

Салаты

Стейк-салат “Stroganoff” руккола, ростбиф, томаты и “Восточная заправка”	560
Традиционный русский салат картофель, соленые огурцы, куриное филе, телячий бульон, яйцо, майонез	390
Салат из Камчатского краба краб, картофель, свежие огурцы, зелень, майонез	890
Салат “Цезарь” листья салата “Ромей”, чесночные крутоны, заправка “Цезарь”	
— с куриным филе гриль	590
— с Атлантическими креветками	620
Зеленый салат ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка “Винегрет”	290
Салат дачный Стругановф томаты, огурцы, редис, зеленый лук, оливковое масло или сметана	420
Салат “Капрезе” томаты, моцарелла, соус песто, оливковое масло, крем “Бальзамино”	520
Салат с обжаренным тунцом в кунжутных семечках, томатами и “Восточной заправкой”	490

Stroganoff Delicacy

New! Устрица, 1 шт	199 / 460*
New! Алтайские раки, за 1 шт готовятся в курином бульоне или в пшеничном пиве	199 / 390*
* В выходные, предпраздничные и праздничные дни цена выше	
Клешни Камчатского краба, на компанию, 500 гр	3400
Икра с полдюжиной картофельных оладий и сметаной:	
Щучья (по сезону) — 790; Лососевая — 990; Осетровая — 3950	

Холодные закуски

Карпаччо из мраморной говядины (Брянская область) с оливковым маслом, кремом Бальзамино, сыром "Грана Подано" и салатом	490
Карпаччо из Атлантического лосося с дальневосточной заправкой и салатом	440
Закуска винная салями, ростбиф, брускетта с томатами и артишоками, сыр Пармезан, сыр Горгонзола, оливки из Греции	690
Оливки из Греции	320

Закуски под водку

на одного или двоих, в банке	
New! Минога маринованная, ½ с поджаренным Бородинским хлебом	890
Нельма холодного копчения слабой соли, 1 с поджаренным Бородинским хлебом	970
Муксун подкопченный слабой соли, 1 / ½ с поджаренным Бородинским хлебом	820 / 540
Сельдь в банке домашнего посола, 1 / ½ с поджаренным Бородинским хлебом	420 / 320
Грузди белые соленые с луком и сметаной	590
Соленые огурцы в банке	290
Квашеная капуста в банке	290
New! Томаты пряные в банке	540
New! Баклажаны, маринованные в аджике с поджаренным Бородинским хлебом	290

Горячие закуски

Мидии Патагонские, 1 кг	
— в томатном соусе с луком, чесноком и базиликом	990
— в сливочном соусе с тимьяном, сельдереем и чесноком	990
Куриные крылья “Буффало”, 16 / 8 шт	640 / 420
Грибы запеченные со сливочным соусом и сыром	310
Запеченный Камчатский краб краб, сыр Пармезан, сливки	990

Бургеры и колбаски

New! Бургер Stroganoff из мяса Алтайского марала, 250 гр Всего 300 кг этого мяса доставлено с Алтая специально для Stroganoff	890
Бургер 300 / 150 гр классический бургер из говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами	690 / 490
<i>Дополнения: жареный бекон, сыр Чеддер, , яичница, перец халапеньо голубой сыр</i>	90 170
Колбаски-гриль “Stroganoff” говядина, свинина, белые грибы, сливки и специи	590
Говядина по-Иерусалимски в пите мраморная говяжья вырезка (Брянская область), лук, огурцы, томаты, салат, соус	690

Stroganoff Grill

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной печи Josper при температуре 350°C. Если Вы хотите получить истинное удовольствие от приготовленных на гриле стейков, пожалуйста, не заказывайте степень прожарки well-done.

Премиальные стейки

100% сертифицировано в России

Брянская область (зерновой откорм)

“Рибай” стейк, 400 гр	2290
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	
“Нью-Йорк” стейк, 350 гр	1990
Стейк из поясничной части говядины. Рекомендуемая прожарка — medium rare	
Филе миньон, 300 гр	2390
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая прожарка — medium rare	
Филе-стейк с зеленой фасолью, 150 гр	1390
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая прожарка — medium rare	

Оренбургская область (травяной откорм)

New! “Рибай” стейк, 300 гр	1490
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	
New! “Оренбург” стейк, 350 гр	990
Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	
New! Филе миньон, 300 гр	1990
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая прожарка — medium rare	

Альтернативные стейки

100% сертифицировано в России

New! “Денвер” стейк, 300 гр	890
Зерновой откорм. Стейк из шейной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	
New! «Скерт» стейк, 300 гр	1290
Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	



К каждому стейку на Ваш выбор фирменные соусы: “Строгановф”, “Перечный”, “Грибной”. Первый соус — бесплатно, каждый следующий — 110 рублей. Также Вы можете заказать соусы “Маринара” и “Песто” по 170 рублей каждый.

Целая корейка ягненка, порция / полпорции	1990 / 1090
Дагестан (Россия). Рекомендуемая прожарка — medium	
Ребра говяжьи в соусе BBQ	1200
Брянская область	
Куриная грудка - гриль	520
с картофельным пюре и грибным соусом	
Стейк из говяжьей печени	690
Мясная жаровня на 2 персоны ¹ + вино красное ²	3550
¹ телячья корейка, свиные ребрышки, колбаски Stroganoff, куриные крылышки, свиные котлетки с печеными овощами и соусами	
² бутылка красного сухого вина, Chile — в подарок от ресторана	

Настоящий Stroganoff

Беф-Строгановф	990
из мраморной говяжьей вырезки (Брянская область) с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	
Печень по-строгановски	560
телячья печень с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	

Рыба и морепродукты

Стейк из Мурманского палтуса, 300 гр	790
Стейк из Атлантического лосося, 300 гр	1200
Большие тигровые креветки, 6 шт	1390
в соево-чесночной глазури или в сливочном соусе	
Рыбная жаровня на 2 персоны ¹ + вино белое ²	3550
¹ лосось, палтус, тигровые креветки, мидии, кальмар с печеными овощами и соусами	
² бутылка белого сухого вина, Chile — в подарок от ресторана	

Каждый вечер с 21:00 в Кулинарии скидка 50%

на пироги с яблоком и корицей, с творожной начинкой и вишней,
с кроликом, с курицей и грибами, а также на хлеб
и выпечку собственного приготовления

Дачное меню

Специальное предложение от нашей пекарни:

Пресная лепешка “Хворост” с ароматными травами и соусом Маринара	110
Фокаччо с соусом Песто и томатами	220

Холодные закуски и салаты

New! Винегрет с белыми груздями	390
Салат Греческий	420
томат, огурец, паприка, маслины, лук Ялтинский, сыр, “Греческая” заправка	
Салат с копченым угрем, рукколой и овощами	660
под соусом Унаги	
Салат с кальмаром и авокадо	560
авокадо, томаты, лук Ялтинский, кальмар на гриле, соус «Тайский»	
Гриль-салат с морепродуктами	820
ассорти из свежих листьев салата, кальмар, мидии в голубой раковине, креветки тигровые, томаты, оливки, лук и Восточной заправкой	
New! Салат с перепелкой	610
ассорти свежих листьев салата, огурец, томат, редис, тыквенное масло и ореховый соус	
New! Сало трех видов с бородинским хлебом	390
соленое, копченое, с острой паприкой, лук ялтинский и зеленый	
New! Холодец из телятины	390
с хреном и горчицей	

Супы

New! Щи из квашеной капусты, 1 / ½	390 / 290
с копчеными грибами и телячьей грудинкой	
New! Грибной суп с перловой крупой, 1 / ½	340 / 240
со сметаной	
New! Борщ домашний, 1 / ½	390 / 290
с чесночными пампушками и сметаной	
Грибной крем-суп, 1 / ½	340 / 240
с белыми грибами и сливками	
Суп рыбный Финский, 1 / ½	510 / 310
Рассольник с потрохами и сметаной, 1 / ½	360 / 240
Техасский острый фасолевый суп, 1 / ½	390 / 280

Специальное предложение:

от шеф-повара ресторана «Русская Рюмочная №1»	
Андрея Власова:	
Гороховый суп с копченой грудинкой, 1	390
и сухариками из Бородинского хлеба	
от шеф-повара ресторана «Stroganoff Steak House»	
Максима Шалавина:	
Бычьи хвосты, томленные в соусе «Демиглас»	690

Горячие блюда

New! Только у нас: пельмени из оленины, дюжина	680
Утка томленая в кисло-сладком соусе	1190
Цыпленок-гриль с розмарином и лимоном	660
Котлеты из щуки с картофельным пюре	590
и свежим овощным салатом	
Котлета “Пожарская” с грибным соусом	540
Котлета Репинская	560
с соусом из печеного чеснока и хрена с картофельным пюре	
Пельмени Ленинградские, дюжина / полдюжины	460 / 260

Паста

New! Паста с тигровыми креветками	660
тигровые креветки, оливковое масло, чеснок, белое вино	
New! Тортеллини с сыром рикотта и тигровой креветкой, 8шт	670
тигровая креветка, сыр рикотта, сыр пармезан, зелень, соус «Крабовый биск»	
New! Равиоли со шпинатом	560
шпинат, сыр рикотта, сыр пармезан, чеснок	
Паста с соусом «Песто» и куриной грудкой	510
Куриное филе, шампиньоны, соус «Песто»	
Паста с мраморной говядиной	640
Мраморная говяжья вырезка (Брянская область), томаты, лук, чеснок	
ПРИ ЗАКАЗЕ УТОЧНЯЙТЕ ОФИЦИАНТУ, КАКУЮ ПАСТУ ВЫ ЖЕЛАЕТЕ:	
СПАГЕТТИ / ФУЗИЛЛИ / ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / КАЗАРЕЧЕ	

Представляем доставку Stroganoff: 993 05 75

Бесплатная доставка блюд Stroganoff Bar & Grill, пиццы и хлеба на дом. Звоните: 993 05 75!

Гарниры

Гречневая каша, томленая с белыми грибами и луком	280
Картофель жареный с белыми грибами	260
Картофель молодой отварной с укропом	260
Картофельное пюре	210
Овощное соте	260
Овощи-гриль с соусом “Песто”	490
баклажан, цукини, паприка, томат, лук, шампиньоны	
Шпинат со сливками	260
Спаржа на гриле (на пару)	680
Картофель фри	210

Десерты от шеф-кондитера ресторана

New! Творожная запеканка с малиновым соусом	320
Мини-эклеры с малиновым и шоколадным соусом	360
Нью-Йоркский чиз-кейк	390
Морковный торт «Строганов» (на двоих)	990
Пирожное-картошка “Ленинградская”	360
Торт-суфле Манго-Маракуйя	590
Торт “Наполеон” с карамельным соусом	360
Торт Шоколадно-малиновый	420
Домашние блинчики из картофельной муки	320
на выбор: варенье (брусничное, яблочно-брусничное, вишневое), сметана, сгущенное молоко, мед, малиновый соус	
Земляничный суп	390
с шариком ванильного мороженого	
New! Мороженое, 1 шарик	180
Пломбир, шоколад, кофе, ананас, клубника в сливках, красная смородина	
New! Сорбет, 1 шарик	180
Малина, манго, груша, лимон	
Мармелад собственного приготовления	180
малиновый, облепиховый	
Печенье овсяное с изюмом и орехом	120
Печенье собственного приготовления!	
Меренги	80

Хлеб (сервируется сливочным маслом)

Французский багет	140
A так же из нашей пекарни:	
New! Хлеб Радзивилов, 500 г	220
Хлеб Питерский, 325 г	220
Чиабатта, 250 г	280
Гречишный белый, 380 г	220
Строгановский, 500 г	290
Карельский, 300 г	220

Спецпредложение от бар-менеджера

Ароматный чай с ромом, медом и мятой, 800 мл	320
--	-----

Торты от шеф-кондитера на заказ

Торт шоколадно-малиновый, Торт Тирамису, Торт-суфле Манго-Маракуйя, Торт Черносмородиновый мусс, Торт Наполеон с заварным кремом, Торт Морковный со сметанно-сливочным кремом, Торт Йогуртовый со свежими ягодами, Торт Птичье молоко, Чизкейк из домашнего сливочного сыра, Медовик со сметанным кремом, Каравай

Стоимость уточняйте у официантов.

Сувениры и подарочные сертификаты

Пепельница	450
Эксклюзивная бутылка	7900
с фирменной Настойкой (лимонная / хренная, 2 л)	
Подарочные сертификаты — 1500, 3000 и 5000 рублей	

Спрашивайте образцы у официантов.

Просим заранее предупредить официанта о Вашей аллергии на какие-либо продукты!



В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ НЕ КУРЯТ.

Чаевые нашим официантам и буфетчикам не только не возбраняются, но и приветствуются!

Ресторан не несет ответственности за оставленные без присмотра вещи. Благодарим за понимание!

Цены указаны в рублях. Prices are in Russian rubles.

В этом меню указан вес сырого продукта. Меню с выходом готового блюда и указанием калорийности находится у менеджера ресторана.

Настоящие вина. Продажа в отделе Кулинарии.
THE WINE BOUTIQUE