

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.**



Холодные закуски

СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

Атлантическая сельдь, беби-картофель, маринованный лук

335 ₽

210 г.

АССОРТИ СЫРОВ

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

995 ₽

300 г.

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Лосось с кнелями из сливочного сыра и ржаными тостами

915 ₽

185 г.

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

455 ₽

250 г.

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

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

615 ₽

165 г.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Клубника, груша, ананас, апельсин, киви, виноград

625 ₽

400 г.

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ

Вафли из кабачкового теста, с сёмгой, стручковой фасолью и красной икрой

925 ₽

215 г.

РАЗНОСОЛЫ

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

455 ₽

300 г.

СОЧНЫЙ РОСТБИФ

Ростбиф с мармеладным луком

695 ₽

110 г.

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕНЫХ РЫБ

Сельдь, лосось слабосолёный и масляная рыба

795 ₽

200 г.

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Изумительный холодец из хвостов, с горчицей и сливочным хреном

465 ₽

220 г.

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Говяжий язык, ростбиф и буженина

725 ₽

180 г.

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРНЫМ МУССОМ

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

695 ₽

160 г.

ФУА-ГРА

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

2350 ₽

150 г.

ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

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

415 ₽

170 г.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

425 ₽

205 г.

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ

Хрустящие груди с луком, ароматным маслом и сметаной

785 ₽

160 г.

Рекомендую

МАРТИНИ ПРОСЕККО

187 мл





ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

170 г | 415 ₽



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

165 г | 615 ₽



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРНЫМ МУССОМ

160 г | 695 ₽



СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

210 г | 335 ₽



ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

220 г | 465 ₽

Горячие закуски

КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ

Хрустящие сырные конвертики с апельсиново-томатным соусом

355 ₽

160 г.

ЖАРЕНИЙ МОНБЛАН

Обжаренный в темпурной муке сыр Монблан, со смородиновым соусом

525 ₽

140 г.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ

Тигровые креветки с пикантным соусом васаби

645 ₽

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 конкассé из томатов

715 ₽

275 г.

Рекомендую

РАМОН БИЛЬБАО КРИАНСА
ВИЛЛААНТИНОРИ
375 мл





Салаты

«ШУСТОВ»	615 ₽	
Нежная телятина, куриная печень, салатный микс, грибы и хрустящие гренки	200 г.	
«ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ»	515 ₽	
Говяжий язык, беби-картофель, салатный микс, яйцо и медово-горчичная заправка	180 г.	
ОЛИВЬЕ	465 ₽	
Фирменный Оливье с авокадо и телятиной	220 г.	
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	525 ₽	
Нежная курочка, салатный микс, знаменитый соус цезарь, сыр пармезан и гренки	200 г.	
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	675 ₽	
Креветки, салатный микс, знаменитый соус цезарь, сыр пармезан и гренки	200 г.	
САЛАТ С ТУНЦОМ	645 ₽	
Маринованный тунец, салатный микс, бобы Эдамаме, огурцы, авокадо	220 г.	
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	465 ₽	
Фирменная шуба с сёмгой, икрой и сельдью	250 г.	
ГРЕЧЕСКИЙ	495 ₽	
Оливки, салатный микс, лук, огурцы, помидоры, болгарский перец	250 г.	
САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ	615 ₽	
Кальмары на гриле, салатный микс, огурец	180 г.	
САЛАТ МИЛЬФЕЙ	795 ₽	
Масляная рыба, салатный микс, лосось слабосолёный, устричный соус, рисовые чипсы, кукуруза, мягкий сыр	220 г.	
САЛАТ С МЯКОТЬЮ СОЧНОГО АВОКАДО	765 ₽	
Половинка авокадо, салатный микс, креветки и фирменный соус	220 г.	
ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ	675 ₽	
Кальмары, креветки, перец, огурцы и морковь	150 г.	
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ	875 ₽	
Креветки, руккола, бальзамический соус, авокадо и томаты	170 г.	

Рекомендуем

ВИЛЛА АНТИНОРИ

375 мл





МИЛЬФЕЙ
220 г | 795 ₽



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
200 г | 525 ₽



ТЕЛЯЧИЙ НЕЖНОСТИ
180 г | 515 ₽



ОЛИВЬЕ
220 г | 465 ₽



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
250 г | 465 ₽

Супы

БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»

Подается с чесночными пампушками, ароматным салом, сметаной

425 ₽

300 г.

УХА ПО-ШУСТОВСКИ

Подается с фирменным расстегаем из судака и семги

535 ₽

300 г.

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Подается с фирменным пирожком из лука и яйца

345 ₽

300 г.

ЩИ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Подаются со сметаной и шляпкой из слоёного теста

415 ₽

300 г.

Рекомендуем

ПИРОЖКИ 40 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ
И БЕЛОЙ РЫБОЙ

125 ₽

С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

75 ₽

БЕЛЯШ С МЯСОМ

95 ₽

С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

75 ₽





Горячие блюда из рыбы

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С ПЮРЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА С ТОМАТАМИ

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

1365 ₽

300 г.

КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ

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

2350 ₽

500 г.

ГРЕБЕШКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Дальневосточные гребешки с муссом из пармезана

1250 ₽

250 г.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

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

1050 ₽

290 г.

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Обжаренная на гриле, подаётся со сливочно-луковым соусом

925 ₽

1 шт.

КОТЛЕТЫ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА

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

745 ₽

320 г.

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

675 ₽

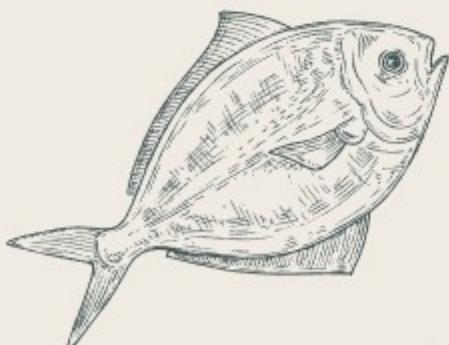
300 г.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ»

Подаются с воздушным картофельным пюре и фирменным соусом

725 ₽

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 | 1365 ₽



ГРЕБЕШКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА
250 г | 1250 ₽



КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДЬ С ОВОЩАМИ И МАСЛИНАМИ
500 г | 2350 ₽

Горячие блюда из мяса и птицы

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	865 ₽
Из нежной телячьей вырезки с шампиньонами и луком, томлеными в сливках с традиционным картофельным пюре	300 г.
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС	885 ₽
Нежные телячьи щёчки под сливочно-мясным соусом с картофельным пюре	310 г.
ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	555 ₽
Фирменные мясные котлеты с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	300 г.
УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ	765 ₽
Маринованная утиная грудка с печёными яблоками и тыквой с соусом из чёрной смородины	270 г.
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	815 ₽
Нежная крольчатина, томлённая в сливках и сметанном соусе с грибами и молодым картофелем, подаётся под шапкой из сырного теста	330 г.
СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ	1275 ₽
Говяжья вырезка травяного откорма с болгарским перцем, баклажанами, цукини, молодой картофель и сливочно-мясной соус	310 г.
ГОЛУБЦЫ С КРОЛИКОМ	635 ₽
Фирменные голубцы из крольчатины, в припущенном салатном листе под соусом от шефа	300 г.
ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	1195 ₽
Томлённая вырезка в сливочном соусе с луком, медовая морковка и молодой картофель с мочёной брусникой	290 г.
БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	865 ₽
Котлета из рубленой телятины с жареным картофелем с грибами и луком, глазуньей и квашеной капустой	330 г.
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	675 ₽
Нежные котлеты из фермерского кролика, картофельным пюре и сливочным соусом	290 г.
ФИЛЕ ОЛЕНЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОСНОВЫМИ ШИШКАМИ	1195 ₽
Оленина на гриле с брусличным соусом, молодым картофелем и вареньем из сосновых шишек	300 г.
ГОВЯДИНА ТОМЛЕННАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	695 ₽
Нежная томленая говядина с воздушным картофельным пюре и сливочно-мясным соусом	290 г.
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	595 ₽
	350 г.

Рекомендую

PINOT NOIR AND SHIRAZ
750 мл





КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА
290 г | 675 ₽



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
310 г | 1275 ₽

Мясо на гриле

СТЕЙК РИБАЙ

Мраморная говядина зернового откорма, рекомендуем прожарку *medium*, подаётся с томатно-болгарским соусом, перечным соусом и коул-слоу

2675 ₽

300 г.

СТЕЙК МИНЬОН

Вырезка зернового откорма, рекомендуем прожарку *medium*, подаётся с томатно-болгарским соусом, перечным соусом и коул-слоу

2325 ₽

250 г.

МЯСНОЕ АССОРТИ НА 5 ЧЕЛОВЕК

Говяжья вырезка и рибай зернового откорма, шашлык из куриного филе, куриные крылышки, молодой картофель, овощи гриль

6800 ₽

2000 г.

РЫБНОЕ АССОРТИ НА 5 ЧЕЛОВЕК

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

8125 ₽

2000 г.

ГАРНИРЫ К МЯСУ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

375 ₽

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.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

295 ₽

200 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

195 ₽

150 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

375 ₽

200 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

435 ₽

200 г.



Рекомендуем

ВИНО

Кьянти | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)





ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ
310 г | 885 ₽



УТИНАЯ ГРУДКА
С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ
270 г | 765 ₽



ОЛЕНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
290 г | 1195 ₽

Выпечка

АССОРТИ ПИРОЖКОВ

325 ₽
160 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ И БЕЛОЙ РЫБОЙ

125 ₽
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

475 ₽
300 г.

ПИРОЖОК С ЗЕМЛЯНИКОЙ

175 ₽
40 г.



Рекомендуем

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ





СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ

240 г | 375 ₽



АССОРТИ ПИРОЖКОВ

160 г | 325 ₽

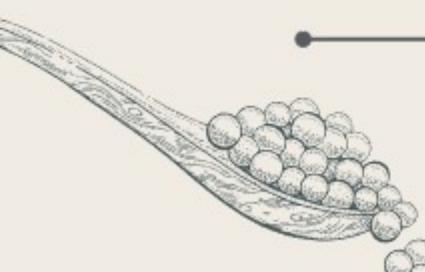


ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ

300 г | 475 ₽

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	345 ₽	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	495 ₽	100 г.



ИКРА ЛОСОСЕВЫХ ПОРОД
50 г. | **655 ₽**

ИКРА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД
50 г. | **2500 ₽**



ЩУЧЬЯ ИКРА
50 г. | **275 ₽**

БЕЛУЖЬЯ ИКРА
100 г. | **6500 ₽**



Пельмени и вареники

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ЯЗЫКОМ
И МУССОМ ПАРМЕЗАН

615 ₽
300 г.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ:

ОТВАРНЫЕ

230 г. | 415 ₽

ЗАПЕЧЁННЫЕ
В ГРИБНОМ СОУСЕ

350 г. | 515 ₽

В БУЛЬОНЕ
С ЗЕЛЕНОЙ

350 г. | 425 ₽

ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЕНКОМ

415 ₽
230 г.

ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ

435 ₽
220 г.

ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ

415 ₽
250 г.

ПЕЛЬМЕНИ С СУДАКОМ

465 ₽
250 г.

ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

555 ₽
250 г.

ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ

395 ₽
250 г.

ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

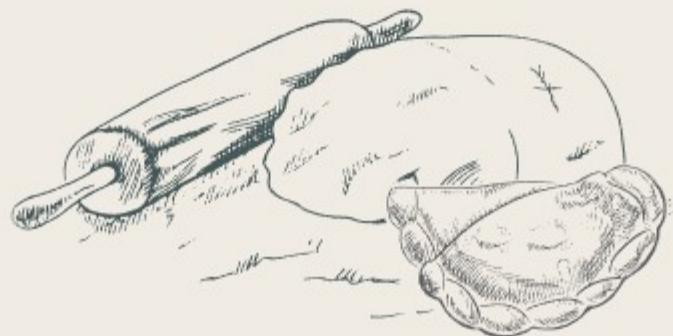
315 ₽
300 г.

ВАРЕНИКИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

495 ₽
300 г.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

345 ₽
250 г.





ВАРЕННИКИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ
С ЯЗЫКОМ И МУССОМ ПАРМЕЗАН
300 г | 615 ₽



ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ
230 г | 415 ₽

Десерты

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Фирменный шоколадный бисквит с шариком ванильного пломбира собственного изготовления

345 ₽

120 г.

НАПОЛЕОН

Десерт из слоёного теста с воздушным кремом

275 ₽

100 г.

АННА ПАВЛОВА

Десерт из хрустящего воздушного белка, ванильного крема и свежих ягод

325 ₽

120 г.

МЕДОВИК

Бисквитные медовые коржи, сметанный заварной крем и свежие ягоды

275 ₽

110 г.

ЧИЗКЕЙК МАНГО

Творожный торт с соусом манго

350 ₽

145 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

375 ₽

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.

МОРОЖЕНОЕ:

ШОКОЛАДНОЕ

50 г. | 125 ₽

ВАНИЛЬНОЕ

50 г. | 125 ₽

КЛУБНИЧНОЕ

50 г. | 125 ₽

ДОБАВЬТЕ К ДЕСЕРТУ (20г):

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

75 ₽

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

455 ₽

МИНДАЛЬ

75 ₽

ВАРЕНЬЕ

155 ₽

КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ

115 ₽





АННА ПАВЛОВА
120 г | 325 ₽



КАСЬ-МИОЗО
140 г | 375 ₽



ЧИЗКЕЙК МАНГО
145 г | 350 ₽

Полуфабрикаты

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ	<u>1100 ₽</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С СУЛУГУНИ	<u>1500 ₽</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	<u>1300 ₽</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	<u>750 ₽</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ	<u>1000 ₽</u> 1 кг.	ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ	<u>1550 ₽</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ	<u>1500 ₽</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	<u>700 ₽</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ С ЯЗЫКОМ	<u>2000 ₽</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	<u>1350 ₽</u> 1 кг.
ПЕЛЬМЕНИ С СУДАКОМ	<u>1500 ₽</u> 1 кг.	ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ	<u>1900 ₽</u> 1 кг.

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	<u>950 ₽</u> 6 шт	КОТЛЕТЫ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА	<u>1600 ₽</u> 6 шт
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	<u>1100 ₽</u> 6 шт	КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	<u>1250 ₽</u> 6 шт
БИФШТЕКС	<u>1850 ₽</u> 4 шт	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	<u>850 ₽</u> 6 шт
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ	<u>1150 ₽</u> 6 шт	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	<u>950 ₽</u> 6 шт

СЫРНИКИ И БЛИНЫ

СЫРНИКИ	<u>450 ₽</u> 6 шт	БЛИНЫ С МЯСОМ	<u>595 ₽</u> 4 шт
СЫРНИКИ С ШОКОЛАДОМ	<u>450 ₽</u> 6 шт	БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	<u>350 ₽</u> 4 шт

РУЧНАЯ ЛЕПКА ДЛЯ СЕМЕЙНОГО СТОЛА!



ПОСМОТРЕТЬ МЕНЮ ДОМАШНИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

