



МЕНЮ

Gusto Gastro Salon

www.gusto.rv.ua

СУПИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|--|----------|--------------|-----------|
| Суп дня | | | |
| Рамен (бульйон мікс з локшиною, куркою су-від та шпинатом) | 350 | 58 ₴ | ~ 2 € |
| Том Ям Кунг (гострий тайський суп з кокосовим молоком, тигровою креветкою, шампінйонами) | 350 | 188 ₴ | ~ 6 € |
| Гаспачо (холодний іспанський суп на основі томатів чері, з болгарським перцем та сиром фета) | 250 | 108 ₴ | ~ 4 € |
| Тайський м'ясний суп з локшиною (яловичина, локшина, свіжий кориандр, концентрований яловичий бульйон) | 400 | 108 ₴ | ~ 4 € |

САЛАТИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|---|----------|--------------|-----------|
| Салат томатний (мікс помідорів, томати чері, мікрогрін соняшник, сир Гауда з горіхом, органічна олія соняшника) | 200 | 118 ₴ | ~ 4 € |
| Поке (філе лосося, тунця, авокадо, томати чері, огірок, заправка з оливкової олії та соєвого соусу) | 300 | 268 ₴ | ~ 9 € |
| Салат з лососем та бобами едамаме (слабосолений лосось, томати чері, мікс салатів, яйце куряче, заправка на основі гірчиці, бальзамічного оцту та оливкової олії) | 210 | 148 ₴ | ~ 5 € |
| Салат з авокадо (авокадо, томати чері, мікс салатів, оливкова олія, соєвий соус, оцет бальзаміко) | 260 | 88 ₴ | ~ 3 € |
| Цезар з лососем (філе лосося, огірки, томати чері, чіпси з Грано Падано, мікс салатів, заправка на яєчних жовтках та анчоусах) | 250 | 148 ₴ | ~ 5 € |
| Цезар (огірок, томати чері, чіпси з Грано Падано, мікс салатів, філе курки су-від, заправка на яєчних жовтках з анчоусами) | 290 | 108 ₴ | ~ 4 € |
| Салат з куркою (смажене філе курки в клярі, томати чері, огірок, цукіні, мікрогрін, заправка на основі кінзи, меду, насіння соняшника та оливкової олії) | 260 | 108 ₴ | ~ 4 € |

САЛАТИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в € |
|--|----------|--------------|----------|
| Салат з качинкою грудкою (смажена качина грудка, помідори чері, огірок, мікс салатів, кінза, оливкова олія, сік лимона) | 200 | 138 ₴ | ~ 5 € |
| Салат з авокадо та лососем (лосось, авокадо, салат листовий, ікра летючої риби, соус васабіко) | 150 | 138 ₴ | ~ 5 € |
| Салат з антрекотом (яловича вирізка, салат мікс, помідори чері, стручковий зелений горошок, оливкова олія, трюфельний оцет) | 200 | 118 ₴ | ~ 4 € |
| Салат з фалафелем (фалафель, огірок, помідор, мікс салатів, сирний соус з французькою гірчицею) | 250 | 78 ₴ | ~ 3 € |
| Салат з прошуто (прошуто Крудо, мікс салатів, помідори чері, мікрогрін, грушева заправка) | 190 | 98 ₴ | ~ 3 € |

ЗАКУСКИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в € |
|--|----------|------------|----------|
| Вітрина з делікатесами (асортимент сирів та сиров'ялого м'яса, запитуй у офіціанта) | | | |
| Карпачо з лосося (тонко нарізаний лосось, ікра лососева, сир Грано Падано, каперси, оливкова олія) | 100 | 108 | ~ 4 € |
| Карпачо з маринованої яловичини (тонко нарізана яловича вирізка, маринована у спеціях з лимонним Песто, прикрашена міксом салатів та чіпсами з Грано Падано) | 110 | 98 | ~ 3 € |
| Запечений Камамбер (сир Камамбер маринований кропом та медом з хрусткими крутонами прикрашений перцем розе) | 200 | 118 | ~ 4 € |



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|---|----------|------------|-----------|
| Темпура креветка (тигрова креветка смажена в клярі з трьох видів борошна) | 1 шт | 38 | ~ 1 € |
| Лососеве парфе (ніжний паштет з філе лосося, вершки, тости з житнього хліба) | 200/100 | 108 | ~ 4 € |
| Куряче парфе (ніжний паштет з курячої печінки, тости з багета, соління) | 200/100 | 78 | ~ 3 € |
| Амісбуш з тунцем (маленька легка закуска з тунцем, подається на сирному печиві) | 70 | 38 | ~ 1 € |
| Амісбуш з лососем (маленька легка закуска з лососем, подається на сирному печиві) | 70 | 38 | ~ 1 € |
| Амісбуш з креветкою (маленька легка закуска з креветкою, подається на сирному печиві) | 80 | 58 | ~ 2 € |
| Амісбуш з куркою (маленька легка закуска з куркою су-від, подається на сирному печиві) | 80 | 28 | ~ 1 € |
| Фалафель (нут, кінза, петрушка, часник з соусом Тензюю) | 200/30 | 68 | ~ 2 € |
| А-ля Вітелло тонато (тонко нарізана яловичина, соус з консервованого тунця, оливок та каперсів) | 130 | 108 | ~ 4 € |
| Гарячі курячі крильця з соусом чілі (курячі крильця, бекон, соус чілі власного виробництва) | за 100г | 48 | ~ 2 € |
| Фіш енд чіпс (філе білої риби з соусом тар-тар та картоплею фрі) | 100/50 | 98 | ~ 3 € |
| Оладки з цукіні та ікрою (ікра лососева, сир філадельфія, цукіні, мікрогрін) | 200 | 108 | ~ 4 € |

ВАЖЛИВІ СТРАВИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|---|----------|------------|-----------|
|  Лосось в спеціях Old Bay (філе лосося паніроване в спеціях Old Bay, кіноа, підмаринована цвітна капуста) | за 100г | 148 | ~ 5 € |
|  Стейк (зовнішня яловича вирізка з сухою витримкою протягом п'яти днів, подається порізанною, полита коричневим маслом та посипана морською сіллю) | за 100г | 98 | ~ 3 € |
|  Каре телятини з ожиновим соусом (готується за технологією су-від, подається з фаршированим перцем-міні) | за 100г | 108 | ~ 4 € |
|  Медальйони з індички під соусом Том-ям та броколі (готуються за технологією су-від, подаються з гарніром із броколі) | за 100г | 108 | ~ 4 € |
|  Біф BBQ (яловичина, готується за технологією су-від, подається з соусом барбекю та сіном з цибулі порей) | за 100г | 88 | ~ 3 € |
|  Червоний окунь Унагі (філе червоного окуня з соусом Унагі, спаржева квасоля в беконі) | за 100г | 148 | ~ 5 € |
|  Качина ніжка конфі з паприкою та бобами едамаме (готується за технологією су-від, подається з рисом жасмін та бобами едамаме) | за 100г | 98 | ~ 3 € |
|  Свинна корейка з перцевим соусом (готується за технологією су-від, подається з перцевим соусом та цибулькою темпура) | за 100г | 108 | ~ 4 € |
|  Качина грудка (готується за технологією су-від, подається під соусом теріякі, з молодою картоплею нуазет та гливами) | за 100г | 108 | ~ 4 € |
|  Палтус (готується за технологією су-від, подається під креветочним соусом, з амарантом) | за 100г | 208 | ~ 7 € |



Ігристе вино



Біле вино



Червоне вино

ГАРНІРИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|--|----------|-----------|-----------|
| Стір фрай з овочів (кукурудза бейбі, стручковий зелений горошок, цукіні) | 300 | 78 | ~ 3 € |
| Картопля фрі (з соусом тар-тар) | 160 | 28 | ~ 1 € |
| Дитяча фрі (з кетчупом) | 160 | 48 | ~ 2 € |
| Картопля запечена (з соусом тар-тар) | 200 | 38 | ~ 1 € |
| Овочі тушковані у вершках (кукурудза бейбі, стручковий зелений горошок, цукіні) | 300 | 98 | ~ 3 € |
| Тальятеле (паста власного виробництва) | 150 | 38 | ~ 1 € |
| Баклажан фарширований (фарширований томатами чері, сиром Грано Падано та Чеддер) | за 100г | 48 | ~ 2 € |

ПАЕЛЬЯ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|---|----------|--------------|-----------|
| Паелья Gusto (рис, курка, креветки, кальмар, мідії, овочі) | 500 | 248 ₴ | ~ 8 € |
| Міні-паелья Gusto (рис, курка, креветки, кальмар, мідії, овочі) | 250 | 138 ₴ | ~ 5 € |
| Можливі додатки (креветки, мідії, кальмар, восьми-ніг, морський гребінець, курка) | | | |



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|---|----------|------------|-----------|
| Паста Італійська (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, традиційний соус з сиру, яєчних жовтків та свинної грудинки) | 250 | 88 | ~ 3 € |
| Паста з моцарелою (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, соус песто, моцарела) | 250 | 108 | ~ 4 € |
| Паста з креветками (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, вершковий соус, перець чілі, креветки) | 250 | 158 | ~ 5 € |
| Паста з морепродуктами NEW (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, вершковий соус, перець чілі, креветки) | 300 | 178 | ~ 6 € |
| Паста з лососем NEW (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, вершковий соус, перець чілі, філе лосося) | 250 | 138 | ~ 5 € |
| Паста з яловичиною (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, червоний соус, перець чілі, яловичина) | 300 | 108 | ~ 4 € |
| Паста Primavera (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, кукурудза бейбі, томати чері, цукіні, зелений горошок) | 300 | 58 | ~ 2 € |
| Паста сирний мікс (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, сири: Дор Блю, Фоль Епі, Чеддер) | 250 | 98 | ~ 3 € |
| Паста дитяча (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, курка, масло) | 250 | 88 | ~ 3 € |
| Паста з томатами (паста власного виробництва з борошна твердих сортів, томати чері, помідори, сир Грано Падано, масло) | 250 | 88 | ~ 3 € |

日本 ЯПОНСЬКИЙ 日本 ФЕСТИВАЛЬ

НАШІ НОВИНКИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|--|----------|------------|-----------|
| Рол Ебі магуро (креветка-темпура, тунець блю фін, авокадо, огірок, соус унагі, соус спайсі) | 250 | 218 | ~ 7 € |
| Рол Спайсі (вугор, гриб шіїтаке, авокадо, огірок, сир філадельфія, соус унагі, соус спайсі) | 300 | 208 | ~ 7 € |
| Рол Королівський (лосось, креветка, тунець блю фін, ікра летючої риби, сир філадельфія, соус унагі) | 250 | 198 | ~ 7 € |
| Рол Сяке-темпура (смажений в темпурі з лососем та сиром філадельфія) | 250 | 198 | ~ 7 € |
| Рол Хіросіма (лосось, тунець блю фін, огірок, авокадо, чорнило каракатиці, соус гострий тайський, соус спайсі) | 300 | 238 | ~ 8 € |

ФІРМОВІ РОЛИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|--|----------|------------|-----------|
| Білий дракон (креветка-темпура, вугор, папір рисовий, сир філадельфія, авокадо, манго, салат чука, соус унагі) | 240 | 238 | ~ 8 € |
| Абурі рол (креветка-темпура, лосось, огірок, соус васабі) | 170 | 148 | ~ 5 € |
| Хокайдо рол (тунець блю фін, папір рисовий, ікра летючої риби, сир філадельфія, манго, огірок) | 250 | 178 | ~ 6 € |
| Аргентина рол (лосось, манго, сир філадельфія, кунжут) | 250 | 138 | ~ 5 € |
| Філадельфія грін (авокадо, огірок, сир філадельфія, чорний кунжут) | 210 | 68 | ~ 2 € |
| Червоний дракон (лосось, креветка-темпура, сир філадельфія, авокадо) | 290 | 188 | ~ 6 € |
| Які дракон (креветка тигрова, ікра корюшки, ананас, гострий соус кімчі, обсмажується в хрусткому клярі) | 240 | 108 | ~ 4 € |

ФІРМОВІ РОЛИ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в €* |
|--|----------|------------|-----------|
| Абогадо унагі рол (вугор, авокадо, омлет тамаго, кунжут, огірок, соус унагі) | 250 | 148 | ~ 5 € |
| Валабі рол (обпалений лосось, вугор, сир філадельфія) | 255 | 188 | ~ 6 € |
| Імператорський дракон (креветка-темпура, вугор, авокадо, огірок, кунжут) | 255 | 188 | ~ 6 € |
| Рол Gusto (лосось, омлет, огірок, авокадо, сир філадельфія, хрустка шкірка лосося) | 300 | 148 | ~ 5 € |
| Філадельфія лайт (лосось, сир філадельфія) | 240 | 138 | ~ 5 € |
| Філадельфія шик (авокадо, сир філадельфія, лосось, ікра лосося, соус унагі, майонез) | 240 | 158 | ~ 5 € |
| Хотате рол (морський гребінець, лосось, авокадо, огірок, майонез, ікра летючої риби) | 280 | 188 | ~ 6 € |
| Авокадо-цукіні (авокадо, цукіні, майонез) | 210 | 68 | ~ 2 € |
| Гейша в кімоно рол (креветка тигрова, лосось, сир філадельфія, авокадо, огірок, лимон) | 300 | 198 | ~ 7 € |
| Чуко-філа рол (лосось, тунець блю фін, вугор, ікра лосося, хіяші вакаме, сир філадельфія, авокадо, соус унагі) | 255 | 198 | ~ 7 € |
| Бонсай рол (лосось, ікра летючої риби, сир філадельфія, соус кімчі) | 235 | 128 | ~ 4 € |
| Зелений дракон (креветка тигрова, сир філадельфія, авокадо, соус кімчі, огірок) | 270 | 148 | ~ 5 € |
| Гейша рол (креветка тигрова, сир філадельфія, авокадо, огірок, лимон) | 220 | 108 | ~ 4 € |
| Норвен рол (лосось, тунець блю фін, крабова паличка, сир філадельфія, авокадо, соус кімчі) | 220 | 108 | ~ 4 € |

ХЛІБ



| | Вихід, г | Ціна, грн | Ціна в € |
|-----------------------|----------|-----------|----------|
| Хлібна корзина | 150/20 | 28 | ~ 1 € |

Ця брошура являється рекламною продукцією, оригінал меню та інша інформація знаходяться у адміністратора

* Розрахунок проводиться у національній валюті гривні