

РЕСТОРАН-ПАРК

*Daniel*

Пушкин  
Средняя ул., 2/3  
+7 (812) 466-9116  
[www.restaurant-daniel.ru](http://www.restaurant-daniel.ru)



## Закуска Турне

Миллефолье из манго, томатов и моцареллы с мясом камчатского краба и авокадо

**950**

Элегантный салат-коктейль с креветками «Мохито» в хрустящей миндальной корзиночке

**850**

Маринованный лосось с фруктовой горчицей

**950**

Тар-тар из тунца с яблочно-йогуртовым соусом

**950**

Строганина из косули с ягодным муссом

**1200**

Копчёное утиное магре с краснокочанной капустой и яблоками

**850**

Ветчина иберийская Пата «Негра Беллота» нарезанная слайсами 25 гр.

**950**

Ветчина «Сан Даниеле» с фруктовой горчицей «Мостарда»

**950**

Буррата с томатами, авокадо и соусом из базилика

**950**

«Капрезе» из моцареллы с каперсами и соусом «Песто»

**850**

Тар-тар из говядины с чёрным трюфелем и фруктовой горчицей

**1250**

Карпаччо из говядины с салатом руккола и пармезаном

**950**

## Горячие закуски

Карпаччо из кролика со смородиновым соусом и фуа-гра с карамельными яблоками

**1200**

Эскалоп из фуа-гра с соусом «Порто» и яблоками в карамели с Кальвадос

**1400**

Осьминог-гриль с имбирем и артишоком

**950**

Кальмары с коньяком на нежном гороховом креме

**850**

Суши из тунца с рисом и соевым соусом

**950**

## Супы

Рыбный бульон «алла Ливорнезе»

**900**

Суп-пюре из лука-порей и картофеля с говяжьим языком

**750**

Овощной суп из нута с Бакалой

**850**

Грибной суп с фасолью

**850**

Крем-суп из тыквы с кростино триколоре

**850**

Овощной суп с равиоли

**700**

## Паста

Спагетти «Алла Карбонара»

**800**

Феттучини с крабовым мясом

**850**

Аньолотти с сибасом и лангустинами с винным соусом «Бароло»

**950**

Ризотто с белыми грибами и шафраном

**850**

Пенне «Аль Аррабиата»

**800**

Папарделле с рагу из баранины

**850**

## Рыбные блюда

Сибас на пару с рисом Каркаде, оливковым песто и лёгким бульоном из сельдерея

**1800**

Треска с крамбле из каперсов и пюре с чёрным перцем

**1800**

Рыбное ассорти на гриле по-средиземноморски

**1950**

Палтус под хрустящей хлебной корочкой на фисташковом фуметто с фруктовым салатом

**1700**

Чилийский сибас с картофельным пюре и трюфелем

**1750**

«Лепестки» из королевского осётра с супом-пюре из бобовых

**1800**

## Блюда из мяса и птицы

Цыплёнок брессе «Алла Дьявола»

с картофельным тортино

**1350**

Филе говядины «Россини»

**1850**

Каре ягнёнка в кофейно-миндальной корочке

**1850**

Утиная грудка, глазированная мёдом

и бальзамическим соусом с апельсином

**1900**

Медальон из телятины с бальзамическим соусом

**1900**

Каре телёнка с нежным осенним ароматом

**1800**

Антрекот из говядины на гриле

с картофельными крокетами

**2000**

Спидино микс из телятины, барашка и говядины на гриле с картофелем и сладким перцем

**1800**

Каре косули в хрустящей малиновой корочке с каштановым пюре и брусничным муссом

**2300**

## Блюда Фламбе

Фламбе из тигровых креветок.

Подаётся со шпинатом и пюре из корня сельдерея.

**900**

Фламбе из утиной печени с коньяком.

Подаётся с яблоками и соусом из черники.

**1100**

Стейк из тунца, фламбированный в роме.

Подаётся со спаржей и томатами черри.

**1100**

Фламбе из свежих ягод в коньяке

с шариком мороженого.

**850**

Рекомендуемое меню от

*Chef Bruno Coletti*

## Закуска Турне

Миллефолье из манго, томатов и моцареллы с мясом камчатского краба и авокадо

Элегантный салат-коктейль с креветками «Мохито» в хрустящей миндальной корзиночке

Маринованный лосось с фруктовой горчицей

Тар-тар из тунца с яблочно-йогуртовым соусом

Строганина из косули с ягодным муссом

Копчёное утиное магре с краснокочанной капустой и яблоками

Ветчина иберийская Пата «Негра Беллота» нарезанная слайсами 25 гр.

Ветчина «Сан Даниеле» с фруктовой горчицей «Мостарда»

Буррата с томатами, авокадо и соусом из базилика

«Капрезе» из моцареллы с каперсами и соусом «Песто»

Тар-тар из говядины с чёрным трюфелем и фруктовой горчицей

Карпаччо из говядины с салатом руккола и пармезаном

## Горячие закуски

Карпаччо из кролика со смородиновым соусом и фуа-гра с карамельными яблоками

Эскалоп из фуа-гра с соусом «Порто» и яблоками в карамели с Кальвадос

Осьминог-гриль с имбирем и артишоком

Кальмары с коньяком на нежном гороховом креме

Суши из тунца с рисом и соевым соусом

## Супы

Рыбный бульон «алла Ливорнезе»

Суп-пюре из лука-порей и картофеля с говяжьим языком

Овощной суп из нута с Бакалой

Грибной суп с фасолью

Крем-суп из тыквы с кростино триколоре

Овощной суп с равиоли

## Паста

Спагетти «Алла Карбонара»

Феттучини с крабовым мясом

Аньолотти с сибасом и лангустинами с винным соусом «Бароло»

Ризотто с белыми грибами и шафраном

Пенне «Аль Аррабиата»

Папарделле с рагу из баранины

## Рыбные блюда

Сибас на пару с рисом Каркаде, оливковым песто и лёгким бульоном из сельдерея

Треска с крамбле из каперсов и пюре с чёрным перцем

Рыбное ассорти на гриле по-средиземноморски

Палтус под хрустящей хлебной корочкой на фисташковом фуметто с фруктовым салатом

Чилийский сибас с картофельным пюре и трюфелем

«Лепестки» из королевского осётра с супом-пюре из бобовых

## Блюда из мяса и птицы

Цыплёнок брессе «Алла Дьявола» с картофельным тортино

Филе говядины «Россини»

Каре ягнёнка в кофейно-миндальной корочке

Утиная грудка, глазированная мёдом и бальзамическим соусом с апельсином

Медальон из телятины с бальзамическим соусом

Каре телёнка с нежным осенним ароматом

Антрекот из говядины на гриле с картофельными крокетами

Спидино микс из телятины, барашка и говядины на гриле с картофелем и сладким перцем

Каре косули в хрустящей малиновой корочке с каштановым пюре и брусничным муссом

## Блюда Фламбе

Фламбе из тигровых креветок. Подается со шпинатом и пюре из корня сельдерея.

Фламбе из утиной печени с коньяком. Подается с яблоками и соусом из черники.

Стейк из тунца, фламбированный в роме. Подается со спаржей и томатами черри.

Фламбе из свежих ягод в коньяке с шариком мороженого.

Рекомендуемое меню от

*Chef Bruno Coletti*

RISTORANTE-PARCO

*Daniel*

Puschkin  
Srednya st., 2/3  
+7 (812) 466-9116  
[www.restaurant-daniel.ru](http://www.restaurant-daniel.ru)



## Antipasti Gourmet

Mille Foglie di mango, Pomodoro con mozzarella e Granchio del Kamciatka

**950**

Cocktail di Gamberi Mojto nel cesto croccante

**850**

Salmone Marinato con Mostarda di Frutta

**950**

Tar Tar di Tonno Rosso con yogurt di mele

**950**

Stroganina di Capriolo con bacche al sotto bosco

**1200**

Magre di Anatra affumicata con Cavolo rosso e mele

**850**

Prosciutto Iberico Pata Negra Bellota 25 gr

**950**

Prosciutto San Daniele con Mozzarella e Mostarda

**950**

Burrata con Pomodorini Avocado con Crema di Balsamico

**850**

Caprese di mozzarella con pesto e capperi

**850**

Tar Tar di Manzo con Tartufo e olio aromatizzato

**1250**

Carpaccio di Manzo con rucla e grana

**950**

## Antipasti Caldi

Carpaccio di Coniglio con Foie Gras , Agrodolce di Ribes e Mele

**1200**

Scaloppa di Foie Gras al Porto con Mele Caramellate e Calvados

**1400**

Polpo alla Griglia con Zenzero Carciofo di Gerusalemme

**950**

Calamari al Cognac su fonduta di Piselli

**850**

Tonno Sushi Leggermente Scottato con Riso e Soya

**950**

## Zuppe

Brodetto di pesce alla Livornese

**900**

Vellutata di Porri e patate con lingua croccante

**750**

Minestra di Ceci con Baccala' Croccante

**850**

Zuppa di Funghi con Cereali

**850**

Zuppa di Zucca con crostone tricolore

**850**

Ministrone di verdure con ravioli

**700**

## Paste e Farinacei

Spaghetti alla Carbonara

**800**

Fettuccine alla Polpa di Granchio e funghi misti

**850**

Agnolotti al crudo di scampi branzino con salsa al Barolo

**950**

Risotto ai funghi porcini e Zafferano

**850**

Penne alla Arrabiata

**800**

Pappardelle al ragu di Agnello e carciofi

**850**

## Pesci

Branzino bollito, riso al Karkadè pesto di olive Taggiasche e acqua di sedano

**1800**

Merluzzo cotto a bassa temperatura con crumble di capperi e Purè al pepe

**1800**

Grigliata mista di Pesce con Verdure alla Griglia

**1950**

Paltus dorato in crosta di pane su fumetto di Pistacchi e Frutta

**1700**

Branzino Cileno con purè di patate e tartufo

**1750**

Rosa di Storione reale su zuppa di legumi

**1800**

## Carne

Galetto alla Diavola con tortino di Patate

**1350**

Filetto di manzo alla Rossini

**1850**

Carre' d'Agnello in crosta di Caffè e Mandorle

**1850**

Petto d'Anatra laccato al miele aceto balsamico e Arance candite

**1900**

Madaglione di Vitello all'aceto balsamico e formaggio caprino

**1900**

Carre di vitello ai profumi dell'autunno

**1800**

Entrecotes di Manzo alla brace

**2000**

Spedino ai tre Sapori con Vitello, Manzo e Agnello

**1800**

Carre' di Capriolo in crosta di lamponi con castagne e confettura di mirtilli rossi

**2300**

## Alla Lampada

Gamberoni reali flambé al cognac con spinaci e sedano

**900**

Scaloppa di foie gras flambe al Calvados con mele e salsa di mirtillo

**1100**

Trancio di tonno rosso flambé al rum con asparagi e pomodorini

**1100**

Misto di frutti di bosco flambé al cognac con gelato alla vaniglia

**850**

IL Menu' e Consigliato dallo

*Chef Bruno Coletti*

RESTAURANT-PARK

*Daniel*

Puschkin  
Srednya st., 2/3  
+7 (812) 466-9116  
[www.restaurant-daniel.ru](http://www.restaurant-daniel.ru)



## *Gourmet appetizers*

- Mango, tomato and mozzarella mille-feuille with Kamchatka king crab and avocado  
**950**
- Elegant Mohito salad with prawns in a crispy almond patty shell  
**850**
- Marinated salmon with mustard fruits  
**950**
- Tuna tartare served with apple and yoghurt sauce  
**950**
- Slices of roe deer meat served with berry sauce  
**1200**
- Smoked magret served with red cabbage and apples  
**850**
- Sliced Iberian Bellota ham  
**950**
- San Daniele ham served with mustard fruits «Mastarda»  
**950**
- Burrata cheese served with tomatoes, avocado and basil sauce  
**950**
- Mozzarella and capers caprese salad served with pesto sauce  
**850**
- Beef tartare with black truffles served with mustard fruits  
**1250**
- Beef carpaccio served with rocket salad leaves and Parmesan  
**950**

## *Hot appetizers*

- Rabbit carpaccio served with currant sauce, foie-gras and caramelized apples  
**1200**
- Foie-gras escalope served with Porto sauce and apples in Calvados caramel sauce  
**1400**
- Grilled octopus with ginger and artichoke  
**950**
- Calamari with cognac served on a bed of creamy pea paste  
**850**
- Tuna sushi served with soya sauce  
**950**

## *Soups*

- Fish soup Cacciucco alla Livornese  
**900**
- Cream of leek, potato and beef tongue soup  
**750**
- Garbanzo bean soup  
**850**
- Mushroom and kidney bean soup  
**850**
- Cream of pumpkin soup with croutons  
**850**
- Mix vegetables soup with ravioli  
**700**

## *Pasta*

- Spaghetti alla Carbonara  
**800**
- Crab Fettucini  
**850**
- Sea bass and langoustine agnolotti served with Barolo wine sauce  
**950**
- Mushroom and saffron risotto  
**850**
- Penne all' Arrabbiata  
**800**
- Pappardelle pasta with mutton stew  
**850**

## *Fish dishes*

- Sea bass cooked on steam served with Carkade rice, olive pesto and celery broth  
**1800**
- Codfish and caper crumb served with mashed potatoes flavoured with black pepper  
**1800**
- Grilled fishes in Mediterranean style  
**1950**
- Halibut on a bed of pistachio mousse with a crispy piece of bread served with fruit salad  
**1700**
- Chilean sea bass garnished with mashed potatoes and truffles  
**1750**
- King sturgeon «petals» served with cream of bean soup  
**1800**

## *Meat and poultry dishes*

- Bresse chicken alla Diavolo served with potato tortino  
**1350**
- Beef fillet Rossini  
**1850**
- Rack of lamb in coffee and almond crust  
**1850**
- Duck breast coated with honey glaze and served with balsamic sauce and orange  
**1900**
- Veal medallions served with balsamic sauce  
**1900**
- Rack of calf with tender autumn aroma  
**1800**
- Grilled beef brisket served with potato croquettes  
**2000**
- Grilled veal, lamb and beef spiedini mix with potatoes and bell pepper  
**1800**
- Roe deer meat coated with crispy raspberry crust served with chestnut paste and lingonberry sauce  
**2300**

## *Flambe dishes*

- Tiger shrimp flambé  
Served with spinach and celery root paste  
**900**
- Foie gras flambé with cognac  
Served with apples and blueberry sauce  
**1100**
- Tuna steak flambéed with rum  
Served with asparagus and cherry tomatoes  
**1100**
- Fresh berries flambéed with cognac served with a scoop of ice cream  
**850**

Menu Recommended by

*Chef Bruno Coletti*