

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из атлантической сельди <i>на ржаных гренках, с горчичным соусом</i>	420	Пряное мясо <i>(бастурма, суджук)</i>	450
Тартар из оленины	780	Закуска из жареных баклажанов <i>с соусом «Лемонграсс»</i>	660
Тартар из лосося <i>с трюфельной заправкой</i>	990	Греческие маслины или оливки «Гигант» <i>на Ваш выбор</i>	520
Буженина с грибной икрой	450	Грибы белые <i>маринованные, со сметаной</i>	790
Язык из телятины <i>с миксом из корнизионов и каперсов</i>	750	Соленья фермерские <i>(капуста квашеная, огурцы солёные, помидоры маринованные, лук крымский маринованный, лесные грибы маринованные)</i>	520
Ростбиф из оленины <i>с брусничным соусом</i>	920	Маринованные персики с прошутто и моцареллой	990
Камамбер на белых тостах <i>с брусничным вареньем</i>	650	Буррата с помидорами и бальзамическим кремом	1290
Палтус шеф-посол <i>с крем-сыром и зерновым хлебом</i>	760	Четыре вида сыра <i>с грецким орехом, мёдом и виноградом</i>	1590
Лосось шеф-посол <i>с маринованной клубникой</i>	890	Мясная тарелка <i>на 2-4 персоны</i>	2850
Краб с авокадо <i>и конкассе из помидор</i>	950		
Козий сыр с мёдом и грушей	830		
Авокадо с помидорами черри, манго <i>и оливковым маслом</i>	680		
Сало деревенское <i>с гренками и горчицей</i>	460		

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо	590	Салат с копчёной форелью и яйцом пашот	790
Салат из свежих овощей с сыром фета	690	Салат с филе утки <i>с манго, морковью, грецкими орехами и медовой заправкой</i>	840
Салат с печёной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой	590	Салат с лососем шеф-посол, с печёной свеклой и кремовым соусом	870
Оливье с запеченной говядиной по-домашнему <i>(Хоспер)</i>	590	Тёплый салат с креветками и киноа	890
Цезарь с филе курицы <i>(Хоспер)</i> <i>глазированным в соусе «Терияки»</i>	790	Салат с кленовой грушей и камамбером	950
Цезарь с тигровыми креветками <i>маринованными в белом вине</i>	990	Салат с атлантическим тунцом в кунжуте	930
Свекольный салат с фисташками и изюмом	640	Лёгкий салат с запеченной говяжьей вырезкой, артишоками, зеленью и трюфельным сыром	1090
Салат с томатами черри, стеблем сельдерея, финиками, миндалем и пармезаном	650	Салат из оленины с грушей, голубым сыром <i>и йогуртовой заправкой</i>	1190
Помидоры с сыром Моцарелла <i>приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»</i>	720	Салат с мясом камчатского краба, авокадо и стеблем сельдерея	1390

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



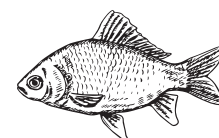
+7 812 433 23 12
info@restoranel.ru
www.restoranel.ru
#ресторанель

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из белых грибов	350
Жульен из креветок с крабовым мясом	890
Мидии гигант киви <i>запечённые под сыром «Дор блю»</i>	6 шт. 890 12 шт. 1550
Запеченные виноградные улитки <i>с чесночным маслом</i>	6 шт. 490 12 шт. 890
Тигровые креветки «Баттерфляй» в панировке <i>с кисло-сладким соусом</i>	620
Куриные полукрылышки барбекю <i>(Хоспер)</i> <i>с соусом и овощами</i>	8 шт. 590 16 шт. 990
Запеченный костный мозг	550
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
Запеченный камамбер <i>с вишневым вареньем</i>	890

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

РЫБА



Филированный судак <i>на цуккини гриль, с креветочным соусом</i>	950
Сибас с прованским соусом <i>(Хоспер)</i>	1290
Стейк из трески с голубыми мидиями <i>(Хоспер)</i>	980
Стейк из филе лосося <i>(Хоспер)</i> <i>на киноа с пряным луком порей и травяным соусом</i>	1490
Котлеты из лосося <i>с соусом «Белое вино» и салатом</i>	790
Тигровые креветки <i>(Хоспер)</i> <i>маринованные в белом вине, с соусом «Терияки»</i>	1190
Стейк из атлантического тунца <i>(Хоспер)</i> <i>с диким рисом и соусом «Белое вино»</i>	1550
Ризотто с курильским гребешком и грибами шиитаке	1490
Филе палтуса <i>с французским соусом и каперсами</i>	1590
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)</i> <i>с зелёным ризотто и ананасовым соусом</i>	970	Стейк из филе говядины <i>(Хоспер)</i> <i>с овощным рататутем и «Перечным» соусом</i>	1890
Филе куриное <i>(Хоспер)</i> <i>на подушке из шпината, с соусом из паприки</i>	850	Стриплойн зерновой откорм <i>(Хоспер)</i> <i>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>	1150	Рибай зерновой откорм <i>(Хоспер)</i> <i>приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подаётся с печёными овощами и соусом «Бордо»</i>	3690
Филе утки <i>с ежевичным соусом</i>	1250	Голень молодого барашка, <i>тушённая в вишнёвом соке, подаётся с запечённым баклажаном и помидорами черри</i>	1650
Ножка кролика в сливочном соусе <i>с тыквенным пюре</i>	1190	Оссобуко <i>подаётся с картофельным пюре</i>	1350
Свинья корейка на кости <i>с картофелем в соусе «Горгонзола»</i>	890	Каре ягненка <i>с овощами по-провански</i>	2490
Ребра свиные в ромово-медовой глазури <i>с черри и микс-салатом</i>	960	Оленина <i>(Хоспер)</i> <i>с брюссельской капустой и ягодным соусом</i>	1890
Говядина по-строгановски <i>с белыми грибами в соусе бешамель, с домашним пюре</i>	990	Бургер с куриной котлетой <i>(Хоспер)</i> <i>с картофелем фри и кукурузой</i>	790
Стейк из филе говядины с креветкой Гамбас, <i>(Хоспер)</i> <i>картофелем песто и устричным Демигляс</i>	2750	Бургер с бифштексом <i>(Хоспер)</i> <i>с картофелем фри и кукурузой</i>	890
		Лазанья болоньезе	890

СУПЫ

Бульон куриный <i>с домашней лапшой</i>	490
Щи из квашеной капусты <i>с бужениной и беконом</i>	560
Суп из белых грибов	590
Крем-суп из шпината <i>с лососем шеф-посол</i>	550
Шафрановый крем-суп из креветок	690
Ирландский суп с бараниной	690
Уха по-фински	990

ПИЦЦА

30 см

Маргарита	790
Бенедикт	870
Пеперони	870
Прошутто фунги	950
Овощная	890
С лососем шеф-посол <i>и «Креметто»</i>	990
Мясная <i>ростбиф, куриное филе, буженина</i>	1090
С тунцом	1100
Четыре сыра	1150

Наша пицца приготовлена в классической итальянской дровяной печи!

ГАРНИРЫ

Овощи гриль <i>(Хоспер)</i>	590
Запеченная спаржа <i>с соусом «Чеддер»</i>	890
Запеченные початки кукурузы <i>с бальзамическим кремом</i>	360
Ризотто классическое	490
Жареный картофель бэби <i>с прованскими травами</i>	290
Запеченная брокколи <i>в сливочном соусе с сыром моцарелла</i>	380
Брюссельская капуста <i>обжаренная с миндалем</i>	380
Картофельное пюре	290
Картофель фри <i>с соусом «Пронто»</i>	290
Картофель айдахо <i>с соусом «Пронто»</i>	290

СОУСЫ

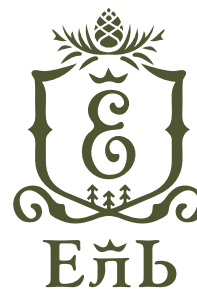
Кетчуп	
Сметана	
Горчица	
Бордо	
Пронто	90
Песто	
Перечный	
Брусничный	
Дор блю	
Белое вино	
Лемонграсс	

ХЛЕБ

Хлебная корзина с маслом	280
Багет с чесночным маслом	320
Фокачча <i>обычная, с прованскими травами, с песто или с моцареллой</i>	390

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный маффин с мороженым	490
Морковный торт	390
Панна котта с фруктовым желе <i>на кокосовом молоке с семенами чиа</i>	420
Мусс из белого шоколада <i>с маринованной клубникой</i>	390
Десерт «Гурмэ» <i>Свежая ягода в овсяном кольце с крем-сыром</i>	550
Каталонский крем	390
Тирамису	450
Розовая панна котта с грушей	450
Домашний яблочный пирог <i>с шариком мороженого</i>	490
Фруктовый салат	590
Мороженое <i>в ассортименте</i>	2 шарика 350
Сорбет <i>в ассортименте</i>	1 шарик 190
Мёд или варенье	90



По всем вопросам обращайтесь к менеджеру ресторана

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

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