

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из атлантической сельди <i>на ржаных гренках, с горчичным соусом</i>	460	Сало деревенское <i>с гренками и горчицей</i>	490
Тартар из тунца <i>с устричным айолом</i>	850	Пряное мясо <i>(бастурма, суджук)</i>	550
Тартар из оленины	950	Закуска из жареных баклажанов <i>с соусом «Лемонграсс»</i>	780
Буженина с грибной икрой	540	Греческие маслины или оливки «Гигант» <i>на Ваш выбор</i>	590
Язык из телятины <i>с миксом из корнишонов и каперсов</i>	790	Грибы белые маринованные <i>со сметаной</i>	850
Ростбиф из оленины <i>с брусничным соусом</i>	980	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>	980	Буррата с помидорами и бальзамическим кремом	1350
Лосось шеф-посол <i>с маринованной клубникой</i>	990	Четыре вида сыра <i>с грецким орехом, мёдом и виноградом</i>	1650
Краб с авокадо <i>и конкассе из помидор</i>	1290	Мясная тарелка <i>на 2-4 персоны</i>	2850
Козий сыр с мёдом и грушей	870		
Авокадо с помидорами черри, манго <i>и оливковым маслом</i>	680		
Паштет <i>из куриной печени с тостом</i>	590		

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо	690	Салат с филе утки <i>с манго, морковью, грецкими орехами и медовой заправкой</i>	860
Салат из свежих овощей с сыром фета	790	Салат с лососем шеф-посол, с печёной свеклой и кремовым соусом	1050
Салат с печёной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой	650	Тёплый салат с креветками и киноа	950
Оливье с запеченной говядиной по-домашнему <i>(Хоспер)</i>	780	Салат с кленовой грушей и камамбером	990
Цезарь с филе курицы <i>(Хоспер)</i> <i>глазированным в соусе «Терияки»</i>	890	Салат с атлантическим тунцом в кунжуте	990
Цезарь с тигровыми креветками <i>маринованными в белом вине</i>	1090	Салат с запеченной говяжьей вырезкой, дайконом и трюфельным сыром	1290
Тёплый салат с куриной печенью и цуккини	680	Салат из оленины с грушей, голубым сыром <i>и йогуртовой заправкой</i>	1240
Салат с горгонзолой, рукколой, грушей и орехами	890	Салат с мясом камчатского краба, авокадо <i>и стеблем сельдерея</i>	1550
Помидоры с сыром Моцарелла <i>приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»</i>	980	Салат из морепродуктов <i>краб, гребешок, креветки, мидии, тунец</i>	1790
Салат с копчёной форелью и яйцом пашот	850		

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



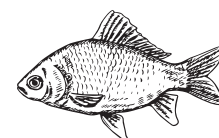
+7 812 433 23 12
info@restoranel.ru
www.restoranel.ru
#ресторанель

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из белых грибов	430
Жюльен из креветок с крабовым мясом	990
Мидии гигант киви <i>запечённые под сыром «Дор блю»</i>	6 шт. 1250 12 шт. 1990
Запеченные виноградные улитки <i>с чесночным маслом</i>	6 шт. 690 12 шт. 1150
Тигровые креветки «Баттерфляй» в панировке <i>с кисло-сладким соусом</i>	670
Куриные полукрылышки барбекю <i>(Хоспер)</i> <i>с соусом и овощами</i>	8 шт. 650 16 шт. 990
Запеченный костный мозг	650
Сырные палочки <i>с брусничным соусом</i>	520
Кокиль с лососем	850
Ризотто с тигровыми креветками	960
Курильский гребешок с пюре из сельдерея <i>с сальсой из манго</i>	1290
Запеченный камамбер <i>с вишневым вареньем</i>	950

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>	1460
Стейк из трески с голубыми мидиями <i>(Хоспер)</i>	1250
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>	1290
Стейк из атлантического тунца <i>(Хоспер)</i> <i>с диким рисом и соусом «Белое вино»</i>	1550
Ризотто с курильским гребешком и грибами шиитаке	1780
Филе палтуса <i>с французским соусом и каперсами</i>	1950
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>	1090	Стейк из филе говядины <i>(Хоспер)</i> <i>с овощным рататутем и «Перечным» соусом</i>	2390
Филе куриное <i>(Хоспер)</i> <i>на подушке из шпината, с соусом из паприки</i>	890	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>	4350
Филе утки <i>с ежевичным соусом</i>	1950	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>	1250	Оленина <i>(Хоспер)</i> <i>с брюссельской капустой и ягодным соусом</i>	1890
Свинья корейка на кости <i>с картофелем в соусе «Горгонзола»</i>	990	Бургер с куриной котлетой <i>(Хоспер)</i> <i>с картофелем фри и кукурузой</i>	990
Ребра свиные в ромово-медовой глазури <i>с черри и микс-салатом</i>	1050	Бургер с бифштексом <i>(Хоспер)</i> <i>с картофелем фри и кукурузой</i>	1190
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>	550
Крем-суп из шпината <i>с лососем шеф-посол</i>	620
Щи из квашеной капусты <i>с бужениной и беконом</i>	590
Суп из белых грибов	590
Шафрановый крем-суп из креветок	770
Ирландский суп с бараниной	890
Уха по-фински	990

ПИЦЦА 30 см

Маргарита	960
Бенедикт	1260
Пепперони	990
Овощная	990
Прошутто фунги	1070
С лососем шеф-посол <i>и «Креметто»</i>	1150
Мясная <i>ростбиф, куриное филе, буженина</i>	1380
Четыре сыра	1390

Наша пицца приготовлена в классической итальянской дровяной печи!

ТАРНИРЫ

Овощи гриль <i>(Хоспер)</i>	860
Запеченная спаржа <i>с соусом «Чеддер»</i>	1290
Запеченные початки кукурузы <i>с бальзамическим кремом</i>	420
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

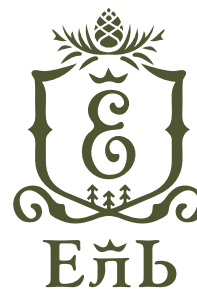
Кетчуп	
Сметана	
Горчица	
Бордо	
Пронто	
Песто	
Перечный	150
Брусничный	
Дор блю	
Белое вино	
Лемонграсс	
Чесночный	
Чеддер	200

ХЛЕБ

Хлебная корзина с маслом	340
Багет с чесночным маслом	460
Фокачча <i>обычная, с прованскими травами, с песто или с моцареллой</i>	490

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный маффин с мороженым	650
Морковный торт	530
Панна котта с фруктовым желе <i>на кокосовом молоке с семенами чиа</i>	470
Десерт «Гурмэ» <i>Свежая ягода в овсяном кольце с крем-сыром</i>	850
Каталонский крем	540
Тирамису	520
Розовая панна котта с грушей	490
Мусс из белого шоколада	560
Домашний яблочный пирог <i>с шариком мороженого</i>	680
Наполеон	690
Наполеон с брусникой	690
Медовик	680
Фруктовый салат	590
Мороженое <i>в ассортименте</i>	2 шарика 450
Сорбет <i>в ассортименте</i>	1 шарик 240
Мёд или варенье	150



Ель

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