



# 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 主厨塔兰特·苏丹纳利耶夫特色菜品

每周五：

双人份

## 三种鱼馅派

配阿尔布罗酱和红鱼子酱

Пирог из трех видов рыб

2290

每周日：

## 提拉米苏

加新鲜浆果

Тирамису

690

## 水族箱海鲜 МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

海鲜拼盘 (二人份) Плато морепродуктов 配刺 3690  
 北极甜虾、扇贝、金枪鱼刺身、三文鱼刺身、生蚝2只，  
 搭配蒜蓉蛋黄酱和酱油。冰盘上桌，锁住鲜度，口感更出  
 众。

北极甜虾 (冰镇) Северная креветка на льду 790

## 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	490	2940
毛利 Моари	620	3720
卢米埃尔第3号 Люмьер	620	3720
法国玫瑰生粉钻生蚝 Pink Jolie	620	3720
圣雅诗·拉乌格生蚝 Saint-Vaast	690	4140

## 生鱼生肉 КРУДО

牛肉塔塔 Тартар из говядины 890  
 配帕玛森干酪和鹌鹑蛋

三文鱼塔塔 Тартар из лосося 990  
 配番茄牛油果丁酱

NEW

柠汁腌扇贝 Севиче из гребешка 940  
 拌红葱头丝、淋橄榄油

## 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 腰果胡萝卜	360
🌿 杏仁红椒核桃酱 Мухаммара 用拉米罗椒配腰果	370
🌿 斯查彻特拉奶酪 Страчателла 配烤制的拉米罗甜椒	480
🌿 中东茄子泥 Бабагануш 用烤茄子	340
印度煎饼 Лепешка роти	220
<hr/>	
什锦梅泽 Ассорти мезе 5种梅泽拼盘加热皮塔饼	2260 1790

## 开胃菜 СТАРТЕРЫ

<b>SHOW</b> 菲达奶酪草莓鳄梨酱 (二位餐) Гуакамоле	1720
<b>NEW</b> 波罗的海小鲱鱼 Балтийская килька 配烤土豆、雅尔塔洋葱	440
淡渍鳟鱼意式烤面包 2片 Брускетта с форелью слабой соли	780
果仁面丝卷虾 6只 Креветки катаифи 配坚果酱	780
金枪鱼蛋黄酱小牛肉 Вителло тоннато 配刺山柑	940
鸡肝酱 Паштет из печени цыпленка 配樱桃酱及布里欧修面包	690
意式前菜 Антипаста 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	1640

### 面包

配番茄油蘸酱

现烤塔汀面包片 Свежеиспеченный тартин	390
脆皮法棍 Хрустящий багет	390

**SHOW** 在餐桌前准备  素食者  麻辣

## 沙拉类 САЛАТЫ

- 🌿 绿色沙拉 Зеленый салат 690  
鳄梨、西葫芦、糯米球、西兰花、菜豆
- NEW 🌿 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 940  
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 Burrata 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 590
- 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<br>Картофельное пюре         | 薯条 340<br>Картофель фри             |
| 帕玛森芝士红薯条 390<br>Батат фри            | 小土豆配蘑菇与<br>大葱 390<br>Бэби-картофель |
| 花椰菜配蓝纹奶<br>酪酱 620<br>Цветная капуста |                                     |

## 汤类 СУПЫ

农庄鸡汤 Куриный бульон 520  
配鸭肉意式馄饨

洋葱汤 Луковый суп 890  
配格吕耶尔奶酪

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

冷汤 NEW 冷罗宋汤 Холодный борщ без мяса 590  
纯素

冷罗宋汤 Холодный борщ с говяжьим языком 690  
配牛舌

冷汤 NEW 冷杂拌汤 Окрошка на кефире или квасе на выбор 690  
汤底可选开菲尔酸奶 / 格瓦斯

## 通心粉 ПАСТА

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 1290  
配蛤蜊、青口、虾、鱿鱼和扇贝

番茄肉酱千层面 Лазанья болоньезе 860

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

冷汤

通心粉

意大利饺

SHOW

在餐桌前准备



素食者



麻辣



1/2 半份

## 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 10700

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 1070

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 Рубленный бифштек 980

配荷包蛋和奶油烤土豆

### 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

## 海鲜 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

SHOW

多拉多在盐中烤500克 (二位餐) 2240

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 1190

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

乳化黄油酱马舌蝶 Осьминог 2260

配蛤蜊、菠菜、小土豆

梭子鱼肉饼 Щучьи котлеты 790

## 寿司卷 РОЛЛЫ

三文鱼套餐 Лосось сет 2550  
含豪华费城卷、小卷、军舰卷2枚、握寿司2枚

-  Грин-ролл без риса 990  
с лососем, тунцом и креветкой
- 经典费城卷 配三文鱼和黄瓜 870  
Филадельфия классическая
- 豪华费城卷 配三文鱼、牛油果、黄瓜和  
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 790  
Калифорния с креветкой
- 奶油鳗鱼卷 配牛油果、黄瓜和奶油奶酪 1120  
Сливочный угорь
-  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 990  
Токио запеченный
-  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 760  
Теплый ролл с угрем

## 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	390

握寿司 2件

Нигири 2 шт.

---

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

Обоженный лосось торо

## 甜食 ДЕСЕРТЫ

首席侍酒师安德烈·拉扎列夫建议：享用甜品时，可搭配一款餐后酒。

Aroma, Krinitza Winery Kuban, Russia 2022 1150

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°C)

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 670

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