

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из атлантической сельди <i>на ржаных гренках, с горчичным соусом</i>	280
Лосось шеф-посола	490
Террин из лосося шеф-посол с творожным сыром, крабом и рукколой	750
Тар-тар из тунца	680
Закуска из мяса краба <i>с авокадо и фисташками</i>	790
Паштет из куриной печени с тостами	310
Буженина с хреном и яблоком	390
Запеченная говядина с икрой из белых грибов	530
Пряное мясо <i>бастурма, суджук</i>	350
Сало деревенское <i>с гренками и горчицей</i>	250
Закуска из жареных баклажанов <i>с соусом «Лемонграсс»</i>	370
Греческие маслины или оливки «Гигант» <i>на Ваш выбор</i>	350
Соленья домашние <i>капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы соленые, лук крымский маринованный, лесные грибы маринованные</i>	290
Вяленые томаты с ассорти из оливок	490
Прошутто с грушей	850
Буррата с джемом из фиников и тостами гриль	890
Четыре вида сыра <i>с грецким орехом, мёдом и виноградом</i>	900

Наши блюда приготавливаются на натуральных берёзовых углях в специальной испанской печи Jospier (Хоспер) и отмечены в меню

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с сыром Фета	390
Помидоры с сыром «Моцарелла» <i>приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»</i>	550
Салат с копченой форелью и яйцом пашот	620
Теплый салат с куриной печенью в кунжуте, <i>сельдереем, помидорами и кедровыми орехами</i>	490
Оливье с запеченной говядиной по-домашнему (Хоспер)	420
Цезарь с филе курицы (Хоспер) <i>глазированной в соусе «Терияки»</i>	520
Цезарь с тигровыми креветками <i>маринованными в белом вине</i>	790
Салат с белыми грибами, спаржей, молодым картофелем и прошутто	950
Салат с тунцом	780
Салат с крабовым мясом	990
Салат из морепродуктов <i>краб, гребешок, креветки, мидии, тунец</i>	1210
Зеленый салат с лососем шеф-посол <i>и заправкой «Дижон»</i>	670
Салат с рукколой и запеченой говяжьей вырезкой <i>с кунжутной заправкой</i>	650

Санкт-Петербург,
Курортный район,
п. Серово, Приморское ш.,
дом 640А, участок 1



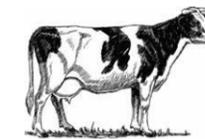
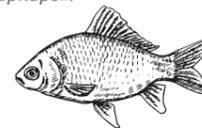
+7 812 433 23 12
info@restoranel.ru
www.restoranel.ru
#ресторанель

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Луковый тартатин с куриной печенью	350
Жульен из белых грибов	280
Жульен из креветок с крабовым мясом	850
Мидии гигант киви <i>запеченные под сыром «Дор Блю»</i>	6 шт. 590 12 шт. 1100
Запеченные виноградные улитки <i>с чесночным маслом</i>	6 шт. 360 12 шт. 660
Запеченный морской гребешок на створке	3 шт. 650
Тигровые креветки Баттерфляй в панировке <i>с кисло-сладким соусом</i>	520
Куриные полукрылышки барбекю (Хоспер) <i>с соусом и овощами</i>	8 шт. 380 16 шт. 580
Сырные палочки <i>с соусом «Пронто»</i>	380

РЫБА

Речная форель (Хоспер) <i>запеченная целиком с крем-сыром, на жареном картофеле</i>	650
Филе судака <i>приготовленное на пару, подается со спаржей и овощным гарниром</i>	850
Запеченное филе палтуса <i>на рагу из креветок, мидий, лука порей и цветной капусты</i>	950
Филе палтуса в глазури мисо (Хоспер) <i>с удоном и сладким соусом чили</i>	980
Сибас (Хоспер) <i>с чесночно-лимонным маслом и овощами гриль</i>	1100
Морской окунь гриль <i>с апельсиновым кускусом</i>	710
Стейк из трески с голубыми мидиями (Хоспер)	690
Стейк из филе лосося <i>со спаржей гриль и шафрановым соусом</i>	880
Котлеты из лосося <i>с салатом</i>	650
Тигровые креветки (Хоспер) <i>маринованные в белом вине, с соусом «Терияки»</i>	10 шт. 750
Стейк из тунца (Хоспер) <i>с диким рисом и соусом «Белое вино»</i>	1350
Жареное филе камбалы <i>по-деревенски</i>	930
Мидии в белом вине или томатном соусе <i>на Ваш выбор</i>	1 кг 1200 1/2 кг 680



МЯСО

Половинка цыпленка (Хоспер) <i>с зеленым ризотто и ананасовым соусом</i>	650
Филе куриное (Хоспер) <i>с чечевицей, печеными овощами и соусом сельдерея</i>	550
Ножка утки, тушенная в апельсиновом соке <i>подается с тушеной красной капустой и апельсиновым соусом</i>	670
Филе утки со свекольным кускусом (Хоспер) <i>и брусничным соусом</i>	720
Ножка кролика конфи <i>с беконом и горчичным соусом, на стручковой фасоли</i>	710
Свиная котлета на кости (Хоспер) <i>с томленным рагу из овощей и белой фасоли</i>	670
Ребра свиные в ромово-медовой глазури <i>с черри и рукколой</i>	650
Телячья вырезка (Хоспер) <i>с пюре из сельдерея и грибным соусом из сморчков</i>	750
Говядина, тушенная по-строгановски <i>с белыми грибами и домашним пюре</i>	770
Стейк с печеными овощами (Хоспер) <i>из филе говядины, с перечным соусом</i>	1200
Стриплойн зерновой откорм (Хоспер) <i>приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подается с печеными овощами и с соусом «Порто»</i>	3500
Рибай зерновой откорм (Хоспер) <i>приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подается с печеными овощами и с соусом «Порто»</i>	3700
Голень молодого барашка, тушенная в вишневом соке <i>подается с пюре из баклажанов с красной фасолью</i>	990
Каре молодого барашка (Хоспер) <i>с рататуюем и вишневым соусом</i>	1400
Оленина (Хоспер) <i>с брюссельской капустой и можжевеловым соусом</i>	1350
Бургер с рубленным бифштексом (Хоспер) <i>с картофелем фри</i>	690
Бургер с рубленным куриным мясом (Хоспер) <i>с картофелем фри</i>	590

СУПЫ

Щи из квашеной капусты <i>с бужениной и беконом</i>	420
Борщ домашний	420
Бульон куриный <i>с домашней лапшой</i>	360
Суп из белых грибов	420
Сырный суп по-немецки <i>с говядиной и овощами</i>	390
Крем-суп из шпината <i>с лососем шеф-посола и гренками</i>	460
Похлебка рыбная по-испански	590

ПИЦЦА

30 см

Маргарита	550
Бенедикт	650
Вегетарианская	590
Четыре сыра	720
С сыром Таледжио <i>и трюфельным маслом</i>	720
Мясная	750
С морепродуктами	960
Пепперони	650
Кальцоне с лососем и шпинатом	620
Сэндвич XXL <i>с ростбифом и картофелем фри</i>	650

Наша пицца приготовлена в классической итальянской печи на дровах!

ПАСТА

ГАРНИРЫ

Лазанья болоньез <i>собственного приготовления</i>	420
600	
Паппарделле с бараниной <i>и творожным сыром</i>	440
620	
Паппарделле с гребешком <i>и шафрановым соусом</i>	270
980	
Паппарделле с чоризо <i>и острым томатным соусом</i>	310
590	
Пельмени с лососем и шпинатом <i>на сливочном соусе</i>	350
720	
Пельмени с олениной <i>и кедровыми орешками</i>	210
650	
Овощи гриль <i>(Хоспер)</i>	270
Спаржа гриль <i>(Хоспер)</i>	210
Запеченные початки кукурузы <i>с бальзамическим кремом</i>	210
Дикий рис со шпинатом <i>и помидорами черри</i>	270
Ризотто классический	210
Жареный картофель бэби <i>с прованскими травами</i>	270
Запеченный брокколи <i>в сливочном соусе с сыром моцарелла</i>	270
Брюссельская капуста <i>обжаренная с миндалем</i>	210
Картофельное пюре	190
Картофель фри <i>с соусом «Пронто»</i>	210
Картофель айдахо <i>с соусом «Пронто»</i>	

СОУСЫ

Кетчуп, сметана, горчица, бальзамический уксус,
Пронто, Песто, перечный, брусничный, ананасовый,
Лемонграсс, Дор блю, Белое вино, Порто **90**

ХЛЕБ

Хлебная корзина с маслом **210**
Багет с чесночным маслом **260**
Фокачча **300**
обычная, с прованскими травами, с песто или с моцареллой

ДЕСЕРТЫ

Домашний шоколадный маффин с мороженым **380**
Домашний морковный торт **360**
Домашняя панна котта с малиновым желе **380**
Чизкейк **350**
Нью-Йорк, шоколадный, малиновый
Тирамису **350**
Торт лимонный с меренгой **350**
Горячий бабушкин пирог с мороженым **390**
Пирог карамельно-яблочный с мороженым **380**
Горячий яблочный татен с мороженым **390**
Мороженое **240**
в ассортименте 2 шарика
Сезонные фрукты **550**



По всем вопросам обращайтесь к менеджеру ресторана

Санкт-Петербург, Курортный район,
п. Серово, Приморское ш., д. 640 А, участок 1

Т: +7 812 433 23 12

E-mail: info@restoranel.ru
www.restoranel.ru

Уважаемые гости!

В нашем меню все цены указаны в рублях.

*Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, заранее предупредите
Вашего официанта. При обслуживании компаний из 8 человек и более,
в счет включается сервисный сбор 10%.*

В нашем ресторане курение разрешено только на веранде.

*Гостям в сильном алкогольном опьянении мы можем отказать в обслуживании.
Если Вам понравилось в нашем ресторане, Вы можете оставить чаевые Вашему официанту.
Данная брошюра является рекламным материалом, преискурант Вы можете
попросить у менеджера ресторана.*

Для оперативной связи с руководством ресторана, звоните по номеру
+7 921 859 36 05



МЕНЮ

www.restoranel.ru