ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из атлантической сельди 480
на ржаных гренках с горчичным соусом

Тартар из тунца 950
с устричным айоли

Тартар из оленины 1070

Язык из телятины 840
с миксом из корнишонов и каперсов

Ростбиф из оленины 980
с брусничным соусом

Камамбер на белых тостах 690
с брусничным вареньем

Палтус шеф-посола 1080
с крем-сыром и зерновым хлебом

Лосось шеф-посола 990
с маринованной клубникой

Краб с авокадо 1490
и конкассе из помидоров

Козий сыр с мёдом и грушей 890

Авокадо с помидорами черри, манго 680
и оливковым маслом

Закуска к бокалу вина 690
вяленые томаты, артишоки, оливки, пармезан, гриссини

Соленья фермерские 630
(капуста квашеная, огурцы солёные, маринованные помидоры, лук крымский, лесные грибы)

Сало деревенское 560
с гренками и горчицей

Пряное мясо 610
(бастурма, суджук)

Паштет из куриной печени с тостом 670

Икра красная 50 г 1750
с тостами

Закуска из жареных баклажанов 790
с соусом «Лемонграсс»

Микс греческих и испанских оливок 650

Грибы белые маринованные 950
со сметаной

Бурата с помидорами и бальзамическим кремом 1420

Четыре вида итальянских сыров 1690
с грецким орехом, медом и виноградом

Мясная тарелка 1690
итальянские сыровяленые деликатесы

Прошутто с маринованными персиками и моцареллой 890

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо 720

Салат из свежих овощей с сыром фета 820

Салат с печёной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой 690

Оливье с запеченной говядиной по-домашнему (Хоспер) 820

Оливье с форелью г/к 1780
и красной икрой, в листе салата

Цезарь с филе курицы (Хоспер) 920
глазированым в соусе «Терияки»

Цезарь с тигровыми креветками 1090
маринованными в белом вине

Тёплый салат с куриной печенью и цуккини 790

Салат с горгонзолой, рукколой, грушей и орехами 890

Помидоры с сыром моцарелла 980
приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»

Салат с копчёной форелью и яйцом пашот 940

Салат с филе утки 930
с манго, морковью, грецкими орехами и медовой заправкой

Салат с лососем шеф-посола 1080
с печёной свеклой и кремовым соусом

Тёплый салат с филе перепела и белыми грибами 990

Салат с тёплыми креветками и киноа 970

Салат с кленовой грушей и камамбером 990

Салат с атлантическим тунцом в кунжуте 1050

Салат с запеченной говяжьей вырезкой, дайконом и трюфельным сыром 1390

Салат из оленины с грушей, голубым сыром 1250
и йогуртовой заправкой

Салат с мясом камчатского краба, авокадо и стеблем сельдерея 1750

Салат из морепродуктов 1940
краб, гребешок, креветки, мидии, тунец

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

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

Ёлъ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из белых грибов 590

Жюльен из креветок с крабовым мясом 1060

Жюльен из оленины с грибами шиитаке 990

Мидии гигант киви 6 шт. 1250
запечённые под сыром горгонзола 12 шт. 1990

Запеченные виноградные улитки 6 шт. 690
с чесночным маслом 12 шт. 1250

Тигровые креветки «Баттерфляй» в панировке 760
с кисло-сладким соусом

Куриные полукрылышки барбекю (Хоспер) 8 шт. 820
с соусом и овощами 16 шт. 1260

Запеченный костный мозг 780

Сырные палочки 580
с брусничным соусом

Кокиль с лососем и креветкой 940

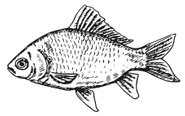
Ризотто с тигровыми креветками 990

Курильский гребешок с пюре из сельдерея 1490
с сальсой из манго

Запеченный камамбер 950
с вишнёвым вареньем

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

РЫБА



Филированный судак 1290
на цуккини гриль, с креветочным соусом

Стейк из трески с пюре и голубыми мидиями (Хоспер) 1460

Стейк из филе лосося (Хоспер) 1980
на фенхеле с киноа и кисло-сладким соусом

Стейк из филе лосося на пюре, под икорным соусом (Хоспер) 2450

Люля из креветок 1490
на цуккини гриль, с соусом «Маракуйя»

Котлеты из лосося 1390
с соусом «Белое вино» и салатом

Тигровые креветки (Хоспер) 1390
маринованные в белом вине, с соусом «Терияки»

Стейк из атлантического тунца (Хоспер) 1590
с диким рисом и соусом «Белое вино»

Сибас с прованским соусом (Хоспер) 1690

Паста с курильским гребешком 1880

Филе палтуса 2250
с французским соусом и каперсами

Фаланги краба с шафрановым ризотто 2950



МЯСО

Филе куриное (Хоспер) 990
на подушке из шпината, с соусом из паприки

Ножка утки, тушенная в апельсиновом соке 1370
подается с тушёной красной капустой и апельсиновым соусом

Филе утки на батате с пармезаном (Хоспер) 1950
и соусом «Маракуйя»

Половинка фермерского цыпленка 1320
с зеленым ризотто и ананасовым соусом (Хоспер)

Ножка кролика в сливочном соусе 1320
с пюре из батата и беконом

Свиная корейка на кости (Хоспер) 990
с картофелем в соусе «Горгонзола»

Ребра свиные в ромово-медовой глазури 1230
с черри и микс-салатом

Голень молодого поросенка 1480
с рагу из яблок, клюквы и корицы

Говядина по-строгановски 1290
с белыми грибами в соусе бешамель, с домашним пюре

Стейк из филе говядины (Хоспер) 2590
с овощным рататуем и «Перечным» соусом

Стейк из филе говядины под камамбером 2880
на шпинате, с соусом «Вишневый демигляс»

Оссобуко с пюре 2260

Стейк из филе говядины с креветкой «Гамбас» (Хоспер) 3250
с картофелем песто и устричным «Демигляс»

Стриплойн зерновой откорм (Хоспер) 3950
приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подаётся с печёными овощами и соусом «Бордо»

Рибай зерновой откорм (Хоспер) 4950
приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подаётся с печёными овощами и соусом «Бордо»

Паппарделле с филе перепела и белыми грибами 1730
в сливочном соусе

Ребра из говядины с рагу из сельдерея 2920
в соусе «Пекорино»

Голень молодого барашка 2230
тушённая в вишнёвом соке, подаётся с запечёным баклажаном и помидорами черри

Каре ягненка (Хоспер) 3220
с овощами по-прованси

Оленина (Хоспер) 2290
с брюссельской капустой и ягодным соусом

Бургер с куриной котлетой (Хоспер) 1090
с картофелем фри и кукурузой

Бургер с бифштексом (Хоспер) 1350
с картофелем фри и кукурузой

Котлета из оленины на гриле 1450
с пюре из сельдерея и брусничным соусом

Лазанья болоньезе 990

СУПЫ

Бульон куриный 630
с домашней лапшой

Крем-суп из шпината 770
с лососем шеф-посол

Щи из квашеной капусты 750
с бужениной и беконом

Суп из белых грибов 690

Шафрановый крем-суп из креветок 850

Ирландский суп с бараниной 1100

Уха по-фински 1190

ПИЦЦА
30 см

Маргарита 990

Бенедикт 1320
с яйцом пашот

Пеперони 1150

Овощная 1090

Цыпленок барбекю 1160
цыплёнок, кукуруза, красный лук

Прошутто фунги 1270

С лососем шеф-посол 1390
и «Кремето»

Мясная 1450
ростбиф, куриное филе, буженина

Четыре сыра 1490

Наша пицца приготовлена в классической итальянской дровяной печи!

ГАРНИРЫ

Овощной рататуй	890
Запеченные початки кукурузы *с бальзамическим кремом*	450
Ризотто классическое	650
Ризотто с грибами шиитаке и трюфельным сыром	1190
Жареный картофель бэби *с прованскими травами*	390
Запеченная брокколи *в сливочном соусе с сыром моцарелла*	490
Брюссельская капуста *обжаренная с миндалем*	550
Картофельное пюре	390
Картофель фри *с соусом «Пронто»*	390
Картофель айдахо *с соусом «Пронто»*	390
Батат фри с пармезаном *и вишневым соусом*	690

СОУСЫ

Кетчуп	
Сметана	
Горчица	
Бордо	
Пронто	
Песто	
Перечный	160
Брусничный	
Белое вино	
Лемонграсс	
Чесночный	
Чеддер	230
Дор блю	

ХЛЕБ

Хлебная корзина с маслом	390
Багет с чесночным маслом	560
Фокачча *обычная, с прованскими травами, с песто или с моцареллой*	590

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный маффин с мороженым		760
Морковный торт		620
Панна котта с фруктовым желе *на кокосовом молоке с семенами чиа*		560
Панна котта с фисташками *и карамельным соусом*		620
Пирог лимонный с меренгой		620
Десерт «Гурмэ» *Свежая ягода в овсяном кольце с крем-сыром*		850
Каталонский крем		650
Тирамису		590
Домашний яблочный пирог *с шариком мороженого*		780
Мусс из белого шоколада *с маринованной клубникой*		640
Фруктовый салат		630
Мороженое *в ассортименте*	*2 шарика*	520
Сорбет *в ассортименте*	*1 шарик*	290
Мёд или варенье		200

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.

Мы работаем для вашего комфорта и безопасности.
В редких случаях, когда состояние или поведение гостя мешает отдыху других посетителей либо не соответствует стандартам нашего ресторана, мы оставляем за собой право отказать в обслуживании, не раскрывая деталей.

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

МЕНЮ

www.restoranel.ru