

ARTILAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

Пригласительное меню



Тарталетка

с арбузом, сыром Страчателла
и свежей мятой

СЕЗОННОЕ / ИЮЛЬ - НОЯБРЬ /

25 г
180 ₽



Канапе

со слайсом фермерского вяленого
гуся, сладким запеченным перцем
на тосте из бородинского хлеба

18 г
120 ₽



Канапе

со свежей дыней, пармской ветчиной,
сливочным сыром Креметте
и фисташками

30 г
220 ₽



Канапе

с креветкой, ананасовым муссом
на кусочке консервированного
ананаса

36 г
190 ₽

Канапе

с говяжьей пашиной су-вид
и древесными грибами
(подается в шоте)

25 г
170 ₽



Тарталетка

с тигровой креветкой, сырным
муссом и помидором черри
и салатом Фризе

40 г
300 ₽



Канапе

с креветкой и кресс салатом
на рисовом чипсе
(подается в ложке тапез)

23 г
200 ₽



Канапе

с копченым лососем
и сыром Моцарелла

23 г
140 ₽

Канапе

с сельдью слабой соли, отварным
картофелем и карамелизированным
красным луком

21 г
110 ₽



Канапе

с поджаренным в кунжуте тунцом
и микс-салатом

37 г
220 ₽



КАНАПЕ

Эклер с Мортаделла и сыром Филадельфия ▶

с нежным муссом из сыра Филадельфия и сливок, с ломтиком варено-копченой колбасы Мортаделла и свежим огурчиком

29 г
120 ₽



Канapé ▶

с креветками, авокадо, дольками апельсина под розовым соусом

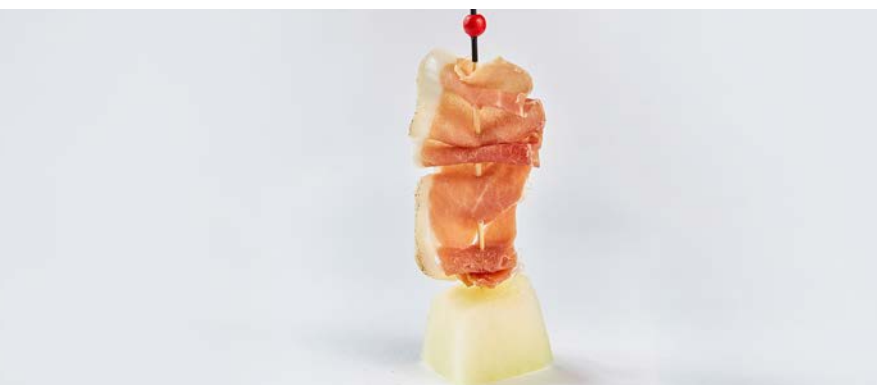
35 г
220 ₽



◀ Парма с дыней

ломтик сыро-вяленой Пармской ветчины на дольке сладкой дыни Канталуппа

20 г
170 ₽



◀ Канapé

кубик пикантного сыра Горгонзола на шпажке с ягодами красного винограда

16 г
120 ₽

Канapé ▶

с Пармской ветчиной, финиками, творожным муссом и оливками

41 г
300 ₽



Канapé ▶

кубик ароматного сыра Грана Падано на шпажке с ягодами зеленого винограда и чилийским грецким орехом

20 г
200 ₽



◀ Мини-моцарелла с черри

томаты черри «Аморе» на шпажке с итальянской мини-моцареллой, свежим базиликом и соусом Песто

25 г
140 ₽



◀ Баклажаны по-пармски на тосте с песто

ломтики баклажанов, обжаренные на гриле в соусе Пилатте с сыром Моцарелла и Грана Падано, подаются на тосте из французского багета с соусом Песто

45 г
170 ₽



Канapé ▶

с ростбифом, фирменной аджикой и чипсами Фокачча

29 г
250 ₽



Канapé ▶

с сыром Фета, помидорами черри «Аморе», маслинами, орегано и базиликом

24 г
120 ₽

КАНАПЕ

Канapé с лососем ▶

промаринованное в прованских травах и оливковом масле нежное филе лосося, подается на тосте из белого хлеба со сливочным маслом, листьями салата Радичио и долькой лимона

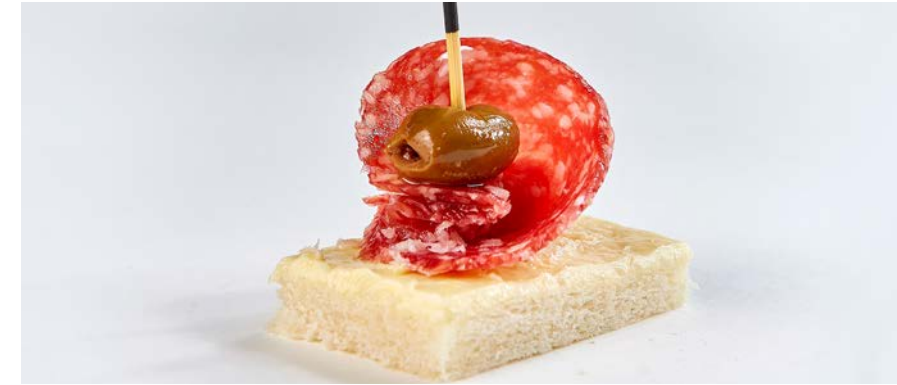
25 г
180 ₽



Канapé ▶

с саями Наполи и маслинами Таджаски, подается на тостовом хлебе со сливочным маслом, украшается шпажкой

23г
150 ₽



Валованы со сливочным маслом и красной икрой ◀

валован из хрустящего слоеного теста со сливочным маслом домашнего приготовления и красной икрой, украшается свежим укропом

32 г
390 ₽



Брускетта с томатами ▶

тост из французского багета со сладкими томатами Биф, маслинами Белла, луком Шалот, каперсами и оливковым маслом

45 г
160 ₽



Канapé с «Мортаделла-фисташки» и корнишонами

ломтик варено-копченой колбасы Мортаделла и маринованный огурчик, подается на тостовом хлебе со сливочным маслом, украшается шпажкой

26 г
130 ₽

Тарталетка ▶

с салатом «Оливье» с курицей, украшается красной икрой и свежей зеленью

31 г
160 ₽



Рулетики из блинчиков ◀

с кремом из сыра Филадельфия, подкопченным лососем и свежей зеленью

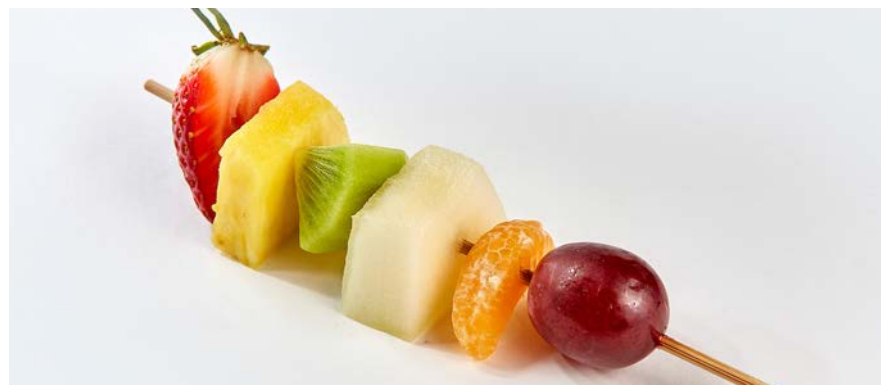
25 г
150 ₽



Спиэдино из фруктов ▶

шашлычок из филе свежих фруктов: ананас Дельмонте, голландская клубника, киви, хурма, виноград, дыня

90 г
250 ₽



Канapé по-русски с сельдью

20 г
80 ₽



КАНАПЕ

Канapé

с брискетом и пюре
из печеного баклажана

25 г

180 ₽



Тарталетка Крем-брюле с малиновым конфи

тарталетка с крем-брюле,
малиновым конфи и сладкой ватой

21 г

120 ₽



Канapé

с соленым салом, трюфельной
горчицей и солеными огурцами

18 г

130 ₽



Тар-тар из говядины

с муссом Пармезан,
луком фри на ложке тапез

17 г

190 ₽



NEW

Меренга

с лимонным кремом
лимонный крем на темном шоколаде
с воздушной итальянской меренгой

20 г

120 ₽



Бисквит Ред Вельвет

пирожное из красного бисквита
с шоколадным кремом,
соусом манго-маракуйя, ананасом

30 г

120 ₽



NEW

Тар-тар

из сельди на хлебе со злаками

16 г

100 ₽



NEW

Морковный бисквит

с крем-cheese

пирожное из морковного бисквита
с желе из морковного фреша
и крем-cheese

24 г

120 ₽



Чизкейк с томленным яблоком

22 г

120 ₽



NEW

Канapé

с утиной грудкой
и апельсиновым соусом

25 г

200 ₽



ДЕСЕРТЫ

Мини Чизкейк ▶ с английским соусом

пирожное чизкейк с сыром Филадельфия,
подается с ванильным соусом

70 г
170 ₽



Мини Эклер ▶ с ванильным кремом

16 г
80 ₽



Мини Тирамису ◀ с кофейным соусом

классический итальянский десерт
с печеньем Савоярди, воздушным
кремом из сыра Маскарпоне
и кофейным соусом

40 г
260 ₽



Мини Муравейник ◀ пирожное из песочного теста со сгущенным молоком и шоколадом

30 г
120 ₽



Тарталетка ▶ с шоколадным кремом

25 г
120 ₽



Мини Макароны ▶

Ванильные, клубничные, лимонные,
кофейные, фисташковые, шоколадные

12 г
65 ₽



Мини Макароны ◀ с джемом

12 г
65 ₽



Мини Панна Котта ◀ с соусом из свежей малины итальянский сливочный десерт с соусом из свежей малины

80 г
200 ₽



Фисташковое пирожное ▶ ХИТ!!!

Пирожное, приготовленное
по секретному рецепту
Шеф-повара

30 г
230 ₽



Мини Медовик ▶ со сливочным соусом

пирожное из медовых коржей,
пропитанных заварным кремом
с грецким орехом

65 г
120 ₽





	Количество бутылок	Стоимость с шампанским	Стоимость без шампанского
20 бокалов	4	9 000 ₽	5 000 ₽
35 бокалов	7	16 000 ₽	7 000 ₽
56 бокалов	11	25 000 ₽	9 000 ₽
84 бокала	17	38 000 ₽	13 000 ₽
120 бокалов	24	54 000 ₽	19 000 ₽

**Минимальный заказ одного вида канапе
и десертов кратно 10 порциям**

15% за сервисное обслуживание оплачивается дополнительно:
залы «Обзорный», «Форум», «Переговорный», «Собрание», «Панорамный»,
«Веранда», «Кабинет», «Каминный», Шатер «Галерея», домики рыбака,
терраса ресторана, домики барбекю и беседки,
«Шестигранник», уличные площадки, коттеджи.