

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из атлантической сельди на ржаных гренках, с горчичным соусом	360	Язык из телятины с миксом из корнизонов и каперсов	690
Тартар из оленины	710	Козий сыр с мёдом и грушей	830
Тартар из тунца	780	Пряное мясо (бастурма, суджук)	420
Тартар из лосося с трюфельной заправкой	990	Сало деревенское с гренками и горчицей	360
Закуска из мяса краба со свежим огурцом и авокадо	950	Рулеты из баклажанов с козьим сыром и грецкими орехами	780
Буженина с грибной икрой	450	Закуска из жареных баклажанов с соусом «Лемонграсс»	550
Запечённая вырезка из оленины	790	Греческие маслины или оливки «Гигант» на Ваш выбор	450
Террин из лосося с крем-сыром	1090	Грибы белые маринованные, со сметаной	790
Паштет из куриной печени с тостом	490	Соленья фермерские (капуста квашеная, огурцы соленые, помидоры маринованные, лук крымский маринованный, лесные грибы маринованные)	460
Камембер на белых тостах с брусничным вареньем	650	Буррата с джемом из фиников и тостами гриль	990
Севиче из креветок на авокадо с кукурузным велюте	750	Четыре вида сыра с грецким орехом, мёдом и виноградом	1590
Севиче из гребешка с клубничным тар-таром	1290	Мясная тарелка на 2-4 персоны	2850
Палтус шеф-посол с крем-сыром на зерновом хлебе	650		
Лосось шеф-посол	850		

## САЛАТЫ

Летний овощной салат	430
Салат из свежих овощей с сыром фета	490
Помидоры с сыром моцарелла приправленные соусом «Песто» и кремом «Бальзамик»	580
Салат с копчёной форелью и яйцом пашот	740
Салат с печёной свеклой, атлантической сельдью и горчичной заправкой	550
Оливье с запечённой говядиной по-домашнему (Хоспер)	490
Цезарь с филе курицы (Хоспер) глазированным в соусе «Терияки»	680
Цезарь с тигровыми креветками маринованными в белом вине	880
Тёплый салат с куриной печенью и цуккини	650
Салат с кленовой грушей и камамбером	890
Салат с запечённой говяжьей вырезкой на подушке из айсберга, с трюфельным сыром	1090
Половина авокадо с помидорами черри и оливковым маслом	680
Салат с атлантическим тунцом в кунжуте	990
Салат с мясом камчатского краба, авокадо и стеблем сельдерея	1290
Салат из морепродуктов краб, гребешок, креветки, мидии, тунец	1380
Зеленый салат с лососем шеф-посол и заправкой «Дижон»	890
Салат из оленины с грушей, голубым сыром и йогуртовой заправкой	950
Салат с уткой, рукколой, яблоком, виноградом и бальзамической заправкой	780

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	6 шт.	680
запеченные под сыром «Дор блю»	12 шт.	1250
Запечённые виноградные улитки	6 шт.	420
с чесночным маслом	12 шт.	750
Тигровые креветки «Баттерфляй» в панировке		620
с кисло-сладким соусом		
Куриные полукрылышки барбекю (Хоспер)	8 шт.	590
с соусом и овощами	16 шт.	990
Сырные палочки		460
с брусничным соусом		
Запечённый костный мозг		470
Кокиль с лососем		680
Ризотто с тигровыми креветками		750

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

## РЫБА



Филированный судак на цуккини гриль, с креветочным соусом	950
Сибас (Хоспер) с прованским соусом и овощами гриль	1250
Стейк из трески с голубыми мидиями (Хоспер)	980
Стейк из филе лосося (Хоспер) на киноа с пряным луком порей и травяным соусом	1290
Котлеты из лосося с соусом «Белое вино» и салатом	750
Тигровые креветки (Хоспер) маринованные в белом вине, с соусом «Терияки»	1190
Стейк из атлантического тунца (Хоспер) с диким рисом и соусом «Белое вино»	1550
Тальятелле с морским гребешком, грибами шиитаке, спаржей и луком порей в сливочном соусе	1390
Печёное филе сайды (Хоспер) на пюре из зеленого горошка	990
Филе палтуса с французским соусом и каперсами	1390
Жареное филе камбалы с печеным баклажаном и картофелем бэби, заправлена имбирным соусом	1290
Жареные фаланги краба в соусе чили с диким рисом	2950
Красный морской окунь, жареный с рагу из опят, вонголе, порея и томатов черри в соусе Белое вино	1450



## МЯСО

Половинка фермерского цыплёнка (Хоспер) с зеленым ризотто и ананасовым соусом	870
Филе куриное (Хоспер) на подушке из шпината, с соусом из паприки	690
Ножка утки, тушённая в апельсиновом соке подается с тушёной красной капустой и апельсиновым соусом	890
Филе утки на батате с пармезаном и соусом «Маракуйя»	1150
Стейк из индейки с пюре из батата и вишнёво-клюквенным соусом	890
Ножка кролика с тыквенно-манговым пюре	1190
Свинья котлета на кости (Хоспер) с картофелем бэби в соусе «Дор блю»	850
Ребра свиные в ромово-медовой глазури с черри и микс-салатом	950
Говядина, тушённая по-строгановски с белыми грибами в соусе бешамель, с домашним пюре	990
Стейк из филе говядины (Хоспер) с овощным рататутем и «Перечным» соусом	1790
Стейк из филе говядины с тигровой креветкой, картофелем песто и устричным Демигляс (Хоспер)	2150
Стриплойн зерновой откорм (Хоспер) приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подается с печеными овощами и соусом «Бордо»	3200
Рибай зерновой откорм (Хоспер) приготовлен из отборной говядины зернового откорма, 100% кукурузы, подается с печеными овощами и соусом «Бордо»	3490
Телячья вырезка (Хоспер) с пюре из сельдерея и грибным соусом из сморчков	1950
Голень молодого барашка, тушённая в вишнёвом соке, подается с запечённым баклажаном и помидорами черри	1750
Каре ягненка с овощами по-провански	2190
Оленина (Хоспер) с брюссельской капустой и ягодным соусом	1690
Бургер с бифштексом (Хоспер) с картофелем фри и кукурузой	850
Бургер с куриной котлетой (Хоспер) с картофелем фри и кукурузой	750
Лазанья болоньезе	850

## СУПЫ

Бульон куриный с домашней лапшой	360
Кукурузный крем-суп на апельсиновом фреше	390
Щи из квашеной капусты с бужениной и беконом	470
Суп из белых грибов	470
Крем-суп из шпината с лососем шеф-посола и гренками	490
Шафрановый крем-суп из креветок	650
Уха по-фински	850

## ПИЦЦА

30 см

Маргарита	690
Бенедикт	750
Пеперони	770
Прощутто фунги	790
Мясная ростбиф, куриное филе, буженина	990
Четыре сыра	870
С лососем шеф-посол и «Креметто»	780
С морепродуктами	1160
Со спаржей и козьим сыром на песто из красного перца	1090

Наша пицца приготовлена в классической итальянской дровяной печи!

## ГАРНИРЫ

## СОУСЫ

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
Запечёная 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

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 белого шоколада <i>с маринированной клубникой</i>	450
Американский чизкейк	420
Тирамису <i>из Италии</i>	420
Торт лимонный с меренгой	420
Брауни с орехами пекан	420
Горячий яблочный татен с мороженым	490
Фруктовый салат	590
Мороженое <i>в ассортименте</i>	2 шарика 350
Сорбет <i>в ассортименте</i>	1 шарик 190
Мороженое во фруктах <i>из Италии</i>	550
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