

## Русская кухня

Меню ресторана «Шустов» - это, прежде всего, традиционная русская еда. Представьте накрытый к воскресному обеду стол, а на нем - дымящаяся наваристая уха из семги с поданными к ней хрустящими расстегаями с рыбой. На столе соленые грузди со сметаной, селедочка, вымоченная в молоке с колечками лука, отварной картошечкой и кусочком сливочного масла. А какие в ресторане стейки - представьте, например, скворчащий на жаровне, стейк из мраморной говядины или каре ягненка с гранатовым соусом... Сочетать стейк лучше с хорошим вином. В «Шустове» не один десяток вин из Франции, Италии, Испании, а также Нового света. Здесь часто проводятся дегустации, где можно отведать самые редкие вина. Кроме того, в ресторане работает профессиональный сомелье. Шустовские десерты - это отдельный разговор, для них есть и отдельное меню. Настоящий медовый торт, воздушный мельфей или фирменный наполеон.

## Клуб постоянных гостей ресторана

Скидочная карта «Клуба постоянных гостей ресторана» - это карта, которая предоставляет Вам скидку от 5% до на любой заказ в ресторане «Шустов». Вы можете легко получить карту в электронном виде. Для этого необходимо обратиться к своему официанту или зайти на сайт [www.shustof.ru](http://www.shustof.ru)

## Доставка «Шустов»

С удовольствием сообщаем Вам, что Вы можете заказать любое блюдо из нашего меню к себе домой или в офис. Мы быстро доставим его Вам в удобной упаковке. Свой заказ Вы можете сделать на сайте [www.shustof.ru](http://www.shustof.ru) или по телефону ресторана 243-54-00

## Банкет «Шустов»

Организуем любое событие: от семейного дня рождения до грандиозного свадебного праздника. Гарантируем индивидуальный подход и специально подобранное меню для каждого заказа.

## Кондитерская мастерская «Шустов»

Приготовим авторский торт на заказ специально для Вашего торжества. Наш шеф-кондитер учтет все Ваши пожелания при предварительном согласовании заказа. А оформление торта поможет выбрать менеджер ресторана.

# 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
СЕВЕРНАЯ РЫБА МУКСУН СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА с маринованной молодой морковью	150 гр	450
ЗАЛОМ «ЦАРСКАЯ СЕЛЬДЬ» 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 тостами	185 гр	575
ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ со сладкими помидорами и нежным сливочным кремом	205 гр	340
ОВОЩНАЯ ПАЛИТРА Композиция из сочных томатов, хрустящих огурцов, болгарского перца, маслин и оливок	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» 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 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 тункусун 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 «КИНОА» С ЦЫПЛЕНКОМ нежной мякотью авокадо, хрустящими огурцами, киноа и сыром Пармезан. Заправлен оригинальным соусом Грин	210 гр	390
САЛАТ С МЯСОМ КРАБА нежным авокадо, хрустящим огурцами, томатами конкасе и листьями шпината. Заправлен медово-горчичным соусом	150 гр	420
САЛАТ «ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ» С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ горячим картофелем шато, помидорами черри, хрустящими огурцами и яйцом всмятку. Заправлен пикантным медовым соусом	280 гр	390
САЛАТ «ПАУЛЬ» С ОСЬМИНОГОМ Горячим картофелем, рукколой и вялеными томатами	165 гр	610
«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 мидиями	150 гр	430
ЦЕЗАРЬ «DELUX» *С ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ	200 гр	390
*С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	200 гр	495

## Горячие закуски

<b>ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТИКИ</b> с нежным сливочным сыром и ароматными травами, с мексиканским соусом и соусом Грин	160 гр	235
<b>ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНОВ <i>Новинка!</i></b> Обжаренные в хрустящей панчровке с нотками чеснока. Подаются с грецкими орехами и сметанным соусом	150 гр	270
<b>НЕЖНОЕ ТОМЛЕННОЕ МЯСО УТКИ С ХРУСТЯЩЕЙ БРИОШЬЮ</b> и мармеладным луком	190 гр	290
<b>КРЫЛЫШКИ «ТУРАНДОТ»</b> крылышки цыпленка, обжаренные в сладком медово-соевом соусе, подаются с сочными томатами и хрустящими огурцами	220 гр	350
<b>КРАБОВЫЕ ПОНЧИКИ</b> в панчровке из хрустящих хлопьев. Подаются со сладким острым соусом	150 гр	360
<b>МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ</b> приготовленные в сливках, по особому рецепту	275 гр	595
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ</b> тигровые креветки-гриль с салатом из листьев рукколы, авокадо и томатов Черри.	210 гр	685
<b>ЖУЛЬЕН С МЯСОМ КРОЛИКА</b> шампиньонами и луком порей, томлеными в сливках. Запекается под сыром Пармезан	120 гр	380
<b>ВОЗДУШНЫЙ ОМЛЕТ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ ИЛИ БЕКОНОМ (на Ваш выбор)</b> И авокадо на хрустящей чабатте. Советуем на поздний завтрак	300 гр	320

# Супы

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ ДОМАШНЕЙ с зеленью	300/30 гр	195
БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ» ФИРМЕННЫЙ с пампушками и сметаной	310/30 гр	225
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
НЕЖНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С базиликом и кедровыми орехами	210 гр	210
ОКРОШКА С ТЕЛЯТИНОЙ На квасе или кефире на Ваш выбор	320 гр	310

## 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 ЦУКИ В хрустящей стружке тунца, 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
ДОРАДО - копченая - на гриле - припущенная на пару	1 шт	675
ФИЛЕ СИБАСА <i>Новинка!</i> Обжаренное на гриле с травами и белым вином. Подается с репой, фенхелем и корнем сельдерея, обжаренными с пряными травами	230 гр	750
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ» с воздушным картофельным пюре и тонким сливочным соусом с икрой летучей рыбы. Для настоящих ценителей морепродуктов	260 гр	750
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ <i>Новинка!</i> Приготовленный на гриле, с воздушным пюре из сельдерея и труссом из авокадо	280 гр	875
ФАЛАНГИ КРАБА	100 гр	445
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ	100 гр	780
ТИХООКЕАНСКИЙ БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС <i>Новинка!</i> Обжаренный на раскаленной сковороде с томьяном и белым вином. С нежным пюре из цуккини на кокосовом молоке и тонкими нотками манаруи	230 гр	855
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
<b>СТЕЙК РИБАЙ</b> из реберной части мраморной говядины. 150 дней зернового откорма. Порция от 300 гр.	550
<b>СТЕЙК МИНЬОН</b> из вырезки мраморной говядины. 150 дней зернового откорма. Порция от 200 гр.	620
<b>СТЕЙК ШАТОБРИАН</b> Сочный стейк из центральной части вырезки мраморной говядины. Отличается поразительно мягкой структурой и нежностью. Порция от 450 гр.	640
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b> Мясо ягненка на ребрышках. Порция от 250 гр	510
<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА</b> деликатесное мясо. Возраст-4-6 месяцев. Порция от 200 гр.	490
<b>ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА</b> особенно сочное мясо. Возраст-4-6 месяцев. Порция от 200 гр.	570
<b>СТЕЙК БЛЭЙД</b> 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
ПЮРЕ ИЗ ЦУКИНИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	150 гр	200
ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	150 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
ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА	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

ГРУДКА ИНДЕЙКИ В ЦИТРУСОВОМ МАРИНАДЕ <i>Новинка!</i> Томленая в собственном соку. Подается с обжаренными овощами и вешенками	240 гр	410
СОЧНАЯ ГРУДКА УТКИ С яблоками и апельсинами и пряным вишневым соусом	250 гр	480
НЕЖНАЯ БУЖЕНИНА с воздушным картофельным пюре и сливочным соусом с белыми грибами	300 гр	495
КОТЛЕТКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КРОЛИКА с нежным картофельным пюре и криспом 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 Гарнированные пастой птитца	320 гр	595
БЕФСТРОГАНОВ из нежной телячьей вырезки с шампиньонами, томлеными в сливках, с традиционным картофельным пюре	300 гр	625
ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА В АРОМАТНОЙ МЕДОВОЙ БУЛКЕ тушеное в сливках с овощами	440 гр	475

## Горячие блюда из мяса и птицы

<b>УТИНЫЕ ЯЗЫЧКИ</b> Тушеные в сливках с лесными грибами. Подаются с картофельным gratenom с нежной моцареллой	180 гр	380
<b>КОТЛЕТЫ «ИНДЮШКА» ИЗ ДОМАШНЕЙ ИНДЕЙКИ</b> с молодыми цукини, болгарским перцем и вешенками, обжаренными на гриле, запеченными помидорами черри и сливочным соусом с шампиньонами	350 гр	595
<b>БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> в лучших традициях 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>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 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 С МЯСОМ УТКИ И МОРОШКОВЫМ СОУСОМ	220 гр	350
БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ С:	2 шт	75
СМЕТАНА/МЕД	30 гр	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
ХРУСТЯЩИЕ РАССТЕГАИ С СЕМГОЙ	50 гр	110

## Горячая лепешка

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

## Пельмени и вареники рукодельные

ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	310 гр	270
ВАРЕНИКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СО СМЕТАНОЙ	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	220 гр	450
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	180 гр	390
*с голубикой	165 гр	550
*со свежими ягодами	220 гр	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> Фисташковый, малиновый, кофейный, манго-маракуйя, фундучный на Ваш выбор	1 шт	80
<b>МЕДОВИК</b> из воздушного медового бисквита, пропитанного нежным сметанным кремом	110 гр	225
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> Которое мы делаем сами С черной смородиной, маковое, цитриное, пломбир, шоколадное С морошкой и лаймом	50 гр	90 125

## Десерты

АННА ПАВЛОВА мягкое безе со сливочно-ванильным кремом и клубничным конфитуром	120 гр	245
«ЧОКО ЛАВЕР» Горячий нежнейший шоколадный кекс с шариком ледающего мороженого и россыпью фундука	100 гр	240
ДОМАШНИЙ ТОРТ Коржи из слоеного теста, пропитанные кремом из вареного сгущенного молока	150 гр	280
КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ СОЧНОГО МАНГО И СПЕЛОЙ МАРАКУЙИ презентуется с лесными ягодами и свежей мятой	80 гр	325
ФИРМЕННЫЙ «НАПОЛЕОН» со свежей клубникой и заварным кремом	100 гр	225
постный с кремом на основе кокосового молока	125 гр	210
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 цриска, молочный трюфель с фундуком, конфета из темного шоколада с кокосовой начинкой, с начинкой из маракуйи, с марципаном	8 шт	375