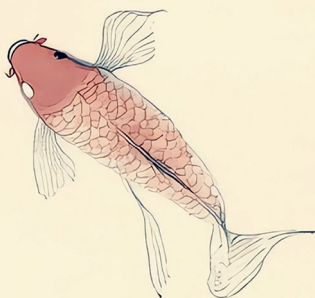




ALICE GARDĒN

средиземноморская кухня

МЕНЮ ЯПОНИИ



Данное меню было создано нашим бренд-шефом Антоном Коростелевым, вдохновленным яркой поездкой в Японию.

Философия японской кухни предполагает выдержанный, терпеливый нрав мастеров и, конечно же, высокое качество продукта. Именно эти основы Антон гармонично сочетает в блюдах, отдавая предпочтение натуральному камчатскому крабу первой фаланги, икре летучей рыбы и мурманскому лососю, тщательно оттачивая и доводя до совершенства каждый рецепт.

РОЛЛЫ

Филадельфия с лососем и красной икрой	990
S Сашими-ролл с лососем, тунцом и креветкой	1160
Ролл с угрем и авокадо <i>добавить фуа-гра</i>	1160 +350
U Калифорния с крабом и икрой летучей рыбы	1290
Маки с лососем и красной икрой	820

В честь запуска нового меню мы следуем японской традиции и к каждому роллу в качестве комплимента подаем мисо-суп с грибами шиитаке и сыром тофу

Дополнительная порция мисо-супа 220

СУШИ

Сашими	50 г
Тунец	290
Лосось	440
Гребешок	560
Нигири	2 шт
Креветка	260
Гребешок с икрой палтуса	420
Угорь	420
Лосось	450
S Фуа-гра	450
S Торо лосось	490
Гунканы	2 шт
U Креветка	340
Тунец	350
U Лосось	420
Гребешок	420
Угорь	420
Морской еж	590



S Морской еж с красной икрой и рисом	620
---	-----