



ARTE&T

RESTAURANT

ПЕРВЫЙ КУРС

ПОДВЯЛЕННЫЙ ТОМАТ - 750

МИКС ЛИСТЬЕВ, МОРКОВЬ, РЕДИС, ОГУРЕЦ, ФЕРМЕРСКАЯ БРЫНЗА

УСТРИЦЫ ГРИЛЬ - 950

УСТРИЧНЫЙ КРЕМ, ЦИЦМАТИ, МАРИНОВАННЫЕ В ДЖИНЕ ОГУРЦЫ

ЦУККИНИ И ИКРА - 1300

БАЗИЛИК, БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, ЧЕРНАЯ И КРАСНАЯ ИКРА

ПАШТЕТ УТИНЫЙ - 650

УТИНЫЕ НОЖКИ КОНФИ, КОФЕЙНАЯ СВЁКЛА, «ЗАБЫТЫЕ» ЯБЛОКИ

ЧЕРНЁНЫЙ ЛУК - 950

ДВА ВИДА ЧЕРНЕНОГО ЛУКА, МУСС И МОРОЖЕНОЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА, ЧЁРНАЯ ИКРА

ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ - 850

КРЕМ ИЗ АРТИШОКА И МОРОЖЕННОЕ ИЗ ТОПИНАМБУРА

КРЕВЕТКИ БОТАН ИЗ ОХОТСКОГО МОРЯ - 1050

ДАЙКОН, ТОМАТ, КИНЗА, СОУС ИЗ ГРЕБЕШКА

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК - 3000

ГРИБНОЕ КОНСОМЕ, ГРИБНОЙ ДЮКСЕЛЬ

ТАРТАР ИЗ БЫЧКА ТРАВЯНОГО ОТКОРМА - 950

ВЫРЕЗКА БЫЧКА, ФРОМАЖ БЛАН, ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ, ТРЮФЕЛЬНАЯ БРИОШЬ

ТЫКВА И ЁЖ - 2800

ПРЯНАЯ ТЫКВА, МОРСКИЕ ЕЖИ, ПОМЕЛО

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КРАБ - 3500

ЧЕРНОЕ КИНОА, ГРИБЫ ПОРТОБЕЛО, МОРКОВНОЕ МАСЛО

ВТОРОЙ КУРС

СВЕКОЛЬНОЕ РИЗОТТО - 950

СВЕКЛА, РИС КАРНАРОЛИ, МАК, ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК - 950

ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, КАША ИЗ АМАРАНТА, ГРИБЫ ПОРТОБЕЛО,
ЗИМНИЙ ТРЮФЕЛЬ

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ - 1200

АРТИШОК НА ГРИЛЕ И САБАЙОН ИЗ СЛАДКИХ ПЕРЦЕВ

ЧЕРНОМОРСКАЯ КЕФАЛЬ - 1100

КЕФАЛЬ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, СОУС ИЗ ШАМПАНСКОГО

ПЕРЕПЁЛКА - 1900

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНА, УСТРИЧНЫЙ СОУС

КРОЛИК - 1650

МОЛОДОЙ ГОРОШЕК, МОРКОВЬ, ЦУККИНИ, ПАСТА ИЗ КЕШЬЮ

ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА - 1300

ПАСТЕРНАК, САЛЬСА ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК И АБРИКОСА

СЕДЛО ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА - 1600

ПЕЧЁНЫЕ КАШТАНЫ, ШПИНАТ, КАША ИЗ ГОРЧИЧНЫХ ЗЁРЕН

УТИНАЯ ГРУДКА - 1350

АНИСОВАЯ МОРКОВЬ, УРБЕЧ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА

ФИЛЕ МИНЬОН - 2500

БЫК, МИСО ИЗ БАКЛАЖАНА, ЧЁРНЫЙ ЛУК И ГРАНАТОВЫЙ СОУС

МЕДОВАЯ РЕПА - 750

ТОПИНАМБУР, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗИМНИЙ ТРЮФЕЛЬ

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

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС