





## АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

---

АССОРТИ КОНФЕТ . . . . .	800
трюфельная карамель, мармелад красный апельсин белый шоколад-малина, ганаш из пряника, зефир юдзу	
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ . . . . .	1300
мусс из ржаного хлеба, гель каркаде, вяленая клюква, бузина, мороженое из бер-нуазет и тмина	
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС ИЗ ЧЁРНОЙ СВЁКЛЫ . . . . .	1500
горячий шоколадный мусс на заварной основе, шоколад от шеф-повара, 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

### «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

21.06.2024

## 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 . . . . .	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	

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ОЛИВКИ . . . . .	150 г. / 690
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ . . . . .	50 г. / 500
ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ . . . . .	60 г. / 500
АССОРТИ СЫРОВ . . . . .	3500

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УГОЛЬНАЯ РЫБА . . . . .	1900
цветная капуста, чипсы из кожицы, пряный соус на основе креветок, лаймовый бешамель	
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	
ФИЛЕ МИНЬОН . . . . .	3900
карамельный лук, луковый демиглас	

## ГАРНИРЫ

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