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.

при предъявлении карты лояльности

РУССКИЕ

ЗАВТРАКИ

ПО БУДНЯМ С 09:00 ДО 12:00
ВЫХОДНЫЕ С 10:00 ДО 13:00

ШУСТОВ
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

РУССКИЕ ЗАВТРАКИ

Крестьянский

ароматная гречневая каша с томлёным кроликом, нежный паштет, яйцо всмятку, мочёная брусника, сыр, ветчина и бородинский хлеб

390г. 645 Р



Купеческий

щи из бычьих хвостов, румяные блинчики с мясом, хрустящие малосольные огурцы, мочёная брусника и яйцо всмятку

550г. 895Р



Завтрак Царский

чёрная осетровая икра, масляные блинчики, яйцо всмятку, сливочное масло и свежие ягоды клубники и голубики

350г. 6150Р



Завтрак Царицы

два бутерброда с нежным сливочным маслом и отборной красной икрой, яйцо всмятку и свежие ягоды клубники и голубики

260г. 1950Р



РУССКАЯ ТРАДИЦИЯ В СОВРЕМЕННОМ СТИЛЕ

Картофельный драник 250г. 495 Р
с ветчиной, грибами, шпинатом и фирменным соусом

Запеканка с вишнёвым вареньем 150г. 325 Р

С У П Ы

Уха по-Шустовски
300г. 495Р

Щи из бычьих хвостов
300г. 595 Р

Я Й Ц А И О М Л Е Т Ы

Омлет с кальмаром 210г. 565 Р
и листьями салата в сливочном соусе

Скрембл с креветками в сливочном соусе 200г. 565 Р

Глазунья из 2-х яиц 250г. 450Р
с соусом из запеченных овощей по фирменному рецепту от шефа

Глазунья из 2-х яиц классика 100г. 255Р

К А Ш И

Рисовая каша на безлактозном молоке 210г. 315 Р

Гречневая каша с кроликом 210г. 395Р

Гречневая каша с яйцом пашот и томленым кроликом 370г. 425Р

Д О Б А В К И

Кедровые орехи	20г.	285Р	Свежие ягоды	50г.	300Р
Грецкий орех	20г.	75Р	Мочёная брусника	50г.	150Р
Вишневое варенье	20г.	60Р	Земляника	20г.	250Р
Яйцо пашот	1шт.	50Р	Ростбиф	50г.	350Р
Авокадо	50г.	250Р	Лосось слабосоленый	50г.	550Р
Творожный сыр	50г.	185Р	Икра лососёвых пород	50г.	1950Р
Ветчина	50г.	250Р			

Б Л И Н Ы И П И Р О Ж К И

Блины с мясом и сметаной / с творогом и сметаной 230г. 375Р

Блины с припёком и красной икрой 160г. 1275Р

БЛИНЫ И ПИРОЖКИ

Пирожок с капустой / с луком и яйцом / беляш	40г.	125Р
Растегай с семгой и белой рыбой	40г.	225Р

ВАФЛИ

Кабачковые вафли со страчателлой и сёмгой	215г.	1550Р
Вафли с сосисками из индейки и яйцом пашот	330г.	875Р
Вафли с ветчиной Жамбон и яйцом пашот	280г.	495Р
Вафли с сёмгой со страчателлой и яйцом пашот	280г.	795Р
Вафли классические (2шт)	100г.	150Р

ДОБАВЬ К ВАФЛЯМ

Яйцо пашот	1шт.	50Р	Ростбиф	50г.	350Р
Авокадо	50г.	250Р	Лосось слабосоленый	50г.	550Р
Творожный сыр	50г.	185Р	Икра лососёвых пород	50г.	1950Р
Ветчина	50г.	250Р			

МОЛОЧНОЕ И СЛАДКОЕ

Сырники с домашним пломбиром и сметаной	240г.	375Р
Медовый торт	110г.	425Р
Наполеон по фирменному рецепту	110г.	395Р
Десерт таёжный с земляникой	100г.	725Р

НАПИТКИ УТРА

Чай в ассортименте: 500мл. 175Р

Жасминовый чай, Ассам,
Сен-ча, Молочный Улун

СМУЗИ 250мл. 255Р

Груша-руккола-овсяное молоко
Авокадо-петрушка-мед
Черная смородина-клубника-малина
Ананас-маракуйя

КОФЕ

Американо	150мл.	145Р
Капучино	200мл.	235Р
Латте	220мл.	235Р
Раф	220мл.	295Р
Фраппе	220мл.	295Р
Матча Латте	250мл.	235Р

Любой кофе можно приготовить
на альтернативном молоке +100 Р

Холодные закуски

СЕЛЬДЬ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ
475 ₽ | 210 г.
Атлантическая сельдь, беби-картофель, маринованный лук

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА
935 ₽ | 185 г.
Лосось собственного посола с хрустящими гренками, оливками и маслинами

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ
795 ₽ | 130 г.
Легкая закуска из слабосолёной сёмги, со свежим авокадо, каперсами и рисовыми чипсами

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ
1550 ₽ | 215 г.
Вафли из кабачкового теста, с сёмгой, страчателлой и красной икрой

СОЧНЫЙ РОСТБИФ
975 ₽ | 110 г.
Ростбиф с мармеладным луком

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
565 ₽ | 220 г.
Изумительный холодец из хвостов, с горчицей и сливочным хреном

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРНЫМ МУССОМ
895 ₽ | 160 г.
Нежная говяжья вырезка с муссом из пармезана и тостами из белого багета

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
495 ₽ | 140 г.
Нежный паштет из куриной печени с гренками из медового багета и конфитюром из чернослива

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ
975 ₽ | 160 г.
Хрустящие грузди с луком, ароматным маслом и сметаной

ТАРЕЛКА С САЛОМ
455 ₽ | 130 г.
Фирменное солёное сало с квашеной капустой и горчицей

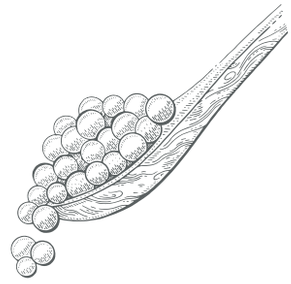
СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА
725 ₽ | 100 г.
Слабосолёный муксун, оливковое масло, сок лимона, зеленый лук и гренки из бородинского хлеба

ИКРА СТЕРЛЯДИ
50 г. | **4500 ₽**

ЩУЧЬЯ ИКРА
50 г. | **325 ₽**

ИКРА ОСЕТРА
50 г. | **6950 ₽**

ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | **1950 ₽**



КРУДО ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ
595 ₽ | 100 г.
Морской окунь в фирменном маринаде со свежим авокадо

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
565 ₽ | 205 г.
Традиционные рулетики из баклажана, с помидорами, сливочным сыром и орешками

АССОРТИ СЫРОВ
1150 ₽ | 170 г.
Грано Падано, Дор Блю, Тет де Муан, Камамбер, варенье из сосновых шишек, хлебные палочки, орехи пекан и миндаль

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
545 ₽ | 250 г.
Сочные помидоры, хрустящие огурчики, редис, болгарский перец и много зелени

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ
875 ₽ | 250 г.
Ананас, груша, виноград, клубника и голубика

РАЗНОСОЛЫ
495 ₽ | 300 г.
Маринованные помидорки и огурчики, квашеная капуста, маринованный чеснок, черемша и мочёная брусника

АССОРТИ СЛАБОСОЛЕНЫХ РЫБ
1350 ₽ | 200 г.
Семга собственного посола, масляная рыба холодного копчения, слабосоленый муксун, картофель и гренки из медового багета

АССОРТИ КОЛБАС
1150 ₽ | 140 г.
Сырокопчёная утиная грудка, сыровяленая ветчина, колбаса Фуэт, каперсы и маслины

Подаём редкую «нецелованную» сельдь из Голландии, которая прилетает к нам в самом свежем виде на самолёте. Её особенность в нежнейшем мясе: сельдь ещё не была на нересте и не метала икру, поэтому она особенно жирная, мягкая и деликатная.



ИКРА ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД
50 г. | **1950 ₽**



КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЁМГОЙ И ИКРОЙ
215 г. | **1550 ₽**



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
140 г | **495 ₽**



ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
220 г | **565 ₽**



КРУДО ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ
100 г | **595 ₽**

Горячие закуски

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ *Новинка* С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И ГРЕНКАМИ
1225 ₽
230 г.

Настоящий французский деликатес: виноградные улитки с зелёным маслом, лаймом и гренками из чёрного хлеба. Производство: фермы во Франции, Италии, Испании и Греции

КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ
435 ₽
160 г.

Хрустящие сырные конвертики с апельсиново-томатным соусом

ЖАРЕНЫЙ КАМАМБЕР
795 ₽
210 г.

Обжаренный в темпурной муке камамбер с брусничным соусом и мармеладным луком

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ
785 ₽
210 г.

Тигровые креветки с пикантным соусом васаби

КРЫЛЫШКИ «ТУРАНДОТ»
595 ₽
240 г.

Куриные крылья в медово-соевом соусе

МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
995 ₽
275 г.

Мидии, запеченные в сливочном соусе с креветками и икрой тобико

ФУА-ГРА
2350 ₽
150 г.

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



Рекомендуем

РАМОН БИЛЬБАО КРИАНСА
ВИЛЛА АНТИНОРИ
375 мл



КОНВЕРТИКИ С СЫРОМ
160 г | **435 ₽**



МИДИИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
275 г | **995 ₽**

Салаты

САЛАТ С РОСТБИФОМ
785 ₽ / 170 г.

Салат из свежих листьев айсберга, фрилисса и лолло россо, огурцов, цукини, страчателлы с сочной говяжьей вырезкой, заправленный французским соусом

«ШУСТОВ»
765 ₽ / 200 г.

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

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ
385 ₽ / 200 г.

Домашний винегрет из свеклы, моркови, картофеля, маринованного огурца и горошка с бочковой сельдью

«ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ»
665 ₽ / 180 г.

Говяжий язык, беби-картофель, салатный микс, яйцо и медово-горчичная заправка

ОЛИВЬЕ
595 ₽ / 220 г.

Фирменный Оливье с авокадо и телятиной

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
655 ₽ / 200 г.

Нежная курочка, салатный микс, знаменитый соус цезарь, сыр пармезан и гренки

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
815 ₽ / 200 г.

Креветки, салатный микс, знаменитый соус цезарь, сыр пармезан и гренки

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
655 ₽ / 250 г.

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

ГРЕЧЕСКИЙ
645 ₽ / 250 г.

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

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ
695 ₽ / 180 г.

Кальмары на гриле, салатный микс, огурец

САЛАТ МИЛЬФЕЙ
895 ₽ / 220 г.

Масляная рыба, салатный микс, лосось слабосолёный, устричный соус, рисовые чипсы, кукуруза, мягкий сыр

САЛАТ С МЯКОТЬЮ СОЧНОГО АВОКАДО
925 ₽ / 130 г.

Половинка авокадо, салатный микс, креветки и фирменный соус

ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ
845 ₽ / 150 г.

Кальмары, креветки, перец, огурцы и морковь

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУКОЛОЙ
925 ₽ / 170 г.

Креветки, рукола, бальзамический соус, авокадо и томаты

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**535 ₽**
Подаётся с чесночными пампушками, ароматным салом, сметаной
300 г.

УХА ПО-ШУСТОВСКИ**655 ₽**
Подаётся с фирменным расстегаем из судака и семги
300 г.

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**445 ₽**
Подаётся с фирменным пирожком с луком и яйцом
300 г.

ЩИ С ТОМЛЁНЫМИ БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ *Новинка*
595 ₽
Бульон на томлёных бычьих хвостах с квашеной капустой, болгарским перцем, картофелем, морковью и луком. Подаётся со сметаной
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 ₽**





БОРЩ «ШУСТОВСКИЙ»
300 г. | **535 ₽**



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
300 г. | **445 ₽**

Горячие блюда из рыбы

ЖАРЕНАЯ КАМБАЛА С МАСЛЯНО-ЛИМОННЫМ СОУСОМ *Новинка*
Целая камбала, обжаренная в кляре до золотистой корочки, подаётся с масляно-лимонным соусом. Производство: Черное море

1955 ₽
250 г.

ОСЁТР ПО-ЦАРСКИ С ОВОЩАМИ НА ПАРУ *Новинка*
Нежнейшее филе осётра с отварным бейби-картофелем, цветной капустой и брокколи на пару, свежим авокадо, томатами черри и зелёным горошком. Производство: Каспийское море

1455 ₽
250 г.

ДОРАДО С ОВОЩАМИ
Филе дорадо с цукини, цветной капустой, болгарским перцем, томатами черри в сливках с домашним соусом терияки

1250 ₽
250 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.

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

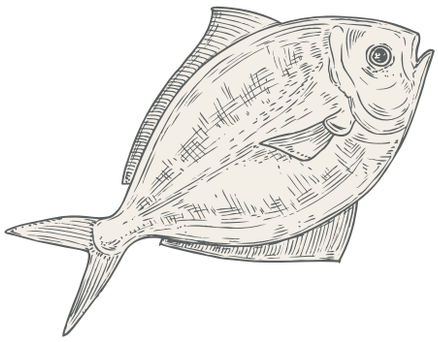
1350 ₽
290 г.

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
С гарниром из цукини, болгарского перца, цветной капусты, лука-порея и томатов черри

785 ₽
300 г.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ «КАМЧАТСКИЕ»
Подаются с воздушным картофельным пюре и фирменным соусом

885 ₽
260 г.

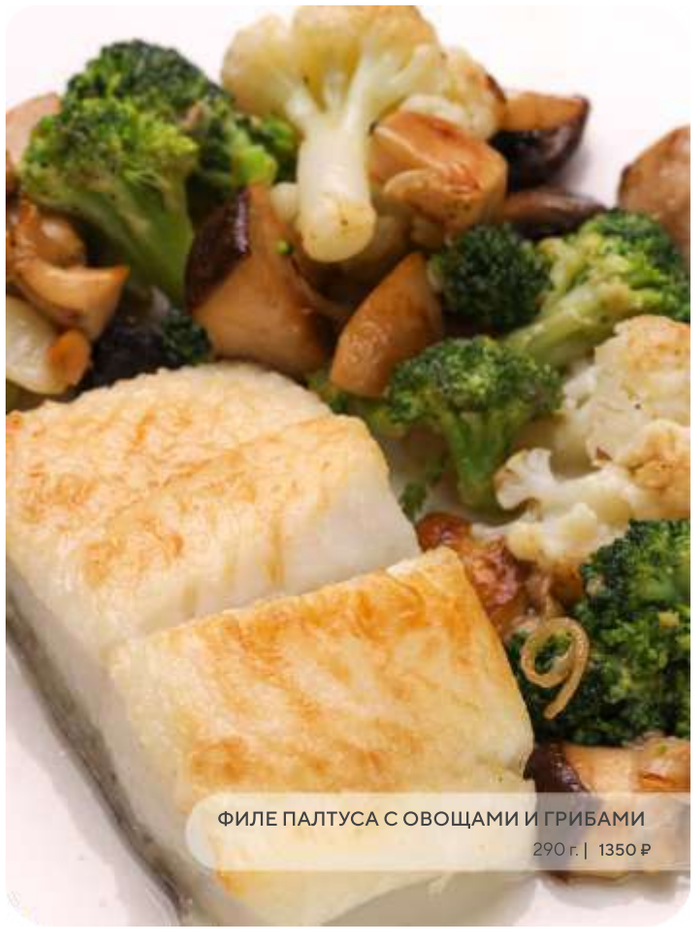


Рекомендуем

CHABLIS AND GAVI
750 мл



Подаём праздничные блюда по предзаказу на ваш банкет:
фаршированные щука и осётр с муссом из мяса сёмги и судака



ФИЛЕ ПАЛТУСА С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ
290 г. | 1350 ₽



НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
300 г | 785 ₽



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ
300 г. | 1550 ₽

Горячие блюда из мяса и птицы

КОТЛЕТЫ ИЗ ДИКОГО КАБАНА С РАССЫПЧАТОЙ ГРЕЧКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ *Новинка*
Котлеты из фарша кабана, подаются с отварной гречкой и белыми грибами.
Производство: Алтайский край

875 ₽
300 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ *Новинка*
Котлеты из фарша лося, подаются со сливочным картофельным пюре,
домашней квашеной капустой и мочёной брусникой. Производство: Мурманск

685 ₽
300 г.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ
Фирменные мясные котлеты с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

685 ₽
300 г.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС
Нежные телячьи щёчки под сливочно-мясным соусом с картофельным пюре

955 ₽
310 г.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
Из нежной телячьей вырезки с шампиньонами и луком, томленными в сливках,
с традиционным картофельным пюре

1050 ₽
300 г.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА
Нежная крольчатина, томлёная в сливках и сметанном соусе, с грибами
и молодым картофелем, подаётся под шапкой из слоёного 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.





КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ
350 г | 785 ₽



БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
330 г | 1050 ₽

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 сёмги 2 шт, отварной рис, 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.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
195 ₽ / 150 г.

ОТВАРНАЯ ГРЕЧА
195 ₽ / 150 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
245 ₽ / 150 г.

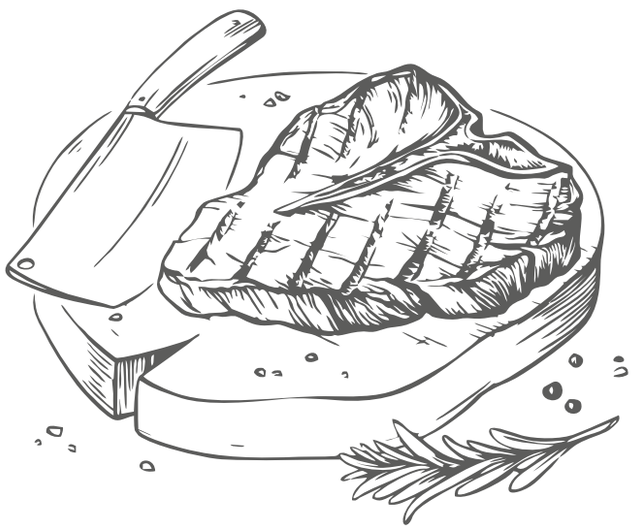
ЖАРЕНЫЕ ОВОЩИ
Жареные цукини, болгарский перец, цветная капуста, лук порей, маслины и томаты черри

395 ₽ / 150 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ
375 ₽ / 200 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
485 ₽ / 220 г.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ
295 ₽ / 200 г.



Рекомендуем

ВИНО

КЬЯНТИ | КРАСНОЕ СУХОЕ (ИТАЛИЯ)



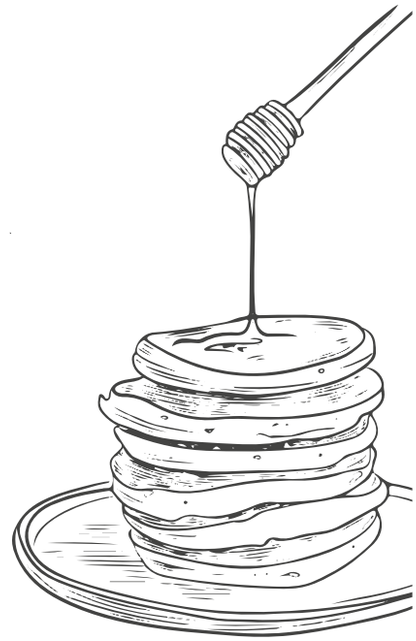


ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
220 г | **485 ₽**



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
200 г | **745 ₽**

Блины и сырники



БЛИНЫ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
Домашние блины на молоке, подаются со сладкой сметаной, свежей клубникой и голубикой

425 ₽ / 210 г.

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ
Домашние блины на молоке с начинкой из творога, подаются со сладкой сметаной

475 ₽ / 210 г.

БЛИНЫ МАСЛЯНЫЕ
Домашние блины на молоке, щедро смазанные сливочным маслом

250 ₽ / 2 шт.

БЛИНЫ С МЯСОМ
Нежные блины с домашним фаршем внутри, подаются со сметаной

475 ₽ / 230 г.

СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ
Нежные сырники с пломбиром собственного приготовления

475 ₽ / 240 г.

Выпечка



ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ/КАРТОФЕЛЕМ
Домашняя ватрушка на сдобном тесте со сладким нежным творогом / со сливочным картофельным пюре

175 ₽ / 65 г.

АССОРТИ ПИРОЖКОВ (8 шт)
Беляш 2 шт, расстегай 2 шт, пирожок с луком и яйцом 2 шт, пирожок с капустой 2 шт

895 ₽ / 200 г.

РАССТЕГАЙ С СЁМГОЙ И БЕЛОЙ РЫБОЙ
Домашний пирожок из дрожевого теста с начинкой из сёмги и белой масляной рыбы

225 ₽ / 40 г.

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ
Домашний пирожок из дрожевого теста с начинкой из капусты с яйцом

125 ₽ / 40 г.

БЕЛЯШ С МЯСОМ
Домашний пирожок из дрожевого теста с начинкой из свиного, куриного и говяжьего фарша

125 ₽ / 40 г.

ПИРОЖОК С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ
Домашний пирожок из дрожевого теста с зелёным луком и яйцом

125 ₽ / 40 г.

ЛЕПЕШКА С СУЛУГУНИ
Лепёшка на дрожевом тесте с нежным тянущимся сыром сулугуни и моцареллой

650 ₽ / 300 г.

ПИРОЖОК С ЗЕМЛЯНИКОЙ
Домашний пирожок из дрожевого теста с начинкой из сладкой и ароматной земляники

175 ₽ / 40 г.

Русское чаепитие

КРАСИВЫЙ ПОВОД, ЧТОБЫ СОБРАТЬ БЛИЗКИХ ЗА ОДНИМ СТОЛОМ.

Румяные масляные блины с вишнёвым и смородиновым вареньем и нежной сметаной

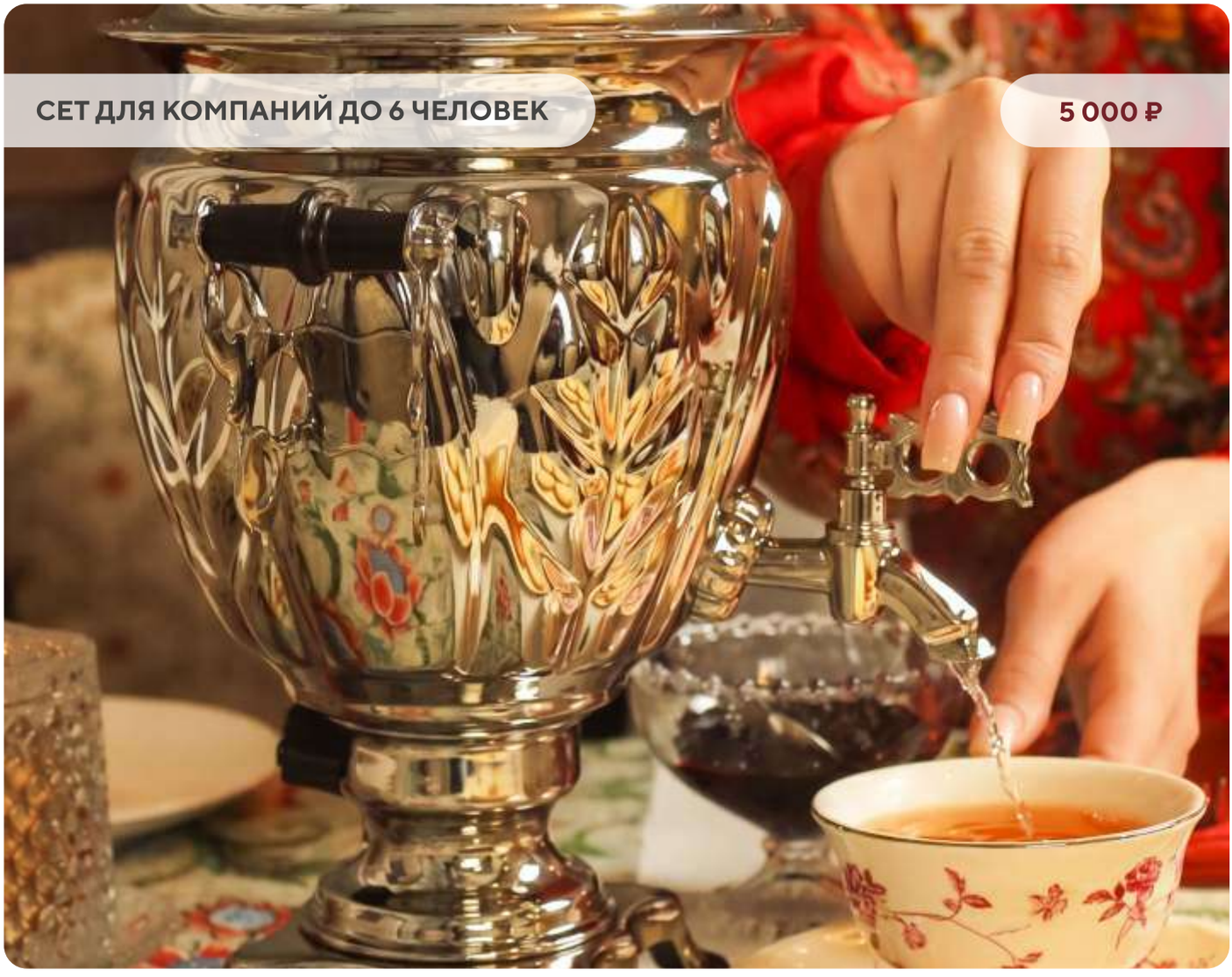
Воздушные ватрушки с творогом

Орешки со сгущённым молоком 6 шт

Кофейные трюфели 4 шт

Пирожки с земляникой 4 шт

Подаём эти угощения с самоваром и настоящим русским гостеприимством — для долгих разговоров и тёплых встреч



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
Классические самолепные пельмени из мяса цыплёнка, подаются со сметаной

525 ₽
250 г.

ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ
Домашние пельмени из фермерского кролика со свининой, подаются со сметаной

525 ₽
220 г.

ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ
Домашние пельмени из теста со шпинатом и начинкой из филе щуки, солёного сала и свежей зелени, подаются со сметаной и щучьей икрой

525 ₽
250 г.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КОПЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ
Домашние пельмени с мясом оленя, говядиной, копчёным перцем и можжевельником, подаются в соусе демиглас с копчёным перцем, сливками и шрирачей

655 ₽
170 г.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА И СУДАКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ
Домашние пельмени с начинкой из филе судака, палтуса, солёного сала и сливок, подаются со сливочным муссом из пармезана и сливочного сыра, дополняются красной икрой

955 ₽
190 г.

ВАРЕНИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ
Сладкие домашние вареники с ароматной земляникой, подаются с соусом из земляники

895 ₽
250 г.

ВАРЕНИКИ С СОЧНОЙ ВИШНЕЙ
Сладкие домашние вареники из свекольного теста с вишней внутри, подаются со сливочным кремом с сахарной пудры и сливочного масла

525 ₽
250 г.

ВАРЕНИКИ «БАРСКИЕ» С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
Сытные домашние вареники из теста со шпинатом и начинкой из картофеля и шампиньонов со сливочным маслом, подаются со сметаной

525 ₽
300 г.

ВАРЕНИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ НА ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ
Сладкие домашние вареники с фермерским творогом, подаются со сливочным кремом из сахарной пудры и сливочного масла

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
Традиционные самолепные пельмени из говядины, свинины и курицы, подаются со сметаной

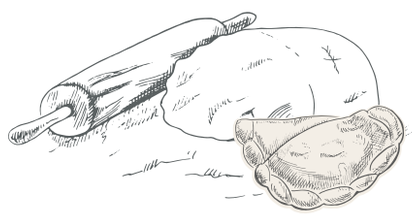
230 г. | **595 ₽**

ЗАПЕЧЁННЫЕ В ГРИБНОМ СОУСЕ
Традиционные самолепные пельмени из говядины, свинины и курицы в оригинальной подаче под сливочно-грибным соусом и сыром пармезан

350 г. | **695 ₽**

В БУЛЬОНЕ С ЗЕЛЕНЬЮ
Традиционные самолепные пельмени из говядины, свинины и курицы, подаются в собственном бульоне со свежей 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. | 955 ₽

Десерты

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН Фирменный шоколадный бисквит с шариком ванильного пломбира собственного изготовления	**515 ₽** 120 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	**725 ₽** 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	**285 ₽**		

МОРОЖЕНОЕ:

ШОКОЛАДНОЕ	ВАНИЛЬНОЕ	ФИСТАШКОВОЕ
50 г. | **255 ₽**	50 г. | **255 ₽**	50 г. | **255 ₽**



АННА ПАВЛОВА
120 г. | **535 ₽**



ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
130 г. | **765 ₽**



СМЕТАННИК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ
160 г. | **445 ₽**



ТАЁЖНЫЙ ДЕСЕРТ
100 г. | **725 ₽**

Полуфабрикаты

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

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

КОТЛЕТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ	1275 ₽ / 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1275 ₽ / 6 ШТ
КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА	1355 ₽ / 6 ШТ	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	1275 ₽ / 6 ШТ
БИФШТЕКС	2650 ₽ / 4 ШТ	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	1275 ₽ / 6 ШТ
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ	1275 ₽ / 6 ШТ		

СЫРНИКИ И БЛИНЫ

СЫРНИКИ	600 ₽ / 6 ШТ	БЛИНЫ С МЯСОМ	735 ₽ / 4 ШТ
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	600 ₽ / 4 ШТ		