ШУСТОВ
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

# ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ С 11:00 до 16:00

## Авторский чай и кофе

| | | |
|---|---|---|
| Холодный чай Эрл Грей / Молочный Улун | 300 мл | **195** |
| Холодный чай клубника-арбуз | 300 мл | **450** |
| Чай чёрный / чай зелёный / анчан с кардамоном | 500 мл | **175** |
| Чай жасмин / гречишный / альпийские травы | 500 мл | **195** |
| Эспрессо | 50 мл | **105** |
| Американо | 200 мл | **145** |
| Капучино | 200 мл | **195** |
| Капучино на фундучном / миндальном молоке | 200 мл | **235** |
| Матча на классическом молоке | 250 мл | **235** |
| Матча на миндальном молоке | 250 мл | **285** |

## Вино

| | | |
|---|---|---|
| Совиньон Блан (Чили) | 125 мл | **495** |
| Игристое вино (Россия) | 125 мл | **395** |
| Санта Каролина розе (Чили) | 125 мл | **495** |
| Каберне Совиньон (Чили) | 125 мл | **575** |

## Прохладительные напитки

| | | |
|---|---|---|
| Морс облепиховый / брусничный | 250 мл | **225** |
| Лимонад груша-сакура / манго-лемонграсс / земляника-алое / черешня-барбарис | 300 мл | **375** |

## Моктейли

| | | |
|---|---|---|
| Мохито | 300 мл | **355** |
| Апероль Спритц | 300 мл | **595** |
| Кровавая Мэри | 300 мл | **395** |
| Мимоза | 120 мл | **450** |

# ШУСТОВ

~ РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ ~

## Поздний завтрак

| | | |
|---|---|---|
| Запеканка с вишневым вареньем | 150 г | **485** |
| Каша рисовая со свежими ягодами | 210 г | **555** |
| Омлет с кальмаром и соусом от шефа | 210 г | **895** |
| Сырники с зеленым луком и сметанно-чесночным кремом | 200 г | **655** |

## Салаты

**Салат из крабовых палочек** — 130 г — **195**
нежный салат из крабовых палочек с сочным огурцом, сладкой кукурузой и лёгким майонезом подарит свежесть и лёгкость вкуса

**Цезарь с курицей** — 200 г — **465**
классический Цезарь с курицей сочетает хрустящие листья салата, ароматное куриное филе, тёртый пармезан, золотистые крутоны и сливочный соус

**Салат из сочных томатов** — фитнес — 140 г — **235**
яркий салат из сочных томатов с красным луком и оливковым маслом наполняет вкусом лета

## Супы

**Крем-суп из брокколи** — 300 г — **355**
бархатный крем-суп из брокколи с картофелем, сливками и нежными специями согревает и утоляет голод

**Щи из свежей капусты с говядиной** — 250 г — **245**
ароматные щи из свежей капусты с говядиной приготовлены на насыщенном бульоне с добавлением моркови, лука и томатов

## Горячие блюда

**Курица в кисло-сладком соусе** — 130 г — **255**
сочная курица в кисло-сладком соусе, обжаренная со сладким перцем и фирменным соусом

**Котлета из индейки на пару** — фитнес — 65 г — **195**
диетическая котлета из индейки на пару приготовлена с добавлением ароматных трав и специй, сохраняя нежность и пользу

**Жаркое из свинины** — 300 г — **315**
томлёное жаркое из свинины с картофелем, морковью и луком порадует домашним вкусом и насыщенным ароматом

**Кета в овощном дранике** — 120 г — **375**
нежная кета в золотистом овощном дранике тает во рту, раскрывая глубокий вкус свежей рыбы в обрамлении хрустящей овощной корочки

**Блины с уткой со сметаной** — 230 г — **435**
нежные блины с уткой со сметаной — тонкое тесто, томлёная утка и бархатная сметана создают утончённое сочетание

## Гарниры

**Греча с шампиньонами** — 130 г — **175**
ароматная греча с шампиньонами дополнит любое горячее блюдо

**Баклажаны на гриле** — 100 г — **225**
сочные баклажаны на гриле, пропитанные специями, сохраняют свой яркий вкус и лёгкий дымный аромат

**Картофельное пюре** — 130 г — **125**
воздушное, сливочное пюре

## Десерты

**Панакота сливочная с манговым соусом** — 80 г — **145**
фирменный слоёный десерт с песочными коржами и сметанным кремом

**Арбуз** — 100 г — **95**
спелые и сочные ломтики сезонного арбуза