

# МЕНЮ

## Кислородный коктейль

На основе зеленого чая, ананасового сока и лайма – комплемент от шеф-повара

## Холодные закуски

СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЛАБОЙ СОЛИ с горячим румяным картофелем, с хрустящим репчатым луком и сливочным маслом	210 гр	195
ВЯЛЕНОЕ МЯСО Индейка или говяжья грудинка на Ваш выбор	50 гр	240
СЕВЕРНАЯ РЫБА МУКСУН СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА с маринованной молодой морковью	150 гр	450
ЗАЛОМ «ЦАРСКАЯ СЕЛЬДЬ» <i>Новинка!</i> особенный вид сельди из Каспийского моря. Обладает нежнейшим вкусом. Подается с запеченным картофелем и маринованным луком	230 гр	465
АРОМАТНОЕ САЛО с хрустящими гренками, маринованными огурцами и домашней хреновиной	175 гр	295
СОЧНЫЙ РОСТБИФ маринованный в пряных травах, с лесными опятами	110 гр	550
СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА с кнелями из сливочного сыра и ржаными тостам	185 гр	575
ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ со сладкими помидорами и нежным сливочным кремом	205 гр	340
ОВОЩНАЯ ПАЛИТРА композиция свежих овощей с зеленым салатом, маслинами и букетом свежей зелени	215 гр	275
ХОЛОДЕЦ традиционный из свинины и говядины с жгучей горчицей и домашней хреновиной	200 гр	285

# Холодные закуски

РАЗНОСОЛЫ ШУСТОВСКИЕ ХРУСТЯЩИЕ Бочковые огурцы, слабосоленые помидоры, квашеная капуста, моченая брусника собственного приготовления	300 гр	310
НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ *с хрустящими гренками	110 гр	295
ЩУЧЬЯ ИКРА «ЛЕНИНГРАДСКАЯ» <i>Новинка!</i> на обжаренных в пряностях цуккини, со свежими томатами и сметаной	180 гр	420
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ с лучком, деревенской сметаной или оливковым маслом на Ваш выбор	160 гр	475
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ ИЛИ ТУНЦА (на Ваш выбор) с нежной мякотью авокадо, сбрызгивается соком свежего лайма. Подается с зеленой рукколой	150 гр	590
СОСЬВИНСКАЯ СЕЛЬДЬ с горячим картофелем, гренками из бородинского хлеба и зеленым луком	130 гр	675
АССОРТИ СЛАБОСОЛЕННЫХ РЫБ норвежский лосось, дикий муссун и атлантическая сельдь	200 гр	550
АССОРТИ ДОМАШНИХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ копченая свиная грудка, говяжий язык, нежная буженина и солонина	180 гр	485
АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ Печеная рикотта с ароматом топленого молока, пикантная скаморца с тмином, твердый коровий сыр и дор блю с голубой плесенью	360 гр	750
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ ИЗ СЫРА «ПАРМЕЗАН» Подается с перепелиным яйцом и хрустящими гренками с соусом «Песто»	160гр	670
ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО ананас, апельсин, груша, виноград, клубника и киви	400 гр	390
ИКРА ЧЕРНАЯ подается с теплыми гречишными оладьями и сливочным маслом	40/130 гр	3500

# Салаты

«ШУСТОВ» ФИРМЕННЫЙ салат с нежной теплой телятиной, ароматной куриной печенью, грибами и хрустящими гренками	200 гр	395
«ШУБА... МАЭСТРО!» всеми известный салат в нашей интерпретации: с сельдью и семгой собственного посола	250 гр	320
САЛАТ С ПАЛТУСОМ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА с сочными томатами и красным луком	170 гр	360
САЛАТ «КИНОА» С ЦЫПЛЕНКОМ нежной мякотью авокадо, хрустящими огурцами, киноа и сыром Пармезан. Заправлен оригинальным соусом Грин	210 гр	390
САЛАТ СО СВЕЖЕЙ ХУРМОЙ И ФОРЕЛЬЮ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА пряным имбирем и сливочным сыром	190 гр	395
САЛАТ С МЯСОМ КРАБА нежным авокадо, хрустящим огурцами, томатами конкасе и листьями шпината. Заправлен медово-горчичным соусом	150 гр	420
САЛАТ «ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ» С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ горячим картофелем шато, помидорами черри, хрустящими огурцами и яйцом всмятку. Заправлен пикантным медовым соусом	280 гр	390
САЛАТ «ТУНА» С СОЧНЫМ ТУНЦОМ Беби-картофелем, обжаренным в мундире, со стручковой фасолью и чесноком, сочными огурцами, томатами-черри и перепелиным яйцом под густым соусом из тунца	290 гр	540
«ОТ ГУСТАВА ОЛИВЬЕ» с нежным авокадо и сливочным соусом «Прованс»	220 гр	375
САЛАТ С МЯКОТЬЮ СОЧНОГО АВОКАДО розовыми креветками и листьями зеленого салата	220 гр	455
САЛАТ «ВИВА ЛА ИТАЛИЯ» СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ БУРРАТА Нежным авокадо, спелыми томатами и тонкими нотами базилика. Ощутите изысканный вкус Италии	280 гр	650
САЛАТ «ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ» из свежих морепродуктов, обжаренных в сладком соусе, с королевскими креветками и тидиями	150 гр	430
ЦЕЗАРЬ «DELUX» *С ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ	200 гр	390
*С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	200 гр	495

## Горячие закуски

ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТИКИ с нежным сливочным сыром и ароматными травами, с мексиканским соусом и соусом Грин	160 гр	235
ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ НА ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТЕ <i>Новинка!</i> с хрустящим луком фри и сметанным соусом	160 гр	250
КРЫЛЫШКИ «ТУРАНДОТ» крылышки цыпленка, обжаренные в сладком медово-соевом соусе, подаются с сочными томатами и хрустящими огурцами	220 гр	350

## ЗАКУСКИ ИЗ КРАБА

КРАБОВЫЕ ПОНЧИКИ в панровке из хрустящих хлопьев. Подаются со сладким острым соусом	150 гр	360
РУЛЕТИКИ С КРАБОВЫМ МЯСОМ Из рисового теста с болгарским перцем и вешенками	140 гр	450
МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ приготовленные в сливках, по особому рецепту	275 гр	595
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ тигровые креветки-гриль с салатом из листьев рукколы, авокадо и томатов Черри.	210 гр	685
ЖУЛЬЕН С МЯСОМ КРОЛИКА шампиньонами и луком порей, томлеными в сливках. Запекается под сыром Пармезан	120 гр	380
СКРЭМБЛ С БЕКОНОМ И АВОКАДО <i>Новинка!</i> На хрустящей чабатте с сочной клубникой. Советуем на поздний завтрак	300 гр	340

# Супы

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ ДОМАШНЕЙ с зеленью	300/30 гр	195
БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ» ФИРМЕННЫЙ с пампушками и сметаной	310/30 гр	225
ЩИ «ЦАРСКИЕ» С квашеной капустой и паштетом из гусиной печени на медовом багете	300/30	250
СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ с кедровыми орехами	300 гр	295
с тигровыми креветками	300 гр	370
СОЛЯНКА С МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ со сметаной	350 гр	275
УХА ПО-ШУСТОВСКИ наваристая, с расстегаями	300/50 гр	325
НАВАРИСТАЯ ГРИБНИЦА С белыми грибами и опятами	300/30 гр	210

## О пользе супа

Первое блюдо в русской кулинарной традиции – самое главное. В пользе супов для ежедневного меню не сомневается никто. Если сравнивать тушение или жаренье с варкой овощей, грибов, мяса и птицы в супе, то благодаря ей в продуктах сохраняется гораздо больше полезных веществ. Кроме того, супы менее калорийны, чем полноценные вторые блюда, но при этом не уступают им по количеству питательных веществ. Очень хорошо побаловать себя густыми крем-супами. Они обладают изысканной, нежной консистенцией, быстро усваиваются организмом, наполняя его витаминами и микроэлементами.

Будьте здоровы и приятного аппетита!

## Горячие блюда из рыбы

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ Подаются с рассыпчатым кус-кусом и классическим сливочным соусом	300 гр	475
НЕЖНОЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ тушеное в сливочно-луковом соусе с изюмом и кедровыми орешками	300 гр	570
СИБАС - копченый - на гриле - припущенный на пару	1 шт	675
ДОРАДО - копченая - на гриле - припущенная на пару	1 шт	675
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ» с воздушным картофельным пюре и тонким сливочным соусом с акрой летучей рыбы. Для настоящих ценителей морепродуктов	260 гр	750
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Приготовленный на гриле, с диким и жасминовым рисом на гарнир, с авторским сливочно-лимонным соусом	280 гр	875
ТИХООКЕАНСКИЙ БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС с томленой в белом вине с грибами и ароматными травами перловой кашей	230 гр	825
БАЛТИЙСКАЯ ТРЕСКА, ОБЖАРЕННАЯ С БЕЛЫМ ВИНОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ с сочными сезонными овощами и тонким соусом биск	280 гр	580
КОТЛЕТЫ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ с нежным пюре из цветной капусты и сливочным соусом	320 гр	495

# Мясо на гриле

Принято считать, что мраморная говядина – японский специалитет, некая легенда о коровах, которые расслабленно живут в свое удовольствие, попивают пиво, закусывая отборными злаками, в результате чего, дают самое нежное мясо! Название она получила из-за равномерно распределенных жировых вкраплений в мясе. На срезе оно напоминает мрамор. В процессе приготовления нежный жир тает, наполняя стейк соком, ароматом, неповторимым вкусом и нежностью.

## Гриль

Цена за 100 гр.  
сырого продукта

### СТЕЙК РИБАЙ

из реберной части мраморной говядины. 150 дней зернового откорма.  
Порция от 300 гр.

550

### СТЕЙК МИНЬОН

из вырезки мраморной говядины. 150 дней зернового откорма. Порция от 200 гр.

620

### СТЕЙК ШАТОБРИАН

Сочный стейк из центральной части вырезки мраморной говядины. Отличается поразительно мягкой структурой и нежностью. Порция от 450 гр.

640

### КАРЕ ЯГНЕНКА

Мясо ягненка на ребрышках. Порция от 250 гр

510

### КАРЕ ТЕЛЕНКА *Новинка!*

Нежнейшее мясо теленка на ребрышках. Порция от 300 гр

510

### ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

деликатесное мясо. Возраст-4-6 месяцев. Порция от 200 гр.

490

### ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА

особенно сочное мясо. Возраст-4-6 месяцев. Порция от 200 гр.

570

### СТЕЙК БЛЭЙД

Из лопаточной части мраморной говядины. Стейк получается очень сочным при прожарке. Порция от 200 гр

370

## Гарниры к мясу

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	200 гр	170
КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ с лесными опятами и зеленым луком	200 гр	150
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ КЛАССИЧЕСКОЕ	200 гр	150
КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ НА ГРИЛЕ	100 гр	150
ОВОЩИ ГРИЛЬ	200 гр	375
РИС ЖАСМИНОВЫЙ И ДИКИЙ	150 гр	125
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В СУХАРЯХ	200 гр	240
СПАРЖА СВЕЖАЯ	150 гр	325

## Наборы для больших компаний

ГРИЛЬ АССОРТИ НА 5 ЧЕЛОВЕК Вырезка ягненка, вырезка телянка, стейк блэйд корейка ягненка, куриные крылышки. Гарнир: картофель жареный. Соус: томатно-болгарский.	1500/750 гр	4950
ГРИЛЬ АССОРТИ НА 7 ЧЕЛОВЕК Стейк миньон, стейк блэйд, корейка ягненка, вырезка ягненка, вырезка телянка, куриные крылышки. Гарнир: жареный и печеный картофель с хрустящим капустным салатом. Соус: томатно-болгарский и гранатовый.	2000/900 гр	6950



## Горячие блюда из мяса и птицы

ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА В АРОМАТНОЙ МЕДОВОЙ БУЛКЕ тушеное в сливках с овощами	440 гр	475
НЕЖНАЯ БУЖЕНИНА с воздушным картофельным пюре и сливочным соусом с белыми грибами	300 гр	495
КОТЛЕТКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КРОЛИКА с нежным картофельным пюре и крипом из ржаного багета	290 гр	610
ЯГНЕНОК ТОМЛЕННЫЙ В ТРАВАХ с медальонами из кабачков, картофелем, с запеченными томатами, с ароматным мясным соусом	310 гр	580
СОЧНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ УТКИ <i>Новинка!</i> Гарнированные пастой птитум	320 гр	595
НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ с печеной тыквой и гранатовым соусом	250 гр	680
БЕФСТРОГАНОВ из нежной телячьей вырезки с шампиньонами, томлеными в сливках, с традиционным картофельным пюре	300 гр	625

## Горячие блюда из мяса и птицы

<b>УТИНЫЕ ЯЗЫЧКИ</b> Тушеные в сливках с лесными грибами. Подаются с картофельным gratin с нежной моцареллой	180 гр	380
<b>КОТЛЕТЫ «ИНДЮШКА» ИЗ ДОМАШНЕЙ ИНДЕЙКИ</b> с молодыми цуккини, болгарским перцем и вешенками, обжаренными на гриле, запеченными помидорами черри и сливочным соусом с шампиньонами	350 гр	595
<b>БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> в лучшей традиции русской кухни из рубленого мяса, гарнированный жареным с грибами картофелем и хрустящей квашеной капустой	330 гр	550
<b>БУРГЕР «ПО-ШУСТОВСКИ»</b> С сочной котлетой из телятины, с соусом тар-тар и картофелем фри	440 гр	480
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ</b> Томленые в кисло-сладком соусе. Подаются с хрустящей квашеной капустой и пикантным томатным соусом	350 гр	490
<b>ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ</b> в собственном соку с воздушным картофельным пюре и сливочно-мясным соусом	325 гр	495
<b>ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА</b> томленого в сливках и сметане с белыми грибами и молодым картофелем, запеченного под шапкой из слоеного теста	330 гр	595

## Блины румяные

БЛИНЫ С МЯСОМ	230 гр	325
БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ СУЛУГУНИ	220 гр	335
БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	155 гр	475
БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ С: СМЕТАНА/МЕД	2 шт 30 гр	75 35
ВАРЕНЬЕ (грецкий орех, анжир, лепестки роз, персик)	60 гр	120

## Пирожки с начинкой разной

С МЯСОМ	40 гр	85
С ПАЛТУСОМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И СЕМГОЙ	40 гр	125
С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	40 гр	65
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ	40 гр	95
С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	40 гр	65

## Горячая лепешка

ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ «ПРИВЕТ ИЗ АРМЕНИИ»	300 гр	250
--	--------	-----

## Пельмени и вареники ручкодельные

ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	310 гр	270
ВАРЕНИКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СО СМЕТАНОЙ <i>Новинка!</i>	300 гр	380
ПЕЛЬМЕНИ ШУСТОВСКИЕ МЯСНЫЕ *с маслом сливочным	230 гр	350
*в бульоне с зеленью	370 гр	350
*под грибным соусом запеченные	350 гр	425
ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ И МОРОШКОВЫМ СОУСОМ <i>Новинка!</i>	220 гр	450
ЧЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ	230 гр	550
ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА	230 гр	320
ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ КРОЛИКА	200 гр	370

\*Любые пельмени Вы можете заказать с собой в замороженном виде.

# Десерты

<b>VIENNA-ШТРУДЕЛЬ</b> с яблоками и корицей, ванильным соусом и шариком мороженого	220 гр	235
<b>МИЛЬФЕЙ</b> с легким ванильным кремом, лесными ягодами и малиновым «Кули»	120 гр	335
<b>ЯГОДНЫЕ ТАРТЫ</b> В основе песочное тесто с кремом из сливочного сыра с добавлением ирландского сливочного ликера «Бейлиз» *с клубникой *с голубикой *со свежими ягодами	180 гр 165 гр 220 гр	390 550 550
<b>ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА «ВКУС ДЕТСТВА»</b> с грецкими орехами, политая шоколадным ганашом. Подается на бисквитной крошке с кусочками безе и фундуком. Вспомните вкус детства	120 гр	250
<b>ЧИЗКЕЙК</b> сырный пирог, приготовленный по классической рецептуре из сливочного сыра с ароматным вишневым конфитюром и экзотическим соусом из киви	240 гр	285
<b>ТИРАМИСУ</b> особый крем на основе сливочного сыра с ароматным кофе и ликером	140 гр	320
<b>МАКАРОНОСЫ</b> хрустящее миндальное печенье	4 шт	320
<b>МЕДОВИК</b> из воздушного медового бисквита, пропитанного нежным сметанным кремом	110 гр	225
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> Которое мы делаем сами		
С черной смородиной, макаковое, имбирное, пломбир	50 гр	90
Йогуртовое с печеньем Савоярди и ноткой лайма	50 гр	90
С морошкой и лаймом	50 гр	125

# Десерты

АННА ПАВЛОВА мягкое безе со сливочно-ванильным кремом и клубничным конфитюром	120 гр	245
«ЧОКО ЛАВЕР» Горячий нежнейший шоколадный кекс с шариком ледяного мороженого и россыпью фундука	100 гр	240
ДОМАШНИЙ ТОРТ Коржи из слоеного теста, пропитанные кремом из вареного сгущенного молока	150 гр	280
ТОРТ «БАБЛ» Нежный крем на основе сливочного сыра с ореховыми нотками на тонком бисквите с хрустящими шоколадными шариками	120 гр	285
КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ СОЧНОГО МАНГО И СПЕЛОЙ МАРАКУЙИ предстает с лесными ягодами и свежей мятой	80 гр	325
ЛЕГКОЕ НАТУРАЛЬНОЕ ЖЕЛЕ Из сочной мякоти грейпфрута. Специально для тех, кто следит за фигурой	150 гр	240
ФИРМЕННЫЙ «НАПОЛЕОН» со свежей клубникой и заварным кремом	100 гр	225
постный с кремом на основе кокосового молока	125 гр	210
ДЕСЕРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ С шариком из сырного крема Чиз, карамельным соусом и орехами pekan	160 гр	265
ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ Шоколадный торт с нежным кремом из сливочного сыра с темным шоколадом	120 гр	295
АССОРТИ КОНФЕТ РУЧНОЙ РАБОТЫ с апельсиновой цедрой, трюфель из темного шоколада, медовый трюфель, сливочная ириска, молочный трюфель с фундуком, конфета из темного шоколада с кокосовой начинкой, с начинкой из маракуйи, с марципаном	8 шт	375
КЛАССИЧЕСКИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С хрустящей корочкой, свежими ягодами и нотками ванили	100 гр	225

