

РЕСТОРАН-ПАРК

Daniel

РЕСТОРАН-ПАРК

Daniel

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



Холодные закуски

Море

Карпаччо из сицилийских креветок, террин фуа-гра с персиковым соусом	1800
Устрицы региона Марен-Олерон на желатине из сельдерея и фенхеля с яблоками в карамели и горгонзолой	1200
Миллефолье из манго и томатов с мясом камчатского краба	950
Тар-тар из желтохвостого тунца с салатом из свежих яблок под легким йогуртовым соусом	900
Восхитительное трио Екатерины: тар-тар из устриц, икра белуги на ледяном забайоне, королевские лангустины аль «фриз»	2500
Тар-тар сибаса с вафер из сельдерея, козьим сыром и нежной лакрицой	950
Карпаччо из маринованного морского гребешка, спаржей «аль жульен», красной икрой и соусом из авокадо	950
Морские гребешки с салатом «осенняя палитра» и моцареллой буффало	900

Земля

Ветчина Сан-Даниеле с фруктовой горчицей мостарда и моцареллой буффало	900
Композиция «Гурме» из говядины, специально созданная шеф-поваром, в сопровождении ароматизированных масел	1100
Карпаччо из говядины с рукколой, сыром пармезан и свежими овощами	950
Сыр «Буррата» с карпаччо из томатов и базиликом	950
Моцарелла буффало с томатным сиропом, чипсами из баклажана и базиликом	900
Салат из копченой утиной грудки, с экзотическими фруктами и соусом из каштана	950
Ветчина иберийская Pata Negra Bellota нарезанная слайсами 20 гр.	650
«Прелюдия» из фуа-гра в трех вкусах, крем-брюле, белый шоколад с кофейной крошкой и теплым соусом Порто	1200
Миллефолье из карпаччо брезаолы с сыром пармезан и рукколой	850

Горячие закуски

Эскалоп из фуа-гра с осенними фруктами, приправленными перцем с эмульсией каре-пан и лакрицы	1200
Фондута по-вальдостански с трюфелем, соусом из артишока и иберийской ветчиной	950
Спидино из морских гребешков и креветок в яблочно-сельдереевом соусе	1200
Осьминог-гриль на картофельном фондю с виноградным мосто	950
Тунец на чальде из сыра «Буррата», сельдерея и икры	900

Супы

Суп-пюре из сельдерея с шафраном, рисовым крокканте и моллюсками	750
Суп из чечевицы с фуа-гра и креветками	750
Крем-суп из тыквы с кростино триколоре	600
Суп-пюре из картофеля и лука-порей с морскими гребешками и спагетти сепия	700
Суп из сладкого лука и белых грибов с хрустящей сырной корочкой	500
Суп овощной с чальдой из пармезана	600
Грибной суп с яйцом поше на тосте	600

Паста

Свекольные Капелли с творогом на соусе из сыра Таледжио и фуа-гра	750
Ризотто с вином Кьянти с сальсича из тосканы и овечьим сыром	800
Паккери с мачедонией из лобстера	950
Спагетти «алла китарра» с фисташковым кремом и икрой кефали	750
Фетучини с крабовым мясом и сезонными грибами	950
Пиццокери по-вальтеллински с капустой Верза и картофелем	800
Спагетти аль «Карточчо» с дарами моря и томатами конфи	900
Равиоли с лонгустинами и сибасом под винным соусом Бароло	850
Папарделле с сыром качотта и перцем	750

Рыбные блюда

Транчо королевского лосося под ванильно-медовой глазурью со свекольным фланом	1350
Черная треска на брезе с салатом фенхеля и апельсина и фуа-гра на Пассито	1500
Эскалоп из чилийского сибаса на гуацетто из морепродуктов	1500
Миллефолье из тюрбо с томатами черри, трюфелем и картофельными галетами с красной смородиной	1800
Золотой палтус под хрустящей хлебной коркой на томатном фуметто с фруктовым салатом и бальзамическим соусом	1400
Филе дикого сибаса под оливковым маслом с салатом мистиканца	1800
Королевские креветки на гриле с солью из ветчины и винегретным соусом	1500
Филе дорадо под солью с овощами поше	1500
Рыбный гриль микс по-средиземноморски	1900
Омар на гриле с собайоне из вина Гевюрцтраминер с хрустящим ризотто	1800

Блюда из мяса и птицы

Трио из мяса молочного поросенка с нежным вареньем из лука и яблочным штруделем	1500
Каре ягненка в фисташковой корочке с картофельным миллефолье и соусом из козьего сыра	1700
Каре косули фаршированное грибами, фуа-гра, брусникой и тартин из радикиио с соусом Порто	1800
Филе говядины приготовленное в соломе под соусом Бароло с фуа-гра и микс овощами	1800
Утинная грудка глазированная медом и лесными ягодами, чальда из инжира в карамели с винным соусом	1700
Медальон из телятины на креме Шампань и тушеными овощами	1500
Цыпленок брессе с пюре из айвы и имбиря с картофелем под солью Бекон	1300
Антрекот из говядины Скоттона на углях с картофельными крокетами	2000
Каре телятины под грибной кростой в молочно-горчичном креме	1700

Блюда Фламбе

Фламбе из гребешков «Сан-Жак» с ромом. Подается с сальсой из манго и клубники.	700
Фламбе из тигровых креветок. Подается со шпинатом и пюре из корня сельдерея.	800
Фламбе из утиной печени с коньяком. Подается с яблоками и соусом из черники.	950
Стейк из тунца, фламбированный в роме. Подается со спаржей и томатами черри.	880
Фламбе из свежих ягод в коньяке с шариком мороженного.	580

Рекомендуемое меню от

Chef Bruno Coletti

RISTORANTE-PARCO

Daniel

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

RISTORANTE-PARCO

Daniel



Antipasti

Di Mare

Crudo di Gamberoni Rossi, con Terrina di Fois Gras Coulis di Pesche e Caviale Rosso	1800
Ostriche di Marennes-Olertrn in Gelatina di Sedano e' Finocchio con Mele Candite e Gorgonzola	1200
Mille Foglie di Mango e Pomodoro con Polpa di Granchio del Kamciatka	950
Tar Tar di Tonno Pinna Gialla con insalatina di Mela Verde e Salsa allo Yogurt	900
Trio delizioso di Ekaterina: Tar Tar di Ostriche, Caviale Beluga su Zabaione Ghiacciato, Scampi Reali al frizz	2500
Wafer di Sedano con Tar Tar di Branzino, Formaggio Caprino e Sensazione di Liquirizia	950
Carpaccio di Capesante Marinate, Julienne di asparagi crudi su Caviale Rosso e Salsa di Avocado	950
«Tavolozza d'Autunno» di Capesante con Mozzarella di Bufala, Insalata misticanza	900

Di Terra

Prosciutto San Daniele con Mostarda di Frutta e Bocconcino di Mozzarella	900
Composizione «Gourmet» di manzo presentato dallo chef e accompagnato con Oli Aromatizzati	1100
Carpaccio di Manzo con Rucola, Grana e verdure Croccanti	950
Burrata Campana con Carpaccio di Pomodoro e Basilico	950
Mozzarella di Bufala, Sciroppo di Pomodoro, Chips di Melanzana e Basilico	900
Insalata dello Chef con Frutta e Petto di Anatra affumicato	950
Prosciutto Iberico Pata Negra Bellota a Coltello 20 gr	650
«Preludio» di Fois Gras mi-cuit in tre modi, l'armonia e contrasto di creme-brulle, cioccolato bianco al caffè e caldo al Porto	1200
Mille Foglie di Carpaccio di Bresaola con Grana Croccante e Rucola	850

Gli Antipasti Caldi

Scaloppa di Fois Gras con frutti autunnali canditi al pepe, emulsione di pane tostato	1200
Fonduta alla Valdostana con Tartufo Nero Carciofi e Prosciutto Iberico	950
Spiedino di Capesante e Gamberoni in salsa di Mela Verde e Sedano	1200
Polipo alla Griglia su Fonduta di Patate e Mosto Cotto	950
Tonno Tiepido su Cialda di Burrata Sedano e Caviale di Salmone	900

Le Zuppe

Vellutata di Sedano allo Zafferano, Croccante di Riso e Molluschi	750
Zuppa di Lenticchie con Luganica Fois Gras e Ganberone	750
Crema di Zucca con Crostino di Pane Tricolore	600
Vellutata di Patate e Porri con Capesante e Spaghetti al Nero	700
Zuppa di Cipolle Dolci con Funghi Porcini e Crostone di Formaggio	500
Minestrone di Verdure con Cialda di Parmigiano croccante	600
Zuppa di Funghi alla Contadina con Uovo Posche su Pane Tostato	600

Le Paste

Cappelli di Rape Rosse di Ricotta su Fonduta di Taleggio e Dado di Fois Gras	750
Risotto al Chianti con Salsiccia Toscana e Pecorino	800
Paccheri con Macedonia di Astice, Calamari e Vongole	950
Chitarrina alla Crema di Pistacchio con Bottarga di Muggine	750
Fettuccine al Granchio Reale e Funghi di Stagione	950
Pizzoccheri della Valtellina con Verza, Patate e Formaggio	800
Ravioli al Crudo di Scampi e Branzino con Salsa al Barolo	900
Spaghetti al Cartoccio con Frutti di Mare e Pomodorino Confi	850
Pappardelle Cacio e Pepe	750

Seconti di Pesce

Trancio di Salmone Reale Glassato al Miele Salsa alla Vaniglia e Flan di Barbabietola Rossa	1350
Crostata di Merluzzo Insalata di Finocchi Croccanti, Arance vive con Fois Gras su Passito	1500
Scaloppa di Branzino del Cile su Guazzetto di Frutti di Mare	1500
Mille Foglie di Rombo Croccante con Pomodorini, Tartufo Nero e Gallette di Patate e Ribes Rosso	1800
Paltus Dorato in Crosta di Pane su Fumetto al Pomodoro Insalata di Frutta e Balsamico	1400
Astice alla Griglia con Zabaione al Te Verde Asparagi e Pomodoro Gratinato	1800
Filetto di Branzino Selvaggio a l'Olio Verde Con Misticanza nel Cestino	1500
Gamberoni Imperiali alla Griglia con Sale di Prosciutto e Vainegrette all'erbe	1500
Filetto di Orata in Crosta di Sale Marino e Verdure Posche	1900
Grigliata Mista di Pesce del Mediterraneo	1800

Seconti di Carne

Maialino Croccante, Carre, Coscio e Pancetta, con Composta di Cipolle e Strudel di Mele	1500
Carre di Agnello in Crosta di Pistacchio Mille Foglie di Patate e salsa al Caprino	1700
Nocetta di Capriolo Farcita di Funfhi, Frutti di Bosco con Tortino di Radicchio Salsa al Porto	1800
Filetto di Manzo Cotto al Fieno Salsa al Barolo Fois Gras e Verdure Grigliate	1800
Magre di Anatra Laccato al Miele con Frutti di Bosco, Cialda di Fichi Caramellati Salsa al Vino Rosso	1700
Medaglione di Vitello con Vellutatta di Champagne e Verdure Stufate	1500
Galetto Di Bresse con Pura di Mele Cotogne al Miele e Zenzero con Patate al al Sale di Bacon	1300
Entrecotes di Manzo Scottona alla Brace con Crocchette di Patate	2000
Carre di Vitello in Crosta di Funghi su Crema di Latte e Senape	1700

A La Lampada

Capesante flambe al rum con salsa al mango e fragole	700
Gamberoni reali flambe al cognac con spinaci e sedano	800
Scaloppa di fois gras flambe al cognac con mele e salsa di mirtilli	950
Trancio di tonno rosso flambe al rum con asparagi e pomodorini	880
Misto di Frutti di bosco flambe al cognac con gelato alla vaniglia	580

IL Menu' e Cosigliato dallo

Chef Bruno Coletti

RESTAURANT-PARK

Daniel

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

RESTAURANT-PARK

Daniel



Cold Collation

Sea

Sicilian shrimps carpaccio, terrine foie gras with peach sauce	1800
Oysters from Maren-Oleron region on celery & fennel gelatin with apples in caramel and gorgonzola	1200
Mango and tomato millefoglie with crab meat	950
Yellowtail tuna tartar with salad with fresh apples under light yogurt sauce	900
A delightful Catherine's trio: oysters tartar, beluga caviar on ice zabaglione, royal Scampi al «frieze»	2500
Sea bass tartar wafer with celery, goat cheese and soft licorice	950
Carpaccio of marinated scallops, asparagus «al julienne», red caviar and avocado sauce	950
Scallops with salad «Autumn Palette» and mozzarella buffalo	900

Land

Prosciutto San Daniele with fruit mustard and mozzarella Mostarda Buffalo	900
«Gourmet» beef composition, specially made by chef, accompanied by flavored oils	1100
Carpaccio beef with rucola, parmesan cheese and fresh vegetables	950
«Burrata» cheese with tomato carpaccio with basil	950
Mozzarella buffalo with tomato syrup, eggplant chips and basil	900
Salat of smoked duck breast, with exotic fruits and chestnut sauce	950
Sliced prosciutto Iberico Pata Negra Bellota, 20 g.	650
«Prelude» of foie gras in three flavors, creme brulee, white chocolate with coffee crumbs and warm Porto sauce	1200
Millefoglie of bresaola carpaccio with parmesan and rucola	850

Appetizers

Eskalop of foie gras with autumn fruits, flavored with pepper with care pan and liquorice emulsion	1200
Fonduta alla valdostana with truffle, artichoke sauce and Iberian prosciutto	950
Spidino of scallops and shrimp in apple and celery sauce	1200
Grilled octopus on potato fondue with grape mosto	950
Tuna on bed made of «Burrata» cheese, celery and caviar	900

Soups

Celery cream soup with saffron, rice croccante and shellfish	750
Lentils soup with foie gras and shrimps	750
Pumpkin cream soup with crostini tricolore	600
Cream soup of potato and leek with scallops and spaghetti sepia	700
Soup with sweet onions and mushrooms with crispy cheese	500
Vegetable soup with parmesan bed	600
Mushroom soup with Pochet eggs on toast	600

Pasta

Beet Capelli with cottage cheese on Taleggio sauce and foie gras	750
Risotto with Chianti wine from Tuscany salsicce and sheep cheese	800
Paccheri with lobster macedoine	950
Spaghetti «alla chitarra» with pistachio cream and mullet caviar	750
Fettucini with crab meat and seasonal mushrooms	950
Pizzoccheri della valtellina with cabbage Verza and potato	800
Spaghetti al «Cartocchio» with seafood and confit tomatoes	900
Ravioli with langoustines with sea bass and wine sauce Barolo	850
Papardelle with caciotta cheese and pepper	750

Fish

King Salmon tranche under vanilla-honey glaze with beet flan	1350
Black cod on brezi with fennel and orange salad and foie gras on Passito	1500
Escalope of Chilean sea bass on sea food guatsetto	1500
Millefoglie of turbot with cherry tomatoes, truffle and potato biscuits with red currant	1800
Gold halibut under crispy bread crusts on tomato fumetto with fruit salad and balsamic sauce	1400
Wild sea bass fillet under olive oil with misticanza salad	1800
Grilled king prawns with salt of ham and vinaigrette sauce	1500
Dorado fillet under salt with poche vegetables	1500
Grilled fish mix a la mediterranee	1900
Grilled lobster with zabaglione of Gewurztraminer wine with crispy rizotto	1800

Meat and Poultry

Suckling pig meat trio with sweet onion jam and apple schtrudel	1500
Rack of lamb in crispy pistachio jacket with potato millefoglie and goat cheese sauce	1700
Rack of deer stuffed with mushrooms, foie gras, cranberries and Tartine of radicchio with Porto sauce	1800
Beef tenderloin cooked in hay under Barolo sauce with foie gras and vegetable mix	1800
Duck breast glazed with honey and berries, bed of caramelized figs with wine sauce	1700
Veal medallion on Champagne cream and stewed vegetables	1500
Bresse chicken with quince and ginger puree with potatoes under bacon salt	1300
Scottone beef entrecote grilled with potato croquettes	2000
Rack of Veal under mushroom crust in milky mustard creme	1700

Flambe Dishes

Scallops flambe «Saint Jacques» with rum. Served with mango and strawberry salsa	700
Tiger shrimp flambe. Served with spinach and mashed celery root	800
Duck liver flambe with Cognac. Served with apples and blueberry sauce	950
Tuna steak, flambeed in Rum. Served with asparagus and cherry tomatoes	880
Flambe with fresh berries in brandy with a scoop of ice cream	580

Menu Recommended by

Chef Bruno Coletti

