

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 **475 ₹**

Атлантическая сельдь, беби-картофель, маринованный лук

210 г.

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА **915 ₹**

Лосось собственного посола с хрустящими гренками, оливками и маслинами

185 г.

ТАР-ТАР 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 ПЕЧЕНИ ОЛЕНЯ **565 ₹**

Нежный паштет с фирменным брусничным вареньем и гренками из дворянского хлеба

160 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 ₹**

Муксун слабосоленый, оливковое масло, зеленый лук и сок лимона

100 г.

ЧАВЫЧА С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ **895 ₹**

Нежная, питательная рыбка семейства лососёвых, обладает ярко выраженным вкусом, подаётся с гренками из бородинского хлеба и сливочным маслом

100 г.

ИКРА СТЕРЛЯДИ

50 г. | **3500 ₹**

ЩУЧЬЯ ИКРА

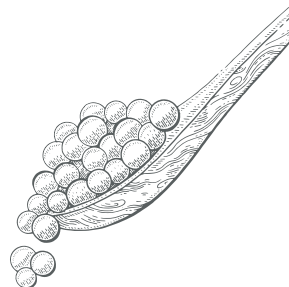
50 г. | **325 ₹**

ИКРА ОСЕТРА

50 г. | **6950 ₹**

ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД

50 г. | **995 ₹**



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ **545 ₹**

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

205 г.

АССОРТИ СЫРОВ **1150 ₹**

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

300 г.

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ **545 ₹**

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

250 г.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ **795 ₹**

Клубника, груша, ананас, апельсин, киви, виноград

400 г.

РАЗНОСОЛЫ **455 ₹**

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

300 г.

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕННЫХ РЫБ **1150 ₹**

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

200 г.

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ **925 ₹**

Говяжий язык, ростбиф и буженина

180 г.



ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | 995 ₺



ТАР-ТАР ИЗ СЁМГИ
130 г. | 785 ₺



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



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ОЛЕНЯ
160 г. | 565 ₺



СОЧНЫЙ РОСТБИФ
110 г. | 965 ₺

Горячие закуски

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

Сливочный соус, креветки и конкассе из томатов

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





ФУА-ГРА
150 г. | 2350 Р



МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
275 г. | 975 Р

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

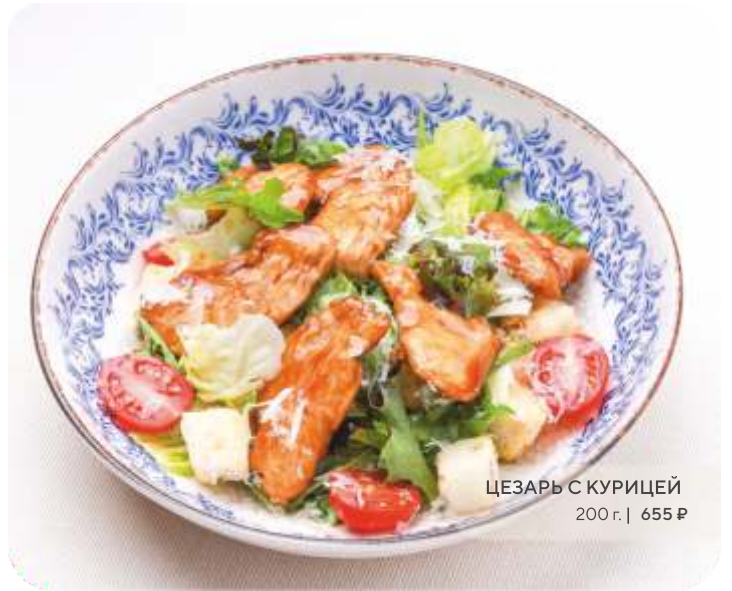
ВИЛЛА АНТИНОРИ

375 мл





МИЛЬФЕЙ
220 г. | 895 Р



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
200 г. | 655 Р



ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ
180 г. | 655 Р



ОЛИВЬЕ
220 г. | 595 Р



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
250 г. | 565 Р

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

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

495 ₺

300 г.

Рекомендуем

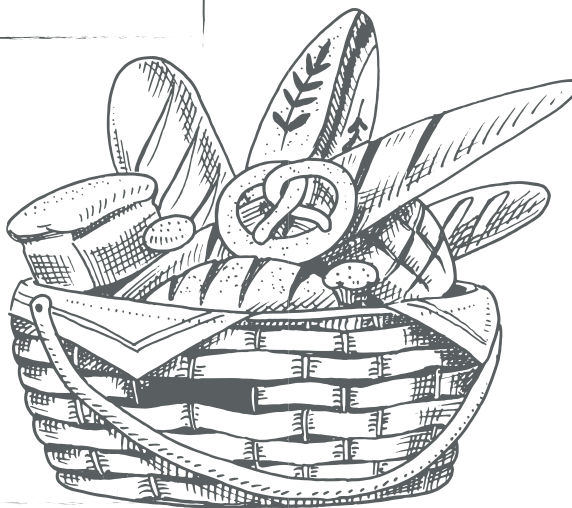
ПИРОЖКИ 40 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ
И БЕЛОЙ РЫБОЙ **225 ₺**

С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ **125 ₺**

БЕЛЯШ С МЯСОМ **125 ₺**

С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ **125 ₺**





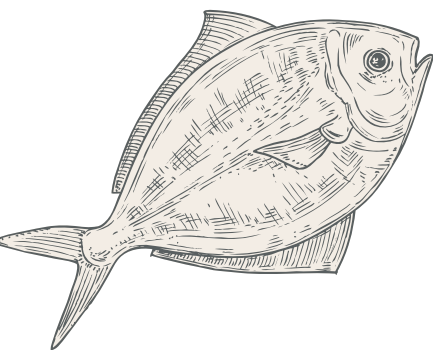
БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»
300 г. | 525 ₺



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

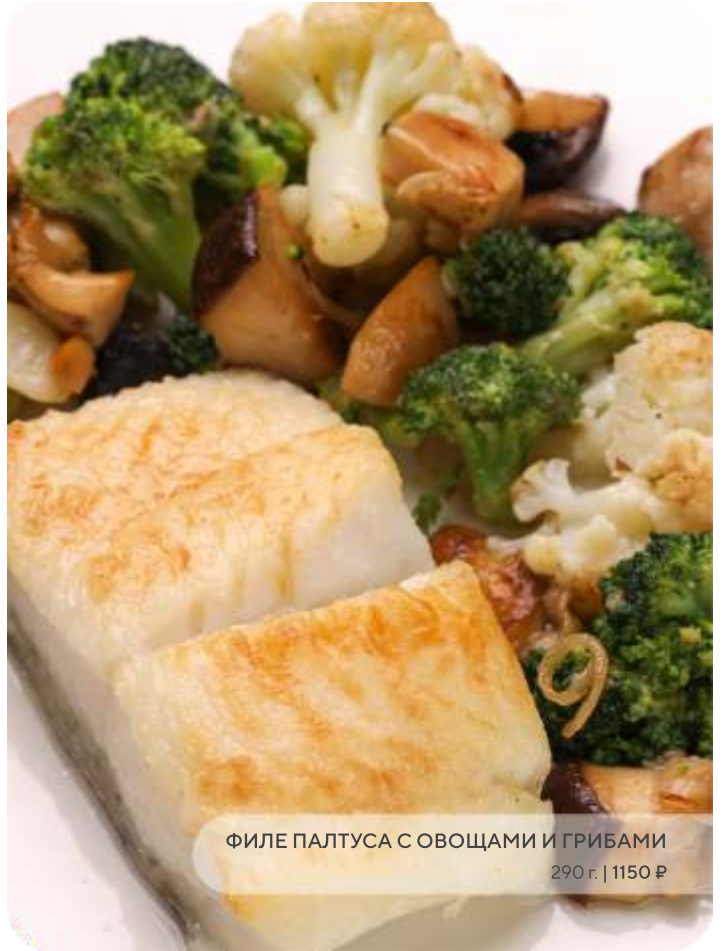
CHABLIS AND GAVI
750 мл



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 Р



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



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

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, томлёная 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

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.

НОЖКА УТКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

Томлёная в медово-горчичном соусе утиная ножка с пряным пюре из тыквы и кураги

875 ₺

270 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

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

750 ₺

350 г.

Рекомендуем

PINOT NOIR AND SHIRAZ
750 мл





НОЖКА УТКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ
270 г. | 875 ₽



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.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

295 ₺

200 г.

РИС ОТВАРНОЙ

195 ₺

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ

375 ₺

200 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

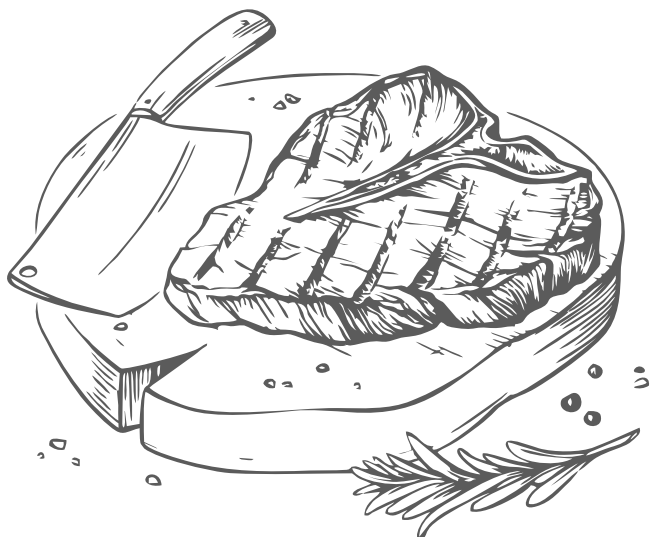
245 ₺

150 г.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

485 ₺

220 г.



Рекомендует

ВИНО

Кьянти | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)





ЖАРЕННЫЙ 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

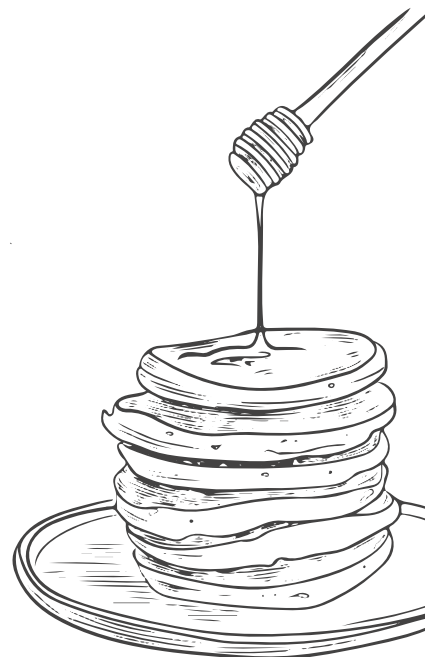
475 ₺
240 г.

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 Р



АССОРТИ ПИРОЖКОВ

200 г. | 895 Р

Пельмени и вареники

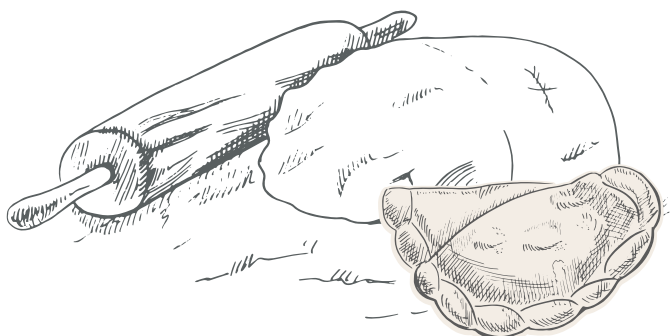
ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ В ОВОЩНОМ СОУСЕ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	525 ₺ 230 г.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	525 ₺ 220 г.
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	525 ₺ 250 г.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КОПЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ	655 ₺ 170 г.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	795 ₺ 190 г.
ВАРЕНИКИ ИЗ ЗАВАРНОГО 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 ₺



ВАРЕНИКИ 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.
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.
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 ₺



СМЕТАНИК 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
БИФСТЕКС	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		

РУЧНАЯ ЛЕПКА ДЛЯ СЕМЕЙНОГО СТОЛА!



ПОСМОТРЕТЬ МЕНЮ ДОМАШНИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

