



МЕНЮ

Gusto Gastro Salon

---

[www.gusto.rv.ua](http://www.gusto.rv.ua)

# СУПИ



	Вихід	Ціна
<b>Суп дня</b>		
<b>Рамен</b> (курячий бульйон з локшиною, свининою та шпинатом)	390	<b>69 €</b>
<b>Суп з лососем</b> (томати, болгарський перець, копчена паприка)	270	<b>139 €</b>
<b>Том Кха Гай</b> (суп з кокосовим молоком, імбирем, куркою су-від, кінзою)	300	<b>99 €</b>

# САЛАТИ



	Вихід	Ціна
<b>Салат з авокадо</b> (томати чері, мікс салатів, оливкова олія)	160	<b>89 €</b>
<b>Салат з романеско</b> (капуста романеско, мікс салатів, томати, огірок, вегетеріанська заправка)	250	<b>89 €</b>
<b>Салат з вугрем</b> (водорості чука, авокадо, перепелині яйця, томати, листя салату, соус унагі)	230	<b>179 €</b>
<b>Хіяші-вакаме</b> (салат чука з горіховим соусом)	135	<b>69 €</b>
<b>Цезар з артишоками</b> (бекон, айсберг, крутони, заправка з сиром Грано Падано)	250	<b>119 €</b>
<b>Цезар</b> (огірок, томати чері, чіпси з Грано Падано, салат айсберг та радічіо, філе курки су-від, заправка на яєчних жовтках з анчоусами)	300	<b>110 €</b>
<b>Салат з креветками</b> (мікс салатів, томати чері, огірок, заправка на основі кунжутної олії, імбиря, петрушки, соку лайма)	60/140	<b>169 €</b>
<b>Салат з сиром Камамбер</b> (обпалений Камамбер, мікс салатів, томати, заправка на основі петрушки, меду та лайму)	200	<b>89 €</b>
<b>Салат з тунцем</b> (тунець консервований, яйце куряче, томати чері, огірок, заправка з гарбузової олії та малинового оцту)	200	<b>89 €</b>
<b>Салат з фалафелем</b> (фалафель, огірок, сирний соус з французькою гірчицею, помідор, мікс салатів)	260	<b>69 €</b>
<b>Салат з моцарелою</b> (томати чері, перець болгарський, соус песто, оливкова олія, бальзамічний оцет)	250	<b>109 €</b>

# ЗАКУСКИ



Вихід

Ціна

## Вітрина з делікатесами

(асортимент сирів та сиров'яленого м'яса,  
**запитуйте у офіціанта**)

## Карпачо з підкопченого лосося

(тонко нарізаний маринований лосось, підкопчений горіховою корою, зі спеціями та білим соусом)

130 99 €

## Карпачо з маринованої яловичини

(тонко нарізана яловича вирізка, маринована у спеціях з лимонним песто, прикрашена міксом салатів та чіпсами з Грано Падано)

135 99 €

## Запечений Камамбер

(з хрусткими крутонами, маринований кропом та медом, прикрашений перцем розе)

200 129 €

## Темпура креветка

(тигрова креветка смажена в клярі з трьох видів борошна)

1 шт 39 €

## Куряче парфе

(ніжний паштет з курячої печінки з солінням)

200/  
60/90 79 €

## Тартар з лосося в мушлях

(перець чілі, оливкова олія, сіль, перець)

125 129 €

## Тартар з яловичини

(салат мікс, каперси, гірчиця, оливкова олія)

140 99 €

## Тартар з тунця

(салат мікс, гірчиця, оливкова олія, авокадо)

115 139 €

# ГАРНІРИ



Вихід

Ціна

## Сезонне пюре

(**запитуйте у офіціанта**)

## Овочі запечені

(мікс овочів: морква, картопля, буряк, капуста броколі, брюсельська, білокачанна)

за 100г 38 €

## Картопля фрі

(з соусом тар-тар)

160 30 €

## Дитяча картопля фрі

(з кетчупом)

160 40 €

## Смажений рис

(мікс червоного, чорного рису, та рису жасмін з соєвим соусом)

200 40 €

## Баклажан на грилі

за 100г 50 €



	Вихід	Ціна
<p><b>Стейк</b> (зовнішня яловича вирізка з сухою витримкою протягом п'яти днів, подається порізанною, полита коричневим маслом та посипана морською сіллю)</p>	за 100 г	<b>100 €</b>
<p><b>Стейк тунця</b> (готується за технологією су-від, обсмажується на грилі, подається з буряковим пюре та соусом з мідій)</p>	за 100 г	<b>169 €</b>
<p><b>Качина грудка</b> (готується за технологією су-від, подається з соусом теріякі з чілі та гарніром з кус-куса )</p>	за 100 г	<b>99 €</b>
<p><b>Каре телятини</b> (приготовлене за технологією су-від, подається з обліпиховим соусом та грибами)</p>	за 100 г	<b>119 €</b>
<p><b>Медальйони з індички</b> (приготовлені за технологією су-від, мариновані у спеціях, подаються з соусом Дорблю)</p>	за 100 г	<b>79 €</b>
<p><b>Гарячі курячі крильця з соусом чілі</b> (бекон, солодкий соус чілі власного виробництва)</p>	за 100 г	<b>69 €</b>
<p><b>Філе курки з чорним соусом</b> (саго, мікс салатів, чорний соус на основі Грано Падано та Дорблю)</p>	290	<b>109 €</b>
<p><b>Лосось з лимонним соусом</b> (приготовлений за технологією су-від, подається з пюре із зеленого горошку)</p>	за 100 г	<b>179 €</b>
<p><b>Мерлуза під індійським соусом</b> (соус на основі кокосового молока зі спеціями, подається з брюсельською капустою та броколі)</p>	за 100 г	<b>110 €</b>
<p><b>Корейка з гірчично-імбирним соусом</b> (ніжне філе свинини, приготовлене за технологією су-від, подається з гірчично-імбирним соусом)</p>	за 100 г	<b>89 €</b>
<p><b>Макрель підкопчена з песто</b> (подається з запеченою цвітною капустою)</p>	за 100 г	<b>89 €</b>

## ПАСТА



	Вихід	Ціна
<b>Паста Італійська</b> (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, традиційний соус з сиру, яєчних жовтків та свинної грудинки)	250	<b>79 ₴</b>
<b>Паста з креветками</b> (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, вершковий соус, перець чілі, креветки)	60/150	<b>139 ₴</b>
<b>Паста з моцарелою</b> (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, соус песто, моцарела)	200	<b>99 ₴</b>
<b>Паста Альфредо</b> (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, вершки, сир Грано Падано)	200	<b>69 ₴</b>
<b>Паста з в'яленими томатами</b> (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, сир Грано Падано)	200	<b>79 ₴</b>
<b>Паста з тунцем</b> (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, консервований тунець, ріпчаста цибуля, вершки)	200	<b>110 ₴</b>

## РАВІОЛІ



	Вихід	Ціна
<b>Равіолі з грибами</b> (свіжі равіолі власного виробництва з вершковим соусом)	200	<b>69 ₴</b>
<b>Равіолі з яловичиною</b> (свіжі равіолі власного виробництва з вершковим соусом)	200	<b>99 ₴</b>
<b>Равіолі з сиром філадельфія</b> (свіжі равіолі власного виробництва з вершковим соусом)	200	<b>79 ₴</b>

## НА СОЛОДКЕ



	Вихід	Ціна
<b>Медовик</b>	за 100 г	<b>32 ₴</b>
<b>Панакота полунично-чорнична</b>	250	<b>63 ₴</b>
<b>Тірамісу</b>	150	<b>63 ₴</b>
<b>Десерт з чіа</b>	150	<b>70 ₴</b>
<b>Чізкейк з сиром філадельфія</b>	за 100 г	<b>50 ₴</b>
<b>Сорбет</b>	за 100 г	<b>50 ₴</b>
<b>Безе рулет</b>	за 100 г	<b>45 ₴</b>



# ЯПОНСЬКИЙ ФЕСТИВАЛЬ



## МАКІ



	Вихід	Ціна
<b>3 авокадо</b>	125	<b>41 ₴</b>
<b>3 лососем</b>	110	<b>47 ₴</b>
<b>3 огірком</b>	125	<b>26 ₴</b>
<b>3 тунцем</b>	110	<b>58 ₴</b>

## ФІРМОВІ РОЛИ



	Вихід	Ціна
<b>Філадельфія грін</b> (авокадо, огірок, сир філадельфія, чорний кунжут)	200	<b>58 ₴</b>
<b>Червоний дракон</b> (лосось, креветка тигрова темпура, сир філадельфія, авокадо)	330	<b>169 ₴</b>
<b>Які Дракон</b> (креветка тигрова, ікра корюшки, ананас, гострий соус кімчі, обсмажується в хрусткому клярі)	240	<b>99 ₴</b>
<b>Абогадо Унагі рол</b> (вугор, авокадо, омлет тамаго, кунжут, огірок, соус унагі)	250	<b>123 ₴</b>
<b>Валабі рол</b> (обпалений лосось, вугор, сир філадельфія)	255	<b>189 ₴</b>
<b>Імператорський Дракон</b> (креветка темпура, огірок, вугор, авокадо, кунжут)	260	<b>169 ₴</b>
<b>Палаючий лосось</b> (лосось, майонез, соус чилі, огірок, кунжут)	180	<b>79 ₴</b>
<b>Рол Gusto</b> (лосось, омлет, огірок, авокадо, сир філадельфія, хрустка шкірка лосося)	280	<b>139 ₴</b>
<b>Салмон скін</b> (ікра летючої риби, смажена шкірка лосося, сир філадельфія, огірок, авокадо)	200	<b>68 ₴</b>
<b>Філадельфія Лайт</b> (лосось, сир філадельфія)	240	<b>129 ₴</b>
<b>Філадельфія Шик</b> (авокадо, сир філадельфія, лосось, ікра лососева, соус унагі, майонез)	240	<b>149 ₴</b>

# ФІРМОВІ РОЛИ



	Вихід	Ціна
<b>Хотате рол</b> (морський гребінець, лосось, авокадо, огірок, японський майонез, ікра летючої риби)	270	<b>179 ₴</b>
<b>Чикаго</b> (тунець, вугор, огірок, авокадо, соус унагі)	220	<b>189 ₴</b>
<b>Авокадо-цукіні</b> (авокадо, цукіні, майонез, кунжут)	200	<b>69 ₴</b>
<b>Філадельфія класична</b> (лосось, авокадо, сир філадельфія, ікра летючої риби, огірок)	220	<b>110 ₴</b>
<b>Колорадо</b> (папір рисовий, лосось, айсберг, ікра летючої риби, сир філадельфія)	200	<b>129 ₴</b>
<b>Нова Зеландія</b> (мідії, ананас, сир філадельфія, соус кімчі)	250	<b>89 ₴</b>
<b>Магуро рол</b> (тунець, сир філадельфія, гриб шиітаке, ананас, авокадо, огірок)	280	<b>129 ₴</b>
<b>Чуко-філа рол</b> (лосось, тунець, вугор, хіяші-вакаме, сир філадельфія, авокадо, ікра лососева, соус унагі)	255	<b>179 ₴</b>
<b>Бонсай рол</b> (лосось, сир філадельфія, ікра летючої риби, соус кімчі)	235	<b>129 ₴</b>
<b>Зелений дракон</b> (креветка тигрова, сир філадельфія, авокадо, соус кімчі, огірок)	270	<b>149 ₴</b>
<b>Гейша рол</b> (креветка тигрова, сир філадельфія, авокадо, огірок, лимон)	220	<b>109 ₴</b>
<b>Касіо буші макі</b> (стружка тунця, сир філадельфія, авокадо, огірок)	180	<b>63 ₴</b>
<b>Туно макі</b> (тунець маринований, перець болгарський, огірок, ікра летючої риби)	210	<b>115 ₴</b>
<b>Норвен рол</b> (лосось, тунець, крабова паличка, сир філадельфія, авокадо, соус кімчі)	220	<b>99 ₴</b>

# СЕТИ



	Вихід	Ціна
<b>Сет Імператор</b> (банзай, Імператорський Дракон, рол Gusto, каліфорнія тунець, ханамі, футо, королівський)	1600	<b>1100 ₴</b>
<b>Сет Асорті</b> (з морським гребінцем, овочі-кунжут, макі з лососем, макі з тунцем, хаято, Філадельфія лайт, салмон скін)	1170	<b>599 ₴</b>
<b>Сет Дракон</b> (червоний дракон, імператорський дракон, зелений дракон, макі гострий з креветкою, кранч рол)	1050	<b>899 ₴</b>
<b>Сет Салмон</b> (Філадельфія лайт, рол Gusto, червоний дракон, хотате рол, валабі рол, ясон рол)	1600	<b>1100 ₴</b>
<b>Сет Каліфорнія</b> (макі Каліфорнія лосось, макі Каліфорнія тунець, туно макі, макі каліфорнія)	850	<b>499 ₴</b>



📍 просп. Миру, 10

📞 (095) 471-00-31, (067) 363-25-56

📷 /gusto.rv 📘 /gusto.rv

📶 88888888