

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из атлантической сельди <i>на ржаных гренках, с горчичным соусом</i>	360	Паштет из куриной печени с тостом	440
Тартар из оленины	710	Закуска из жареных баклажанов <i>с соусом «Лемонграсс»</i>	550
Тартар из тунца <i>с гуакамоле и клубникой</i>	780	Греческие маслины или оливки «Гигант» <i>на Ваш выбор</i>	450
Тартар из лосося <i>с трюфельной заправкой</i>	990	Грибы белые <i>маринованные, со сметаной</i>	790
Буженина с грибной икрой	450	Соленья фермерские <i>(капуста квашеная, огурцы солёные, помидоры маринованные, лук крымский маринованный, лесные грибы маринованные)</i>	460
Язык из телятины <i>с миксом из корнизонов и каперсов</i>	690	Маринованные персики с прошутто и моцареллой	990
Ростбиф из оленины <i>с брусничным соусом</i>	790	Буррата с джемом из фиников и тостами гриль	990
Камембер на белых тостах <i>с брусничным вареньем</i>	650	Четыре вида сыра <i>с грецким орехом, мёдом и виноградом</i>	1590
Палтус шеф-посол <i>с крем-сыром и зерновым хлебом</i>	650	Мясная тарелка <i>на 2-4 персоны</i>	2850
Лосось шеф-посол <i>с маринованной клубникой</i>	850		
Закуска из мяса краба <i>со свежим огурцом и авокадо</i>	950		
Козий сыр с мёдом и грушей	830		
Сало деревенское <i>с гренками и горчицей</i>	360		

САЛАТЫ

Летний овощной салат	430	Салат с копчёной форелью и яйцом пашот	740
Салат из свежих овощей с сыром фета	490	Салат с лососем шеф-посол и апельсиновым фенхелем	850
Оливье с запеченной говядиной по-домашнему <i>(Хоспер)</i>	490	Тёплый салат с креветками и киноа	850
Салат с печёной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой	550	Салат с кленовой грушей и камамбером	890
Помидоры с сыром Моцарелла <i>приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»</i>	580	Салат с атлантическим тунцом <i>и сальсой из манго</i>	930
Тёплый салат с куриной печенью и цуккини	590	Салат с запеченой говяжьей вырезкой, дайконом и трюфельным сыром	990
Авокадо с помидорами черри, манго <i>и оливковым маслом</i>	680	Салат из оленины с грушей, голубым сыром и йогуртовой заправкой	990
Цезарь с филе курицы <i>(Хоспер)</i> <i>глазированным в соусе «Терияки»</i>	680	Салат с прошутто, рукколой и пармезаном	1090
Цезарь с тигровыми креветками <i>маринованными в белом вине</i>	880	Салат из морепродуктов <i>краб, гребешок, креветки, мидии, тунец</i>	1250
Салат с уткой, рукколой, яблоком, <i>виноградом и бальзамической заправкой</i>	780	Салат с мясом камчатского краба, авокадо <i>и стеблем сельдерея</i>	1290

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



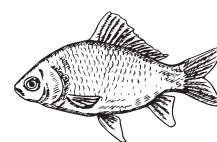
+7 812 433 23 12
info@restoranel.ru
www.restoranel.ru
#ресторанель

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из белых грибов	330		
Жульен из креветок с крабовым мясом	890		
Мидии гигант киви <i>запеченные под сыром «Дор блю»</i>	6 шт. 680 12 шт. 1250		
Запечённые виноградные улитки <i>с чесночным маслом</i>	6 шт. 420 12 шт. 750		
Тигровые креветки «Баттерфляй» в панировке <i>с кисло-сладким соусом</i>	620		
Куриные полукрылышки барбекю <i>(Хоспер) с соусом и овощами</i>	8 шт. 590 16 шт. 990		
Запечённый костный мозг	490		
Сырные палочки <i>с брусничным соусом</i>	460		
Кокиль с лососем	680		
Ризотто с тигровыми креветками	750		
Курильский гребешок с пюре из сельдерея <i>с сальсой из манго</i>	1190		
Запечённый камамбер <i>с вишневым вареньем</i>	890		

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

РЫБА



Филированный судак <i>на цуккини гриль, с креветочным соусом</i>	950
Сибас с прованским соусом <i>(Хоспер)</i>	1250
Стейк из трески с голубыми мидиями <i>(Хоспер)</i>	980
Стейк из филе лосося <i>(Хоспер) на киноа с пряным луком порей и травяным соусом</i>	1290
Котлеты из лосося <i>с соусом «Белое вино» и салатом</i>	750
Люля из тигровых креветок <i>со спаржей гриль и соусом «Маракуйя»</i>	970
Тигровые креветки <i>(Хоспер) маринованные в белом вине, с соусом «Терияки»</i>	1190
Стейк из атлантического тунца <i>(Хоспер) с диким рисом и соусом «Белое вино»</i>	1550
Ризотто с курильским гребешком и грибами шиитаке	1390
Филе палтуса <i>с французским соусом и каперсами</i>	1390
Жареное филе камбалы <i>на подушке из молодого горошка, с имбирным соусом</i>	1290
Фаланги краба с шафрановым ризотто	2950



МЯСО

Половинка фермерского цыплёнка <i>(Хоспер) с зелёным ризотто и ананасовым соусом</i>	870	Стейк из филе говядины с тигровой креветкой, <i>(Хоспер) картофелем песто и устричным Демигляс</i>	2150
Филе куриное <i>(Хоспер) на подушке из шпината, с соусом из паприки</i>	690	Стриплойн зерновой откорм <i>(Хоспер) приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подаётся с печёными овощами и соусом «Бордо»</i>	3200
Ножка утки, тушенная в апельсиновом соке <i>подаётся с тушёной красной капустой и апельсиновым соусом</i>	890	Рибай зерновой откорм <i>(Хоспер) приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подаётся с печёными овощами и соусом «Бордо»</i>	3490
Филе утки на батате с пармезаном <i>и соусом «Маракуйя»</i>	1150	Ножка кролика в сливочном соусе <i>с тыквенным пюре</i>	1190
Свинная корейка на кости <i>с картофелем в соусе «Горгонзола»</i>	820	Каре ягнёнка <i>с овощами по-провански</i>	2190
Ребра свиные в ромово-медовой глазури <i>с черри и микс-салатом</i>	950	Голень молодого барашка, <i>тушённая в вишнёвом соке, подаётся с запечённым баклажаном и помидорам черри</i>	1650
Говядина, тушённая по-строгановски <i>с белыми грибами в соусе бешамель, с домашним пюре</i>	990	Оленина <i>(Хоспер) с брюссельской капустой и ягодным соусом</i>	1690
Телячья вырезка <i>(Хоспер) с пюре из сельдерея и грибным соусом из сморчков</i>	1750	Бургер с куриной котлетой <i>(Хоспер) с картофелем фри и кукурузой</i>	750
Стейк из филе говядины <i>(Хоспер) с овощным рататутем и «Перечным» соусом</i>	1690	Бургер с бифштексом <i>(Хоспер) с картофелем фри и кукурузой</i>	850
		Лазанья болоньезе	850

СУПЫ

Бульон куриный <i>с домашней лапшой</i>	360
Щи из квашеной капусты <i>с бужениной и беконом</i>	470
Суп из белых грибов	470
Крем-суп из шпината <i>с лососем шеф-посола и гренками</i>	490
Шафрановый крем-суп из креветок	650
Уха по-фински	850

ПИЦЦА

30 см

Маргарита	690
Бенедикт	750
Пеперони	770
Прошутто фунги	790
С лососем шеф-посол <i>и «Кремметто»</i>	850
Четыре сыра	950
Мясная <i>ростбиф, куриное филе, буженина</i>	990
С морепродуктами	1160
Мини-пицца чизкейк <i>с ягодами</i>	550

Наша пицца приготовлена в классической итальянской дровяной печи!

ГАРНИРЫ

Овощи гриль <i>(Хоспер)</i>	550
Запечёная спаржа <i>под соусом «Чеддер»</i>	690
Запечённые початки кукурузы <i>с бальзамическим кремом</i>	360
Ризотто классическое	460
Жареный картофель бэби <i>с прованскими травами</i>	260
Запечённая брокколи <i>в сливочном соусе с сыром моцарелла</i>	380
Брюссельская капуста <i>обжаренная с миндалем</i>	380
Картофельное пюре	260
Картофель фри <i>с соусом «Пронто»</i>	260
Картофель айдахо <i>с соусом «Пронто»</i>	260

СОУСЫ

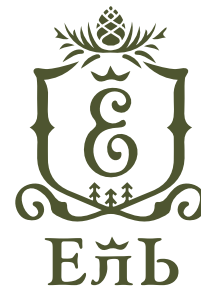
Кетчуп	
Сметана	
Горчица	
Бордо	
Пронто	90
Песто	
Перечный	
Брусничный	
Дор блю	
Белое вино	
Лемонграсс	

ХЛЕБ

Хлебная корзина с маслом	260
Багет с чесночным маслом	290
Фокачча <i>обычная, с прованскими травами, с песто или с моцареллой</i>	350

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный маффин с мороженым	490
Морковный торт	390
Фисташковый торт с клюквенным желе	460
Панна котта с фруктовым желе <i>на кокосовом молоке с семенами чиа</i>	420
Десерт «Гурмэ» <i>Свежая ягода в овсяном кольце с крем-сыром</i>	550
Каталонский крем	390
Мусс из тёмного шоколада <i>с вишневым мороженым</i>	420
Клубничный тирамису	590
Американский чизкейк	420
Фруктовый салат	590
Мороженое <i>в ассортименте</i>	2 шар. 350
Сорбет <i>в ассортименте</i>	1 шар. 190
Мёд или варенье	90



По всем вопросам обращайтесь к менеджеру ресторана

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

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, 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