

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ КОНФЕТ	800
трюфельная карамель, мармелад красный апельсин белый шоколад-малина, ганаш из пряника, зефир юдзу	
МОРКОВЬ.	900
морковь су-вид, ганаш на кокосовых сливках, черненая кукуруза орех пекан, пралине из грецкого ореха, миндальное мороженое	
АНАНАС ВВQ.	1100
томленный ананас, мороженое кукуруза-кокос кукурузный мисо, карамельный попкорн	
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	1300
мусс из ржаного хлеба, гель каркаде, вяленая клюква, бузина, мороженое из бер-нуазет 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 из мочёных яблок, какао бобы и коньячный трюфель	
ПАВЛОВА	1700
малиновое кули, лёгкое безе, свежая малина, сливочный крем с лаймом, лимонный гель	
ЧЕРНИКА	1800
песочная тарталетка, флан с молочным улуном, голубика, глейз из черники, мороженое с лавандой	
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

11.05.2024

«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
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	50 г. / 500
ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ	60 г / 500
УСТРИЦА	1 шт. / 990
МУРМАНСКИЙ ЁЖ	1 шт / 700
АССОРТИ СЫРОВ	3500
ПРОШУТТО КРУДО МАТТОНЕЛЛА	50 г. / 1500

ЗАКУСКИ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ	900
авокадо, яблоко, кенийская фасоль, эдамаме, медово-горчичный соус	
КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ	1100
тофу, белые грибы, гарум грибной, овощной демиглас	
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
тунец в специях, 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
пармезан, хрен, шисо, шампиньоны	
КАЛЬМАРЫ.	1700
фаршированные бэби-кальмары, томаты, брокколи, лече де тигре	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УГОЛЬНАЯ РЫБА	1900
цветная капуста, чипсы из кожицы пряный соус на основе креветок, лаймовый бешамель	
ФОРЕЛЬ.	2600
соус с сыром примадонна, картофель турне, шпинат	
ОСЁТР.	4200
стейк осетра, лимонное пюре, водоросли, икра чёрная и красная	
ОСЬМИНОГ.	2800
соус из перцев, картофель, цукини, томат	
ФАЛАНГА КРАБА	3600
картофельный крем, стружка тунца, соус из сморчков	
РАВИОЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	2300
сливочный соус вителло-тоннато, говяжий демиглас, каперсы	
КРОЛИК.	2500
птитим, зелёный горошек, кролик су-вид соус на основе гарума кролика	
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛАЗАНЬЯ С ОСЬМИНОГОМ	2500
рагу осьминог, томатный соус, моцарелла, бешамель с лаймом	
УТКА	2700
утиное филе, соус из купажированного вина, пюре тыква-топинамбур, сельдерей в мандариновом уксусе	
ПЕРЕПЁЛКА	2900
птица, обжаренная на чесночном масле с белыми грибами, сливочный демиглас, шалфей, каперсы	
СТЕЙК BUTCHER	3200
стейк мясника, папоротник, соус с соевыми бобами	
ФИЛЕ МИНЬОН	3900
карамельный лук, луковый демиглас	
ТИ-БОН	100 г. / 1900
ореховый демиглас, соленый кампотский перец	

ГАРНИРЫ

ФРАНЦУЗСКОЕ ПЮРЕ	700
ОВОЩИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И КРЕМОМ ИЗ БАЗИЛИКА	920
СПАРЖА	950
КАША ИЗ ПШЕНИЦЫ С ГРИБАМИ	700
СЛИВОЧНЫЙ ПТИТИМ С ТРЮФЕЛЕМ	950