

Ресторан «Шустов»

Он был открыт в 2008 году и назван в честь российского предпринимателя Николая Шустова, который чтит традиции своего рода и в то же время был современной личностью, развивавшей свое дело с душой и энтузиазмом.

За время работы ресторана менялись интерьеры, подачи блюд, ассортимент меню и напитков, но всегда стабильным оставалось качество кухни и сервиса.

Меню ресторана Шустов - это, прежде всего, традиционная русская еда, пельмени ручной лепки, котлеты, фирменная выпечка, дичь, а также рыбка собственного посола. Мы следуем рецептам и чтим традиции.

Ресторан Шустов не забывает и про своих маленьких гостей. По воскресеньям проходят детские кулинарные мастер-классы, где дети 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.



Холодные закуски

СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

Атлантическая сельдь, беби-картофель, маринованный лук

395 ₺

210 г.

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Лосось с кнелями из сливочного сыра и ржаными тостами

915 ₺

185 г.

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Нарезка из свежего тунца, хрустящие огурчики, рисовые чипсы и соус Ранч

615 ₺

165 г.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ

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

985 ₺

215 г.

СОЧНЫЙ РОСТБИФ

Ростбиф с мармеладным луком

855 ₺

110 г.

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Изумительный холодец из хвостов, с горчицей и сливочным хреном

495 ₺

220 г.

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРНЫМ МУССОМ

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

795 ₺

160 г.

ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Нежный паштет из говяжьей печени с джемом из лесных ягод, кедровым орехом и тостами

495 ₺

170 г.

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ

Хрустящие грузди с луком, ароматным маслом и сметаной

835 ₺

160 г.

АССОРТИ СЫРОВ

Сыр дор-блю, пармезан, монблан, скаморца, печёная рикота, ягоды, орехи и мёд

1100 ₺

300 г.

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

495 ₺

250 г.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Клубника, груша, ананас, апельсин, киви, виноград

750 ₺

400 г.

РАЗНОСОЛЫ

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

455 ₺

300 г.

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕННЫХ РЫБ

Сельдь, лосось слабосоленый и масляная рыба

825 ₺

200 г.

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Говяжий язык, ростбиф и буженина

825 ₺

180 г.

ФУА-ГРА

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

2350 ₺

150 г.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

485 ₺

205 г.

Рекомендуем

МАРТИНИ ПРОСЕККО

187 мл





ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ
170 г. | 495 ₺



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
165 г. | 615 ₺



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С СЫРНЫМ МУССОМ
160 г. | 795 ₺



СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ
210 г. | 395 ₺



ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧИХ ХВОСТОВ
220 г. | 495 ₺

Горячие закуски

КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ

Хрустящие сырныe конвертики
с апельсиново-томатным соусом

355 ₺

160 г.

ЖАРЕННЫЙ МОНБЛАН

Обжаренный в темпурной муке сыр Монблан,
со смородиновым соусом

525 ₺

140 г.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ

Тигровые креветки с пикантным соусом васаби

725 ₺

210 г.

КРЫЛЫШКИ «ТУРАНДОТ»

Куриные крылья в медово-соевом соусе

465 ₺

240 г.

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

Улитки с чесночным маслом, подаются с багетом

1095 ₺

230 г.

МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Сливочный соус, креветки и конкассе из томатов

895 ₺

275 г.

Рекомендуем

РАМОН БИЛЬБАО КРИАНСА
ВИЛЛА АНТИНОРИ

375 мл





ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ
210 г. | 725 Р



УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ
230 г. | 1095 Р



КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ
160 г. | 355 Р

Салаты

«ШУСТОВ»

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

685 ₺

200 г.

«ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ»

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

575 ₺

180 г.

ОЛИВЬЕ

Фирменный Оливье с авокадо и телятиной

545 ₺

220 г.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

575 ₺

200 г.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

725 ₺

200 г.

САЛАТ С ТУНЦОМ

Маринованный тунец, салатный микс, бобы Эдамаме, огурцы, авокадо

645 ₺

220 г.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Фирменная шуба с сёмгой, икрой и сельдью

495 ₺

250 г.

ГРЕЧЕСКИЙ

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

565 ₺

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

835 ₺

220 г.

САЛАТ С МЯКОТЬЮ СОЧНОГО АВОКАДО

Половинка авокадо, салатный микс, креветки и фирменный соус

835 ₺

220 г.

ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ

Кальмары, креветки, перец, огурцы и морковь

755 ₺

150 г.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ

Креветки, руккола, бальзамический соус, авокадо и томаты

875 ₺

170 г.

Рекомендуем

ВИЛЛА АНТИНОРИ

375 мл





МИЛЬФЕЙ
220 г. | 835 ₺



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
200 г. | 575 ₺



ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ
180 г. | 575 ₺



ОЛИВЬЕ
220 г. | 545 ₺



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
250 г. | 495 ₺

Супы

БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»

Подаётся с чесночными пампушками, ароматным салом, сметаной

495 ₺

300 г.

УХА ПО-ШУСТОВСКИ

Подаётся с фирменным расстегаем из судака и семги

615 ₺

300 г.

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Подаётся с фирменным пирожком с луком и яйцом

595 ₺

300 г.

ЩИ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Согревающие щи из бычьих хвостов, томлённые в горшочке под хрустящей шапкой из слоёного теста – настоящее русское блюдо, полное аромата и тепла

465 ₺

300 г.

Рекомендуем

ПИРОЖКИ 40 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ
И БЕЛОЙ РЫБОЙ

135 ₺

С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

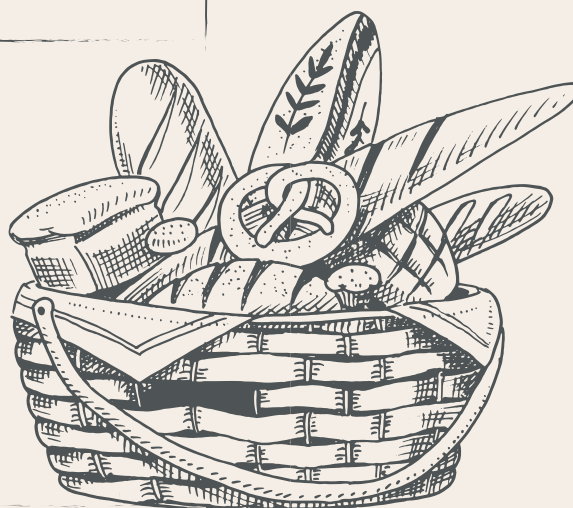
75 ₺

БЕЛЯШ С МЯСОМ

95 ₺

С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

75 ₺





БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»
300 г. | 425 Р



УХА ПО-ШУСТОВСКИ
300 г. | 615 Р

Горячие блюда из рыбы

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С ПЮРЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА С ТОМАТАМИ

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

1455 Р

300 г.

КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ

Рыба осетровых пород, копчёная на берёзовой ольхе, подаётся с цветной капустой, брокколи, маслинами и белыми грибами

2950 Р

500 г.

ГРЕБЕШКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Дальневосточные гребешки с муссом из пармезана

1350 Р

250 г.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

Филе белой рыбы с хрустящими соцветиями цветной капусты и брокколи, с белыми грибами и шампиньонами

1150 Р

290 г.

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Обжаренная на гриле, подаётся со сливочно-луковым соусом

1050 Р

1 шт.

КОТЛЕТЫ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА

Фирменные котлеты из северных пород рыб с нежным пюре из цветной капусты

895 Р

320 г.

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

Нежные котлеты из щуки с гарниром из цветной капусты, болгарского перца, цукини и лука порей

645 Р

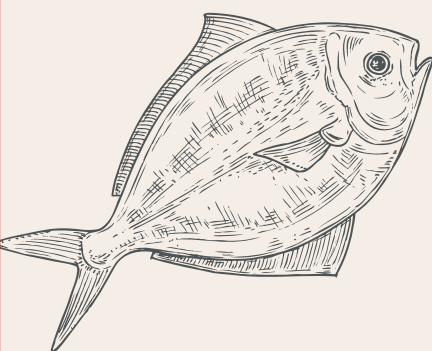
300 г.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ»

Подаются с воздушным картофельным пюре и фирменным соусом

745 Р

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.



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ
300 г. | 1455 ₺



ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ
290 г. | 1150 ₺



КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ
500 г. | 2950 ₺

Горячие блюда из мяса и птицы

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

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

925 ₺

300 г.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Нежные телячьи щёчки под сливочно-мясным соусом с картофельным пюре

885 ₺

310 г.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

Фирменные мясные котлеты с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

585 ₺

300 г.

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ

Маринованная утиная грудка с печёными яблоками и тыквой с соусом из чёрной смородины

825 ₺

270 г.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА

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

855 ₺

330 г.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ

Говяжья вырезка травяного откорма с болгарским перцем, баклажанами, цукини, молодой картошкой и сливочно-мясным соусом

1345 ₺

310 г.

ГОЛУБЦЫ С КРОЛИКОМ

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

635 ₺

300 г.

ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Томлёная вырезка в сливочном соусе с луком, медовая морковка и молодой картофель с мочёной брусникой

1200 ₺

290 г.

БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

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

955 ₺

330 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

Нежные котлеты из фермерского кролика, картофельным пюре и сливочным соусом

745 ₺

290 г.

ФИЛЕ ОЛЕНЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОСНОВЫМИ ШИШКАМИ

Оленина на гриле с брусничным соусом, молодым картофелем и вареньем из сосновых шишек

1195 ₺

300 г.

ГОВЯДИНА ТОМЛЁНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

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

875 ₺

290 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

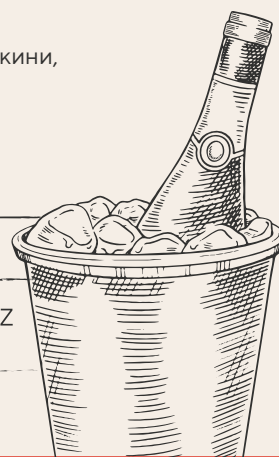
Сочные котлеты из индейки с гарниром из вешенок, цукини, болгарского перца и помидоров черри

625 ₺

350 г.

Рекомендуем

PINOT NOIR AND SHIRAZ
750 мл





НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
300 г. | 645 Р



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС
310 г. | 885 Р

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, филе палтуса 2 шт, филе сёмги 2 шт, отварной рис и микс свежих салатных листьев

8655 ₺

2000 г.

ГАРНИРЫ К МЯСУ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

745 ₺

200 г.

СПАРЖА ЖАРЕНАЯ

565 ₺

150 г.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

195 ₺

150 г.

РИС ОТВАРНОЙ

195 ₺

150 г.

БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

295 ₺

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

295 ₺

200 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

195 ₺

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

375 ₺

200 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

485 ₺

220 г.



Рекомендуем

ВИНО

КЪЯНТИ | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)





ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
220 г. | 485 ₺



УТИНАЯ ГРУДКА
С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ
270 г. | 825 ₺



ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
290 г. | 1200 ₺

Выпечка

АССОРТИ ПИРОЖКОВ

495 ₺

200 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ И БЕЛОЙ РЫБОЙ

135 ₺

40 г.

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

75 ₺

40 г.

БЕЛЯШ С МЯСОМ

95 ₺

40 г.

ПИРОЖОК С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

75 ₺

40 г.

ЛЕПЕШКА С СУЛУГУНИ

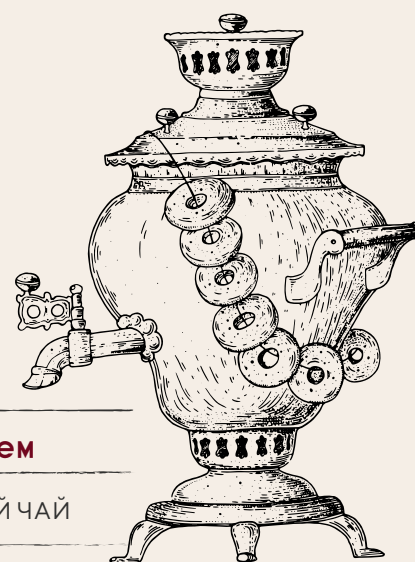
525 ₺

300 г.

ПИРОЖОК С ЗЕМЛЯНИКОЙ

175 ₺

40 г.



Рекомендуем

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ



СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ
240 г. | 375 ₺



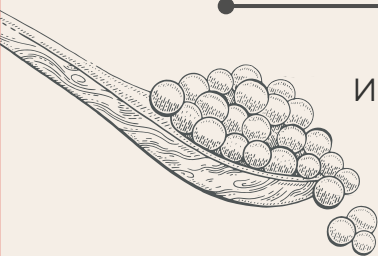
АССОРТИ ПИРОЖКОВ
200 г. | 495 ₺



ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ
300 г. | 525 ₺

Блины и сырники

БЛИНЫ С МЯСОМ	395 ₺ 230 г.
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	375 ₺ 210 г.
БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ	195 ₺ 2 шт.
БЛИНЫ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	385 ₺ 210 г.
СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ	375 ₺ 240 г.
СЫРНИКИ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ	375 ₺ 240 г.
АВСТРИЙСКИЕ ОЛАДУШКИ	315 ₺ 100 г.
ОЛАДЬИ ГРЕЧНЕВЫЕ	395 ₺ 100 г.
КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ	395 ₺ 100 г.
БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ	695 ₺ 100 г.



ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | **795 ₺**

ИКРА СТЕРЛЯДИ
50 г. | **2500 ₺**

ЩУЧЬЯ ИКРА
50 г. | **325 ₺**

ИКРА ОСЕТРА
50 г. | **6950 ₺**





ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | 795 ₺



ИКРА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД
50 г. | 6950 ₺

Пельмени и вареники

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ЯЗЫКОМ
И МУССОМ ПАРМЕЗАН

615 ₺
300 г.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ:

ОТВАРНЫЕ

230 г. | **465 ₺**

ЗАПЕЧЁННЫЕ
В ГРИБНОМ СОУСЕ

350 г. | **515 ₺**

В БУЛЬОНЕ
С ЗЕЛЕНЬЮ

350 г. | **465 ₺**

ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЕНКОМ

415 ₺
230 г.

ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ

435 ₺
220 г.

ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ

465 ₺
250 г.

ПЕЛЬМЕНИ С СУДАКОМ

495 ₺
250 г.

ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

625 ₺
250 г.

ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ

395 ₺
250 г.

ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

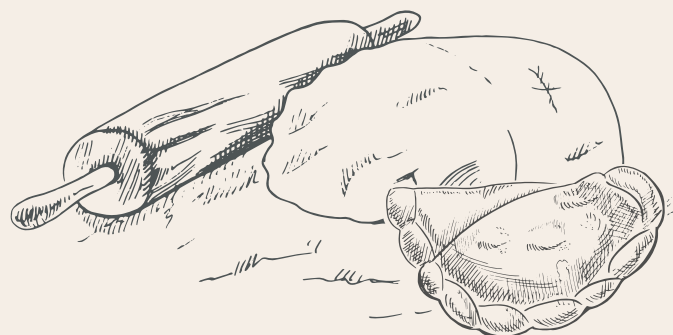
425 ₺
300 г.

ВАРЕНИКИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

495 ₺
300 г.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

385 ₺
250 г.





ВАРЕНИКИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ
С ЯЗЫКОМ И МУССОМ ПАРМЕЗАН
300 г. | 615 Р



ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ
250 г. | 395 Р

Десерты

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН Фирменный шоколадный бисквит с шариком ванильного пломбира собственного изготовления	425 ₺ 120 г.
НАПОЛЕОН Десерт из слоёного теста с воздушным кремом	350 ₺ 100 г.
АННА ПАВЛОВА Десерт из хрустящего воздушного белка, ванильного крема и свежих ягод	425 ₺ 120 г.
МЕДОВИК Бисквитные медовые коржи, сметанный заварной крем и свежие ягоды	375 ₺ 110 г.
ЧИЗКЕЙК С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ Легкий творожный десерт с песочной основой и домашним вишневым соусом	345 ₺ 150 г.
СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ Бисквитный десерт со сметанным кремом	350 ₺ 160 г.
КАСЬ-МЮЗО Фирменный десерт из кураги, чернослива, изюма, грецкого ореха и малинового варенья в земляничном супе	395 ₺ 140 г.
ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ Песочная основа с творожной начинкой и сезонными ягодами	595 ₺ 130 г.
КРЕМ-БРЮЛЕ Традиционный сливочный десерт с хрустящей карамельной корочкой	295 ₺ 100 г.
ТРЮФЕЛЬ С КОНЬЯКОМ Нежное трюфельное «сердце» из сливок и шоколада, пропитанное коньяком в окружении нежной оболочки из какао	95 ₺ 15 г.
МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ С ЛАЙМОВЫМ СОРБЕТОМ Нежное лакомство на основе свежих ягод малины в сочетании с освежающей прохладой лайма	365 ₺ 160 г.
МАЛИНОВАЯ ПАННА-КОТТА Нежное сливочное желе под соусом из малинового пюре	275 ₺ 130 г.
КЛЮКВЕННЫЙ/ОБЛЕПИХОВЫЙ СОРБЕТ Клюквенное/облепиховое мороженое из натуральных ягод с ярко выраженной освежающей кислинкой	165 ₺ 50 г.
ТИРАМИСУ Воздушный, нежный, слоеный бисквит с натуральным кофе и муссом из сыра Маскарпоне	345 ₺ 180 г.

МОРОЖЕНОЕ:

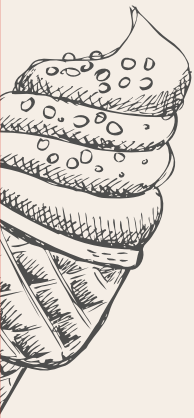
ШОКОЛАДНОЕ
50 г. | **125 ₺**

ВАНИЛЬНОЕ
50 г. | **125 ₺**

КЛУБНИЧНОЕ
50 г. | **125 ₺**

ДОБАВЬТЕ К ДЕСЕРТУ (20г):

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





АННА ПАВЛОВА
120 г. | 425 ₺



ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
130 г. | 595 ₺



СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
160 г. | 350 ₺

Полуфабрикаты

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ	1150 ₹ 1 кг.	ВАРЕНИКИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С СУЛУГУНИ	1350 ₹ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	1300 ₹ 1 кг.	ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	950 ₹ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ	1050 ₹ 1 кг.	ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ	1550 ₹ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	1450 ₹ 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	800 ₹ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ЯЗЫКОМ	2000 ₹ 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	1350 ₹ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С СУДАКОМ	1500 ₹ 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	2100 ₹ 1 кг.

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	1100 ₹ 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА	1650 ₹ 6 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	1100 ₹ 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1250 ₹ 6 ШТ
БИФСТЕКС	2150 ₹ 4 ШТ	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	950 ₹ 6 ШТ
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ	1200 ₹ 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	1100 ₹ 6 ШТ

СЫРНИКИ И БЛИНЫ

СЫРНИКИ	600 ₹ 6 ШТ	БЛИНЫ С МЯСОМ	650 ₹ 4 ШТ
СЫРНИКИ С ШОКОЛАДОМ	600 ₹ 6 ШТ	БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	500 ₹ 4 ШТ

РУЧНАЯ ЛЕПКА ДЛЯ СЕМЕЙНОГО СТОЛА!



ПОСМОТРЕТЬ МЕНЮ ДОМАШНИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

