



# MENU



## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Паштет из куриной печени с черной смородиной и миндалем <sup>200 гр</sup>	550
Брускетта со страчателлой и вешенками <sup>130 гр</sup>	650
Брускетта с ростбифом руколой и ореховым соусом <sup>130 гр</sup>	690
Брускетта с лососем х/к, с сыром фета и гуакамоле <sup>130 гр</sup>	750
Эклер с риемом из копченой семги и лимонным курдом <sup>200 гр</sup>	750
Сырная тарелка от Олеси Шевчук <sup>280 гр</sup>	1490

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Жаренный сыр халуми с мёдом, мятой и миндалем <sup>150гр</sup>	650
Голубец с белыми грибами, сметаной и соусом демиглас <sup>120 гр</sup>	790
Запечённый баклажан со страчателлой <sup>250 гр</sup>	850
Запечённый камамбер с вешенками и трюфелем <sup>200 гр</sup>	990
Запеченный камамбер с вареньем из инжира <sup>180 гр</sup>	990
Соте из морепродуктов с запеченной моцареллой <sup>200/80 гр</sup>	1290

## СУПЫ

Куриный суп с фрикадельками, яйцом пашот и овощами нуазет <sup>300 гр</sup>	550
Сырный суп с вялеными томатами черри <sup>250 гр</sup>	590

## ХЛЕБ

Хлебная корзина с фирменным маслом Shevol <sup>230 гр</sup>	290
---	-----

## САЛАТЫ

Салат с вяленой свёклой, чёрной смородиной и муссом из козьего сыра и фисташкой <sup>170 гр</sup>	750
Тёплый салат с печёными баклажанами, томатами с кинзой и козьей фетой <sup>200 гр</sup>	850
Салат с ростбифом, овощами и печёным перцем <sup>200 гр</sup>	850
Теплый салат с креветкой, хурма и соусом карри <sup>180 гр</sup>	990
Буррата с панцелой, томатами, оливками каламата и трюфельным маслом <sup>200 гр</sup>	990

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофельные ньокки с баклажаном и копчёной скаморцей <sup>250 гр</sup>	720
Бургер с котлетой из мраморной говядины и копчёной скаморцей <sup>270 гр</sup>	890
Картофельные ньокки с белыми грибами и сметаной <sup>280 гр</sup>	990
Казаречче с креветкой и соусом биск <sup>250 гр</sup>	990
Утиное филе с пюре из тыквы и соусом пьяная вишня <sup>180 гр</sup>	990
Мясная лазанья с томатами и моцареллой <sup>280 гр</sup>	1100
Щека теленка с пюре из моченых яблок, цветной капустой и соусом демиглас <sup>250 гр</sup>	1490



Скидка на меню с 12.00 - 16:00 **-20%** на весь чек

## ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле <sup>100 гр</sup>	590
Каноли с сырным муссом и фисташкой <sup>120 гр</sup>	590
Брауни из белого шоколада с вишней <sup>130 гр</sup>	590
	990

## МОРОЖЕНОЕ

Горгонзола <sup>50 гр</sup>	320
Пармезан <sup>50 гр</sup>	320
Ваниль <sup>50 гр</sup>	320



**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





## ВОДА

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

## СОК

Яблоко	250
Апельсин	250
Персик	250

## КОКТЕЙЛИ

Апероль сприц	690
Джин-тоник	500
Негрони	600
Маргарита	550

## КОКТЕЙЛИ *no alco*

Пряный Глнтвейн б/а вишневый сок / специи / апельсин / мед	550
Апероль б/а апероль б/а / тоник /апельсин	550

## АВТОРОСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Яблочная шипучка джин на меду /лайм фреш / жасмин / имбирный тоник / огурец	790
Шарлот ром / персик / лайм / корица / белок	690
Маракуйя клуб джин / вермут / базилик / пюре маракуи	690
Джин гарден джин / бузина / огурец / базилик	790
Тропик Милк мартини / кокос / лайм / блю кюрасао	690
Горячий шоколад с ромом горячий шоколад / темный ром	550
Облепиховый марципан амаретто / облепиха / сливки	550
Сливочное Лимончелло	320
Пряный Глнтвейн на красном вине вино /специи / мед	590
Авторский коктейль Shevol с сырным мороженым	790



*-20% на все коктейли каждый понедельник*

## ВИСКИ

Jameson	680
«Chivas Regal» 12 years old	870

## ТЕКИЛА

«Olmeca Blanco»	590
-----------------	-----

## ВОДКА

Царская	300
---------	-----

## КОНЬЯК

ROULLET VSOP 4 years	800
Арарат 10 лет	990

## НАСТОЙКИ

Чёрная смородина	350
Черноплодная рябина	350

## ПИВО Dreamteam Brew

Port Pilsner	450
4,9% светлый фильтрованный, лагер	
White Nights	490
5,2% темный овсяный стаут в английском стиле	
Lockdown	490
6,3% Американская Ипа светлое, фильтрованное	
S-port Pilsner	450
0,5% светлое, б/а	



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

## К ПИВУ

Брускетта с ростбифом руколой и ореховым соусом <sup>130 гр</sup>	690
Голубец с белыми грибами, сметаной и соусом демиглас <sup>120 гр</sup>	790
Бургер с котлетой из мраморной говядины и копчёной скаморцей <sup>270 гр</sup>	990
Щека теленка с пюре из моченых яблок, цветной капустой и соусом демиглас <sup>250 гр</sup>	1690





**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





# WINE LIST



## Шампанское

Champagne Bernard Remy Carte Blanche Brut Шампань Бернар Реми Карт Бланш	<i>Франция, Шампань</i> пино нуар, шардоне, пино минье	7500
--	---	------

## Игристые вина

Hans Baer Riesling Ханс Байе Рислинг	<i>Германия, Рейн</i> рислинг	3100
Prosecco Fonte Просекко Фонте	<i>Италия, Венетто</i> глера	580 3500
Cava Brut «Josep Ventosa» Кава Брют «Жозеп Вентоза»	<i>Испания, Каталония, Кава</i> макабео, парельяда, чарелло	3800

## Белые вина

Vinho Verde White Pavão Павао Эсколья (п/с)	<i>Португалия</i> аринту, тражадура, лоурейру	2800
KWV, «Classic Collection» КВВ, «Классик Коллекшн»	<i>ЮАР, Западный Кейп</i> шенен блан	560 2800
Danubiana, «Le Comte de Mercu» Ле Комте де Мерси	<i>Венгрия</i> шардоне	580 2900
Grand Palais Sauvignon Гран Пале Совиньон	<i>Франция, Бордо</i> совиньон блан	600 3000
Pinot Grigio Пино Гриджио	<i>Италия, Венето</i> пино гриджио	600 3000
Becksteiner Winzer Riesling Бекштайнер Винцер Фрайханд	<i>Германия, Баден</i> рислинг	3400
Hans Baer Gewurztraminer Ханс Баер Гевюрцтраминер (п/сл)	<i>Германия, Рейнгессен</i> гевюрцтраминер	3600
Arco Bay Sauvignon Blanc - Marlborough Арко Бэй Совиньон Блан	<i>Новая Зеландия, Мальборо</i> совиньон блан	3700

## Красные вина

KWV, «Classic Collection» Pinotage КВВ, «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
Kris Pinot Noir Крис	Италия, Сицилия пино нуар, мерло		3200
Chianti Classico Riserva Palazzo Nobile Палаццо Нобиле Кьянти Классико Ризерва	Италия, Тоскана санджавезе, канайоло		3400
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



-10% на вино в бутылках каждую среду



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ