

Ресторан «Шустов»

Ресторан «Шустов» открылся в 2008 году и назван в честь российского предпринимателя Николая Шустова — человека, который умел сочетать уважение к традициям с современным взглядом на жизнь и дело.

За годы работы менялись интерьеры, оформление блюд и напитков, но неизменным оставалось главное — душевное гостеприимство, качество кухни и забота о каждом госте.

Меню ресторана «Шустов» — это, прежде всего, традиционная русская кухня: пельмени ручной лепки, сочные котлеты, ароматная выпечка, дичь, а также рыба собственного посола. Мы бережно следуем старинным рецептам и чтим наследие русской гастрономии.

Главная гордость ресторана — самовар, символ русской души, уюта и щедрости. Этот тёплый ритуал собирал любимых людей вместе ещё несколько веков назад — и сегодня мы возвращаем эту традицию.

Ароматный пар, звон чайных ложечек и неспешные разговоры за угощением создают особое настроение настоящего русского чаепития.

Ресторан «Шустов» не забывает и о самых маленьких гостях. **Каждое воскресенье здесь проходят детские кулинарные мастер-классы,** где ребята сами готовят вкусные блюда.

В ресторане два уютных камерных зала до 30 гостей,
в которых можно организовать:

День Рождения | Корпоратив | Детский день рождения
Деловой обед | Ужин | Свадьбу | Свадебный фуршет

ДЛЯ НАШИХ ГОСТЕЙ ДЕЙСТВУЮТ РАЗЛИЧНЫЕ АКЦИИ:

Скидка имениннику 10 % - 5 дней до и 5 дней после дня рождения

Скидка 5% по карте гостя

Скидка 10 % - при заказе с собой.

Скидка 10 % гостям города - при предъявлении
ключ-карты отеля или авиабилета



Холодные закуски

СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ **475 ₺**

Атлантическая сельдь, беби-картофель, маринованный лук

210 г.

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА **915 ₺**

Лосось собственного посола с хрустящими гренками, оливками и маслинами

185 г.

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ **785 ₺**

Легкая закуска из слабосоленой сёмги, со свежим авокадо, каперсами и рисовыми чипсами

130 г.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ **1250 ₺**

Вафли из кабачкового теста, с сёмгой, страчателлой и красной икрой

215 г.

СОЧНЫЙ РОСТБИФ **965 ₺**

Ростбиф с мармеладным луком

110 г.

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ **545 ₺**

Изумительный холодец из хвостов, с горчицей и сливочным хреном

220 г.

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРНЫМ МУССОМ **895 ₺**

Нежная говяжья вырезка с муссом из пармезана и тостами из белого багета

160 г.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ **485 ₺**

Нежный паштет из куриной печени с гренками из медового багета и конфитюром из чернослива

140 г.

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ **895 ₺**

Хрустящие грузди с луком, ароматным маслом и сметаной

160 г.

ТАРЕЛКА С САЛОМ **450 ₺**

Фирменное солёное сало с квашеной капустой и горчицей

130 г.

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА **715 ₺**

Слабосоленый муксун, оливковое масло, сок лимона, зеленый лук и гренки из бородинского хлеба

100 г.

ИКРА СТЕРЛЯДИ

50 г. | **4500 ₺**

ЩУЧЬЯ ИКРА

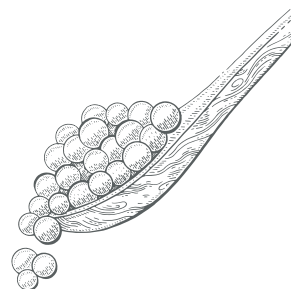
50 г. | **325 ₺**

ИКРА ОСЕТРА

50 г. | **6950 ₺**

ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД

50 г. | **995 ₺**



КРУДО ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ *New* **595 ₺**

Морской окунь в фирменном маринаде со свежим авокадо

100 г.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ **545 ₺**

Традиционные рулетики из баклажана, с помидорами, сливочным сыром и орешками

205 г.

АССОРТИ СЫРОВ **1150 ₺**

Грано Падано, Дор Блю, Тет де Муан, Камамбер, варенье из сосновых шишек, хлебные палочки, орехи Пекан и Миндаль

170 г.

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ **545 ₺**

Сочные помидоры, хрустящие огурчики, редис, болгарский перец и много зелени

250 г.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ **850 ₺**

Ананас, груша, виноград, клубника и голубика

250 г.

РАЗНОСОЛЫ **455 ₺**

Маринованные помидорки и огурчики, квашеная капуста, маринованный чеснок, черемша и мочёная брусника

300 г.

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕННЫХ РЫБ **1350 ₺**

Семга собственного посола, масляная рыба холодного копчения, слабосоленый муксун, картофель и гренки из медового багета

200 г.

АССОРТИ КОЛБАС **1150 ₺**

Сырокопчёная утиная грудка, сыровяленая ветчина, колбаса Фуэт, каперсы и маслины

140 г.



ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | 995 Р



КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ
215 г. | 1250 Р



ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
220 г. | 545 Р



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
140 г. | 485 Р



КРУДО ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ
100 г. | 595 Р

Горячие закуски

ЛАНГУСТИНЫ С САЛЬСОЙ *New*

Лангустины с томатной сальсой

950 ₽

200 г.

КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ

Хрустящие сырные конвертики
с апельсиново-томатным соусом

425 ₽

160 г.

ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР

Обжаренный в темпурной муке камамбер
с брусничным соусом и мармеладным луком

795 ₽

210 г.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ

Тигровые креветки с пикантным соусом васаби

785 ₽

210 г.

КРЫЛЫШКИ «ТУРАНДОТ»

Куриные крылья в медово-соевом соусе

575 ₽

240 г.

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

Улитки с чесночным маслом, подаются с багетом

1200 ₽

230 г.

МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Мидии, запеченные в сливочном соусе с креветками и икрой тобико

975 ₽

275 г.

ФУА-ГРА

Обжаренная бриошь с фуа-гра
со свежими ягодами и соусом манго

2350 ₽

150 г.



Рекомендуем

РАМОН БИЛЬБАО КРИАНСА
ВИЛЛА АНТИНОРИ
375 мл



ЛАНГУСТИНЫ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ
200 г | 950 Р

Салаты

«ШУСТОВ»

Нежная телятина, куриная печень,
салатный микс, грибы и хрустящие гренки

755 ₽

200 г.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ *New*

Домашний винегрет из свеклы, моркови, картофеля, маринованного огурца
и горошка с бочковой сельдью

385 ₽

200 г.

«ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ»

Говяжий язык, беби-картофель, салатный микс,
яйцо и медово-горчичная заправка

655 ₽

180 г.

ОЛИВЬЕ

Фирменный Оливье с авокадо и телятиной

595 ₽

220 г.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Нежная курочка, салатный микс,
знаменитый соус цезарь, сыр пармезан и гренки

655 ₽

200 г.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, салатный микс, знаменитый
соус цезарь, сыр пармезан и гренки

795 ₽

200 г.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Фирменная шуба с сёмгой, икрой и сельдью

565 ₽

250 г.

ГРЕЧЕСКИЙ

Оливки, салатный микс, лук, огурцы,
помидоры, болгарский перец

625 ₽

250 г.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Кальмары на гриле, салатный микс, огурец

685 ₽

180 г.

САЛАТ МИЛЬФЕЙ

Масляная рыба, салатный микс, лосось слабосолённый, устричный соус,
рисовые чипсы, кукуруза, мягкий сыр

895 ₽

220 г.

САЛАТ С МЯКОТЬЮ СОЧНОГО АВОКАДО

Половинка авокадо, салатный микс, креветки и фирменный соус

895 ₽

130 г.

ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ

Кальмары, креветки, перец, огурцы и морковь

825 ₽

150 г.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУКОЛОЙ

Креветки, рукола, бальзамический соус, авокадо и томаты

925 ₽

170 г.

Рекомендуем

ВИЛЛА АНТИНОРИ

375 мл





САЛАТ С МЯКОТЬЮ СОЧНОГО АВОКАДО
130 г | 895 ₽



ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ
200 г | 385 ₽



ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ
150 г | 825 ₽

Супы

БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»

Подаётся с чесночными пампушками, ароматным салом, сметаной

525 ₽

300 г.

УХА ПО-ШУСТОВСКИ

Подаётся с фирменным расстегаем из судака и семги

655 ₽

300 г.

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Подаётся с фирменным пирожком с луком и яйцом

445 ₽

300 г.

ЩИ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ *New*

Домашние щи из бычьих хвостов, с квашеной капустой, сметаной и шапкой из слоеного теста

495 ₽

300 г.

Рекомендуем

ПИРОЖКИ 40 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ
И БЕЛОЙ РЫБОЙ

225 ₽

С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

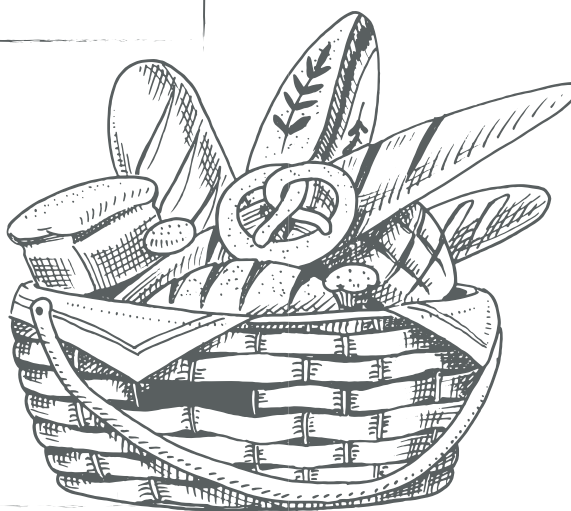
125 ₽

БЕЛЯШ С МЯСОМ

125 ₽

С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

125 ₽





БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»
300 г. | 525 Р



ЩИ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
300 г. | 495 Р



УХА ПО-ШУСТОВСКИ
300 г. | 655 Р

Горячие блюда из рыбы

СИБАС С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ШПИНАТОМ

Сибас с припущенным шпинатом в томатном соусе

1450 ₽

230 г.

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С ПЮРЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА С ТОМАТАМИ

Стейк из сёмги, обжаренный на гриле, на подушке из сливочного мусса из пармезана

1550 ₽

300 г.

КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ

Рыба осетровых пород, копченая на березовой ольхе, подается с цукини, болгарским перцем, цветной капустой, луком порей и томатами черри

3250 ₽

500 г.

ГРЕБЕШКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Дальневосточные гребешки с муссом из пармезана

1450 ₽

250 г.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

Филе палтуса, брокколи, цветная капуста, шампиньоны, белые грибы, лук, маслины и томаты черри

1350 ₽

290 г.

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

С гарниром из цукини, болгарского перца, цветной капусты, лука порей и томатов черри

775 ₽

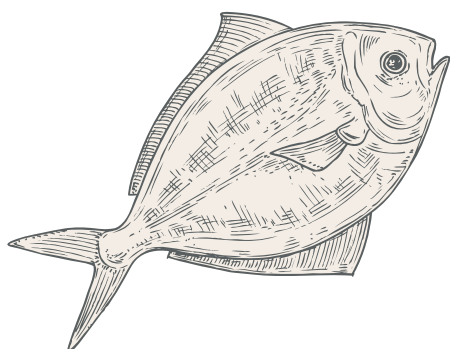
300 г.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ»

Подаются с воздушным картофельным пюре и фирменным соусом

850 ₽

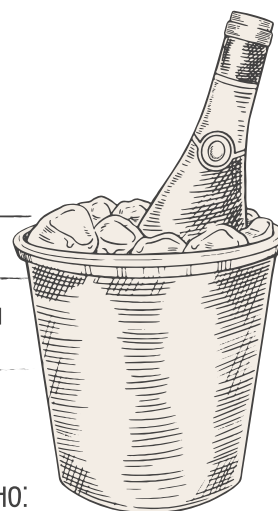
260 г.



Рекомендуем

CHABLIS AND GAVI

750 мл



Стерлядь исторически носит звание «царской рыбы», что понятно: именно её подавали к царскому столу русских монарших особ. Иван Грозный требовал ежедневных поставок стерляди, для Петра I стерлядь разводили в Петергофе. Современное меню для официальных русских обедов не обходится без этой рыбы.



ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ
290 г. | 1350 Р



НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
300 г. | 775 Р



КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ
500 г. | 3250 Р

Горячие блюда из мяса и птицы

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Нежные телячьи щёчки под сливочно-мясным соусом с картофельным пюре

895 ₽

310 г.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Из нежной телячьей вырезки с шампиньонами и луком, томлеными в сливках, с традиционным картофельным пюре

1050 ₽

300 г.

МЯСНОЙ ПИРОГ *New*

Пирог из домашнего слоеного теста, с томленной говяжьей щекой и луком, поливается сливочно-перечным соусом

350 ₽

120 г.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

Фирменные мясные котлеты с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

675 ₽

300 г.

ГРУДКА УТКИ С ГРУШЕЙ

Утиная грудка с томлёной грушей и соусом из черной смородины

895 ₽

260 г.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА

Нежная крольчатина, томлёная в сливках и сметанном соусе, с грибами и молодым картофелем, подается под шапкой из слоеного теста

975 ₽

330 г.

ГОЛУБЦЫ С КРОЛИКОМ

Фирменные голубцы из крольчатки, в припущенном салатном листе под соусом от шефа

725 ₽

300 г.

ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Томлёная вырезка в сливочном соусе с луком, медовой морковкой и молодым картофелем с мочёной брусникой

1275 ₽

290 г.

БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Котлета из рубленой телятины с жареным картофелем с грибами и луком, глазуньей и квашеной капустой

1050 ₽

330 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

Нежные котлеты из фермерского кролика, картофельным пюре и сливочным соусом

765 ₽

290 г.

ГОВЯДИНА ТОМЛЁНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежная томлёная говядина с воздушным картофельным пюре и сливочно-мясным соусом

950 ₽

290 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

Обжаренные цукини, перец болгарский, цветная капуста, лук порей и томаты черри

750 ₽

350 г.





КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ
350 г | 750 Р



БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
330 г | 1050 Р

Мясо на гриле

МИРАТОРГ

СТЕЙК РИБАЙ

Мраморная говядина зернового откорма, рекомендуем прожарку medium, подаётся с томатно-болгарским соусом, перечным соусом и коул-слоу

3150 ₽

300 г.

СТЕЙК МИНЬОН

Вырезка зернового откорма, рекомендуем прожарку medium, подаётся с томатно-болгарским соусом, перечным соусом и коул-слоу

2755 ₽

250 г.

МЯСНОЕ АССОРТИ НА 5 ЧЕЛОВЕК

Говяжья вырезка и рибай зернового откорма, шашлык из куриного филе, куриные крылышки, молодой картофель, овощи гриль

7950 ₽

2000 г.

РЫБНОЕ АССОРТИ НА 5 ЧЕЛОВЕК

Дорадо 2 шт, стейк из палтуса 2 шт, стейк из сёмги 2 шт, микс свежих салатных листьев и фирменный соус

8655 ₽

2000 г.

ГАРНИРЫ К МЯСУ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Баклажан, цукини, лук порей, болгарский перец, томаты черри и шампиньоны, приготовленные на гриле

745 ₽

200 г.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

Жареные цукини, болгарский перец, цветная капуста, лук порей, маслины и томаты черри

395 ₽

150 г.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

195 ₽

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ

375 ₽

200 г.

ОТВАРНАЯ ГРЕЧА

195 ₽

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

485 ₽

220 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

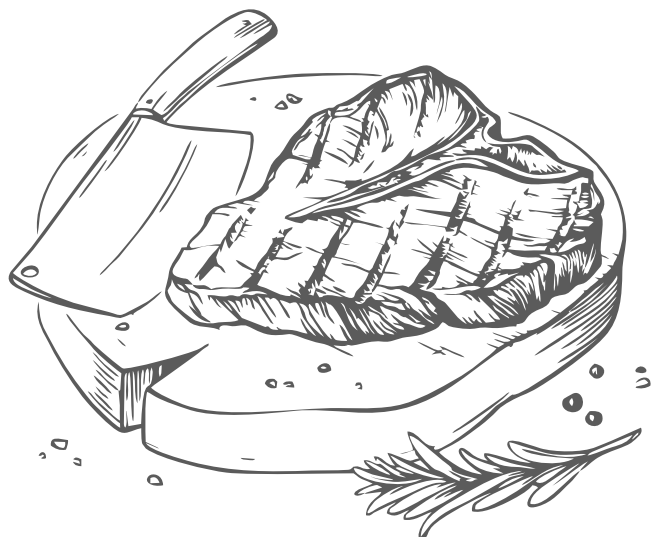
245 ₽

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

295 ₽

200 г.



Рекомендуем

ВИНО

Кьянти | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)





ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
220 г | 485 Р



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
200 г | 745 Р

Блины и сырники

БЛИНЫ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

425 Р
210 г.

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

475 Р
210 г.

БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ

250 Р
2 шт.

БЛИНЫ С МЯСОМ

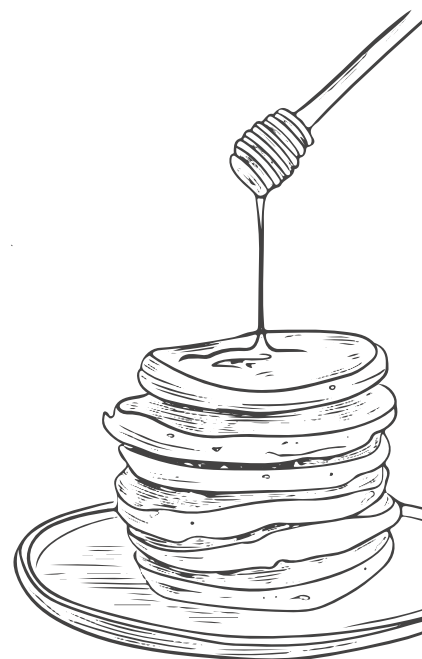
475 Р
230 г.

СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ

475 Р
240 г.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ

450 Р
100 г.



Выпечка

ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ/КАРТОФЕЛЕМ *New* **175 Р**
65 г.

АССОРТИ ПИРОЖКОВ (8 шт) **895 Р**
200 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ И БЕЛОЙ РЫБОЙ **225 Р**
40 г.

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ **125 Р**
40 г.

БЕЛЯШ С МЯСОМ **125 Р**
40 г.

ПИРОЖОК С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ **125 Р**
40 г.

ЛЕПЕШКА С СУЛУГУНИ **650 Р**
300 г.

ПИРОЖОК С ЗЕМЛЯНИКОЙ **175 Р**
40 г.





БЛИНЫ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
210 г | 425 ₽



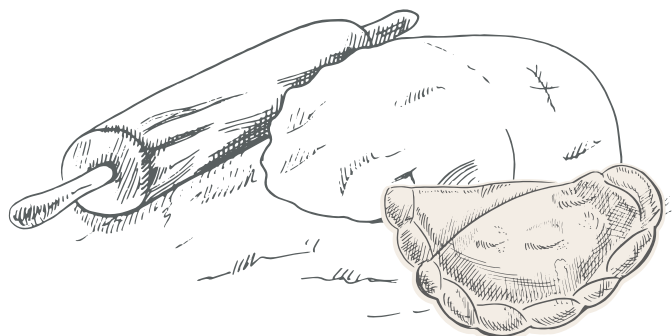
АССОРТИ ПИРОЖКОВ
200 г | 895 ₽

Пельмени и вареники

ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	525 ₹ 220 г.
ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ	525 ₹ 250 г.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КОПЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ	655 ₹ 170 г.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	795 ₹ 190 г.
ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	895 ₹ 250 г.
ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ	525 ₹ 250 г.
ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	525 ₹ 300 г.
ВАРЕНИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ НА ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ	525 ₹ 250 г.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ:

ОТВАРНЫЕ	ЗАПЕЧЁННЫЕ В ГРИБНОМ СОУСЕ	В БУЛЬОНЕ С ЗЕЛЕНЬЮ
230 г. 595 ₹	350 г. 695 ₹	350 г. 595 ₹





ВАРЕНИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ
НА ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ

250 г | 525 Р

ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ

250 г | 525 Р



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С КОПЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ

170 г | 655 Р



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА
СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

190 г | 795 Р

Десерты

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	495 ₹
Фирменный шоколадный бисквит с шариком ванильного пломбира собственного изготовления	120 г.
ПТИЧЬЕ МОЛОКО <i>New</i>	395 ₹
Нежное суфле в шоколаде, украшается свежей клубникой	130 г.
НАПОЛЕОН	395 ₹
Десерт из слоёного теста с воздушным кремом	100 г.
АННА ПАВЛОВА	525 ₹
Десерт из хрустящего воздушного белка, ванильного крема и свежих ягод	120 г.
МЕДОВИК	425 ₹
Бисквитные медовые коржи, сметанный заварной крем и свежие ягоды	110 г.
СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	435 ₹
Бисквитный десерт со сметанным кремом	160 г.
КАСЬ-МЮЗО	465 ₹
Фирменный десерт из кураги, чернослива, изюма, грецкого ореха и малинового варенья в земляничном супе	140 г.
ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	750 ₹
Песочная основа с творожной начинкой и сезонными ягодами	130 г.
КРЕМ-БРЮЛЕ	375 ₹
Традиционный сливочный десерт с хрустящей карамельной корочкой	100 г.
ТРЮФЕЛЬ С КОНЬЯКОМ	135 ₹
Нежное трюфельное «сердце» из сливок и шоколада, пропитанное коньяком в окружении нежной оболочки из какао	15 г.
ТАЁЖНЫЙ ДЕСЕРТ	595 ₹
Кедровые орешки с земляникой и сгущённым молоком	100 г.
ТИРАМИСУ	395 ₹
Воздушный, нежный, слоеный бисквит с натуральным кофе и муссом из сыра Маскарпоне	180 г.

ДОБАВЬТЕ К ДЕСЕРТУ (20г):

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ	75 ₹	СВЕЖИЕ ЯГОДЫ	595 ₹
МИНДАЛЬ	75 ₹	ВАРЕНЬЕ	155 ₹
КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ	225 ₹		

МОРОЖЕНОЕ:

ШОКОЛАДНОЕ
50 г. | 125 ₹

ВАНИЛЬНОЕ
50 г. | 125 ₹

КЛУБНИЧНОЕ
50 г. | 125 ₹



АННА ПАВЛОВА
120 г. | 525 Р



ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
130 г. | 750 Р



СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
160 г. | 435 Р



ТАЁЖНЫЙ ДЕСЕРТ
100 г. | 595 Р

Полуфабрикаты

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ	1350 Р 1 кг.	ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА	2750 Р 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ	1750 Р 1 кг.	ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	950 Р 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ	1250 Р 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	2550 Р 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	1650 Р 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	1100 Р 1 кг.
ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ	1650 Р 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	1950 Р 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ	1550 Р 1 кг.		

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	1250 Р 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1250 Р 6 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	1250 Р 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	1250 Р 6 ШТ
БИФСТЕКС	2500 Р 4 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	1250 Р 6 ШТ
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ	1250 Р 6 ШТ		

СЫРНИКИ И БЛИНЫ

СЫРНИКИ	600 Р 6 ШТ	БЛИНЫ С МЯСОМ	700 Р 4 ШТ
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	600 Р 4 ШТ		