

АРТ-КАФЕ

Artist

ИСКУССТВО

СО ВКУСОМ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Гравлакс с лососем слабой соли** 150 г **350 Р**
Чиабатта, лосось слабой соли, редис, свежий огурец, творожный сыр.
- Тапас с куриной грудкой** 150 г **220 Р**
Чиабатта, куриная грудка сувид, свежая паприка, микс салат, сливки.
- Тапас Капрезе** 130 г **220 Р**
Чиабатта, моцарелла, базилик, паприка свежая, соус песто.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Драники с беконом и сметаной** 250 г **240 Р**
Картофель, бекон, сметана.
- Грибной жульен в воловане** 160 г **250 Р**
Слоеное тесто, шампиньоны, моцарелла.
- Пармеджано** 260 г **350 Р**
Баклажаны, моцарелла, пармезан, соус напполе.
- Фунги де ла каза** 150 г **250 Р**
Шампиньоны, сыр тофу, свежая паприка, кабачок, соус ким-чи.

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с куриной грудкой** 190 г **360 Р**
Салат ромэйн, куриная грудка, хрустящие гренки, соус цезарь.
- Салат «Цезарь» с лососем** 190 г **440 Р**
Салат ромейн, лосось, хрустящие гренки, соус цезарь.
- Салат «Греческий»** 200 г **240 Р**
Классический салат с сыром фета.
- Нисуаз** 200 г **400 Р**
Микс-салат заправленный соусом от шеф-повара, подается с перепелиным яйцом и кусочками обжаренного тунца.
- Салат с ростбифом** 260 г **430 Р**
Микс-салат, свежая паприка, морковь по-корейски, редис, ростбиф, корень хрена, сливки.



СУПЫ

| | | |
|--|-------|--------------|
| Тыквенный | 300 г | 220 Р |
| <i>Классический крем, подается с гренками.</i> | | |
| Солянка по домашнему | 400 г | 280 Р |
| <i>На основе четырех видов мяса.</i> | | |
| Крем брокколи. | 300 г | 220 Р |
| <i>Брокколи, сливки, подается с гренками.</i> | | |
| Уха финская | 300 г | 360 Р |
| <i>Лосось, лук порей, картофель, сливки.</i> | | |



ХЛЕБ

| | |
|------------------------------|--------------|
| Чиабатта белая | 70 Р |
| Чиабатта черная | 70 Р |
| Хлебная корзина | 140 Р |



ПАСТЫ

Мы готовим для вас настоящую свежую пасту из муки высочайшего качества «Molino Grassi» (Италия) по оригинальному рецепту

| | | |
|--|-------|--------------|
| Каннелоне с фрикадельками | 270 г | 340 Р |
| <i>Домашняя паста подается с шариками из говядины с пармезаном.</i> | | |
| Карбонара | 280 г | 250 Р |
| <i>Классика из домашней пасты, бекона и пармезана.</i> | | |
| Ала арабьята | 300 г | 200 Р |
| <i>Домашняя паста, подается с баклажанами в соусе напполи.</i> | | |
| Фунги поло | 320 г | 220 Р |
| <i>Паста домашня, куриная грудка с шампиньонами и стеблем сельдерея.</i> | | |
| Формаджио | 300 г | 250 Р |
| <i>Домашняя паста с тремя видами сыра.</i> | | |
| Де маре | 300 г | 280 Р |
| <i>Домашняя паста с дарами морей в сливочном соусе.</i> | | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|--|-------|--------------|
| Куриная грудка в беконе с кус-кусом | 230 г | 300 Р |
| <i>Куриная грудка, бекон, моцарелла, кус-кус.</i> | | |
| Свиная корейка с пюре | 370 г | 400 Р |
| <i>Свиная корейка, картофельное пюре, пармезан, соус аджика.</i> | | |
| Треска с зеленым пюре | 250 г | 400 Р |
| <i>Стейк трески, паста из печеного болгарского перца, пюре картофельное.</i> | | |
| Стейк из индейки с гратеном | 320 г | 350 Р |
| <i>Грудка индейки, моцарелла, картофель.</i> | | |
| Каннеллони с соусом болоньезе | 250 г | 300 Р |
| <i>Томаты пронто, моцарелла, соус бешамель.</i> | | |
| Свиная шея со свежими овощами | 210 г | 420 Р |
| <i>Стейк трески, свежая паприка, картофельное пюре.</i> | | |
| Медальоны из говядины с соусом демиглас | 220 г | 820 Р |
| <i>Говяжья вырезка подается с черри и соусом гринпепер.</i> | | |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|-------|--------------|
| NEW Сметанник | 180 г | 240 Р |
| <i>Шоколадный бисквит пропитанный сметанным кремом и кули из черной смородины.</i> | | |
| Мусс Санта-Лучия | 120 г | 250 Р |
| <i>Санта-лучия десерт который навевает лето. Крем с тархуном, малиновое кули, мусс из сметаны и клубники, бисквит с марципаном.</i> | | |
| Чизкейк японский | 140 г | 260 Р |
| <i>Лёгкая сливочная текстура бисквита на основе сливочного сыра, подаётся с домашним яблочным мороженым и карамелью.</i> | | |
| Фондан классика | 180 г | 280 Р |
| <i>Горячий шоколадный кекс подаётся с мороженым.</i> | | |
| Крем бриоле манго-лайм | 150 г | 240 Р |
| <i>Воздушный десерт на основе сока манго и цедры лайма.</i> | | |
| Торт Красный бархат с зеркальной глазурью | 150 г | 270 Р |
| <i>Классическое сочетание сливочного сыра в виде мусса и влажного бисквита с ноткой шоколада.</i> | | |

КОФЕ

| | |
|--|--------------|
| Эспрессо | 100 Р |
| Американо | 100 Р |
| Капучино | 140 Р |
| Латте | 150 Р |
| Кофе с коньяком | 250 Р |
| Айриш кофе | 250 Р |
| Капучино с альтернативным молоком | 180 Р |

ЧАЙ

Чай в чайнике (в ассортименте) 500 мл 250 Р



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | | |
|-----------------------------------|--------|--------------|
| Сок RICH в ассортименте | 200 мл | 90 Р |
| Вода Даусуз | 500 мл | 120 Р |
| Нарзан | 500 мл | 150 Р |
| Клюквенный морс | 200 мл | 90 Р |
| Сок свежавыжатый | 200 мл | 250 Р |



ПИВО

| | | |
|--|--------|--------------|
| HEINEKEN б/а | 330 мл | 150 Р |
| HEINEKEN светлое | 500 мл | 200 Р |
| КАРЛОВЕЦ светлое | 500 мл | 240 Р |
| ШВИТУРИС БАЛТАС нефильтованное | 500 мл | 260 Р |



ВИНО БЕЛОЕ

125 мл

| | |
|--|--------------|
| Chenin Blanc “The Grinder” | 250 Р |
| <i>Белое сухое, Южная Африка.</i> | |
| Verdejo “Palacio De Vivero” | 300 Р |
| <i>Белое сухое. Агрикола Кастеллана.</i> | |
| “Dona Dominga” Chardonnay-Semillon | 250 Р |
| <i>Белое сухое. Чили, долина Кольчагуа</i> | |
| Cecilia Beretta, “Grigio Luna” Pinot Grigio delle Venezie DOC | 300 Р |
| <i>Белое полусухое. Италия.</i> | |
| Osadia Blanco | 250 Р |
| <i>Белое полусладкое. Чили.</i> | |

ВИНО РОЗОВОЕ

125 мл

| | |
|--|--------------|
| False Bay, “Whole Bunch” Cinsault-Mourvedre | 300 Р |
| <i>Розовое сухое. Чили, Прибрежный регион..</i> | |

ВИНО КРАСНОЕ

125 мл

| | |
|--|--------------|
| Tuscan Red Blend | 300 Р |
| <i>Красное сухое. Италия.</i> | |
| Cahors Malbec | 300 Р |
| <i>Красное сухое. Франция.</i> | |
| Johann Müllner Schützental Zweigelt | 300 Р |
| <i>Красное сухое.</i> | |
| Paololeo Negroamaro IGP | 300 Р |
| <i>Красное полусухое. Италия</i> | |
| Osadia Tinto | 250 Р |
| <i>Красное полусладкое. Чили.</i> | |

ВИНО ИГРИСТОЕ

| | |
|--|---------------|
| Montefiore Prosecco (за бутылку) | 2300 Р |
| <i>Брют. Италия.</i> | |
| Duc De Charence Muscat (за бокал) | 250 Р |
| <i>Сладкое. Франция.</i> | |
| Duc De Charence (за бокал) | 250 Р |
| <i>Брют. Франция.</i> | |



ВИСКИ

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Jim Beam | 50 мл | 250 Р |
| Jim Beam Red Stag | 50 мл | 300 Р |
| Jim Beam Apple | 50 мл | 300 Р |
| Jameson | 50 мл | 300 Р |
| Chivas Regal 12 yo. | 50 мл | 500 Р |
| William Lowsons | 50 мл | 250 Р |

ТЕКИЛА

| | | |
|-----------------------|-------|-------|
| Sauza Silver. | 50 мл | 250 Р |
|-----------------------|-------|-------|

ДЖИН

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| Beefeater. | 50 мл | 300 Р |
| Bombay Sapphire | 50 мл | 400 Р |

РОМ

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| Bacardi Bianca | 50 мл | 250 Р |
| Bacardi Carta Negra | 50 мл | 250 Р |

ВОДКА

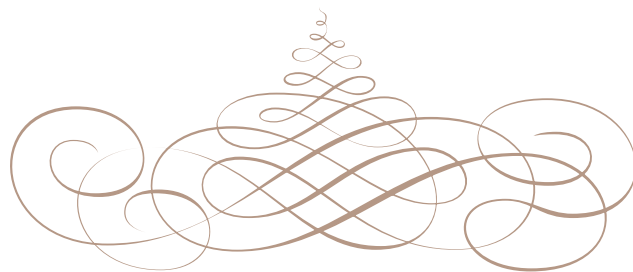
| | | |
|----------------------|-------|-------|
| Царская | 50 мл | 150 Р |
| Коскенкорва. | 50 мл | 200 Р |

КОНЬЯК

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| Courvoisier VS | 50 мл | 380 Р |
| Courvoisier VSOP | 50 мл | 550 Р |
| Арарат 5* | 50 мл | 250 Р |

ЛИКЁРЫ

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| Бейлис | 50 мл | 250 Р |
| Куантро | 50 мл | 250 Р |



Artist

ART-KAΦE

