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

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

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС

25.09.2024

«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

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

ВЯЛЕНЫЕ 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