

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

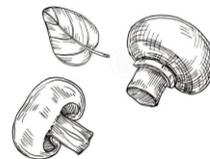
Скидка 10 % - при заказе с собой.

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





Постное меню



САЛАТЫ

ВИНЕГРЕТ

Классический овощной салат из свёклы, картофеля, солёных огурцов и квашеной капусты с ароматным растительным маслом

265 ₺

150 г

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

Обжаренные баклажаны, сочные томаты, зелень и лёгкая пряная заправка с восточными нотами

425 ₺

200 г

САЛАТ КАПУСТНЫЙ С БРУСНИКОЙ

Хрустящая свежая капуста, кисло-сладкая брусника и освежающая заправка с лёгкой ягодной кислинкой

225 ₺

150 г

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ "ШУСТОВ"

Микс овощей, солёных огурчиков, шампиньонов с луком, зелени и авторской заправки — с характером и уральским настроением

495 ₺

200 г

СУПЫ

ПОСТНЫЙ БОРЩ

Насыщенный свекольный бульон с овощами, чесноком и ароматной зеленью

395 ₺

300 г

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Нежный, бархатистый суп из спелой тыквы с лёгкими сливочными нотами

385 ₺

300 г

ГРИБНИЦА С ТРЕМЯ ВИДАМИ ГРИБОВ

Ароматный грибной суп с шампиньонами, опятами и белыми грибами

375 ₺

300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОВОЩНОЕ РАГУ С БАТАТОМ

Томлёные овощи с мягким бататом в насыщенном пряном соусе

395 ₺

200 г

ДРАНИК С ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ

Хрустящий картофельный драник с обжаренными грибами и свежим шпинатом, под фирменным соусом из печёных овощей

435 ₺

200 г

БУЛГУР С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

Рассыпчатый булгур с овощами и грибами, приправленный ароматными специями

325 ₺

200 г

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

Золотистый картофель с грибами и зеленью — сытно и по-домашнему

485 ₺

200 г

БАТАТ ФРИ

Хрустящие ломтики сладкого батата с лёгкой карамельной ноткой

295 ₺

100 г

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Нежное тесто со шпинатом, ароматная начинка из картофеля и грибов

475 ₺

250 г



ДЕСЕРТЫ

ПОСТНЫЙ НАПОЛЕОН

Слоёные коржи с нежным растительным кремом

255 ₺

140 г

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Сочные ягоды в тонком тесте с выразительной кисло-сладкой начинкой

495 ₺

200 г

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Хрустящее тесто, пряные яблоки и свежие ягоды клубники и голубики

355 ₺

140 г

КОФЕ

КАПУЧИНО НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ

Миндальное / кокосовое / овсяное / безлактозное / фундучное / кедровое

295 ₺

250 мл

ЦИККОРИЙ ЛАТТЕ

Циккорий на миндальном молоке

295 ₺

220 мл

СМУЗИ

СМУЗИ ГРУША-ОВСЯНОЕ МОЛОКО

Мягкий, сливочный и натурально сладкий

255 ₺

250 мл

СМУЗИ АВОКАДО-ПЕТРУШКА-МЁД

Освежающий, зелёный и полезный

255 ₺

250 мл

СМУЗИ АНАНАС-МАРАКУЙЯ

Яркий тропический микс с кисло-сладким балансом

255 ₺

250 мл

СМУЗИ ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА-КЛУБНИКА-МАЛИНА

Насыщенный ягодный вкус с лёгкой кислинкой

255 ₺

250 мл



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.

ТАРТАР 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 **545 ₺**

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 **485 ₺**

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 **450 ₺**

Фирменное солёное сало 130 г.
с квашеной капустой и горчицей

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА **715 ₺**

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.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ **545 ₺**

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 **850 ₺**

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

РАЗНОСОЛЫ **455 ₺**

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.