餐厅介绍

舒斯托夫餐厅于2008年开业，以俄罗斯企业家尼古拉· 舒斯托夫命名。他懂得将对传统的尊重与现代的生活和经营理念相结合。

多年来，餐厅的室内风格、菜品和饮品的呈现不断变化，但始终不变的是：真诚温暖的待客之道、高品质的料理，以及对每一位客人的用心关照。

舒斯托夫餐厅的菜单首先代表的是传统俄罗斯料理：手工包制的俄式饺子、多汁肉饼、香气扑鼻的烘焙点心、野味，以及餐厅自制腌渍鱼。我们谨慎遵循古老食谱，珍视俄罗斯美食传统。

餐厅最大的骄傲是俄式茶炊——俄罗斯灵魂、温暖与慷慨的象征。几百年前，这一温馨的仪式就曾把亲友聚在一起；如今，我们让这一传统重新回到餐桌上。

袅袅茶香、茶匙轻响，以及伴着点心的从容交谈，共同营造出真正俄式茶会的独特氛围。

舒斯托夫餐厅也没有忘记小客人。每周日，这里都会举办儿童烹饪大师课，孩子们可以亲手制作美味菜肴。

餐厅设有两间温馨舒适的私人包间，最多可容纳30位宾客，适合举办：

生日聚会 | 公司聚餐 | 儿童生日派对商务午宴 | 私人晚宴 |
婚礼 | 婚礼自助餐会

宾客专享优惠：

生日优惠：9折 — 生日当天及前后各5天均可享受

宾客卡优惠：95折

外带订单优惠：9折 — 须出示会员卡

俄式早餐

工作日：09:00-12:00
周末：10:00-13:00

ШУСТОВ
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

俄式早餐

农家早餐
香浓荞麦粥配慢炖兔肉、细腻肉酱、溏心蛋、浸渍越橘、奶酪、火腿和博罗金诺黑麦面包

390克 **645 ₽**



商人早餐
鸡汤配自制面条、金黄肉馅薄饼、爽脆微腌黄瓜、浸渍越橘和溏心蛋

550克 **895 ₽**



沙皇早餐
黑鲟鱼籽酱、黄油薄饼、溏心蛋、黄油，以及新鲜草莓和蓝莓

350克 **6150 ₽**



皇后早餐
两份三明治，配细腻黄油和精选红鱼籽酱；另配溏心蛋、新鲜草莓和蓝莓

260克 **1950 ₽**



现代风格中的俄罗斯传统

土豆煎饼 250克 495 ₽
配火腿·蘑菇·菠菜和招牌酱

凝乳烤布丁配樱桃果酱 150克 325 ₽

汤品

舒斯托夫风味俄式鱼汤
300克 495 ₽

慢炖牛尾俄式酸菜汤
用慢炖牛尾熬制的传统俄式卷心菜汤（Shchi）
300克 595 ₽

鸡蛋与煎蛋卷

鱿鱼煎蛋卷 210克 565 ₽
配奶油酱中的生菜叶

虾仁炒蛋 配奶油酱 200克 565 ₽

双煎蛋 250克 450 ₽
配蔬菜和主厨招牌酱

经典双煎蛋 100克 255 ₽

粥品

米粥 使用无乳糖牛奶制作 210克 315 ₽

荞麦粥配兔肉 210克 395 ₽

荞麦粥 配水波蛋和慢炖兔肉 370克 425 ₽

可加配

西伯利亚松子	20克 285 ₽	新鲜浆果	50克 300 ₽
核桃	20克 75 ₽	浸渍越橘	50克 150 ₽
樱桃果酱	20克 60 ₽	野草莓	20克 250 ₽
水波蛋	1 pc. 50 ₽	烤牛肉	50克 350 ₽
牛油果	50克 250 ₽	轻腌三文鱼	50克 550 ₽
农家奶酪 / 俄式凝乳	50克 185 ₽	鲑鱼红鱼子酱	50克 1950 ₽
火腿	50克 250 ₽		

薄饼与俄式小馅饼

薄饼配肉和酸奶油 / 配农家奶酪和酸奶油 230克 375 ₽

烙入配料的俄式薄饼配红鱼子酱 160克 1275 ₽
传统俄式薄饼，配料与面糊一同烙制，佐鲑鱼红鱼子酱

薄饼与俄式小馅饼

小馅饼：卷心菜 / 洋葱鸡蛋 / 肉馅白里亚什	40 克	125 ₽
三文鱼与白鱼开口馅饼	40 克	225 ₽

华夫饼

西葫芦华夫饼配斯特拉恰泰拉奶酪与鲑鱼以 西葫芦制成的华夫饼，配柔软奶酪和鲑鱼	215 克	1550 ₽
华夫饼配火鸡香肠和水波蛋	330 克	875 ₽
华夫饼配**Jambon**火腿和水波蛋	280 克	495 ₽
三文鱼华夫饼 配斯特拉恰泰拉奶酪和水波蛋	280 克	795 ₽
经典华夫饼（2个）	100 克	150 ₽

华夫饼加配料

水波蛋	1 个	50 ₽	烤牛肉	50 克	350 ₽
牛油果	50 克	250 ₽	轻腌三文鱼	50 克	550 ₽
凝乳奶酪	50 克	185 ₽	鲑鱼红鱼子酱	50 克	1950 ₽
火腿	50 克	250 ₽			

奶香甜点

俄式凝乳煎饼配自制奶油冰淇淋和酸奶油	240 克	375 ₽
俄式蜂蜜蛋糕	110 克	425 ₽
招牌拿破仑蛋糕	110 克	395 ₽
西伯利亚野草莓森林甜点以野草莓呈现的泰加林风味甜品	100 克	725 ₽

饮品

精选茶 500 毫升 175 ₽

茉莉花茶 · 阿萨姆 · 煎茶 · 奶香乌龙

冰沙 250 毫升 255 ₽

梨 - 芝麻菜 - 燕麦奶
牛油果 - 欧芹 - 蜂蜜
黑醋栗 - 草莓 - 覆盆子
菠萝 - 百香果

COFFEE

美式咖啡	150 毫升	145 ₽
卡布奇诺	200 毫升	235 ₽
拿铁	220 毫升	235 ₽
Raf咖啡	220 毫升	295 ₽
冰法布奇诺	220 毫升	295 ₽
抹茶拿铁	250 毫升	235 ₽

任意咖啡均可使用植物奶制作 *+100 ₽*

冷前菜

鲱鱼配小土豆 — 475 ₽
大西洋鲱鱼 ·小土豆和腌洋 — 210 克

餐厅自腌三文鱼 — 935 ₽
自腌三文鱼，配脆面包丁 ·绿橄榄和黑橄榄 — 185 克

三文鱼塔塔 — 795 ₽
轻腌三文鱼冷前菜，配新鲜牛油果 ·酸豆和米片 — 130 克

西葫芦华夫饼配鲑鱼与红鱼子酱 — 1550 ₽
西葫芦华夫饼上铺鲑鱼、
斯特拉恰泰拉奶酪和鲑鱼红鱼子酱 — 215 克

多汁烤牛肉 — 975 ₽
烤牛肉配洋葱果酱 — 110 克

俄式牛尾肉冻 — 565 ₽
慢炖牛尾肉冻（Kholodets），
配芥末和奶油辣根酱 — 220 克

牛里脊塔塔配奶酪慕斯 — 895 ₽
嫩牛里脊，配帕玛森慕斯和白法棍吐司 — 160 克

鸡肝酱 — 495 ₽
细腻鸡肝酱，配蜂蜜法棍面包丁和西梅果酱 — 140 克

俄式腌乳菇 — 975 ₽
脆爽盐渍乳菇，配洋葱、香草油及酸奶油 — 160 克

招牌腌猪背膘拼盘 — 455 ₽
配酸菜和芥末 — 130 克

穆克孙鱼苏古代 — 725 ₽
轻腌穆克孙鱼，配橄榄油 ·柠檬汁
·青葱和博罗金诺黑麦面包丁 — 100 克

小鲟鱼籽酱
50 克| 4500 ₽

狗鱼籽酱
50 克| 325 ₽

鲟鱼籽酱
50 克| 6950 ₽

鲑鱼红鱼子酱
50 克| 1950 ₽

海鲈鱼克鲁多 — 595 ₽
海鲈鱼以招牌腌汁调味，配新鲜牛油果 — 100 克

茄子卷 — 565 ₽
传统茄子卷，内有番茄 ·奶油奶酪和坚果 — 205 克

奶酪拼盘 — 1150 ₽
格拉纳·帕达诺 ·多尔布鲁 ·泰特德穆安 ·
卡芒贝尔 ·松果果酱 ·面包棒 ·碧根果和杏仁 — 170 克

新鲜蔬菜拼盘 — 545 ₽
多汁番茄 ·脆黄瓜 ·樱桃萝卜 ·甜椒和大量新鲜香草 — 250 克

水果拼盘 — 875 ₽
菠萝 ·梨 ·葡萄 ·草莓和蓝莓 — 250 克

俄式腌菜拼盘 — 495 ₽
腌小番茄和黄瓜 ·酸菜 ·腌蒜 ·野蒜和浸渍越橘 — 300 克

轻腌鱼拼盘 — 1350 ₽
自腌三文鱼 ·冷熏油鱼 ·轻腌穆克孙鱼 ·
土豆和蜂蜜法棍面包丁 — 200 克

熟成肉类拼盘 — 1150 ₽
风干烟熏鸭胸 ·风干火腿 ·Fuet香肠 ·酸豆和黑橄榄 — 140 克

荷兰鲱鱼在首次产卵前捕捞，因此肉质格外细嫩，口感柔滑。

热前菜

勃艮第风味葡萄蜗牛配香草黄油和烤黑麦面包片 新品
地道的法式珍馐：葡萄蜗牛搭配香草黄油、青柠和香脆烤黑麦面包片。
蜗牛来自法国、意大利、西班牙和希腊的专业养殖场。

1225 ₽
230 克

脆皮奶酪小包
脆皮奶酪小包，配橙香番茄酱

435 ₽
160 克

炸卡芒贝尔奶酪
天妇罗面糊炸卡芒贝尔，配越橘酱和洋葱果酱

795 ₽
210 克

天妇罗黑虎虾
黑虎虾配辛香山葵酱

785 ₽
210 克

“图兰朵”鸡翅
蜂蜜酱油风味鸡翅

595 ₽
240 克

法式焗贻贝
贻贝以奶油酱焗制，配虾和飞鱼籽

995 ₽
275 克

鹅肝
煎布里欧修面包配鹅肝 ·新鲜浆果和芒果酱

2350 ₽
150 克



沙拉

烤牛肉沙拉 — 785 ₽
冰山生菜、菊苣及红卷叶生菜、黄瓜、西葫芦、斯特拉恰泰拉奶酪和嫩牛里脊，佐法式油醋汁。
170 克

“舒斯托夫”招牌沙拉 — 765 ₽
嫩牛肉、鸡肝、混合生菜、蘑菇和香脆面包丁
200 克

鲱鱼俄式油醋沙拉 — 385 ₽
自制油醋沙拉，含甜菜、胡萝卜、土豆、腌黄瓜和青豆，配桶腌鲱鱼
200 克

“小牛嫩香”牛舌沙拉 — 665 ₽
牛舌、小土豆、混合生菜、鸡蛋和蜂蜜芥末酱
180 克

奥利维耶沙拉 — 595 ₽
招牌奥利维耶沙拉，配牛油果和小牛肉
220 克

凯撒沙拉配鸡肉 — 655 ₽
嫩鸡肉、混合生菜、经典凯撒酱、帕玛森奶酪和面包丁
200 克

凯撒沙拉配虾 — 815 ₽
虾、混合生菜、经典凯撒酱、帕玛森奶酪和面包丁
200 克

俄式“裘皮鲱鱼”层层沙拉 — 655 ₽
招牌烤蔬菜层层沙拉，配自腌鲱鱼和红鱼籽
250 克

希腊沙拉 — 645 ₽
橄榄、混合生菜、洋葱、黄瓜、番茄和甜椒
250 克

鱿鱼沙拉 — 695 ₽
烤鱿鱼、混合生菜和黄瓜
180 克

海鲜千层沙拉 — 895 ₽
油鱼、混合生菜、轻腌三文鱼、蚝油酱、米片、玉米和软质奶酪
220 克

牛油果虾仁沙拉 — 925 ₽
半个牛油果、混合生菜、虾和招牌酱
130 克

千岛海鲜沙拉 — 845 ₽
鱿鱼、虾、甜椒、黄瓜和胡萝卜
150 克

芝麻菜黑虎虾沙拉 — 925 ₽
虾、芝麻菜、巴萨米克酱、牛油果和番茄
170 克

推荐葡萄酒

Villa Antinori
375 毫升



汤品

舒斯托夫风味罗宋汤
配蒜香小面包 ·香味腌猪背膘和酸奶油
535 ₽
300 克

舒斯托夫特色俄式鱼汤
传统俄式鱼汤（Ukha），配本店自制梭鲈和鲑鱼开口馅饼
655 ₽
300 克

自制鸡肉面汤
配招牌洋葱鸡蛋小馅饼
445 ₽
300 克

慢炖牛尾俄式酸菜汤
用慢炖牛尾、酸菜、甜椒、土豆、胡萝卜和洋葱熬制的传统俄式浓汤，配酸奶油。
595 ₽
300 克

推荐搭配小馅饼 40 克

三文鱼与白鱼开口馅饼	225 ₽
卷心菜鸡蛋小馅饼	125 ₽
肉馅白里亚什	125 ₽
洋葱鸡蛋小馅饼	125 ₽



鱼类主菜

香煎比目鱼配柠檬黄油汁 新品
整条黑海比目鱼煎至金黄酥脆，配柠檬黄油汁
1955 ₽
250 克

沙皇风味鲟鱼配清蒸蔬菜 新品
鲟鱼鱼柳配迷你土豆、清蒸花椰菜和西兰花、新鲜牛油果、樱桃番茄及豌豆；鲟鱼来自里海
1455 ₽
250 克

多拉达海鲷配蔬菜
海鲷鱼柳配西葫芦、花椰菜、甜椒及樱桃番茄，以淡奶油汁和本店照烧汁调味
1250 ₽
250 克

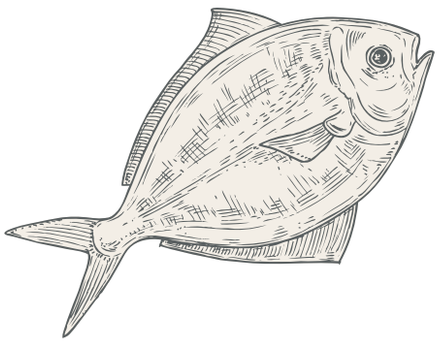
香煎鲑鱼排配帕尔马奶酪土豆泥与番茄
香煎鲑鱼排配绵密帕尔马奶酪慕斯
1550 ₽
300 克

扇贝配帕玛森慕斯
远东扇贝配帕玛森慕斯
1450 ₽
250 克

大比目鱼柳配蔬菜和蘑菇
大比目鱼柳，配西兰花、花椰菜、香菇、牛肝菌、洋葱、橄榄和樱桃番茄
1350 ₽
290 克

嫩煎狗鱼肉饼
配西葫芦、甜椒、花椰菜、韭葱和樱桃番茄
785 ₽
300 克

堪察加蟹肉饼
配轻盈土豆泥和招牌酱
885 ₽
260 克



推荐葡萄酒

CHABLIS AND GAVI
750 毫升



小鲟鱼在历史上被称为"沙皇之鱼"：
它曾出现在俄罗斯君主的餐桌上。
伊凡雷帝要求每日供应小鲟鱼，
彼得大帝还曾在彼得霍夫养殖小鲟鱼。
直到今天，正式的俄罗斯宴席也很难没有这种鱼。

肉类与禽类主菜

野猪肉饼配荞麦与牛肝菌 新品
来自阿尔泰的野猪肉饼，配松软荞麦与牛肝菌
875 ₽
300 克

驼鹿肉饼配土豆泥 新品
来自摩尔曼斯克地区的驼鹿肉饼，配绵密土豆泥、自制酸菜及浸渍越橘
685 ₽
300 克

小牛脸颊肉配土豆泥和德米格拉斯酱
嫩小牛脸颊肉，配奶油肉汁和土豆泥
955 ₽
310 克

小牛里脊牛肉斯特罗加诺夫
嫩小牛里脊配蘑菇和洋葱，以奶油炖制，搭配传统土豆泥
1050 ₽
300 克

家常肉饼配土豆泥
招牌肉饼，配土豆泥和奶油蘑菇酱
685 ₽
300 克

兔肉炖菜
嫩兔肉以奶油和酸奶油酱炖制，配蘑菇和小土豆，上覆千层酥皮
995 ₽
330 克

兔肉卷
招牌兔肉卷，以嫩煮生菜叶包裹，配主厨酱汁
755 ₽
300 克

奶油酱炖鹿里脊
慢炖鹿里脊，配奶油酱 · 洋葱 · 蜂蜜胡萝卜 · 小土豆和浸渍越橘
1295 ₽
290 克

小牛里脊肉饼牛排
嫩小牛肉饼，配煎土豆 · 蘑菇和洋葱 · 煎蛋以及酸菜
1050 ₽
330 克

兔肉饼
嫩煎农场兔肉饼，配土豆泥和奶油酱
785 ₽
290 克

慢炖牛肉配土豆泥
嫩慢炖牛肉，配轻盈土豆泥和奶油肉汁
965 ₽
290 克

火鸡肉饼配蔬菜
煎西葫芦 · 甜椒 · 花椰菜 · 韭葱和樱桃番茄
785 ₽
350 克



炭烤肉类

МИРАТОРГ

肋眼牛排 — 3150 ₽
谷饲大理石纹牛肉。建议熟度：medium。
配番茄甜椒酱、胡椒酱和卷心菜沙拉
300 克

菲力牛排 — 2755 ₽
谷饲牛里脊。建议熟度：medium。
配番茄甜椒酱、胡椒酱和卷心菜沙拉。
250 克

五人肉类拼盘 — 7950 ₽
牛里脊、谷饲肋眼、鸡胸肉串、鸡翅、小土豆和烤蔬菜。
2000 克

五人鱼类拼盘 — 8655 ₽
多拉多2条、大比目鱼排2份、三文鱼排2份、新鲜生菜叶混合和招牌酱。
2000 克

肉类配菜

烤蔬菜 — 745 ₽
茄子、西葫芦、韭葱、甜椒、樱桃番茄和口蘑，炭烤制作。
200 克

煎土豆 — 295 ₽
150 克

薯条 — 245 ₽
150 克

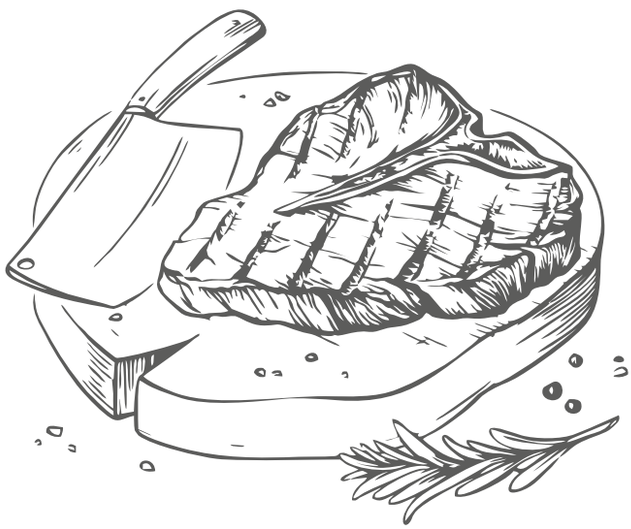
煎土豆配牛肝菌 — 485 ₽
220 克

煎蔬菜 — 395 ₽
煎西葫芦、甜椒、花椰菜、韭葱、橄榄和樱桃番茄。
150 克

土豆泥 — 195 ₽
150 克

水煮荞麦 — 195 ₽
150 克

煎土豆配口蘑 — 375 ₽
200 克



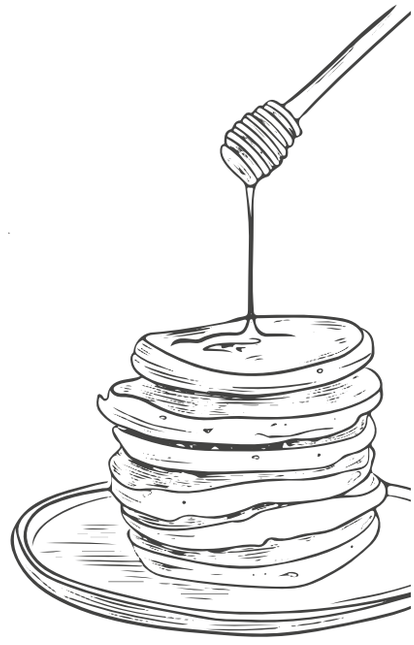
推荐葡萄酒

CHIANTI,
意大利干红葡萄酒。



薄饼与俄式凝乳煎饼

薄饼配酸奶油慕斯和新鲜浆果	425 ₽ 210 克
薄饼配农家奶酪 / 俄式凝乳	475 ₽ 210 克
黄油薄饼	250 ₽ 2 个
肉馅薄饼	475 ₽ 230 克
俄式凝乳煎饼配自制奶油冰淇淋	475 ₽ 240 克



烘焙点心



俄式圆形馅饼：农家奶酪 / 土豆	175 ₽ 65 克
俄式小馅饼拼盘（8个）	895 ₽ 200 克
三文鱼与白鱼开口馅饼	225 ₽ 40 克
卷心菜鸡蛋小馅饼	125 ₽ 40 克
肉馅白里亚什	125 ₽ 40 克
洋葱鸡蛋小馅饼	125 ₽ 40 克
苏鲁古尼奶酪扁面包	650 ₽ 300 克
野草莓小馅饼	175 ₽ 40 克

俄式茶会

与亲友围坐一桌，共享温暖美好的俄式茶会。

金黄黄油俄式薄饼，配樱桃果酱、黑加仑果酱和细腻酸奶油。
松软的俄式凝乳奶酪馅开口圆饼。
炼乳夹心俄式坚果形小饼干（6 枚）。
咖啡松露巧克力（4 颗）。
野草莓馅俄式小馅饼（4 个）。

以上茶点搭配传统俄式茶炊（Samovar）供应，让亲友在茶香中慢慢畅谈、温馨相聚。



套餐搭配精选茶和草本茶：
从浓郁的“西伯利亚森林”到清香薄荷、浆果与花草茶，以及经典红茶。

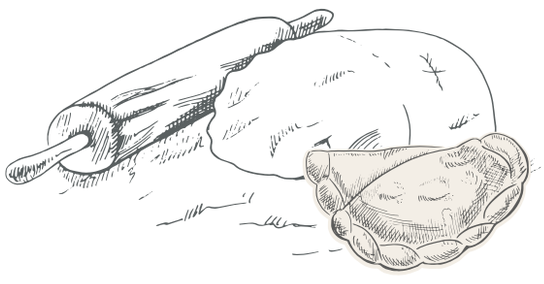
俄式饺子与甜馅饺子i

鸡肉俄式饺子	525 ₽ 250 克
兔肉俄式水饺 自制兔肉与猪肉馅俄式水饺，配酸奶油。	525 ₽ 250 克
狗鱼俄式饺子	525 ₽ 250 克
鹿肉俄式饺子 配烟熏胡椒奶油酱。	655 ₽ 170 克
大比目鱼与梭鲈俄式水饺配红鱼子酱 梭鲈／大比目鱼肉馅加入腌猪脂和奶油，配帕尔马奶酪慕斯及鲑鱼红鱼子酱。	955 ₽ 190 克
野草莓甜馅饺子	895 ₽ 250 克
多汁樱桃甜馅饺子	525 ₽ 250 克
贵族风蘑菇土豆甜馅饺子	525 ₽ 300 克
农场凝乳烫面甜馅饺子	525 ₽ 250 克

我们每天手工包制俄式饺子：
厨师揉制新鲜面团 ·准备馅料，
并用心做出家常而温暖的味道，
让每一顿午餐都更有温度。

肉馅俄式饺子

水煮	蘑菇酱焗烤	清汤香草
230 克 | 595 ₽	350 克 | 695 ₽	350 克 | 595 ₽



甜点

巧克力熔岩蛋糕
招牌巧克力海绵蛋糕，配一球自制香草奶油冰淇淋
515 ₽ / 120 克

拿破仑蛋糕
千层酥甜点，配轻盈奶油
395 ₽ / 100 克

安娜·巴甫洛娃
酥脆轻盈蛋白霜 ·香草奶油和新鲜浆果
535 ₽ / 120 克

俄式蜂蜜蛋糕
蜂蜜海绵蛋糕层 ·酸奶油卡仕达和新鲜浆果
425 ₽ / 110 克

酸奶油蛋糕配新鲜浆果
海绵蛋糕甜点，配酸奶油奶油
445 ₽ / 160 克

KAS-MISO 招牌甜点
杏干 ·西梅 ·葡萄干 ·核桃和覆盆子果酱，配野草莓汤
475 ₽ / 140 克

新鲜浆果塔
酥皮底，配奶油奶酪馅和当季浆果
765 ₽ / 130 克

法式焦糖布丁
经典奶油甜点，带酥脆焦糖壳
375 ₽ / 100 克

干邑松露巧克力
细腻奶油与巧克力松露内心浸有干邑，外覆柔滑可可壳
135 ₽ / 15 克

泰加森林甜点
松子 ·野草莓和炼乳
725 ₽ / 100 克

提拉米苏
轻盈细腻的层次海绵蛋糕，配天然咖啡和马斯卡彭奶酪慕斯
395 ₽ / 180 克

甜点加配 (20 克)

核桃	75 ₽	新鲜浆果	595 ₽
杏仁	75 ₽	果酱	155 ₽
西伯利亚松子	285 ₽		

冰淇淋

巧克力	香草	开心果冰淇淋
50 克 | 255 ₽	50 克 | 255 ₽	50 克 | 255 ₽

半成品

俄式饺子与甜馅饺子

肉馅俄式饺子	1350 ₽ / 1公斤
狗鱼俄式饺子	1750 ₽ / 1公斤
鸡肉俄式饺子	1250 ₽ / 1公斤
兔肉俄式饺子	1750 ₽ / 1公斤
儿童迷你俄式饺子	1750 ₽ / 1公斤
鹿肉俄式饺子	1600 ₽ / 1公斤
大比目鱼与梭鲈俄式饺子	2750 ₽ / 1公斤
贵族风蘑菇土豆甜馅饺子	1050 ₽ / 1公斤
野草莓甜馅饺子	2550 ₽ / 1公斤
农家奶酪甜馅饺子	1200 ₽ / 1公斤
樱桃甜馅饺子	1950 ₽ / 1公斤

肉饼

火鸡肉饼	1275 ₽ / 6个
兔肉饼	1355 ₽ / 6个
肉饼牛排	2650 ₽ / 4个
蟹肉饼	1275 ₽ / 6个
小牛肉饼	1275 ₽ / 6个
家常肉饼	1275 ₽ / 6个
狗鱼肉饼	1275 ₽ / 6个

俄式凝乳煎饼与薄饼

俄式凝乳煎饼	600 ₽ / 6个
农家奶酪薄饼	600 ₽ / 4个
肉馅薄饼	735 ₽ / 4个