

# ALICE GARDĚN

by KōZA

## ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ

### ПОНЕДЕЛЬНИК

МОРЕ МИДИЙ  
990₽

1 кг мидий +  
2 бокала пива

### ВТОРНИК

МОРЕ СТЕЙКОВ  
990₽

стейк Стриплойн +  
бокал красного вина

### ПОНЕДЕЛЬНИК-ЧЕТВЕРГ

CASHBACK  
50.₽  
НА ВСЬ  
АЛКОГОЛЬ

### СРЕДА

МОРЕ ВИНА  
990₽

сырная или фруктовая  
тарелка +  
бутылка белого  
или красного вина

### ЧЕТВЕРГ

МОРЕ УСТРИЦ  
990₽

1/2 дюжины  
устриц +  
бутылка белого вина



Подробности уточняйте у менеджеров ресторана.

Акции не суммируются и не действуют в праздничные и предпраздничные дни.

При посадке от 8 человек в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.

Рекламный материал. Не является публичной офертой.

## ДОСТАВКА И БОНУСЫ



Установите наше приложение,  
заказывайте доставку и участвуйте  
в бонусной программе  
#Kozabonus

KōZA restaurant  
group

koza.group  
kozagrouprest

ALICE GARDĚN

Невский пр., 25  
+7 (812) 319-25-25

KōZA ТРИ

Ленинский пр., 100, к.1  
+7 (812) 456-89-89

KōZA МОРЕ

Приморский пр., 72  
+7 (812) 456-80-80

KōZA ДЕРЕЗА

Славы пр., 43  
+7 (812) 403-20-40

# ★ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Салат со страчателлой и сезонными фруктами ..... 540 <i>с соусом юзу и сыром горгонзола</i>
🍅 Салат из томатов с щавелем ..... 390 <i>с тыквенным маслом и ялтинским луком</i>
Карпаччо из муксуна ..... 590 <i>с фенхелем и оливковым маслом</i>
Зеленый гаспачо ..... 360 <i>с сыром фета, свежим яблоком и огурцом</i>
Окрошка ..... 370 <i>на домашнем кефире или квасе на выбор</i>
Холодный борщ ..... 470 <i>с разварной говядиной.</i> ..... 290 <i>без мяса</i>
Дорада на гриле ..... 890 <i>с соусом дзадзики и листьями салата</i>
Гирос из ягненка ..... 440 <i>в пите, с гранатовым соусом и листьями салата</i>
Лопатка ягненка 1 кг ..... 3200 <i>Средний вес готовой лопатки 1-1,5 кг, рекомендуется на 3-4 персоны. Каждый дополнительный 100 г / 250 р.</i>
Панна котта ..... 360 <i>с щавелем, клубнично-томатным гелем и сметанным мороженым</i>

## МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Авторский сет из трех устриц ..... 790 <i>мисо и маринованный дайкон соус кимчи с яблоком соус из ананаса и печёный перец</i>
Устрица ..... 590 <i>Импортная</i> ..... 290/390 <i>Дальневосточная №2/№1</i>
Устрица 1/2 дюжины ..... 2780 <i>Импортная</i> ..... 990/1490 <i>Дальневосточная №2/№1</i>
Устрицы запечённые 1/2 дюжины ..... 1290 <i>под соусом Блю Чиз</i>
Ёж морской ..... 340
Соте из мидий по-средиземноморски 450 г. .... 690
Соте из мидий с горгонзоллой 450 г. .... 780

## ЗАКУСКИ

🍅 Оливки Сицилийские ..... 270
Паштет из печени цыплёнка ..... 320 <i>с Мадейрой и вишневым конфитюром</i>
🍅 Гуакамоле с тортильей ..... 390
Грузди белые в сметане ..... 440
Сало мокрого посола 50 г ..... 290 <i>горчица, хрен</i>
1/2 Чипсы из говядины 40 г / 100 г ..... 320/590
Пармская ветчина с гриссини 50 г ..... 490
Ростбиф с соусом тонато 100 г ..... 590
1/2 Креветки 5 шт. / 10 шт. .... 460/840 <i>в тесте Катаифи с ореховым соусом</i>
Фрито мисто 200 г ..... 740 <i>обжаренные креветки, кальмары с тайским соусом</i>
Тарелка из 3-х видов сыров по 25 г ..... 890

## БРУСКЕТТЫ 2 шт.

Гуакамоле с креветкой и лаймом. .... 390
Лосось слабой соли с легким творожным сыром. .... 290
Телятина с грибами и луковым кремом. .... 270
Паштет с мадейрой и кедровым орехом. .... 190
Ассорти из 4-х видов брускетт 8 шт. .... 890

## КРУДО

Карпаччо из говядины ..... 670 <i>по оригинальному рецепту</i>
Тартар из лосося ..... 690 <i>с авокадо, манго и соусом юзу</i>
Тартар из говядины ..... 640 <i>с пармезаном и перепелиным яйцом</i>
Тартар из тунца ..... 490 <i>в азиатском стиле с огурцом и кинзой</i>

## СУПЫ

🍲 Том Ям с креветками и цыплёнком ..... 690
🍀 Тыквенный капучино ..... 590 <i>с пеной из пармезана и креветками</i> ..... 390 <i>с пеной из пармезана</i>
🌿 Вьетнамский Фо Бо ..... 540 <i>с говяжьей вырезкой, лапшой, зеленым луком, чили и лаймом</i>


## САЛАТЫ

Буррата с томатами и соусом песто ..... 640
1/2 Кальмар с хрустящим цуккини ..... 360/590 <i>в азиатском соусе с картофелем бэби, черри и кедровым орехом</i>
Авокадо с киноа ..... 540 <i>с сыром фета и печёным перцем</i>
1/2 Нисуаз ..... 460/780 <i>с тунцом, яйцом пашот и анчоусами</i>
🌿 1/2 Ростбиф с листьями салата ..... 460/760 <i>с трюфельным соусом, томатом и картофелем бэби</i>
🌿 Винегрет из печеных овощей ..... 320 <i>с груздями и сельдью на тосте</i>
1/2 Цезарь ..... 420/670 <i>с креветками</i> ..... 360/570 <i>с цыплёнком</i>

## РՕЛЛЫ

Филадельфия люкс ..... 670 <i>с лососем, авокадо и красной икрой</i>
Филадельфия классическая ..... 540 <i>с лососем и огурцом</i>
Калифорния с креветкой ..... 670 <i>с авокадо и огурцом</i>
Сашими-ролл от Козы Дерезы ..... 830 <i>с лососем, тунцом и креветкой</i>
🍲 Острый тунец ..... 740 <i>с манго и авокадо</i>
Токио запечённый ..... 690 <i>с лососем, сливочным сыром и огурцом</i>
Маки лосось 6 шт. .... 470
🌿 🍲 Спайси тунец ..... 460 <i>с огурцом, салатом айсберг и кунжутом</i>
🌿 🍲 Спайси лосось ..... 480 <i>с огурцом, салатом айсберг и кунжутом</i>
Лосось сет ..... 1690 <i>филадельфия, маки, гунканы 2 шт., нигири 2 шт.</i>

## ПѦКЕ

Тунец . . . . .	640
<i>с кокосовым соусом, авокадо и манго</i>	
Лосось . . . . .	590
<i>с кокосовым соусом, авокадо, бобами эдамаме, огурцом, черри и чукой</i>	
 Креветка . . . . .	540
<i>с соусом из красного карри, бобами эдамаме и капустой кимчи</i>	

СУШИ	Сашими	Гунканы	Нигири
	50 г	2 шт.	2 шт.
Лосось	360	360	320
Тунец	360	260	260
Креветка	420	360	260

Ассорти сашими . . . . .	970
<i>лосось, тунец, креветка</i>	

## ГРИЛЬ

Чтобы выбрать себе идеальный стейк, обратитесь за рекомендацией к официанту.

Стейк Томагавк 1 кг . . . . .	8500
<i>Подается с красным вином Chianti Cacciata, Castellani, Tuscany, Italy.</i>	
<i>Стейки средним весом 1-1,8 кг, рекомендуется на 4-6 персон. Каждые дополнительные 100 г / 800 р.</i>	
Рибай стейк из толстого края . . . . .	2390
Стриплойн стейк из тонкого края . . . . .	1790
Стейк мясника из тонкой диафрагмы . . . . .	1170
Фланк стейк из покрэмки . . . . .	690

Стейк из свиной шеи . . . . .	490
Кальмар . . . . .	590
Стейк из желтоперого тунца . . . . .	980
Стейк из лосося . . . . .	980

Можно добавить соус:	
<i>Нью-Йорк, Барбекю, Перечный, Брусничный, Белое вино, Тар-тар, Блю чиз, Чимичурри</i> . . . . .	90
Демигляс . . . . .	150

## МЯСО

Шатобриан из говяжьей вырезки . . . . .	1140
<i>картофелем бэби, грибами и соусом Демигляс</i>	
Тушеная баранья голень . . . . .	780
<i>в пироге с зеленью, сметаной и соусом Демигляс</i>	
Бефстроганов . . . . .	690
<i>из говядины с грибами и картофельным пюре</i>	
Рубленый бифштекс . . . . .	670
<i>с яйцом пашот, печёным картофелем и луком</i>	
Чизбургер . . . . .	590
<i>с говядиной Black Angus и сыром Чеддер</i>	




## РЫБА

Синекорый палтус под соусом Бер Блан . . . . .	890
<i>с вонголе, шпинатом и картофелем Стоун</i>	
Треска с печёными овощами . . . . .	590
<i>и креветочным биском</i>	
Щучьи котлеты . . . . .	490
<i>с картофельным пюре и креветочным соусом</i>	


## ПТИЦА

Утиная ножка конфи . . . . .	740
<i>с тушёной капустой</i>	
Утиная грудка . . . . .	590
<i>с лапшой соба</i>	
Куриное филе . . . . .	490
<i>с диким рисом и гуакамоле</i>	

## ПИЦЦА

 Маргарита . . . . .	390
 Горгонзола и груша . . . . .	490
Карбонара . . . . .	560
 Пять сыров . . . . .	660
Пармская ветчина и руккола . . . . .	690

## ПАСТА

Фрегола с морепродуктами . . . . .	660
<i>с рублеными креветками, кальмаром и мидиями</i>	
Тальятелле с креветками . . . . .	590
<i>с рукколой и апельсином</i>	
Карбонара . . . . .	580
 Казаречче с ягнёнком . . . . .	490
<i>печеным перцем, вяленым томатом и сыром фета</i>	
Тальятелле Болоньезе . . . . .	390

<i>К любой пасте можно добавить</i>	
тёртый сыр пармезан 20 г . . . . .	90

## ГАРНИРЫ И ОВѢЩИ


Цветная капуста с соусом Блю Чиз . . . . .	370
Фасоль с чесноком и маслом . . . . .	360
Овощи на гриле с грибами и песто . . . . .	340
Шпинат . . . . .	270
Картофель фри . . . . .	190
Картофельное пюре . . . . .	190
Картофель бэби с грибами и луком . . . . .	190
Рис Басмати . . . . .	130

## ХЛЕБ

Фокачча . . . . .	290
<i>с песто . . . . .</i>	
<i>с пармезаном . . . . .</i>	
<i>с травами и морской солью . . . . .</i>	

Хлеб со сливочным маслом . . . . .	240
------------------------------------	-----

## ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова со свежими ягодами . . . . .	490
Домашнее мороженое . . . . .	490
<i>приготовлено при вас в жидком азоте при -196°C . . . . .</i>	
<i>с хересом Pedro Ximenez 20 у.о. . . . .</i>	
Шоколадный фондан . . . . .	420
<i>с мороженым и ягодным соусом</i>	
Лимонный пирог . . . . .	360
Ром баба с ромом Витби 15 у.о. . . . .	440
Чизкейк с миндалем и малиной . . . . .	380
Шоколадная полусфера с солодом . . . . .	390
<i>и мороженым из сметаны</i>	
 Сорбет в ассортименте . . . . .	120

 Новинка в меню	 Острое блюдо
 1/2 Половина порции	 Вегетарианское блюдо

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам. Рекламный материал. Не является публичной офертой

# ALICE GARDĒN

by KōZA

## БИЗНЕС ЛАНЧ

с 12:00 до 17:00 в будние дни

Салат + суп . . . . .	399
Салат + горячее . . . . .	439
Суп + горячее . . . . .	469
Салат + суп + горячее . . . . .	499

### Салат

- 🌿 *Томаты с цавелем с ялтинским луком*
- 🌿 *Оливье с куриной грудкой*
- Цезарь с цыпленком*
- Сельдь под шубой*

### Суп

- 🍷 *Том ям с цыпленком*
- Финская уха с лососем*
- 🌿 *Холодный борщ с разварной говядиной*
- 🌿 *Окрошка на квасе*
- 🌿 *Окрошка на домашнем кефире*

### Горячее

- Котлета по-домашнему с картофельным пюре*
- Котлета рыбная с картофельным пюре*
- Куриная грудка с рисом*
- Запечённый ролл с лососем*
- Лазанья с лососем и цуккини*

---

Хлеб к ланчу . . . . .	50
------------------------	----

---

### Напиток на выбор к любому обеду

Чай чёрный/зелёный . . . . .	50
Морс смородина/клюква/облепиха . . . . .	90
Квас тёмный . . . . .	90
Кофе, пиво, вино . . . . .	100

---

Десерт . . . . .	160
<i>Тыквенный тарт с вареньем из брусники и мяты</i>	