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 ₽ / 210 г.
Атлантическая сельдь, беби-картофель, маринованный лук

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА — 915 ₽ / 185 г.
Лосось собственного посола с хрустящими гренками, оливками и маслинами

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ — 785 ₽ / 130 г.
Легкая закуска из слабосолёной сёмги, со свежим авокадо, каперсами и рисовыми чипсами

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ — 1250 ₽ / 215 г.
Вафли из кабачкового теста, с сёмгой, страчателлой и красной икрой

СОЧНЫЙ РОСТБИФ — 965 ₽ / 110 г.
Ростбиф с мармеладным луком

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ — 545 ₽ / 220 г.
Изумительный холодец из хвостов, с горчицей и сливочным хреном

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРНЫМ МУССОМ — 895 ₽ / 160 г.
Нежная говяжья вырезка с муссом из пармезана и тостами из белого багета

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ — 485 ₽ / 140 г.
Нежный паштет из куриной печени с гренками из медового багета и конфитюром из чернослива

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ — 895 ₽ / 160 г.
Хрустящие грузди с луком, ароматным маслом и сметаной

ТАРЕЛКА С САЛОМ — 450 ₽ / 130 г.
Фирменное солёное сало с квашеной капустой и горчицей

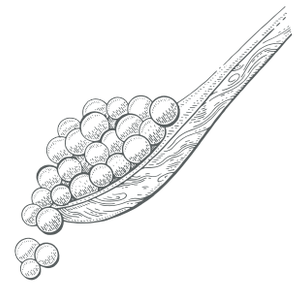
СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА — 715 ₽ / 100 г.
Слабосоленый муксун, оливковое масло, сок лимона, зеленый лук и гренки из бородинского хлеба

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 ₽ / 100 г.
Морской окунь в фирменном маринаде со свежим авокадо

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ — 545 ₽ / 205 г.
Традиционные рулетики из баклажана, с помидорами, сливочным сыром и орешками

АССОРТИ СЫРОВ — 1150 ₽ / 170 г.
Грано Падано, Дор Блю, Тет де Муан, Камамбер, варенье из сосновых шишек, хлебные палочки, орехи Пекан и Миндаль

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ — 545 ₽ / 250 г.
Сочные помидоры, хрустящие огурчики, редис, болгарский перец и много зелени

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ — 850 ₽ / 250 г.
Ананас, груша, виноград, клубника и голубика

РАЗНОСОЛЫ — 455 ₽ / 300 г.
Маринованные помидорки и огурчики, квашеная капуста, маринованный чеснок, черемша и мочёная брусника

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕНЫХ РЫБ — 1350 ₽ / 200 г.
Семга собственного посола, масляная рыба холодного копчения, слабосоленый муксун, картофель и гренки из медового багета

АССОРТИ КОЛБАС — 1150 ₽ / 140 г.
Сырокопчёная утиная грудка, сыровяленая ветчина, колбаса Фуэт, каперсы и маслины

ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | **995 ₽**

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ
215 г. | **1250 ₽**

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
140 г | **485 ₽**

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
220 г | **545 ₽**

КРУДО ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ
100 г | **595 ₽**

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.
ЖАРЕНЫЙ 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 ₽**

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 слабосолёный, 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» — 525 ₽ / 300 г.
Подаётся с чесночными пампушками, ароматным салом, сметаной

УХА ПО-ШУСТОВСКИ — 655 ₽ / 300 г.
Подаётся с фирменным расстегаем из судака и семги

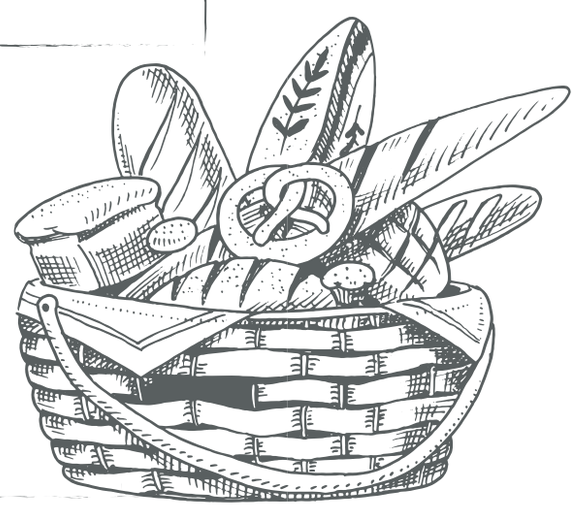
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ — 445 ₽ / 300 г.
Подаётся с фирменным пирожком с луком и яйцом

ЩИ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ *New* — 495 ₽ / 300 г.
Домашние щи из бычьих хвостов, с квашеной капустой, сметаной и шапкой из слоеного теста

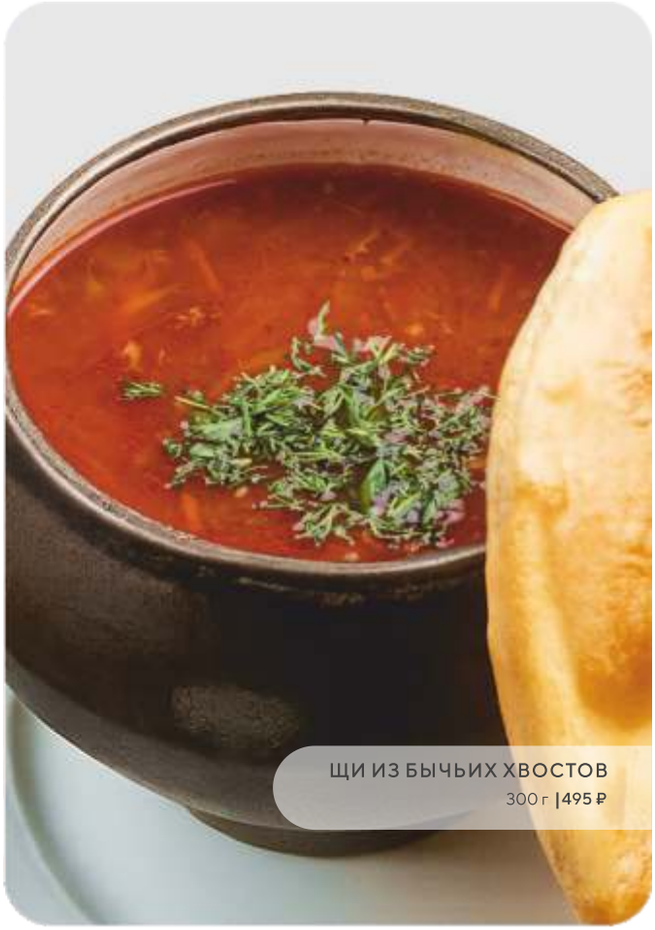
Рекомендуем

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 ₽

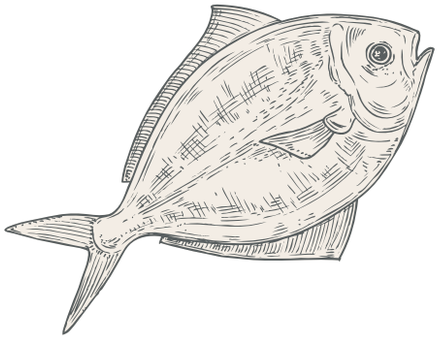


ЩИ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
300 г |495 ₽

УХА ПО-ШУСТОВСКИ
300 г. | 655 ₽

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.

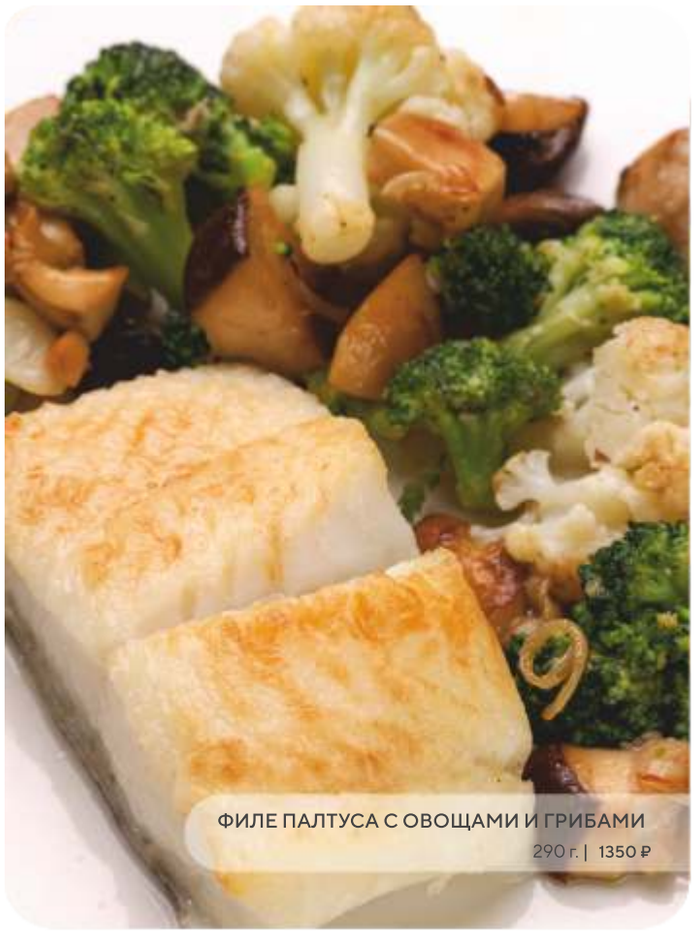


Рекомендуем

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 ₽

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
300 г | 775 ₽

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

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 томленой 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 крольчатины, 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 ₽

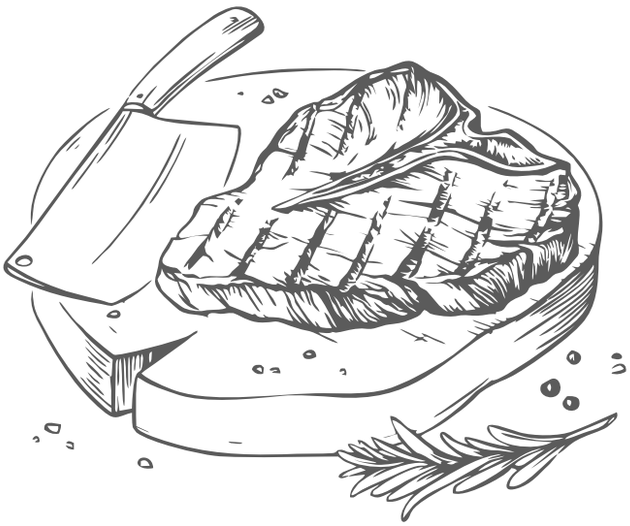
БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
330 г | 1050 ₽

Мясо на гриле

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.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	195 ₽ 150 г.
ОТВАРНАЯ ГРЕЧА	195 ₽ 150 г.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	245 ₽ 150 г.
ЖАРЕНЫЕ ОВОЩИ Жареные цукини, болгарский перец, цветная капуста, лук порей, маслины и томаты черри	395 ₽ 150 г.
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ	375 ₽ 200 г.
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	485 ₽ 220 г.
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	295 ₽ 200 г.



Рекомендуем

ВИНО

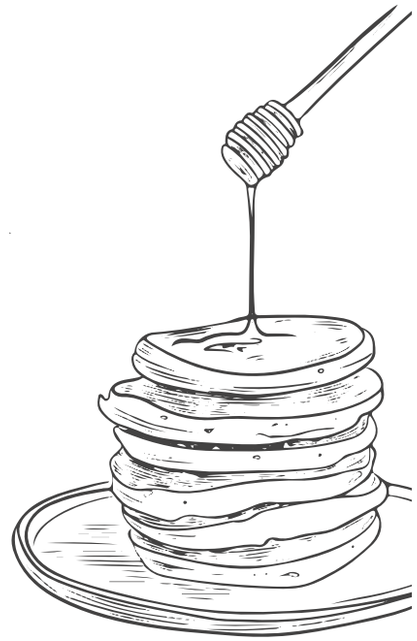
КЬЯНТИ | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
220 г | **485 ₽**

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
200 г | **745 ₽**

Блины и сырники

БЛИНЫ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	425 ₽ / 210 г.
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	475 ₽ / 210 г.
БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ	250 ₽ / 2 шт.
БЛИНЫ С МЯСОМ	475 ₽ / 230 г.
СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ	475 ₽ / 240 г.
КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ	450 ₽ / 100 г.



Выпечка

ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ/КАРТОФЕЛЕМ *New*	175 ₽ / 65 г.
АССОРТИ ПИРОЖКОВ (8 шт)	895 ₽ / 200 г.
РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ И БЕЛОЙ РЫБОЙ	225 ₽ / 40 г.
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	125 ₽ / 40 г.
БЕЛЯШ С МЯСОМ	125 ₽ / 40 г.
ПИРОЖОК С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	125 ₽ / 40 г.
ЛЕПЕШКА С СУЛУГУНИ	650 ₽ / 300 г.
ПИРОЖОК С ЗЕМЛЯНИКОЙ	175 ₽ / 40 г.

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

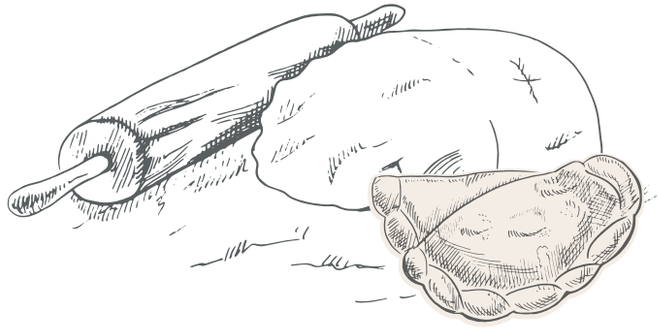
АССОРТИ ПИРОЖКОВ
200 г. | 895 ₽

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 ₽

ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ
250 г. | 525 ₽

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С КОПЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ
170 г. | 655 ₽

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА
СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
190 г. | 795 ₽

Десерты

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

ДОБАВЬТЕ К ДЕСЕРТУ (20г):

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

МОРОЖЕНОЕ:

ШОКОЛАДНОЕ	ВАНИЛЬНОЕ	КЛУБНИЧНОЕ
50 г. | 125 ₽	50 г. | 125 ₽	50 г. | 125 ₽

АННА ПАВЛОВА
120 г. | **525 ₽**

ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
130 г. | **750 ₽**

СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
160 г. | **435 ₽**

ТАЁЖНЫЙ ДЕСЕРТ
100 г. | **595 ₽**

Полуфабрикаты

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

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

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	1250 ₽	6 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	1250 ₽	6 ШТ
БИФШТЕКС	2500 ₽	4 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1250 ₽	6 ШТ
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	1250 ₽	6 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	1250 ₽	6 ШТ
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ	1250 ₽	6 ШТ

СЫРНИКИ И БЛИНЫ

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