

ПАСТА

Лазанья
болоньез
600

Паппарделле
с олениной
*запеченой свеклой и корнем
сельдерея в ягодном соусе*
1150

Паппарделле
с гребешком
и шафрановым соусом
980

Пельмени
с лососем
и шпинатом на сливочном соусе
720

Пельмени
с говядиной
690

ГАРНИРЫ

Овощи гриль *(Хоспер)* 420

Запеченая спаржа 450
под соусом Чеддер

Запеченные початки
кукурузы 270
с бальзамическим кремом

Ризотто классический 350

Жареный картофель бэби 210
с прованскими травами

Запеченный брокколи 270
в сливочном соусе с сыром моцарелла

Брюссельская капуста 270
обжаренная с миндалем

Картофельное пюре 210

Картофель фри 190
с соусом «Пронто»

Картофель айдахо 210
с соусом «Пронто»

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

Свежая ягода в песочном кольце с крем-сыром 450

Американский чизкейк 350
Нью-Йорк, малиновый

Тирамису 350

Торт лимонный с меренгой 350

Брауни с орехами пекан 360

Горячий яблочный татен с мороженым 390

Мороженое 2 шарика 260
в ассортименте

Сезонные фрукты 550

Сорбет 1 шарик 160
в ассортименте

Мороженое во фруктах 450



По всем вопросам обращайтесь к менеджеру ресторана

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

T: +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, прейскурант Вы можете
попросить у менеджера ресторана.*

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



МЕНЮ

www.restoranel.ru

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	350
Буженина с хреном и яблоком	390
Запеченная вырезка из оленины	690
Пряное мясо <i>бастурма, суджук</i>	350
Сало деревенское <i>с гренками и горчицей</i>	270
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

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
Салат с печеной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой	450
Оливье с запеченной говядиной по-домашнему (Хоспер)	420
Теплый салат с куриной печенью в кунжуте <i>с сельдереем, помидорами и кедровыми орехами</i>	510
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	980
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 и заправкой «Дижон»	690
Салат из оленины с грушей, голубым сыром и йогуртовой заправкой	750

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

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

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

РЫБА

Филе судака <i>приготовленное на пару, подается со спаржей и овощным гарниром</i>	850
Стейк из трески с голубыми мидиями (Хоспер)	690
Запеченное филе палтуса <i>на рагу из креветок, мидий, лука порей и цветной капусты</i>	1050
Запеченная кнель из щуки <i>с лобстер соусом</i>	690
Сибас (Хоспер) <i>с чесночно-лимонным маслом и овощами гриль</i>	1150
Стейк из филе лосося (Хоспер) <i>с английским горошком, чоризо и рапсовым маслом</i>	1090
Лосось с креветкой в савойской капусте <i>под соусом Шафран</i>	1090
Котлеты из лосося <i>с салатом</i>	650
Тигровые креветки (Хоспер) <i>маринованные в белом вине, с соусом «Терияки»</i>	10 шт. 990
Стейк из тунца (Хоспер) <i>с диким рисом и соусом «Белое вино»</i>	1350
Жареное филе камбалы с печеной паприкой <i>фаршированной чесночным кус-кусом, подается с цуккини гриль</i>	930
Морской гребешок с грибами шиитаке, <i>со спаржей, луком порей и сливочным соусом</i>	950



МЯСО

Половинка цыпленка (Хоспер) <i>с зеленым ризотто и ананасовым соусом</i>	650
Филе куриное (Хоспер) <i>на подушке из шпината, с соусом из паприки</i>	550
Филе перепела <i>с пюре из брокколи и ежевичным соусом</i>	670
Ножка утки, тушенная в апельсиновом соке <i>подается с тушеной красной капустой и апельсиновым соусом</i>	670
Ножка кролика <i>с яблочно-шафрановым соусом и пюре из нута</i>	750
Свинная 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>	790
Лазанья <i>из тушеных говяжьих хвостов, сельдерея, шпината, с пармезаном</i>	720
Стейк с печеными овощами (Хоспер) <i>из филе говядины с перечным соусом</i>	1290
Стриплойн зерновой откорм (Хоспер) <i>приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подается с печеными овощами и соусом «Порто»</i>	3500
Рибай зерновой откорм (Хоспер) <i>приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подается с печеными овощами и соусом «Порто»</i>	3700
Голень молодого барашка, <i>тушенная в вишневом соке, подается с оливковой пастой</i>	990
Запеченное рагу из барашка под мускатным пюре	850
Оленина (Хоспер) <i>с брюссельской капустой и ягодным 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
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
Уха по-фински	620

ПИЦЦА

30 см

Маргарита	550
Бенедикт	650
Вегетарианская	590
Четыре сыра	720
Мясная	750
С морепродуктами	960
Пепперони	650

Наша пицца приготовлена в классической итальянской печи на дровах!