

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 935 ₹

Лосось собственного посола с хрустящими гренками, оливками и маслинами 185 г.

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ 795 ₹

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 975 ₹

Ростбиф с мармеладным луком 110 г.

ХОЛОДЕЦ 565 ₹

Измительный 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 495 ₹

ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 140 г.
Нежный паштет из куриной печени с гренками из медового багета и конфитюром из чернослива

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ 895 ₹

Хрустящие грузди с луком, ароматным маслом и сметаной 160 г.

ТАРЕЛКА С САЛОМ 455 ₹

Фирменное солёное сало с квашеной капустой и горчицей 130 г.

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА 725 ₹

Слабосоленый муксун, оливковое масло, сок лимона, зеленый лук и гренки из бородинского хлеба 100 г.

ИКРА СТЕРЛЯДИ

50 г. | **4500 ₹**

ЩУЧЬЯ ИКРА

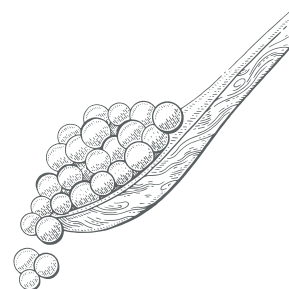
50 г. | **325 ₹**

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.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 565 ₹

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 875 ₹

Ананас, груша, виноград, клубника и голубика 250 г.

РАЗНОСОЛЫ 495 ₹

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 БЫЧИХ ХВОСТОВ
220 г. | 565 Р



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
140 г. | 495 Р



КРУДО ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ
100 г. | 595 Р

Горячие закуски

ЛАНГУСТИНЫ С САЛЬСОЙ

Лангустины с томатной сальсой

955 ₺

200 г.

КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ

Хрустящие сырны конвертики
с апельсиново-томатным соусом

435 ₺

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

595 ₺

240 г.

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

Улитки с чесночным маслом, подаются с багетом

1225 ₺

230 г.

МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Мидии, запеченные в сливочном соусе с креветками и икрой тобико

995 ₺

275 г.

ФУА-ГРА

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

2350 ₺

150 г.





ЛАНГУСТИНЫ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ
200 г | 995 Р

Салаты

«ШУСТОВ»

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

765 ₺

200 г.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

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

665 ₺

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

815 ₺

200 г.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Фирменный слоёный салат из запечённых овощей, с сельдью собственного посола и красной икрой

575 ₺

250 г.

ГРЕЧЕСКИЙ

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

645 ₺

250 г.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Кальмары на гриле, салатный микс, огурец

695 ₺

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

925 ₺

130 г.

ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ

Кальмары, креветки, перец, огурцы и морковь

845 ₺

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 | 925 ₺



ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ
200 г | 385 ₺



ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ
150 г | 845 ₺

Супы

БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»

Подаётся с чесночными пампушками, ароматным салом, сметаной

535 ₺

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 ПО-ШУСТОВСКИ

Домашняя окрошка с отварной телятиной, картофелем, свежим огурцом и редисом, подаётся с квасом, сливочным хреном и горчицей

595 ₺

300 г.

Рекомендуем

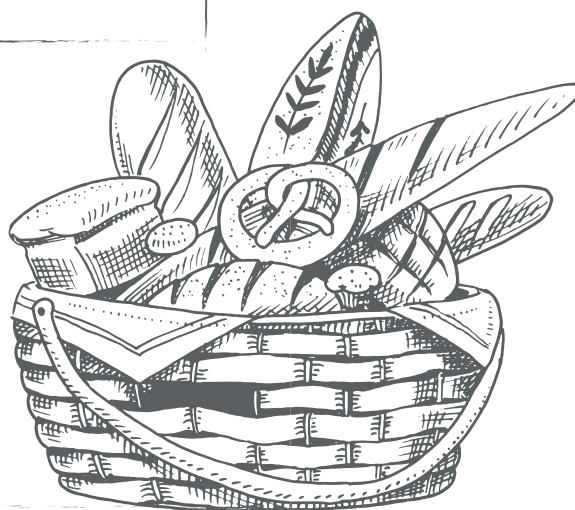
ПИРОЖКИ 40 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ
И БЕЛОЙ РЫБОЙ 225 ₺

С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ 125 ₺

БЕЛЯШ С МЯСОМ

С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ 125 ₺





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

785 ₺

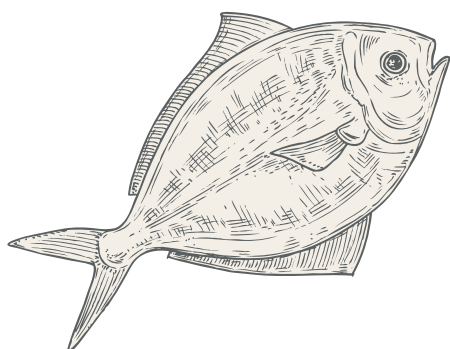
300 г.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ»

Подаются с воздушным картофельным пюре и фирменным соусом

885 ₺

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 | 785 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 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	685 ₺ 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	995 ₺ 330 г.
ГОЛУБЦЫ С КРОЛИКОМ Фирменные голубцы из крольчатины, в припущенном салатном листе под соусом от шефа	755 ₺ 300 г.
ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Томлёная вырезка в сливочном соусе с луком, медовой морковкой и молодым картофелем с мочёной брусникой	1295 ₺ 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	785 ₺ 290 г.
ГОВЯДИНА ТОМЛЁНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Нежная томлёная говядина с воздушным картофельным пюре и сливочно-мясным соусом	965 ₺ 290 г.
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ Обжаренные цукини, перец болгарский, цветная капуста, лук порей и томаты черри	785 ₺ 350 г.

Рекомендуем

PINOT NOIR AND SHIRAZ
750 мл





КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ
350 г | 785 Р



БИФСТЕКС 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 семги 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

Жаренные 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

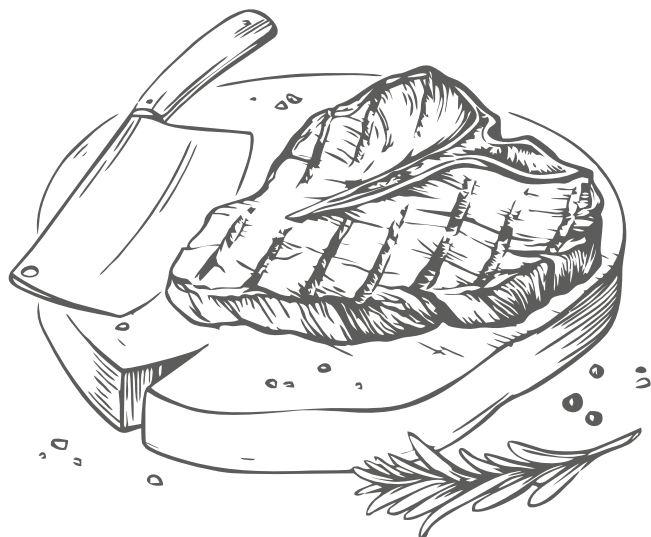
245 ₺

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 ₺
210 г.

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

475 ₺
210 г.

БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ

250 ₺
2 шт.

БЛИНЫ С МЯСОМ

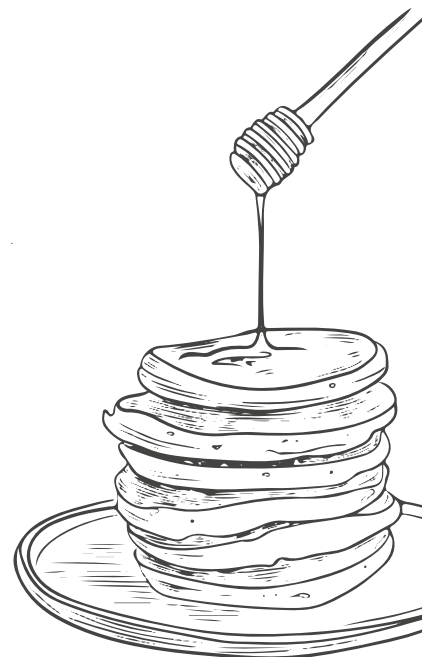
475 ₺
230 г.

СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ

475 ₺
240 г.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ

450 ₺
100 г.



Выпечка

ПИРОГ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ *New*
ЩЕКОЙ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА
СО СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

350 ₺
120 г.

ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ/КАРТОФЕЛЕМ

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.



Русское чаепитие

СЕТ ДЛЯ 4-6 ГОСТЕЙ (возможно до 8)

5000 ₽

Румяные масляные блины с вишнёвым и смородиновым вареньем и нежной сметаной

Красная икра к особому случаю

Воздушные ватрушки с творогом

Таёжный десерт с орехами и ягодами

Домашнее печенье к чаю



К сету подаём настоящий выбор чаёв и травяных настоев: от густого «Сибирского леса» до ароматной мяты, ягодных и цветочных сборов, а также классического чёрного чая.

Пельмени и вареники

ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЕНКОМ	525 ₺ 250 г.
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.

Каждый день мы лепим пельмени вручную: наши повара замешивают свежее тесто, готовят новый фарш и с заботой создают домашний вкус, который делает любой обед по-настоящему тёплым и душевным.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ:

ОТВАРНЫЕ

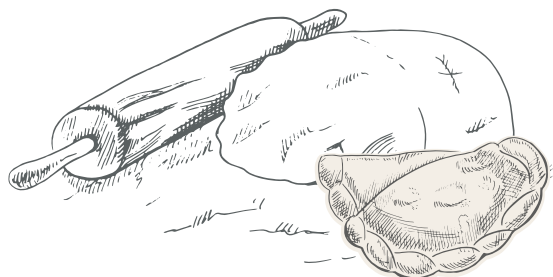
230 г. | **595 ₺**

ЗАПЕЧЁННЫЕ
В ГРИБНОМ СОУСЕ

350 г. | **695 ₺**

В БУЛЬОНЕ
С ЗЕЛЕНЬЮ

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	515 ₺ 120 г.
ПТИЧЬЕ МОЛОКО 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	535 ₺ 120 г.
МЕДОВИК Бисквитные медовые коржи, сметанный заварной крем и свежие ягоды	425 ₺ 110 г.
СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ Бисквитный десерт со сметанным кремом	445 ₺ 160 г.
КАСЬ-МЮЗО Фирменный десерт из кураги, чернослива, изюма, грецкого ореха и малинового варенья в земляничном супе	475 ₺ 140 г.
ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ Песочная основа с творожной начинкой и сезонными ягодами	765 ₺ 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	625 ₺ 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
50 г. | **135 ₺**

ВАНИЛЬНОЕ
50 г. | **135 ₺**

КЛУБНИЧНОЕ
50 г. | **135 ₺**



АННА ПАВЛОВА
120 г. | 535 Р



ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
130 г. | 765 Р



СМЕТАНИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
160 г. | 445 Р



ТАЁЖНЫЙ ДЕСЕРТ
100 г. | 625 Р

Полуфабрикаты

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ	<u>1350 ₹</u> 1 кг.	ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА	<u>2750 ₹</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ	<u>1750 ₹</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	<u>1050 ₹</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ	<u>1250 ₹</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	<u>2550 ₹</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	<u>1750 ₹</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	<u>1200 ₹</u> 1 кг.
ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ	<u>1750 ₹</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	<u>1950 ₹</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ	<u>1600 ₹</u> 1 кг.		

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	<u>1275 ₹</u> 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	<u>1275 ₹</u> 6 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	<u>1355 ₹</u> 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	<u>1275 ₹</u> 6 ШТ
БИФСТЕКС	<u>2650 ₹</u> 4 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	<u>1275 ₹</u> 6 ШТ
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ		<u>1275 ₹</u> 6 ШТ	

СЫРНИКИ И БЛИНЫ

СЫРНИКИ	<u>600 ₹</u> 6 ШТ	БЛИНЫ С МЯСОМ	<u>735 ₹</u> 4 ШТ
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ		<u>600 ₹</u> 4 ШТ	