



MENU



ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Тост с анчоусом и яичным маслом ^{110 гр}	750
Тост с ростбифом, руколой и ореховым соусом ^{120 гр}	750
Тост с лососем и желтком су-вид ^{140 гр}	750
Сент-мор, медовые соты, хурма ^{130 гр}	650
Сырная тарелка от Олеси Шевчук ^{280 гр}	1390
Крудо из лосося ^{100 гр}	1090
Узбекские томаты с бураттой и эстрагоном ^{150 гр}	890
Маринованные оливки ^{100 гр}	590

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Запеченный баклажан со страчателлой и кинзой ^{250 гр}	850
Запеченный камамбер с вареньем из инжира ^{200 гр}	990
Запечённый камамбер с вешенками и трюфелем ^{200 гр}	990
Халуми с медом и мятой ^{150 гр}	650

СУПЫ

Сырный суп с вялеными томатами черри ^{250 гр}	590
--	-----

ХЛЕБ

Хлебная корзина с фирменным маслом Shevol ^{230 гр}	290
---	-----

САЛАТЫ

Салат с лососем и запеченным картофелем ^{200 гр}	950
Салат с ростбифом, овощами и печёным перцем ^{200 гр}	890
Овощной салат с сыром фета ^{250 гр}	890

Скидка на меню по будням с 12.00 - 16.00 **-20%** на весь чек

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

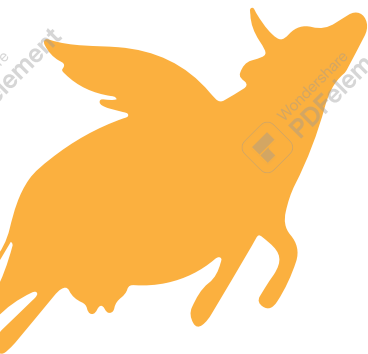
Щека телянка, крем сельдерей, зеленый горошек	150/70 гр	1490
Лангет из говядины с соус печеные овощи	150/50 гр	1690
Утиная ножка с пюре из батат и фисташкой	150/100 гр	1090
Паккери с трюфелем и страчателлой	180/70 гр	990

ДЕСЕРТЫ

Брусничный тарт	120 гр	550
Лимонный тарт	120 гр	550

МОРОЖЕНОЕ

Горгонзола	50 гр	330
Пармезан	50 гр	330
Ваниль	50 гр	330



**Все сыры в блюдах бренда
SHEVOL DE RUSTIC**



Данная брошюра является рекламной продукцией. Все цены указаны в рублях.
Информацию о выходе, составе и калорийности блюд, вы найдёте в уголке потребителя.



BAR



ЧАЙ

Зелёный жасмин

Сенча

Молочный улун

Ассам золотой

Изысканный бергамот

Облепиха-Розмарин

облепиха / мед / розмарин

Имбирный

имбирь / мед / мята

Северная ягода

ассам золотой / мед / клюква / мята

ΚΟΦΕ

Эспрессо	220
Американо	220
Капучино	350
Раф	390
ваниль / лаванда / фундук / карамель / кокос	
Латте	350
Флэт вайт	300

Кофе на альтернативном молоке

ΗΕ ΚΟΦΕ

300	Матча латте	350
300	Какао с маршмеллоу	350

ЛИМОНАД

Клубника-Базилик	350 / 890
Облепиха-Апельсин	350 / 890

ВОДА

450	Вода с газом	290
450	Вода без газа	290 / 400
	Кола / Кола zero	320

COK

Яблоко	250
Апельсин	250
Персик	250



мооооочный улууун...

КОКТЕЙЛИ

Апероль сприц

690

Джин-тоник

500

КОКТЕЙЛИ no alco

Пряный Глнтвейн б/а

550

вишневый сок / специи /

апельсин / мед

Апероль б/а

550

апероль б/а / тоник / апельсин

АВТОРОСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Яблочная шипучка

790

джин на меду / лайм фреш /

жасмин / имбирный тоник /

огурец

Маракуйя клуб

690

джин / вермут / базилик / пюре

маракуи

Пряный Глнтвейн на

590

красном вине

вино / специи / мед

Авторский коктейль

790

Shevol с сырным

мороженым

**-20% на все коктейли
каждый понедельник**

* - Dreamteam Brew — российское производство пива с рекордной для России выдержкой - до 50 дней

18+

ВИСКИ

Jameson

680

«Chivas Regal» 12 years old

870

ТЕКИЛА

«Olmeca Blanco»

590

ВОДКА

Царская

300

КОНЬЯК

ROULLET VSOP 4 years

800

Апарат 10 лет

990

НАСТОЙКИ

Чёрная смородина

390

Черноплодная рябина

390

ПИВО Dreamteam Brew *

Port Pilsner

470

4,9% светлый фильтрованный, лагер

White Nights

520

5,2% темный овсяный стаут в английском стиле

Lockdown

520

6,3% Американская Ипа светлое, фильтрованное

S-port Pilsner

470

0,5% светлое, б/а



WINE LIST



-20% на вино в бутылках

каждую среду

Шампанское

Champagne Bernard Remy Carte Blanche Brut Шампань Бернар Реми Карт Бланш	Франция, Шампань пино нуар, шардоне, пино минье	8600
--	--	------

Игристые вина

Hans Baer Riesling Ханс Байе Рислинг	Германия, Рейн рислинг	3600
Prosecco Fonte Просекко Фонте	Италия, Венетто глера	660 4000
Cava Brut «Josep Ventosa» Кава Брют «Жозеп Вентоза»	Испания, Каталония, Кава макабео, парельяда, чарелло	4400

Белые вина

Vinho Verde White Pavão Павао Эсколья (п/с)	Португалия аринту, тражадура, лоурейру	3300
Danubiana, «Le Comte de Mercy» Ле Комте де Мерси	Венгрия шардоне	690 3500
Pinot Grigio Пино Гриджио	Италия, Венето пино гриджо	690 3450
Becksteiner Winzer Riesling Бекштайнер Винцер Фрайханд	Германия, Баден рислинг	3700
Hans Baer Gewurztraminer Ханс Баер Гевюрцтраминер (п/сл)	Германия, Рейнгессен гевюрцтраминер	3700
La Perclaire Sauvignon Touraine Ла Перклер Совиньон Турень	Франция, Долина Луары совиньон блан	4500

Безалкогольное

Hans Baer Riesling Ханс Баер Рислинг	Германия рислинг	580 2900
Vina Albali Винья Албали	Испания, Кастилия Ла Манча каберне совиньон, темпранильо	580 2900

Красные вина

KWV, «Classic Collection» Pinotage KBB, «Классик Коллекшн»	ЮАР, Западный Кейп пинотаж	560	2800
Grand Palais Bordeaux Гранд Палаис	Франция, Бордо мерло, совиньон блан	560	2800
Cielo, Merlot Мерло, Чело (п/с)	Италия, Венето мерло	560	2800
Kukabara Chiraz Кукабара	Австралия, Риверленд шираз	580	2900
La Linda, Luigi Bosca Ла Линда, Луиджи Боска	Аргентина, Мендоса мальбек	600	3000
Chianti Classico Riserva Palazzo Nobile Палаццо Нобиле Кьянти Классико Ризерва	Италия, Тоскана санджавезе, канайоло		3400
Le Grand Noir Pinot Noir, Ле Гран (полусухое)	Франция, Лангедок-Руссильон Пино Нуар		3500
Crab & More Zinfandel, Bronco Wine Company Краб энд Мо Зинфандель, Бронко Вайн Кампани (п/с)	США, Калифорния зинфандель		3900
Sassi Chiusi Toscan Сасси Кьюзи	Италия, Тоскана санджовезе, мерло		4700

Российские вина

Винодельня Домен де Ля Вивандьер

Сибирьковый Фреш	Крым, Сибирьковый	640	3200
Цимлянский Черный	Ростовская обл. Игристое Розе	640	3200
Ви Эн Пино Нуар	Крым, Каберне совиньон	640	3200
Алкомишка	Крым, Мальбек		3450
Рислинг	Крым, Рислинг рейнский		3450

Shevol – ресторан с собственной сыроварней и сырной лавкой Rustic на ВДНХ. Это часть семейного бизнеса сыроделов **Олеси Шевчук** и **Рустама Агдарова**, чьи сыры отмечены международным директором гюда Michelin Гвендалем Пуллеником.

Проект построен вокруг идеи о том, что у каждой сыроварни должен быть собственный ресторан. Сыр в Shevol является основным ингредиентом большинства блюд. Здесь же в сыроварне за стеклом готовят моцареллу, буратту и страчателлу.

Кухню Shevol можно описать как гибрид французской и итальянской, а интерьер ресторана, выполненный в мягких золотистых и пудровых тонах, помогает почувствовать гармонию во всем, что окружает.

Олеся и Рустам – основатели школы сыроделия **Cheeseschool.ru**, члены Международной гильдии сыроделов и обладатели серебряных и бронзовых наград международных конкурсов World Cheese Award и Mondial du Fromage.

Один из сыров-победителей был сделан по авторской технологии и назван Shevol de Rustic – в нем зашифрованы имена Олеси (SHEVchuk Olesya) и Рустама (RUSTic).

для Вас!

SHEVOL

Ресторан-Сыроварня

программа
лояльности

