маринуются в коньяке с лимонным соком и оливковым маслом. Подаются с соусом «Провансаль».
250/120/100

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Медальоны из свинины в беконе

792 руб.

Подаются с сочными листьями салата «Романо» в сочетании с отварным картофелем, обжаренным на гриле и соусом «Демид-Гляс».
140/100/50

Цыпленок гриль подается в чесночно-томатном соусе.

485 руб.

200/100



Филе телятины «Портофино»

956 руб.

Нежное филе телятины, жареное на гриле, подается с картофельным гратеном и соусом из белых грибов.

125/120/50

Пельмени «Оригинальные»

587 руб.

из телятины и куриной грудки, с добавлением томатов и шипика.

300/50

Каре бараашка

849 руб.

Готовится на гриле.

Подается с соусом «Ткемали» и картофелем по-домашнему

150/150/100/50

Рибай стейк

1250 руб.

Спиной отруб 18-месячных бычков, жарится на гриле.

Гарнируется помидорами гриль.

Рекомендуемая степень прожарки *medium*.

200/100/50

Нью-Йорк стейк

1150 руб.

Стейк окружен солидным слоем жира и состоит из довольно крупных волокон. Гарнируется помидорами гриль.

Рекомендуемая степень прожарки *medium-rare*.

200/100/50





ПАСТЫ, РИЗОТТО

Спагетти «Карбонара» спагетти De Cecco с обжаренным беконом и шампиньонами, прекрасно сочетаются со сливками и сыром пармезан. 516 руб.
80/50/50/15

Спагетти с морепродуктами спагетти De Cecco с морепродуктами, заправляются ароматным соусом «Гиллетти» 786 руб.
80/130/110/10

Паста с овощами паппарделле с белыми грибами, цуккини, черри, чесноком под острым соусом «Мутти» 521 руб.
100/150/70/10

Паста с филе телятины Жареное на гриле филе телятины гарнируется тальятелле, под нежным сливочным соусом «Пармезан» 962 руб.
100/110/90/50

Ризотто с телятиной Приготовленное из риса «Арборио», заправленное очищенными помидорами и сыром пармезан. 979 руб.
80/130/60/20/10

Ризотто с морепродуктами Приготовленное из риса «Арборио», в сочетании с тигровыми креветками, кальмарами, и гигантскими мидиями. 868 руб.
80/180/30/1

ГАРНИРЫ

Картофель фри 192 руб.
100/1

Картофель по-домашнему 226 руб.



100/10

Картофель отварной

130/10/10

209 руб.

Рис, заправленный сладким перцем и соевым соусом

120/20/10

195 руб.

Грибы с луком **жареные**, заправленные сметаной

100/30/20

257 руб.

Овощи гриль

Помидоры, болгарский перец, цуккини, обжаренные на оливковом масле.

50/50/50

282 руб.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое с фруктами

150/90/30/5

345 руб.

Мороженое с орехами

150/30/40/5

399 руб.

Сорбе Mouenrick (Швейцария)

3 шарика 150/10

394 руб.

Мороженое Mouenrick (Швейцария)

3 шарика 150/10

438 руб.

По вашему выбору:

Взбитые сливки 20

40 руб.

Горячий шоколад 50

60 руб.

Фрукты 90

170 руб.

Сироп 20

25 руб.

Орехи 30

100 руб.



Милль фое слоеное пирожное с фруктами и нежным кремом 435 руб.
на основе итальянского сыра маскарпоне
50/50/50/40/80/20

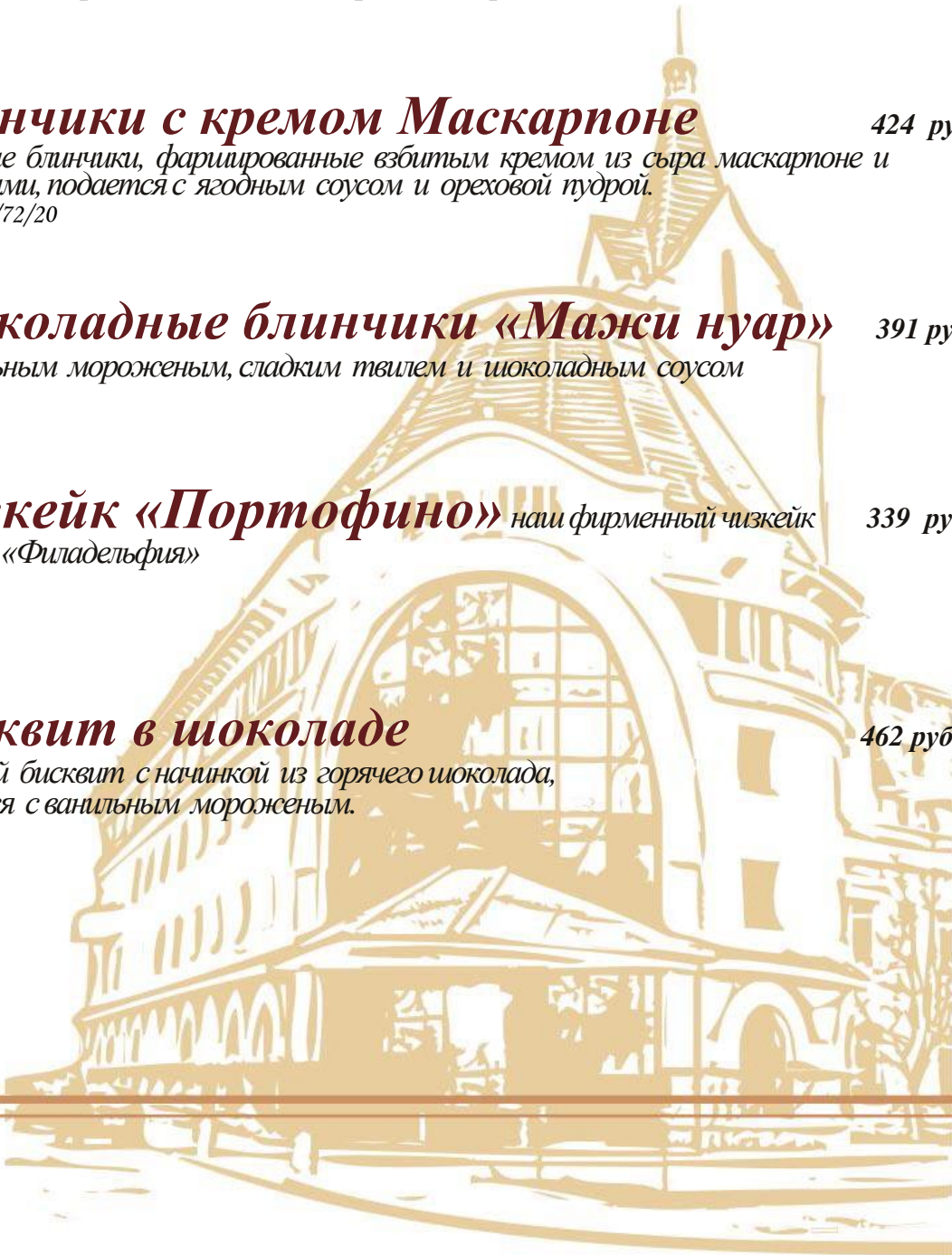
Тирамису 389 руб.
Классический рецепт со свежим сыром маскарпоне.
20/54/15

Блинчики с кремом Маскарпоне 424 руб.
Нежные блинчики, фаршированные взбитым кремом из сыра маскарпоне и фруктами, подается с ягодным соусом и ореховой пудрой.
50/50/50/72/20

Шоколадные блинчики «Мажжи нуар» 391 руб.
с ванильным мороженым, сладким твилем и шоколадным соусом
130/50/20

Чизкейк «Портофино» наш фирменный чизкейк 339 руб.
из сыра «Филадельфия»
120/10

Бисквит в шоколаде 462 руб.
Нежный бисквит с начинкой из горячего шоколада,
подается с ванильным мороженым.
150/50/30





СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Цены на спиртные напитки указаны за 50 гр.

Аперитивы

Игристые вина по бокалам

Martini Prosecco DOC сухое 0.2 л 900 руб.
Martini Asti DOCG сладкое 0.2 л 900 руб.

Игристые вина и шампанское

Martini Prosecco DOC сухое 0.75л 3000 руб.
Martini Asti DOCG Сладкое 0.75л 3000 руб.
Martini Rose Полусухое 0.75л 3000 руб.
Martini Brut 0.75 3000 руб.
Veuve Clicquot Ponsardin Brut / Demi Sec 0.75л 9500 руб.
Moet & Shandon Brut Imperial / Demi Sec 0.75л 9500 руб.

Вермуты

Martini Bianco 250 руб.
Martini Extra Dry 250 руб.
Martini Rosso 250 руб.
Martini Rosato 250 руб.

Биттер

Campari 320 руб.

Импортная водка

«Grey Goose» 350 руб.
«Finlandia» 240 руб.
«Finlandia» Cranberry 240 руб.
«Finlandia» Grapefruit 240 руб.



Водка

BELUGA	260 руб.
<i>«Царская золотая»</i>	180 руб.
<i>«Царская оригинальная»</i>	160 руб.
<i>«Русский стандарт платинум»</i>	200 руб.
<i>«Русский стандарт»</i>	180 руб.
<i>Граппа «Фриулана»</i>	470 руб.
<i>Полугар</i>	400 руб.

<i>Bombay Sapphire</i>	Джин	460 руб.
------------------------	-------------	----------

<i>Tequila Olmeca Gold</i>	Текила	330 руб.
<i>Tequila Olmeca Silver</i>		330 руб.

<i>Bacardi Gold</i>	Ром	300 руб.
<i>Bacardi Superior</i>		300 руб.
<i>Bacardi Black</i>		300 руб.
<i>Bacardi 8</i>		550 руб.

Шотландский виски

<i>Chivas Regal 12 years old</i>	550 руб.
----------------------------------	----------



Chivas Regal 18 years old

900 руб.

Американский Виски

Jack Daniel's

400 руб.

Ирландский Виски

Jameson

330 руб.

Jameson Gold

980 руб.

Односолодовый Виски

Jack Daniel's Single Barrel

780 руб.

Macallan 18 years

1550 руб.

Glenfiddich 12 years

650 руб.

Коньяк

Martell V.S.O.P.

900 руб.

Martell X.O.

2100 руб.

Hennessy V.S.O.P.

900 руб.

Hennessy X.O.

2100 руб.

Remy Martin V.S.O.P.

900 руб.

Remy Martin X.O.

2100 руб.





Ликер

<i>Kahlua</i>	280 руб.
<i>Baileys Irish Cream</i>	300 руб.
<i>Cointreau</i>	280 руб.
<i>Blue Curacao</i>	210 руб.
<i>Malibu</i>	270 руб.
<i>Lemonel</i>	250 руб.
<i>Amaretto Venice</i>	240 руб.
<i>Jagermeister</i>	300 руб.
<i>Sambuca</i>	290руб.

Пиво разливное

<i>Budweiser Lager</i> кружка 1 л	560 руб.
кружка 0.5 л	290 руб.
кружка 0.4 л	230 руб.
бокал 0.3 л	190 руб.

Безалкогольные напитки

<i>Coca-cola, Sprite, Tonic</i>	0.25 л	150 руб.
<i>Минеральная вода Narzan</i>	0.5 л	120 руб.
<i>Минеральная Aqua Russa</i>	0.25л	180 руб.
	0.5л	260 руб.
<i>Минеральная вода Perrier</i>	0.33 л	180 руб.
<i>Минеральная вода Borjomi</i>	0.5 л	180 руб.
<i>Пиво безалкогольное бут.</i>	0.5 л	200 руб.
<i>Соки в ассортименте</i>	0.2л	120 руб.
<i>Морс</i>	0.2л	90 руб.



ART HOTEL

<i>Свежевыжатый апельсиновый сок</i>	0.2 л	230 руб.
<i>Свежевыжатый грейпфрутовый сок</i>	0.2 л	230 руб.
<i>Свежевыжатый яблочный сок</i>	0.2 л	230 руб.
<i>Свежевыжатый морковный сок</i>	0.2л	230 руб.
<i>Свежевыжатый ананасовый сок</i>	0.2 л	380 руб.
<i>Свежевыжатый сельдереевый сок</i>	0.2 л	240 руб.
<i>Свежевыжатый сок киви</i>	0.2л	270 руб.
<i>Лимонад Классический</i>	0.25л	198 руб.
<i>Лимонад Клубничный</i>	0.25 л	198 руб.
<i>Лимонад Огуречный</i>	0.25 л	198 руб.
<i>Лимонад Тархун</i>	0.25л	198 руб.

Кофе

<i>Эспрессо</i>	150 руб.
<i>Ристретто</i>	150 руб.
<i>Американо</i>	150 руб.
<i>Кофе со сливками</i>	170 руб.
<i>Капучино</i>	170 руб.
<i>Irish Coffee с виски, сливками и шоколадом</i>	450 руб.
<i>Baileys Coffee с ликером Baileys, сливками и шоколадом</i>	450 руб.
<i>Латтэ</i>	220 руб.
<i>Гляссе</i>	250 руб.

Горячие напитки

<i>Горячий шоколад</i>	200 руб.
<i>Какао</i>	170 руб.



ART HOTEL
Чайная карта
Классический чай

Зеленая сенча **210 руб.**

Зеленый чай из Китая. Собранные ранней весной, чайные листья обрабатываются паром в процессе производства, что позволяет сохранить их первозданную свежесть.

Цветок жасмина **210 руб.**

Китайский зеленый чай с легким желтоватым оттенком и нежнейшим запахом жасмина, оставляющий сладкое ароматное послевкусие.

Английский завтрак **210 руб.**

Популярная смесь черных сортов чая из Ассама, Цейлона и Кении. Этот чай настолько понравился королеве Виктории, когда она гостила в замке Балморал, что она привезла его с собой в Лондон.

Эрл грей **210 руб.**

Насыщенный черный чай, яркий настой с натуральным ароматом и цитрусовым вкусом спелого бергамота.

Черный чай с чабрецом **210 руб.**

Насыщенный черный чай с добавлением лепестков тимьяна (чабреца). Обладает бактерицидными и успокаивающими свойствами, а также является замечательным терморегулятором.

Ройбос Клубника и мед **210 руб.**

Ройбос не содержит кофеина и имеет низкое содержание танина. Подслащен восхитительным вкусом клубники и меда.

Сочные ягоды **210 руб.**

Бузина, виноград, ежевика, малина, вишня морелло и гибискус. Восхитительный летний напиток. Сладкий, с легкой терпкостью гибискуса.

Шалфей и мята **210 руб.**

Более дюжины трав и цветов использованы, чтобы создать целый спектр вкусов, изящно подчеркнутых сладким шалфеем.

Чай с ароматом имбиря и лимона **210 руб.**

Ингредиенты: имбирь, цитронелла, корень лакричника, цедра лимона, мята.



ART HOTEL

Указание: содержит лакричник – при высоком кровяном давлении следует избегать избыточного употребления данного продукта.

Чай с ароматом ромашки и меда 210 руб.
с добавлением цедры апельсина, листьев вербены, Melissa, ежевики, цветков липы серебристой.

Улун с морозного пика, с молочным ароматом. 210 руб.
Этот высококачественный улунский чай обладает неповторимым сливочным ароматом и мягким сладковатым вкусом. Быстро снимет напряжение и усталость.

Дворцовый пуэр. Пуэр 210 руб.
Уникальный выдержанный чай из Юннани. Обладает прелым земляным ароматом и насыщенным вкусом с ореховым оттенком. Отлично согревает, тонизирует, помогает пищеварению.

Фирменный чай

Облепиховый чай с медом и свежей мятой 0.6 л 450 руб.

Имбирный чай с медом и лимоном 0.6 л 450 руб.

Клюквенный чай с медом и корицей 0.6 л 450 руб.

