

主菜单

周一至周四、周日 12:00-23:00
周五至周六 12:00-00:00

ALICE GARDEN

Alice Garden 主厨塔兰特·苏丹纳利耶夫特色菜品

每周五：

双人份

威灵顿牛排

浇松露半釉汁

Биф Веллингтон

2590

每周日：

意大利炸弹甜甜圈

开心果奶油、覆盆子、

巧克力、提拉米苏慕斯馅

Бомболони

720

水族箱海鲜 МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

海鲜拼盘（二人份） Плато морепродуктов 海胆、生蚝、三文鱼刺身、扇贝、金枪鱼刺身	3690
海胆 Морской еж	490

生蚝 УСТРИЦЫ

我们每周都会收到产自全世界的生蚝。
请向服务员询问今天的渔获情况。

	1只	6只
克里米亚 Крымская	520	3120
毛利 Моари	640	3840
卢米埃尔第3号 Люмьер	640	3840
法国玫瑰生粉钻生蚝 Pink Jolie	640	3840
圣雅诗·拉乌格生蚝 Saint-Vaast	690	4140

生鱼生肉 КРУДО

牛肉塔塔 Тартар из говядины 配帕玛森干酪和鹌鹑蛋	920
三文鱼塔塔 Тартар из лосося 配番茄牛油果丁酱	990
柠汁腌扇贝 Севиче из гребешка 拌红葱头丝、淋橄榄油	940

梅泽拼盘 МЕЗЕ

梅泽是地中海风味小菜，传统上用来款待最亲近的人。

- 橄榄 香草柠檬渍的 Оливки 490
- 摩洛哥鹰嘴豆泥 Марокканский хумус 360
  腰果胡萝卜
- 杏仁红椒核桃酱 Мухаммара 370
  用拉米罗椒配腰果
- 斯查彻特拉奶酪 Страчателла 480
  配烤制的拉米罗甜椒
- 中东茄子泥 Бабагануш 340
  用烤茄子
- 印度煎饼 Лепешка роти 220

什锦梅泽 Ассорти мезе ~~2260~~ 1790
5种梅泽拼盘加热皮塔饼

开胃菜 СТАРТЕРЫ

SHOW 菲达奶酪草莓鳄梨酱（二位餐） Гуакамоле 1720

波罗的海小鲱鱼 Балтийская килька 490
配烤土豆、雅尔塔洋葱

淡渍鳟鱼意式烤面包 2片 780
Брускетта с форелью слабой соли

果仁面丝卷虾 6只 Креветки катаифи 780
配坚果酱

金枪鱼蛋黄酱小牛肉 Вителло тоннато 870
配刺山柑

鸡肝酱 Паштет из печени цыпленка 690
配樱桃酱及布里欧修面包

意式前菜 Антипасти 1640
松露萨拉米、熟肉肠、帕尔玛火腿、帕玛森干酪、布里奶酪、橄榄、油渍番茄干

面包

现烤塔汀面包片 Свежеиспеченный тартин 390

脆皮法棍 Хрустящий багет 390
热面包配新西兰番茄黄油酱

SHOW 在餐桌前准备　素食者　麻辣

ALICE GARDEN

沙拉类 САЛАТЫ

- 绿色沙拉 Зеленый салат — 690
  鳄梨、西葫芦、糯米球、西兰花、菜豆
- 脆皮茄子沙拉 Салат с хрустящими баклажанами — 790
  加斯特拉奇亚特拉奶酪和樱桃番茄
- 希腊沙拉 Греческий салат — 840
  配橄榄、刺山柑花蕾、菲达奶酪、拉米罗甜椒
- 藜麦鳄梨 Авокадо с киноа — 690
  配菲达奶酪、烤菜椒
- 布拉塔奶酪 Буррата с томатами — 920
  配番茄及时令水果

尼斯沙律 Нисуаз — 840
配金枪鱼、溏心蛋和凤尾鱼

凯撒沙拉 Цезарь с креветками — 720

凯撒沙拉 Цезарь с цыпленком — 620

温鸡肝沙拉 Теплый салат с куриной печенью — 540
配小土豆及樱桃番茄

菜类 ОВОЩИ

土豆泥 — 340
Картофельное пюре

薯条 — 340
Картофель фри

帕玛森芝士红薯条 — 390
Батат фри

小土豆 配蘑菇与大葱 — 390
Бэби-картофель

花椰菜 配蓝纹奶酪酱 — 620
Цветная капуста

寿司卷 РОЛЛЫ

三文鱼套餐 Лосось сет 含豪华费城卷、小卷、军舰卷2枚、握寿司2枚	2550
经典费城卷 配三文鱼和黄瓜 Филадельфия классическая	920
豪华费城卷 配三文鱼、牛油果、黄瓜和红鱼子酱 Филадельфия люкс	1190
加州卷 配帝王蟹和飞鱼籽 Калифорния	1490
虾加州卷 配牛油果和黄瓜 Калифорния с креветкой	790
奶油鳗鱼卷 配牛油果、黄瓜和奶油奶酪 Сливочный угорь	1120
辣金枪鱼卷 配芒果和牛油果 Острый тунец	890
三文鱼小卷 配红鱼子酱 Маки с лососем	690
烤东京卷 配三文鱼、奶油奶酪和黄瓜 Токио запеченный	990
虾热卷 Теплый ролл с креветкой	690
三文鱼热卷 配蛋黄酱 Теплый ролл с лососем	820
鳗鱼热卷 配甜辣酱和鳗鱼汁 Теплый ролл с угрем	760

寿司 СУШИ

刺身拼盘 50克
Сашими 50 г

三文鱼肉 Лосось	520
金枪鱼肉 Тунец	520
虾 Креветка	520
鳗鱼肉 Угорь	670

握寿司 2件
Гунканы 2 шт.

三文鱼肉 Лосось	420
金枪鱼肉 Тунец	320
虾 Креветка	320
鳗鱼肉 Угорь	390
扇贝 Гребешок	420

握寿司 2件
Нигири 2 шт.

三文鱼肉 Лосось	390
金枪鱼肉 Тунец	320
炙烤三文鱼腹 Обожженный лосось торо	420
虾 Креветка	320
鳗鱼肉 Угорь	420

汤类 СУПЫ

鸡汤 Куриный бульон — 540
含面条、鹌鹑蛋

洋葱汤 Луковый суп — 920
配格吕耶尔奶酪

Kacciucco番茄汤 Томатный суп каччукко — 890
配蛤蜊、鱿鱼、鲷鱼及鲜虾

南瓜卡布奇诺汤 Тыквенный капучино — 550

推荐添加鲜虾 добавить креветки — +220

肉类 МЯСО

Miratorg 黑安格斯大理石牛肉。
250天的谷物喂养。要选择完美的牛排，请向服务员寻求推荐。
МИРАТОРГ

SHOW 战斧牛排1公斤 Стейк Томагавк — 9900
这道菜配有 3 种酱汁：多蜜酱、胡椒酱、阿根廷香辣酱
一块牛排的平均重量为1-1.8公斤，建议2-4人食用。

额外原料重量100克 — 990

Prime级肋眼牛排 300克 Стейк рибай Prime — 3650
配红酒汁

裙肉排 Стейк скерт — 1690
配红薯条和辣椒酱

牛里脊夏多布里昂牛排 Шатобриан — 1670
配小土豆、蘑菇、半釉汁

牛颊肉 Телячьи щечки — 980
配生菜萨尔萨辣酱和土豆泥

牛肉饼 Рубленый бифштекс — 980
配荷包蛋和奶油烤土豆

每周五：
SHOW 威灵顿牛排 双人份 — 2590
浇松露半釉汁
Биф Веллингтон

酱汁

坚果酱 / 奶油酱 / 蓝奶酪酱 / 阿根廷香辣酱 — 150
Ореховый / Сливочный / Блю чиз / Чимичурри

半釉汁/ 辣椒酱 — 180
Демиглас / Перечный

SHOW 在餐桌前准备　素食者　麻辣　½ 半份

通心粉 ПАСТА

通心粉

Alice Garden 团队手工制作意大利面 — 只选用意大利设备和高品质硬质小麦粉。

培根蛋酱意面 Карбонара — 860

金枪鱼烟花女意面 Спагетти путтанеска с тунцом — 690

牛肉茄子宽面 Тальятелле с говядиной — 890

鲜虾意大利干面 Тальятелле с креветками — 890
配鳄梨油膏

海鲜扁面 Лингвини с морепродуктами — 1320
配蛤蜊、青口、虾、鱿鱼和扇贝

番茄肉酱千层面 Лазанья болоньезе — 860

意大利饺

鲜虾鲑鱼意大利饺 Равиоли с креветкой и лососем — 920
配奶油酱和洋苏草

意大利饺 Добавить тертый сыр пармезан 20 г — +220

海鲜 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

NEW 嫩煎海鲜 （二位餐）Соте из морепродуктов — 2890
章鱼、海螯虾、蛤蜊、鱿鱼、大虾，以虾酱调味，
配香脆蒜香法棍

SHOW 多拉多在盐中烤500克 （二位餐） — 2370
Дорадо, запеченная в соли
配vierge酱

整只章鱼 1,5公斤 （二位餐）Осьминог целый — 5470
再加100克生肉 — 490

虾 Креветки Pil Pil — 1140
用橄榄油和香料和大蒜制成的酱汁

利古里亚式鳕鱼 Треска по-лигурийски — 1290
配土豆泥、樱桃番茄和刺山柑

香煎鳟鱼排 Стейк из форели — 1590
配西兰花、青豆、红鱼子酱

乳化黄油酱马舌鲽 Осьминог — 2260
配蛤蜊、菠菜、小土豆

梭子鱼肉饼 Щучьи котлеты — 790

甜食 ДЕСЕРТЫ

首席侍酒师安德烈·拉扎列夫建议：以餐后酒系列为夜晚画上完美句号。侍者将根据您的需求，为甜点搭配烈酒马车。

SHOW 自制冰淇淋 二位餐（二位餐） 1090
Домашнее мороженое
现制在液氮中冰淇淋（-196℃）

配20年陈酿Pedro Ximenez雪莉酒 1590

SHOW 绉叙泽特小煎饼（二位餐）Креп Сюзетт 1690
格兰马纳利口酒与新鲜浆果煎饼

希腊橄榄蛋糕 Греческая олива 590
巧克力慕斯、橄榄、柠檬与意大利苦艾酒

巴甫洛娃蛋糕 Анна Павлова 590
加新鲜浆果

熔岩巧克力蛋糕 Шоколадный фондан 690
配巧克力酱和焦糖榛子

巴斯克芝士蛋糕 Баскский чизкейк 590
配巧克力酱和焦糖榛子

SHOW 蜜糖蛋糕 新鲜野果馅 Медовик 720

每周日：
SHOW 意大利炸弹甜甜圈 720
开心果奶油、覆盆子、巧克力、提拉米苏慕斯馅
Бомболони

您可以在任何甜点中添加新鲜浆果 40克 +290

点击链接查看菜品图片