

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	
БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ	1300
карамель из бычьего сердца, мороженое амадзаке, ганаш из цветной капусты, вафельный чипс	
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	1300
мусс из ржаного хлеба, гель каркаде, вяленая клюква, кориандр, мороженое из бернуазет 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 измочёных яблок, какао бобы и коньячный трюфель	
ПАВЛОВА	1700
малиновое кули, лёгкое безе, свежая малина, сливочный крем с лаймом, лимонный гель	
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

29.03.2024

«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 МАТОНЕЛЛА	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
хрен, пармезан, шисо, шампиньоны	
КАЛЬМАРЫ	1700
фаршированные бэби-кальмары, томаты, брокколи, лече де тигре	
ПИРОГ С ТУНЦОМ	2500
дюксель, сметанное тесто, тунец в специях	
МИНИ-РОМАНО	1100
копченый перец, вяленые томаты, лимон конфи, миндаль, фенхель	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УГОЛЬНАЯ РЫБА	1900
цветная капуста, чипсы из кожицы пряный соус на основе креветок, лаймовый бешамель	
ФОРЕЛЬ	2600
соус с сыром примадонна, бэби-картофель, 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	
КАРЕ ЯГНЁНКА	3900
трюфельный демиглас, французское пюре, пряная тапенада	
ФИЛЕ МИНЬОН	3900
фермерская мини-морковь, 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
КАША ИЗ ПШЕНИЦЫ С ГРИБАМИ	700
СЛИВОЧНЫЙ ПТИТИМ С ТРЮФЕЛЕМ	950

SIGNATURE DESSERTS

ASSORTED CANDIES	800
truffle caramel, red orange marmalade white chocolate-raspberry, gingerbread ganache, yuzu marshmallow	
CARROT	900
carrot sous-vide, ganache with coconut cream, black corn pecan, walnut praline, almond ice cream	
PINEAPPLE BBQ	1100
stewed pineapple, corn-coconut ice cream miso corn, caramel popcorn	
BULL HEART	1300
ox heart caramel, amazake ice cream, cauliflower ganache, waffle chips	
BORODINSKY BREAD	1300
rye bread mousse, hibiscus gel, dried cranberries, coriander, bernoisette and cumin ice cream	
CHOCOLATE MOUSSE	1500
hot chocolate mousse with custard base, dark Belgian chocolate, bourbon vanilla ice cream	
FIELD	1500
wholemeal savoiardi, coffee beet cheese, marmalade of soaked apples, cocoa beans and cognac truffle	
PAVLOVA	1700
raspberry coulis, light meringue, fresh raspberries, lime cream, lemon gel	
WHITE ROSE	1900
lychee, gel-lime, yoghurt snow, meringue with juniper, lychee sorbet	

ICE CREAM AND SORBET

SORBET	1 scoop / 350
ICE CREAM	1 scoop / 350

PLEASE INFORM THE WAITER,
IF YOU ARE ALERGIC TO ANY PROD.

ALL PRICES ARE IN RUBLES, INCLUDING VAT

23.02.2024

“Fireplace Hall” ARTEST

- This is simple comfort food.
with the recognizable handwriting
of our team.

Same magic, same avant-garde style
working with the product,
but more romantic,
weightless and noticeably light.

If your goal is dishes
with a deeper philosophy,
We invite you to visit «Chef’s Table»
on the first floor.

Artem Estafiev

ANTIPASTI

OLIVES	150 g. / 690
SUN-DRIED TOMATOES	50 g. / 500
BAKED PEPPERS	60 g / 500
OYSTER1 pc / 990
MURMANSK UNI1 pc / 700
ASSORTED CHEESE	3500
PROSCIUTTO CRUDO MATONELLA	50 g. / 1500

SNACKS

GREEN SALAD	900
avocado, apple, Kenyan beans, edamame, honey mustard sauce	
VEGETABLES	1300
seasonal vegetables, mixed salad, ginger-mustard sauce, aged cheese	
CELERY ROOT	1100
tofu, porcini mushrooms, mushroom garum, vegetable demiglas	
MINI-ROMANO	1100
smoked pepper, dried tomatoes, lemon confit, almonds, fennel	
TARTAR SCALLOP	1500
scallop, sea buckthorn and cloudberry sauce, citrus	
HAMACI	2200
hamaci, tomato dashi sauce, prosciutto, lime	
TUNA	1900
tuna in spices, sun-dried tomatoes, shiso, capers, olives	
TROUT.	1900
four textures of trout, green salad, honey mustard sauce	
BEEF.	1600
Argentine beef, king mushrooms, iwasi sauce	
TURKEY PATE	1200
plum, cranberry, chocolate sauce, brioche	
TARTARE DUCK	1400
champignon, horseradish, parmesan, shiso	
SQUIDS	1700
stuffed baby squid, tomatoes, broccoli, leche de tigre	
TUNA PIE	2500
duxelles, sour cream dough, spiced tuna	

MAIN DISHES

COAL FISH	1900
cauliflower, spicy shrimp sauce, lime bechamel	
TROUT.	2600
sauce with primadonna cheese, baby potatoes, spinach	
STURGEON	4200
lemon puree, seaweed sauce, black and red caviar	
OCTOPUS	2800
pepper sauce, potatoes, zucchini, tomato	
PHALANX OF CRAB	3600
potato cream, tuna flakes, morel sauce	
RAVIOLI WITH VEAL	2300
creamy vitello-tonnato sauce, beef demi-glace, capers	
RABBIT	2500
ptitim, green peas, sous vide rabbit, rabbit garum sauce	
POTATO LASAGNA WITH OCTOPUS.	2500
octopus stew, tomato sauce, mozzarella, bechamel with lime	
DUCK	2700
duck fillet, blended wine sauce, pumpkin-jerusalem artichoke puree, celery in tangerine vinegar	
QUAIL	2900
poultry fried in garlic butter with porcini mushrooms, creamy demi-glace, sage, capers	
BUTCHER'S STEAK	3200
butcher's steak, fern, soy bean sauce	
RACK OF LAMB.	3900
truffle demi-glace, French puree, spicy tapenade	
FILLET MIGNON	3900
caramel onion, onion demi-glace	
T-BONE	100 r. / 1900
nut demi-glace, salted Kampot pepper	

SIDE DISHES

FRENCH PUREE	700
GREEN VEGETABLES WITH CHEESE SAUCE AND BASIL CREAM	920
WHEAT PORRIDGE WITH MUSHROOMS	700
CREAMY PTITIMS WITH TRUFFLE.	950