

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | | |
|--|-----|--|------|
| Тартар из атлантической сельди <i>на ржаных гренках, с горчичным соусом</i> | 440 | Сало деревенское <i>с гренками и горчицей</i> | 490 |
| Тартар из тунца <i>с устричным айоло</i> | 750 | Пряное мясо <i>(бастурма, суджук)</i> | 490 |
| Тартар из оленины | 860 | Закуска из жареных баклажанов <i>с соусом «Лемонграсс»</i> | 760 |
| Буженина с грибной икрой | 520 | Греческие маслины или оливки «Гигант» <i>на Ваш выбор</i> | 590 |
| Язык из телятины <i>с миксом из корнишонов и каперсов</i> | 760 | Грибы белые маринованные <i>со сметаной</i> | 790 |
| Ростбиф из оленины <i>с брусничным соусом</i> | 940 | Соленья фермерские <i>(капуста квашеная, огурцы солёные, маринованные помидоры, лук крымский, лесные грибы)</i> | 570 |
| Камамбер на белых тостах <i>с брусничным вареньем</i> | 650 | Маринованные персики с прошутто и моцареллой | 990 |
| Палтус шеф-посол <i>с крем-сыром и зерновым хлебом</i> | 820 | Буррата с помидорами и бальзамическим кремом | 1290 |
| Лосось шеф-посол <i>с маринованной клубникой</i> | 950 | Четыре вида сыра <i>с грецким орехом, мёдом и виноградом</i> | 1590 |
| Краб с авокадо <i>и конкассе из помидор</i> | 980 | Мясная тарелка <i>на 2-4 персоны</i> | 2850 |
| Козий сыр с мёдом и грушей | 830 | | |
| Авокадо с помидорами черри, манго <i>и оливковым маслом</i> | 680 | | |
| Паштет <i>из куриной печени с тостом</i> | 560 | | |

САЛАТЫ

| | | | |
|--|-----|--|------|
| Зелёный салат с авокадо | 590 | Салат с филе утки <i>с манго, морковь, грецкими орехами и медовой заправкой</i> | 840 |
| Салат из свежих овощей с сыром фета | 690 | Салат с лососем шеф-посол, с печёной свеклой и кремовым соусом | 980 |
| Салат с печёной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой | 590 | Тёплый салат с креветками и киноа | 890 |
| Оливье с запеченной говядиной по-домашнему <i>(Хоспер)</i> | 670 | Салат с кленовой грушей и камамбером | 950 |
| Цезарь с филе курицы <i>(Хоспер)</i> <i>глазированным в соусе «Терияки»</i> | 790 | Салат с атлантическим тунцом в кунжуте | 950 |
| Цезарь с тигровыми креветками <i>маринованными в белом вине</i> | 990 | Салат с запеченной говяжьей вырезкой, дайконом и трюфельным сыром | 1250 |
| Тёплый салат с куриной печенью и цуккини | 680 | Салат из оленины с грушей, голубым сыром <i>и йогуртовой заправкой</i> | 1190 |
| Свекольный салат с фисташками и изюмом | 690 | Салат с мясом камчатского краба, авокадо <i>и стеблем сельдерея</i> | 1390 |
| Салат с горгонзолой, рукколой, грушей и орехами | 860 | Салат из морепродуктов <i>краб, гребешок, креветки, мидии, тунец</i> | 1790 |
| Помидоры с сыром Моцарелла <i>приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»</i> | 840 | | |
| Салат с копчёной форелью и яйцом пашот | 790 | | |

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



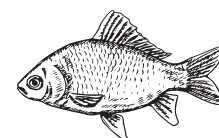
+7 812 433 23 12
info@restoranel.ru
www.restoranel.ru
#ресторанель

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|-----------------|-------------|
| Жюльен из белых грибов | | 360 |
| Жюльен из креветок с крабовым мясом | | 890 |
| Мидии гигант киви <i>запечённые под сыром «Дор блю»</i> | 6 шт. 12 шт. | 990 1750 |
| Запеченные виноградные улитки <i>с чесночным маслом</i> | 6 шт. 12 шт. | 650 1090 |
| 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. 16 шт. | 650 990 |
| Запеченный костный мозг | | 620 |
| Сырные палочки <i>с брусничным соусом</i> | | 480 |
| Кокиль с лососем | | 790 |
| Ризотто с тигровыми креветками | | 890 |
| Курильский гребешок с пюре из сельдерея <i>с сальсой из манго</i> | | 1250 |
| 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> | | 1140 |
| Сибас с прованским соусом <i>(Хоспер)</i> | | 1390 |
| Стейк из трески с голубыми мидиями <i>(Хоспер)</i> | | 1190 |
| Стейк из филе лосося <i>(Хоспер)</i> <i>на киноа с пряным луком порей и травяным соусом</i> | | 1890 |
| Котлеты из лосося <i>с соусом «Белое вино» и салатом</i> | | 1290 |
| 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 | | 1550 |
| Филе палтуса <i>с французским соусом и каперсами</i> | | 1790 |
| Жареное филе камбалы <i>с шафрановой цветной капустой</i> | | 1390 |
| Фаланги краба с шафрановым ризотто | | 2950 |

МЯСО



| | | | |
|---|------|--|------|
| Половинка фермерского цыплёнка <i>(Хоспер)</i> <i>с зелёным ризотто и ананасовым соусом</i> | 1050 | Стейк из филе говядины <i>(Хоспер)</i> <i>с овощным рататутем и «Перечным» соусом</i> | 2290 |
| 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> | 3450 |
| Ножка утки, тушенная в апельсиновом соке <i>подаётся с тушёной красной капустой и апельсиновым соусом</i> | 1250 | Рибай зерновой откорм <i>(Хоспер)</i> <i>приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подаётся с печёными овощами и соусом «Бордо»</i> | 4190 |
| Филе утки <i>с ежевичным соусом</i> | 1850 | Голень молодого барашка, <i>тушённая в вишнёвом соке, подаётся с запечённым баклажаном и помидорами черри</i> | 1970 |
| Ножка кролика в сливочном соусе <i>с тыквенным пюре</i> | 1190 | Оленина <i>(Хоспер)</i> <i>с брюссельской капустой и ягодным соусом</i> | 1890 |
| Свинья корейка на кости <i>с картофелем в соусе «Горгонзола»</i> | 950 | Бургер с куриной котлетой <i>(Хоспер)</i> <i>с картофелем фри и кукурузой</i> | 950 |
| Ребра свиные в ромово-медовой глазури <i>с черри и микс-салатом</i> | 980 | Бургер с бифштексом <i>(Хоспер)</i> <i>с картофелем фри и кукурузой</i> | 1150 |
| Говядина по-строгановски <i>с белыми грибами в соусе бешамель, с домашним пюре</i> | 1250 | Котлета из оленины на гриле <i>с пюре из сельдерея и брусничным соусом</i> | 1190 |
| Стейк из филе говядины с креветкой Гамбас, <i>(Хоспер)</i> <i>картофелем песто и устричным Демигляс</i> | 2990 | Лазанья болоньезе | 990 |

СУПЫ

| | |
|--|-----|
| Бульон куриный <i>с домашней лапшой</i> | 520 |
| Крем-суп из шпината <i>с лососем шеф-посол</i> | 570 |
| Щи из квашеной капусты <i>с бужениной и беконом</i> | 560 |
| Суп из белых грибов | 590 |
| Шафрановый крем-суп из креветок | 750 |
| Ирландский суп с бараниной | 850 |
| Уха по-фински | 990 |

ПИЦЦА 30 см

| | |
|--|------|
| Маргарита | 860 |
| Бенедикт | 1070 |
| Пепперони | 890 |
| Овощная | 890 |
| Прошутто фунги | 990 |
| С лососем шеф-посол <i>и «Креметто»</i> | 1090 |
| Мясная <i>ростбиф, куриное филе, буженина</i> | 1250 |
| Четыре сыра | 1290 |

Наша пицца приготовлена в классической итальянской дровяной печи!

ГАРНИРЫ

| | |
|---|------|
| Овощи гриль <i>(Хоспер)</i> | 760 |
| Запеченная спаржа <i>с соусом «Чеддер»</i> | 1290 |
| Запеченные початки кукурузы <i>с бальзамическим кремом</i> | 390 |
| Ризотто классическое | 550 |
| Ризотто с грибами шиитаке и трюфельным сыром | 1190 |
| Жареный картофель бэби <i>с прованскими травами</i> | 340 |
| Запеченная брокколи <i>в сливочном соусе с сыром моцарелла</i> | 420 |
| Брюссельская капуста <i>обжаренная с миндалем</i> | 550 |
| Картофельное пюре | 340 |
| Картофель фри <i>с соусом «Пронто»</i> | 340 |
| Картофель айдахо <i>с соусом «Пронто»</i> | 340 |

СОУСЫ

| | |
|------------|-----|
| Кетчуп | |
| Сметана | |
| Горчица | |
| Бордо | |
| Пронто | |
| Песто | |
| Перечный | 150 |
| Брусничный | |
| Дор блю | |
| Белое вино | |
| Лемонграсс | |
| Чесночный | |
| Чеддер | 200 |

ХЛЕБ

| | |
|--|-----|
| Хлебная корзина с маслом | 320 |
| Багет с чесночным маслом | 460 |
| Фокачча <i>обычная, с прованскими травами, с песто или с моцареллой</i> | 460 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|-----|
| Шоколадный маффин с мороженым | 590 |
| Морковный торт | 490 |
| Панна котта с фруктовым желе <i>на кокосовом молоке с семенами чиа</i> | 450 |
| Десерт «Гурмэ» <i>Свежая ягода в овсяном кольце с крем-сыром</i> | 850 |
| Каталонский крем | 520 |
| Тирамису | 490 |
| Розовая панна котта с грушей | 470 |
| Мусс из белого шоколада | 560 |
| Домашний яблочный пирог <i>с шариком мороженого</i> | 650 |
| Наполеон | 650 |
| Наполеон с брусникой | 690 |
| Медовик | 680 |
| Фруктовый салат | 590 |
| Мороженое <i>в ассортименте</i> | 420 |
| Сорбет <i>в ассортименте</i> | 240 |
| Мёд или варенье | 150 |

2 шарика

1 шарик



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



Загородный ресторан
Ель
ресторан

МЕНЮ

www.restoranel.ru