

Ресторан «Шустов»

Он был открыт в 2008 году и назван в честь российского предпринимателя Николая Шустова, который чтил 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 чтиим 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.

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



Холодные закуски

СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ **475 ₽**
Атлантическая сельдь, беби-картофель,
маринованный лук

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО
ПОСОЛА **915 ₽**
Лосось собственного посла с хрустящими
гренками, оливками и маслинами

ТАР-ТАР ИЗ СЁМГИ **785 ₽**
Легкая закуска из слабосолёной сёмги,
со свежим авокадо, капрерсами
и рисовыми чипсами

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ
С СЁМГОЙ И ИКРОЙ **1250 ₽**
Вафли из кабачкового теста, с сёмгой,
стряпчателькой и красной икрой

СОЧНЫЙ РОСТБИФ **965 ₽**
Ростбиф с мармеладным луком

ХОЛОДЕЦ
ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ **545 ₽**
Изумительный холодец из хвостов,
с горчицей и сливочным хреном

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С СЫРНЫМ МУССОМ **895 ₽**
Нежная говяжья вырезка с муссом из пармезана
и тостами из белого багета

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ОЛЕНЯ **565 ₽**
Нежный паштет с фирменным брусничным
вареньем и гренками из дворянского хлеба

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ
Хрустящие грудзи с луком,
ароматным маслом и сметаной

ТАРЕЛКА С САЛОМ **450 ₽**
Фирменное солёное сало
с квашеной капустой и горчицей

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА **715 ₽**
Муксун слабосолёный, оливковое масло,
зеленый лук и сок лимона

ЧАВЫЧА С БОРОДИНСКИМИ
ГРЕНКАМИ **895 ₽**
Нежная, питательная рыбка семейства
лососёвых, обладает ярко выраженным вкусом,
подается с гренками из бородинского хлеба
и сливочным маслом

ИКРА СТЕРЛЯДИ

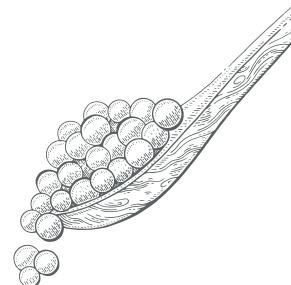
50 г. | **3500 ₽**

ЩУЧЬЯ ИКРА

50 г. | **325 ₽**

ИКРА ОСЕТРА

50 г. | **6950 ₽**



ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД

50 г. | **995 ₽**

545 ₽

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

1150 ₽

АССОРТИ СЫРОВ

Сыр дор-блю, пармезан, камамбер, скаморца,
печёная рикотта, ягоды, орехи и мёд

545 ₽

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

795 ₽

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Клубника, груша, ананас, апельсин,
киви, виноград

455 ₽

РАЗНОСОЛЫ

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

1150 ₽

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕНЫХ РЫБ

Насыщенный вкус лосося, лёгкий и уникальный
вкус омуля, и плотное, сытное мясо муксуга
в одной тарелке

925 ₽

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Говяжий язык, ростбиф и буженина

180 г.



Горячие закуски

КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ

Хрустящие сырные конвертики
с апельсиново-томатным соусом

425 ₽

160 г.

ЖАРЕНИЙ 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

Сливочный соус, креветки и конкассé из томатов

975 ₽

275 г.

ФУА-ГРА

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

2350 ₽

150 г.



Рекомендуем

RAMON BILBAO KRIANSA
VILLA ANTINORI
375 мл



Салаты

«ШУСТОВ»

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

755 ₽

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.

САЛАТ С АВОКАДО И ШПИНАТОМ

Свежий шпинат, авокадо, ломтики свежего яблока, лёгкая заправка и малина

745 ₽

220 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 ₽

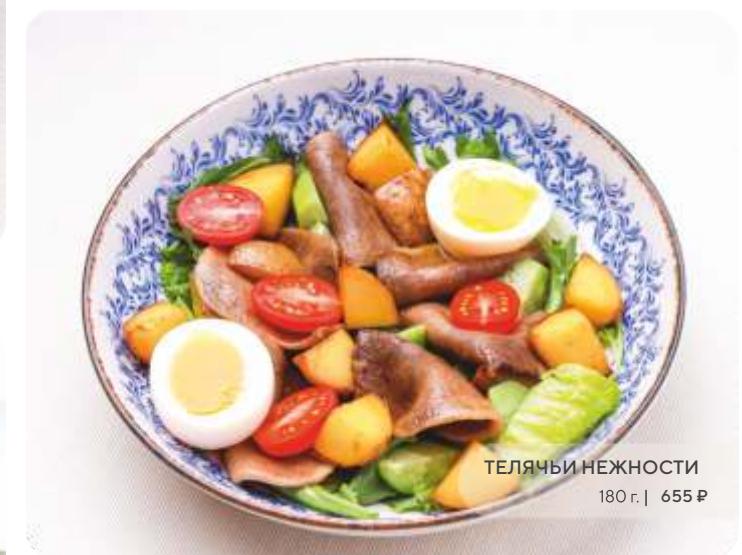
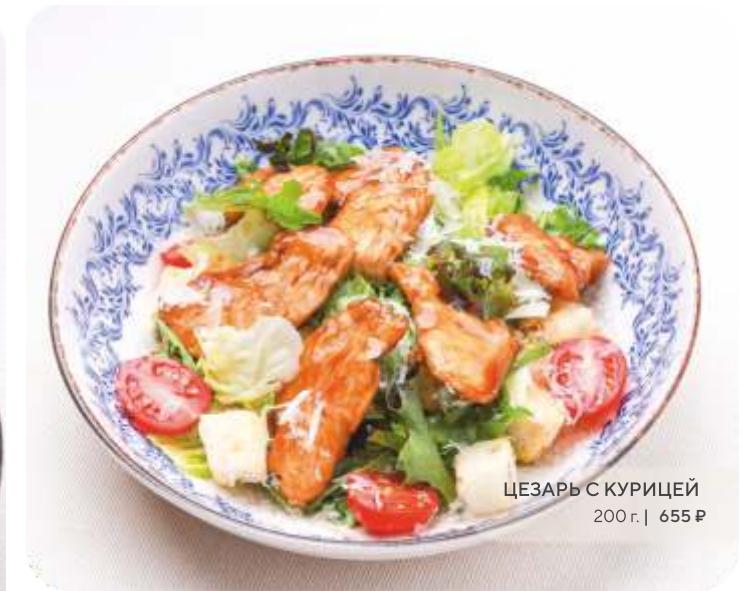
170 г.

Рекомендуем

ВИЛЛА АНТИНОРИ

375 мл





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.

ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ

Фирменная окрошка с отварной телятиной, картофелем, свежим огурцом, редисом и зеленью, подаётся со сливочным хреном, горчицей и квасом

595 ₽

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 ₽



УХА ПО-ШУСТОВСКИ

300 г | 655 ₽

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

1550 ₽

300 г.

КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ

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

3250 ₽

500 г.

ГРЕБЕШКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Дальневосточные гребешки с муссом из пармезана

1450 ₽

250 г.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

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

1350 ₽

290 г.

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Обжаренная на гриле, подаётся со сливочно-луковым соусом

1250 ₽

1 шт.

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

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

775 ₽

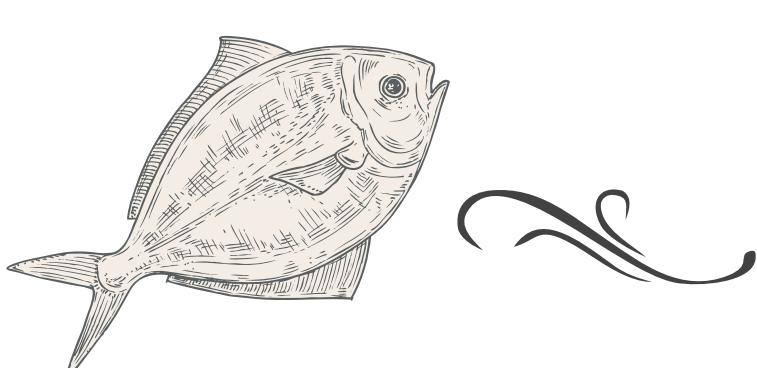
300 г.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ»

Подаются с воздушным картофельным пюре и фирменным соусом

850 ₽

260 г.



Рекомендуем
CHABLIS AND GAVI
750 мл

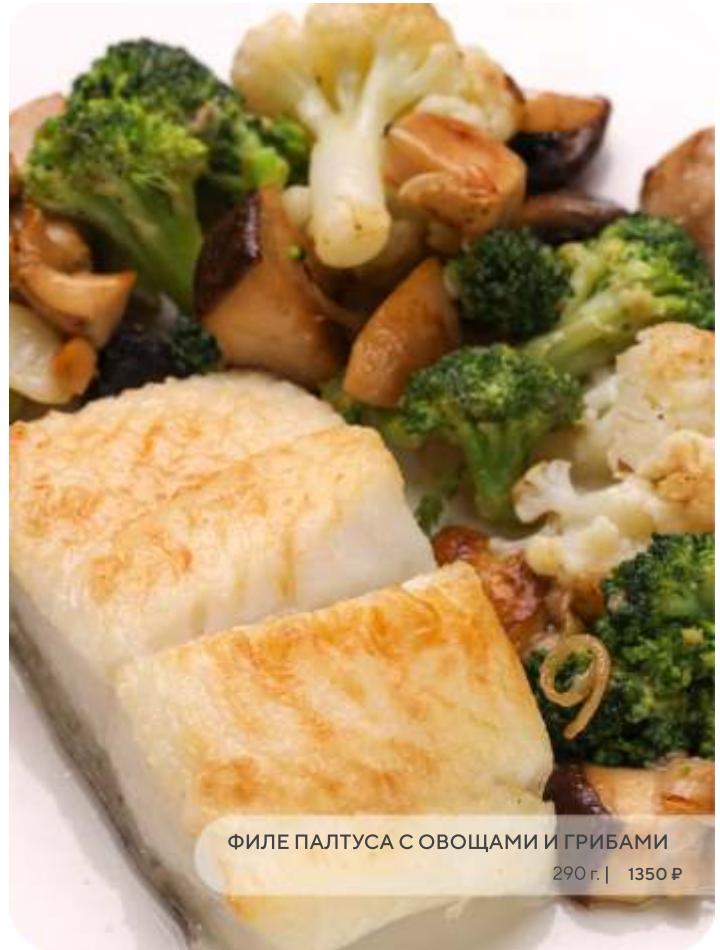


Стерлядь исторически носит звание «царской рыбы», что понятно: именно её подавали к царскому столу русских монарших особ. Иван Грозный требовал ежедневных поставок стерляди, для Петра I стерлядь разводили в Петергофе. Современное меню для официальных русских обедов не обходится без этой рыбы.



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

300 г. | 1550 ₽



ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

290 г. | 1350 ₽



КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ

500 г. | 3250 ₽

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

1050 ₽

300 г.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Нежные телячьи щёчки под сливочно-мясным соусом с картофельным пюре

895 ₽

310 г.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

Фирменные мясные котлеты с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

675 ₽

300 г.

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ

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

895 ₽

270 г.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА

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

975 ₽

330 г.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ

Говяжья вырезка травяного откорма с болгарским перцем, баклажанами, цукини, молодым картофелем и сливочно-мясным соусом

1455 ₽

310 г.

ГОЛУБЦЫ С КРОЛИКОМ

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

725 ₽

300 г.

ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Томлённая 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 томлённая говядина с воздушным картофельным пюре и сливочно-мясным соусом

950 ₽

290 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

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

750 ₽

350 г.





КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

350 г | 750 ₽



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

310 г | 895 ₽

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

745 ₽

200 г.

СПАРЖА ЖАРЕНАЯ

565 ₽

150 г.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

195 ₽

150 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

295 ₽

200 г.

РИС ОТВАРНОЙ

195 ₽

150 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ

375 ₽

200 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

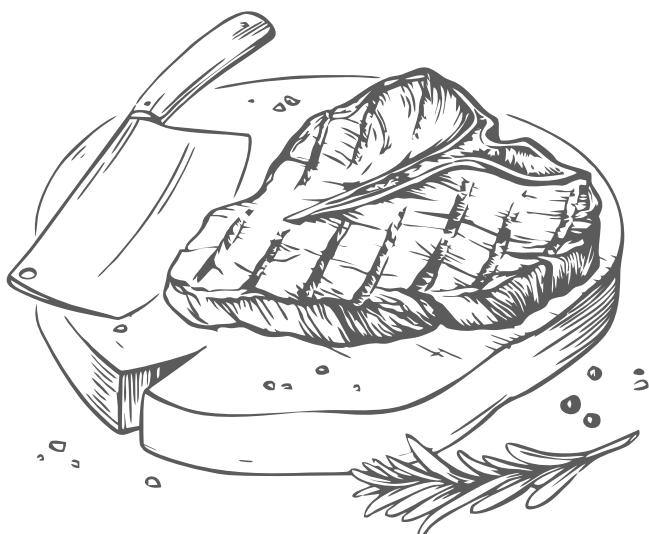
245 ₽

150 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

485 ₽

220 г.



Рекомендуем

ВИНО

Кьянти | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)





ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
220 г | 485 ₽



УТИНАЯ ГРУДКА
С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ
270 г | 895 ₽



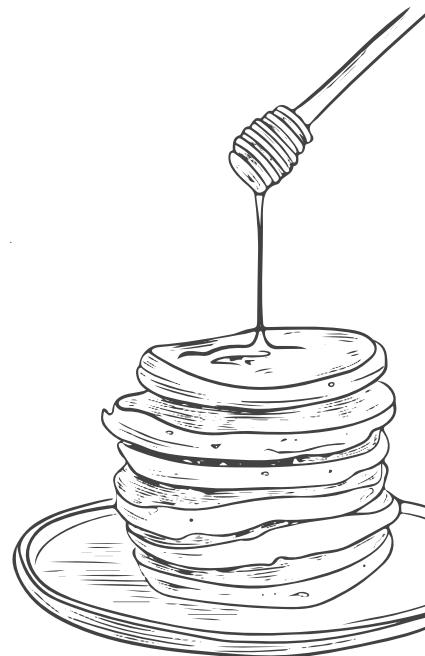
ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
290 г | 1275 ₽

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.

ОЛАДЬИ ГРЕЧНЕВЫЕ

450 ₽

100 г.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ

450 ₽

100 г.

Выпечка

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.





СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ

240 г | 475 ₽



АССОРТИ ПИРОЖКОВ

200 г | 895 ₽

Пельмени и вареники

ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ В ОВОЩНОМ СОУСЕ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	525 ₽ 230 г.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	525 ₽ 220 г.
ПЕЛЬМЕНИ СО 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 ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	525 ₽ 300 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

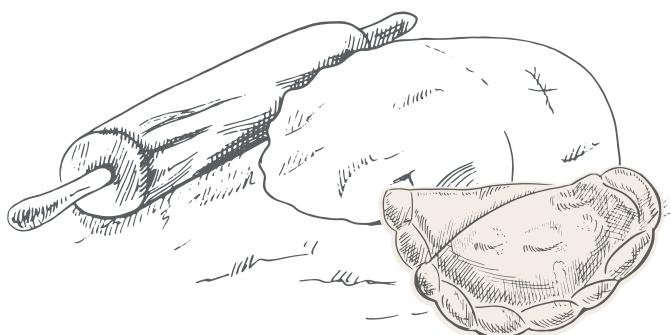
230 г | **595 ₽**

ЗАПЕЧЁННЫЕ
В ГРИБНОМ СОУСЕ

350 г | **535 ₽**

В БУЛЬОНЕ
С ЗЕЛЕНЬЮ

350 г | **595 ₽**





ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С КОПЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ

170 г | 655 ₽



ВАРЕННИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ

250 г | 525 ₽



ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ В ОВОЩНОМ СОУСЕ
С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

230 г | 525 ₽



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.

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.

ЧИЗКЕЙК С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

Легкий творожный десерт с песочной основой и домашним вишневым соусом

395 ₽

150 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.

ТРИОФЕЛЬ 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.

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

395 ₽

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 | 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 ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА	2750 ₽ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	1750 ₽ 1 кг.	ВАРЕНИКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ	1650 ₽ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ	1250 ₽ 1 кг.	ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	950 ₽ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	1650 ₽ 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	2100 ₽ 1 кг.
ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ	1650 ₽ 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	1100 ₽ 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ	1550 ₽ 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	1750 ₽ 1 кг.

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	1250 ₽ 6 шт	КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1250 ₽ 6 шт
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	1250 ₽ 6 шт	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	1250 ₽ 6 шт
БИФШТЕКС	2400 ₽ 4 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		