





## АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

---

АССОРТИ КОНФЕТ . . . . .	900
трюфельная карамель, мармелад красный апельсин белый шоколад-малина, ганаш из пряника, зефир юдзу	
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ . . . . .	1400
мусс из ржаного хлеба, гель каркаде, вяленая клюква, бузина, мороженое из бер-нуазет и тмина	
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС ИЗ ЧЁРНОЙ СВЁКЛЫ . . . . .	1600
горячий шоколадный мусс на заварной основе, шоколад от шеф-повара, мороженое бурбонская ваниль	
ПОЛЕ . . . . .	1600
савоярди из цельнозерновой муки, сыр с кофейной свёклой, мармелад из мочёных яблок, какао бобы и коньячный трюфель	
ПАВЛОВА . . . . .	1800
малиновое кули, лёгкое безе, свежая малина, сливочный крем с лаймом, лимонный гель	
ЧЕРНИКА . . . . .	1900
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. / 400
МОРОЖЕНОЕ . . . . .	1 шар. / 400

### «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

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ,  
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС

25.09.2024

## ЗАКУСКИ

---

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ . . . . .	900
авокадо, яблоко, кенийская фасоль, эдамаме, медово-горчичный соус	
ОВОЩИ . . . . .	1300
сезонные овощи, микс-салат, имбирно-горчичный соус, выдержанная брынза	
ТАРТАР ГРЕБЕШОК . . . . .	1700
гребешок, соус из облепихи и морошки, цитрус	
ЖЕЛТОХВОСТ . . . . .	2600
желтохвост, соус из томатного даши, прошутто, лайм	
ТУНЕЦ. . . . .	2100
тунец в специях, вяленые томаты, шисо, каперсы, оливки	
ФОРЕЛЬ. . . . .	2100
четыре текстуры форели, зелёный салат, медово-горчичный соус	
ГОВЯДИНА . . . . .	1900
аргентинская говядина, королевские шампиньоны, соус из иваси	
ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ . . . . .	1300
слива, клюква, шоколадный соус, бриошь	
ТАРТАР УТКА . . . . .	1500
пармезан, хрен, шисо, шампиньоны	
КАЛЬМАРЫ. . . . .	1800
фаршированные бэби-кальмары, томаты, брокколи, лече де тигре	

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ОЛИВКИ . . . . .	150 г. / 800
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ . . . . .	50 г. / 600
ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ . . . . .	60 г. / 600
АССОРТИ СЫРОВ . . . . .	3500

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---

УГОЛЬНАЯ РЫБА . . . . .	2200
цветная капуста, чипсы из кожицы, пряный соус на основе креветок, лаймовый бешамель	
ОСЁТР. . . . .	4200
стейк осетра, лимонное пюре, водоросли, икра чёрная и красная	
ОСЬМИНОГ. . . . .	3200
соус из перцев, картофель, шпинат, тамари томат	
ФАЛАНГА КРАБА . . . . .	3900
картофельный крем, стружка тунца, белые грибы	
КРОЛИК. . . . .	2600
кролик су-вид, птитим, зелёный горошек, соус на основе гарума кролика	
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛАЗАНЬЯ С ОСЬМИНОГОМ . . . . .	2700
рагу осьминог, томатный соус, моцарелла, бешамель с лаймом	
УТКА . . . . .	2900
утиное филе, соус из купажированного вина, пюре тыква-топинамбур, сельдерей в мандариновом уксусе	
ПЕРЕПЁЛКА . . . . .	3200
птица, обжаренная на чесночном масле с белыми грибами, сливочный демигляс, шалфей, каперсы	
ФИЛЕ МИНЬОН . . . . .	4200
карамельный лук, луковый демигляс	

## ГАРНИРЫ

---

ФРАНЦУЗСКОЕ ПЮРЕ . . . . .	800
ОВОЩИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И КРЕМОМ ИЗ БАЗИЛИКА . . . . .	1100
КАША ИЗ ПШЕНИЦЫ С ГРИБАМИ . . . . .	800
СЛИВОЧНЫЙ ПТИТИМ С ТРЮФЕЛЕМ . . . . .	1200





## SIGNATURE DESSERTS

---

VARIETY OF BONBONS . . . . .	900
truffle caramel, red orange marmalade white chocolate-raspberry, gingerbread ganache, yuzu marshmallow	
BORODINSKY BREAD . . . . .	1400
rye bread mousse, hibiscus tea gel, dried cranberries, salt elder, beurre noisette and cumin ice cream	
BLACK BEETROOT CHOCOLATE MOUSSE . . . . .	1600
hot chocolate mousse with custard base, chocolate from the chef, bourbon vanilla ice cream	
FIELD . . . . .	1600
wholemeal savoiardi, coffee beet cheese, marmalade of soaked apples, cocoa beans and cognac truffle	
PAVLOVA . . . . .	1800
raspberry coulis, light meringue, fresh raspberries, lime cream, lemon gel	
BLUEBERRY. . . . .	1900
shortbread tartlet, flan with milk oolong, fresh blueberries, blueberry glaze, lavender ice cream	
WHITE ROSE . . . . .	1900
lychee, lime gel, yoghurt snow, juniper meringue, lychee sorbet	

## ICE CREAM AND SORBET

---

SORBET . . . . .	.1 scoop / 400
ICE CREAM . . . . .	.1 scoop / 400

### “Fireplace Room”at ARTEST

- A la carte menu features minimalistic explicit food reflecting the recognisable style of our team.

Same magic, same avant-garde approach to working with the product becoming more romantic, weightless and noticeably light.

If your goal is to explore dishes that are more philosophical, we invite you to visit Chef’s Table on the first floor.

Artem Estafiev

PLEASE INFORM THE WAITER,  
IF YOU ARE ALERGIC TO ANY PRODUCT.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES, INCLUDING VAT

25.09.2024

## STARTERS

---

GREEN SALAD . . . . .	900
avocado, apple, Kenyan beans, edamame, honey mustard sauce	
VEGETABLES . . . . .	1300
seasonal vegetables, mixed sakad, ginger mustard sauce, aged cheese	
SCALLOP TARTARE . . . . .	1700
scallop, sea buckthorn and cloudberry sauce, citrus	
HAMACHI . . . . .	2600
hamachi, tomato dashi sauce, prosciutto, lime	
TUNA . . . . .	2100
tuna in spices, sun-dried tomatoes, shiso, capers, olives	
TROUT . . . . .	2100
four textures of trout, green salad, honey mustard sauce	
BEEF . . . . .	1900
Argentine beef, select mushrooms, iwasi sauce	
TURKEY PATE . . . . .	1300
plum, cranberry, chocolate sauce, brioche	
DUCK TARTARE . . . . .	1500
horseradish, parmesan, shiso, champignons	
SQUIDS . . . . .	1800
stuffed baby squids, tomatoes, broccoli, leche de tigre	

### ADDITIONALLY

OLIVES . . . . .	150 g / 800
SUN-DRIED TOMATOES . . . . .	50 g / 600
BAKED PEPPERS . . . . .	60 g / 600
CHEESE PLATE . . . . .	3500

## MAIN COURSE

---

COALFISH . . . . .	2200
cauliflower, spicy shrimp sauce, lime bechamel	
STURGEON . . . . .	4200
lemon puree, seaweed sauce, black and red caviar	
OCTOPUS . . . . .	3200
pepper sauce, potatoes, spinach, tamari tomato	
CRAB PHALANX . . . . .	3900
potato cream, tuna flakes, porcini mushrooms	
RABBIT . . . . .	2600
sous-vide rabbit, ptitim, green peas, tomato, rabbit garum sauce	
POTATO LASAGNA WITH OCTOPUS . . . . .	2700
octopus stew, tomato sauce, mozzarella, lime bechamel	
DUCK . . . . .	2900
duck fillet, blended wine sauce, pumpkin and root artichoke puree, celery in tangerine vinegar	
QUAIL . . . . .	3200
poultry fried in garlic butter with porcini mushrooms, creamy demi-glace, sage, capers	
FILLET MIGNON . . . . .	4200
caramel onion, onion demi-glace	

## SIDE DISHES

FRENCH PUREE . . . . .	800
GREEN VEGETABLES WITH CHEESE SAUCE AND BASIL CREAM . . . . .	1100
WHEAT PORRIDGE WITH MUSHROOMS . . . . .	800
CREAMY PTITIMS WITH TRUFFLE . . . . .	1200