

• TVRANDOT •

菜单  
МЕНЮ

Шеф-повар Дмитрий Еремеев  
主厨 德米特里·叶列梅耶夫



Программа лояльности  
Загрузите карту лояльности  
Maison Dellos

会员计划 扫码申领会员卡  
Maison Dellos 餐饮集团

## 生蚝

Устрицы

|         |     |
|---------|-----|
| 生蚝      | 630 |
| Устрица |     |

## 冷前菜

Холодные закуски

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| 韩式泡菜风味海鲈鱼                                      | 1 950 |
| Сибас кимчи                                    |       |
| 意式金枪鱼酱章鱼薄片                                     | 1 150 |
| Осьминог - тоннато                             |       |
| 番茄黄辣椒蝦蟹凍糕                                      | 1 990 |
| Креветки и краб парфе и томатов и ахи амарилло |       |
| 紫蘇醃藕片                                          | 790   |
| Маринованный корень лотоса с листьями шисо     |       |
| 黑松露柚子醋金枪鱼塔塔                                    | 3 200 |
| Тартар из тунца с трюфельным понзу             |       |
| 北域珍鱼（三文鱼、目克森白鲑、奥穆尔白鲑、奇尔白鲑）                     | 2 300 |
| Северные рыбы (лосось, муксун, омуль, чир)     |       |
| 海胆佐蟹肉                                          | 990   |
| Морской ёж с крабом                            |       |
| 雪花牛肉塔塔佐鱼子酱                                     | 3 980 |
| Тартар из мраморной говядины с чёрной икрой    |       |
| 木菌牛肉                                           | 1 850 |
| Древесные грибы с говядиной                    |       |
| 鷹嘴豆泥佐蟹肉、黑松露及罗蒂饼                                | 2 750 |
| Хумус с крабом, трюфелем и лепёшкой роти       |       |
| 脆拍青瓜                                           | 950   |
| Битье огурцы                                   |       |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 沙拉

### Салаты

---

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| 鲜虾菠萝沙拉                                         | 2 650 |
| Салат с креветками и ананасом                  |       |
| 蟹肉洋葱沙拉                                         | 3 500 |
| Салат с крабом и артишоком                     |       |
| 亲亲沙拉                                           | 1 450 |
| Салат Чин-Чин                                  |       |
| 附有菲達起司、番茄和橄欖的沙拉                                | 1 390 |
| Салат с сыром фета, томатами и оливками        |       |
| 生菜葉配蔬菜與松露醬汁                                    | 1 390 |
| Листья салата с овощами и трюфельной заправкой |       |
| 脆皮鸭肉绿蔬沙拉                                       | 1 950 |
| Зелёный салат с хрустящей уткой                |       |

## 押寿司

### Осидзуси

---

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 三文鱼押寿司                   | 2 750 |
| Осидзуси лосось          |       |
| 蓝鳍金枪鱼押寿司                 | 4 500 |
| Осидзуси тунец Блюфин    |       |
| 鹅肝鳎鱼押寿司                  | 2 300 |
| Осидзуси угорь с фуа-гра |       |

## 寿司 / 刺身

### Суши / Сашими

---

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 三文鱼寿司               | 1 550 |
| Суши лосось         |       |
| 鳎鱼寿司                | 1 150 |
| Суши угорь          |       |
| 三文鱼刺身               | 1 900 |
| Сашими лосось       |       |
| 蓝鳍金枪鱼刺身             | 3 450 |
| Сашими тунец Блюфин |       |
| 鳎鱼刺身                | 1 700 |
| Сашими угорь        |       |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 手卷 Роллы

---

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| 生菜葉配蔬菜與松露醬汁                                      | 1 390 |
| Открытые роллы с тунцом и лососем                |       |
| 溫熱鮭魚酪梨卷                                          | 1 750 |
| Теплый ролл с лососем и авокадо                  |       |
| "香脆加州"卷                                          | 1 900 |
| Ролл "Хрустящая Калифорния"                      |       |
| 天婦羅蝦配芒果香辣卷                                       | 1 550 |
| Ролл с креветками темпура, манго и острым соусом |       |
| 香辣藍鰭金槍魚卷                                         | 2 400 |
| Острый ролл с тунцом Блюфин                      |       |
| 香脆鰻魚卷                                            | 1 350 |
| Хрустящий ролл с угрём                           |       |
| 溫潤三文魚帶子卷                                         | 1 990 |
| Тёплый ролл с лососем и гребешком                |       |

## 點心 Дим-сам

---

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| 圖蘭朵點心拼盤（四款精選）                                 | 1 850 |
| Дим-сам "Турандот" (ассорти из четырёх видов) |       |
| 鮮蝦花菇點心                                        | 950   |
| Дим-сам с креветками и грибами шиитаке        |       |
| 蟹肉芒果醬脆皮點心                                     | 1 600 |
| Хрустящий дим-сам с крабом и соусом манго     |       |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 热前菜 Горячие закуски

---

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| 酥脆蟹肉捲                                                        | 650   |
| Хрустящий ролл с крабом                                      |       |
| 法式鵝肝佐漿果                                                      | 2 700 |
| Фуа-гра с ягодами                                            |       |
| 山葵鮮蝦                                                         | 1 800 |
| Креветки с васаби                                            |       |
| 酸甜汁蝦球                                                        | 1 750 |
| Креветки в кисло-сладком соусе                               |       |
| 帶子三文魚水餃                                                      | 2 400 |
| Пельмени с морским гребешком и лососем                       |       |
| 黑松露鵝肝茄子                                                      | 2 300 |
| Баклажан с фуа гра и черным трюфелем                         |       |
| 泰醬芒果脆皮茄子                                                     | 1 400 |
| Хрустящий баклажан с тайским соусом и манго                  |       |
| 松露薯泥佐時令菌菇                                                    | 1 850 |
| Трюфельное пюре с сезонными грибами                          |       |
| 芒果帶子鮮蝦春卷                                                     | 1 600 |
| Весенние хрустящие роллы с манго, гребешками и креветками    |       |
| 香酥鴨肉春卷                                                       | 1 450 |
| Хрустящие роллы с уткой                                      |       |
| 帕瑪森芝士泡沫茄子千层面                                                 | 1 500 |
| Лазанья из баклажанов с пеной из пармезана                   |       |
| 雞肉餡餅 (1个)                                                    | 550   |
| Пирожок с курицей (1 шт.)                                    |       |
| 鹿肉蚝油黑胡椒餡餅 (1个)                                               | 550   |
| Пирожок с олениной, устричным соусом и чёрным перцем (1 шт.) |       |
| 脆皮鴨刈包                                                        | 350   |
| Бао с хрустящей уткой                                        |       |
| 菌菇刈包                                                         | 330   |
| Бао с грибами                                                |       |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 汤羹 Супы

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| 冬阴功鲜虾汤<br>Том Ям с креветками                                 | 1 650 |
| 松露鲜虾南瓜汤<br>Тыквенный суп с трюфелем и креветками              | 1 450 |
| 越南牛肉粉<br>Суп Фо-Бо                                            | 1 750 |
| 味噌豆腐菌菇海藻汤<br>Суп мисо с тофу, грибами и водорослями           | 850   |
| 樱桃罗宋汤配法式鹅肝可颂<br>Борщ со спелой вишней и круассанами с фуа-гра | 1 600 |

## 主菜 Горячие блюда

### 鱼类与海鲜 Рыба и морепродукты

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 上海风味海鲈鱼 新品<br>Сибас по-Шанхайски                                             | 1 750 |
| 沙茶酱黑鳕鱼 新品<br>Черная Треска в соусе Ша Ча                                     | 3 750 |
| 黑椒汁章鱼 新品 — 3 100<br>Осьминог в соусе из черного перца                        |       |
| 海鲈鱼佐菠菜及泰式椰汁酸辣酱 (2位用) 新品<br>Сибас со шпинатом и соусом Том Кха (на 2 персоны) | 5 300 |
| 蜜汁智利海鲈鱼 新品<br>Чилийский сибас в медовом соусе                                | 9 300 |
| 果木熏小体鲟佐米粒面及龙虾浓汁 新品<br>Стерлядь подкопчённая с орзо и соусом биск             | 3 400 |
| 中式姜蜜腌三文鱼 新品<br>Лосось в китайском имбирно-медовом маринаде                   | 3 550 |
| 海鲜珍馐 (蟹、虾、章鱼) 新品<br>Морские деликатесы (краб, креветки, осьминог)            | 6 400 |
| 烟熏烩饭佐比目鱼 新品<br>Палтус с подкопченным ризотто                                 | 3 350 |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 主菜 Горячие блюда

---

### 肉类 Мясо

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| 蒙式风味鹿肉 新品                                     | 3 450  |
| Оленина по-монгольски                         |        |
| 炭烧雪花牛肉 新品                                     | 3 400  |
| Мраморная говядина на углях                   |        |
| 中式黑椒牛柳 新品                                     | 2 900  |
| Говядина по-китайски в соусе из черного перца |        |
| 慢炖牛脸颊肉佐红薯泥及烤甜椒茄子 新品                           | 2 300  |
| Телячьи щечки с пюре из батата                |        |
| с печёным болгарским перцем и баклажанами     |        |
| 牛排佐鹅肝、松露及芦笋 新品                                | 5 600  |
| Бифштекс с фуа-гра, трюфелем и спаржей        |        |
| 肋眼牛排配黑椒汁 新品                                   | 6 850  |
| Рибай с перечным соусом                       |        |
| 日本神户和牛 新品                                     | 18 500 |
| Японское мраморное мясо Кобе                  |        |
| 羊腰肉佐茄子千层面 新品                                  | 3 900  |
| Корейка ягнёнка с лазаньей из баклажанов      |        |

### 禽类 Домашняя птица

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| 芒果香酥鸭                                                          | 3 800  |
| Утка с манго                                                   |        |
| 琵琶鸭                                                            | 3 500  |
| Утка Пи Па                                                     |        |
| 鳳梨酸甜醬雞肉                                                        | 1 390  |
| Курица с ананасом в кисло-сладком соусе                        |        |
| 时令菌菇鸡配黑松露空气土豆                                                  | 3 450  |
| Цыплёнок с сезонными грибами и воздушным картофелем с трюфелем |        |
| 脆皮腌鸭配自制鸭酱及蒸饼 (2位用)                                             | 4 500  |
| Хрустящая маринованная утка                                    |        |
| с домашним утиным соусом и блинчиками (на 2 персоны)           |        |
| 北京烤鸭配自制蒸饼 (整只)                                                 | 12 500 |
| Жареная Пекинская утка с домашними блинчиками (целая птица)    |        |
| 北京烤鸭配鲟鱼子酱及自制蒸饼 (整只)                                            | 15 800 |
| Жареная Пекинская утка с домашними блинчиками                  |        |
| и черной икрой (целая птица)                                   |        |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 面、饭、时蔬

### Лапша, рис, овощи

---

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| 新加坡炒面                                                  | 1 500 |
| Жареная лапша по-сингапурски                           |       |
| 原只菠萝海鲜炒饭配冬阴功酱                                          | 2 400 |
| Жареный рис с морепродуктами в ананасе с соусом Том-Ям |       |
| 白米饭                                                    | 600   |
| Китайский рис                                          |       |
| 图兰朵时蔬                                                  | 1 350 |
| Овощи "Турандот"                                       |       |
| 蟹肉芒果炒饭                                                 | 2 990 |
| Жареный рис с крабом и манго                           |       |

## 臻选芝士

### Сыры

---

|               |       |
|---------------|-------|
| 布里芝士          | 480   |
| Бри           |       |
| 卡门贝尔芝士        | 480   |
| Камамбер      |       |
| 修士头芝士         | 1 050 |
| Тет де Муан   |       |
| 洛克福蓝纹芝士       | 480   |
| Рокфор        |       |
| 山羊克罗坦芝士       | 790   |
| Козий Кроттен |       |
| 芝士拼盘          | 3 350 |
| Ассорти сыров |       |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 甜品 Десерты

---

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| “卡梅亚”浮雕<br>«Каменя»                                                            | 1 650 |
| “金石”<br>«Золотой камень»                                                       | 1 650 |
| 焦糖球草莓雪芭梅尔芭<br>Мельба в карамельном шаре с клубничным сорбетом                  | 5 600 |
| 图兰朵公主<br>Принцесса Турандот                                                    | 1 900 |
| 奶油巧克力榛果脆糖甜品<br>Сливочно-шоколадный десерт с фундучным пралине                  | 1 450 |
| 精选巧克力糖果集<br>Коллекция конфет                                                   | 950   |
| 蜂蜜蛋糕配自制冰淇淋及鲜莓<br>Медовичок-мороженое со свежими ягодами                        | 2 150 |
| 香草芒果奶油配奇异果青苹果雪芭<br>Ванильно-манговый крем с сорбетом киви-зеленое яблоко       | 1 650 |
| 法式蛋糕配黑莓水晶<br>Французский бисквит с хрусталем из ежевики                        | 1 900 |
| 巧克力薄脆卷配开心果冰淇淋<br>Ролл из шоколадного сигаретного теста с фисташковым мороженым | 1 700 |

## 鲜莓 (每100克) Ягоды 100 г

---

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 树莓<br>Малина               | 1 900 |
| 蓝莓、黑莓<br>Голубика, Ежевика | 1 600 |
| 草莓<br>Клубника             | 1 500 |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

## 冰淇淋 Мороженое

---

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 焦糖、香草、松露巧克力、榛子、哈尔瓦芝麻<br>Карамельное, ванильное, шоколад-трюфель, фундук, халва | 450 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|

## 雪芭 Сорбеты

---

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| 野莓、柠檬、黑莓、树莓、黑加仑<br>Лесные ягоды, лимон ежевика, малина, чёрная смородина | 450 |
| 特选：桃红香槟配鲜草莓<br>Special: Шампанское розе с клубникой                      | 520 |

## 液氮雪芭 (6颗) Сорбеты на азоте (6 шт.)

---

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| 菠萝薄荷、香橙朗姆、百香果<br>Ананас-мята, апельсин-ром, маракуйя           | 2 100 |
| 特选：菠萝马利宝椰香雪芭、芒果马利宝椰香雪芭<br>Special: Ананас-малибу, манго-малибу | 2 100 |

Данное меню является рекламным материалом / Цены представлены  
в рублях, оплата производится в рублях или кредитными картами

本菜单为广告宣传材料 / 所有价格以卢布标示, 接受卢布或信用卡支付

Шеф-повар Дмитрий Еремеев  
主厨 德米特里·叶列梅耶夫



如需留下您的宝贵意见或建议，  
请扫描二维码访问我们的网站

Оставить отзыв или предложение на нашем сайте  
Вы можете отсканировав QR код