

Stroganoff

BAR & GRILL

ВСЕ О СТЕЙКАХ

Загородный ресторан «Строганов Бар и Гриль» является продолжением ресторана «Строганов Стейк Хаус», который за годы работы стал одним из лучших ресторанов Петербурга.

Все наши стейки из России и Аргентины. Мы уделяем особое внимание следующим критериям: равномерность, возраст животного, цвет жира и срок созревания. Телятина и баранина проходят процесс вакуумного вызревания от 21 до 28 дней.

Тщательный, основанный на нашей экспертизе, отбор продукта, сочетание современных и традиционных технологий – все это для того, чтобы Вы получили незабываемые впечатления от посещения «Строганов Бар и Гриль».

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ И СУВЕНИРЫ

- Подарочные сертификаты 1500, 3000, 5000 руб.
- Эксклюзивная бутылка с фирменной настойкой (лимонная, хренная) 2,0 л 7900 руб.
- Пепельница из латуни 450 руб.
- Специальный Тайваньский сифон для приготовления чая 16 470 руб.
- Фирменный фартук «Stroganoff» 2450 руб.
- Зонт «Stroganoff» 1500 руб.



ДОСТАВКА
«СТРОГАНОВ БАР И ГРИЛЬ»
ТЕЛ.: +7 812 914-55-14

По всем вопросам обращайтесь к менеджеру ресторана.

Репино, Приморское шоссе, дом 418, тел. 432-05-75
www.stroganoffgrill.ru

Stroganoff

BAR & GRILL

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы рады приветствовать Вас в нашем загородном ресторане! «Строганов Бар и Гриль» – это дачная версия флагманского ресторана «Строганов Стейк Хаус», расположенного на Конно-гвардейском бульваре, дом 4.

При его создании мы использовали опыт, знания и уникальные технологии приготовления блюд.

Кухня «Строганов Бар и Гриль» гармонично сочетает все лучшее и самое популярное из меню городских ресторанов – «Русской Рюмочной №1» и «Строганов Стейк Хауса».

Помимо любимых кулинарных хитов, профессиональная команда поваров разработала блюда, которые можно попробовать только в загородном ресторане. Мы построили собственную пекарню и кондитерский цех, где Вы можете заказать свежеспеченный хлеб, пиццу, пироги и яркие кондитерские изделия.

Летом на крыше ресторана мы организуем пространство для отдыха под открытым небом – «Релакс Бар». Здесь Вас всегда ждут удобные лежаки, зонты, знаменитые коктейли, живая музыка и летнее меню.

Для удобства родителей и наших самых маленьких гостей работает уютная детская комната, с профессиональной няней и детским меню.

ИНФОРМАЦИЯ О БАНКЕТАХ

«Строганов Бар и Гриль» предлагает банкеты от 10 человек в отдельных залах, без закрытия ресторана

По всем вопросам обращайтесь по телефонам:

Елена Зеленина +7 (931) 267-62-26,

Павел Васильев +7 (921) 797-85-78

или +7 (812) 432-05-75

Репино, Приморское шоссе, дом 418, тел. 432-05-75
www.stroganoffgrill.ru

Stroganoff

BAR & GRILL



ПРЯМОГО АППЕТИТА!

2020

Репино, Приморское шоссе, дом 418, тел. 432-05-75
www.stroganoffgrill.ru

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»		
Клешни Камчатского краба на компанию, 400 г	2990	
Ассорти из морепродуктов	8450	
клешни камчатского краба 1кг, полдюжины диких аргентинских креветок, полдюжины больших тигровых креветок		
Икра, полдюжины картофельных оладий и сметана	1290/1290/5200	
щулья, лососевая, осетровая		

САЛАТЫ		
Стейк-салат «Строганов»	690	
руккола, ростбиф из мраморной говядины, томаты и Восточная заправка		
Традиционный русский салат	490	
картофель, соленые огурцы, куриное филе, телячий бульон, яйцо, майонез		
Дачный салат	490	
томаты, огурцы, редис, зеленый лук, оливковое масло или сметана		
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль	690/890	
листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»		
Салат с сыром «Буррата»	890	
руккола, клубника, соус Земляничный, крем Бальзамино		
Салат «Греческий»	490	
листья салата, огурец, помидоры Черри, паприка, артишоки, оливки, сыр Фета, соус Айоли		
Зеленый салат	390	
ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»		
Теплый салат с томленой фермерской уткой	590	
руккола, паприка, цуккини, красный лук, апельсин, грейпфрут, соус Терьяки		
«Капрезе»	690	
томаты, сыр Моцарелла, соус Песто, оливковое масло, крем Бальзамино		
Салат из говяжьего языка и авокадо	690	
микс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус		
Салат с морепродуктами	890	
ромейн, осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирный соус		
Приготовлен в специальной испанской печи Josper. Время приготовления: 20 минут.		
Салат с обжаренным тунцом в кунжутных семечках	490	
томаты, Восточная заправка		
Салат с подкопченным угрем и соусом Унаги	690	
руккола, лоло росса, морковь, огурец, томаты Миланино, лук		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Карпаччо из мраморной говядины (Брянская обл.)	690	
с оливковым маслом, кремом Бальзамино, сыром Грана Падано и рукколой		
Тар-тар из мраморной говядины (Брянская обл.)	890	
Тар-тар из Атлантического тунца	490	
NEW! Ассорти тартаров с креветочными чипсами	790	
Тихоокеанский тунец, Камчатский краб, Атлантический лосось		
NEW! Королевский ролл с Камчатским крабом и Азиатским соусом	690	
Холодец из телятины с хреном и горчицей	490	
Сало трех видов с Ялтинским луком, хреном и горчицей	490	
соленое, копченое, острое		
Большие оливки из Греции	490	
Ассорти сыров	1190	

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО (В БАНКЕ)		
Лосось домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	690	
Сиг подкопченный слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	690	
Сельдь домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	390	
Вологодские соленые белые грузди	690	
Солёные огурцы (Ленинградская обл.)	390	
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	390	
Баклажаны, маринованные в аджике, с поджаренным Бородинским хлебом	390	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт.	590/990	
Запеченный Камчатский краб	1190	
краб, сыр Пармеджано, сливки		
Патагонские мидии, 1 кг	1090	
в томатном соусе с луком, чесноком и базиликом или в сливочном соусе с тимьяном, сельдереем и чесноком		
Грибы запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	390	

СУПЫ		
Окрошка на квасе (сезонное предложение)	390	
Холодный борщ (сезонное предложение)	390	
NEW! Том Ям	590	
Домашние щи	460	
Борщ «Московский» с телятиной и сметаной	490	
Суп рыбный «Финский»	690	
Суп тыквенный с ravioli с Рикоттой	460	
Суп гороховый с подкопченной грудинкой	390	
Грибной суп с перловой крупой и сметаной	390	
Крем-суп из белых грибов	390	
Техасский фасолевый суп	490	

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной испанской печи «Josper» при температуре 350⁰ С. Если Вы хотите получить истинное удовольствие от приготовленных на гриле стейков, пожалуйста, не заказывайте степень прожарки Well-done.

Stroganoff

BAR & GRILL

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

BLUE	36-39°C
RARE	40-42°C
MEDIUM RARE	45-47°C
MEDIUM	50-53°C
MEDIUM WELL	56-60°C
WELL DONE	63-66°C

Все наши стейки из бычков породы Блэк Ангус. Говядина проходит процесс вакуумного вызревания 28 дней. Мы уделяем особое внимание следующим критериям: возраст животного, мраморность, цвет жира и срок вызревания.
--

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ (100% сертифицировано в России)		
Брянская область (зерновой откорм)		
«Рибай» стейк, 350 г	2990	
Стейк из реберной части мраморной говядины Блэк-Ангус, Мираторг, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
«Стриплойн» стейк, 300 г	2590	
Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, Мираторг, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Филе-миньон, 300 г	2990	
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, Мираторг, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare		
Филе-стейк с зеленой фасолью, 150 г	1990	
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, Мираторг, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Оренбургская область (травяной или смешанный откорм)		
«Рибай» стейк, 300 г	1990	
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Стриплойн, 300 г	1990	
Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Филе-миньон, 300 г	2490	
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium -rare		
Филе-стейк с зеленой фасолью, 150 г	1790	
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium		

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ		
«Скерт» стейк, 300 г	1390	
Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium		

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»		
Беф-Строгановф, 300 г	990	
из мраморной говяжьей вырезки (Брянская область) с белыми грибами, сливками и солеными огурцами		
Печень «по-Строгановски»	590	
телячья печень с белыми грибами, оливками и солеными огурцами		

БУРГЕРЫ		
Бургер «Строганов» 150/250 г	490/690	
классический бургер из мраморной говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами		
Бургер с Атлантическим тунцом 150 г	790	
с сыром «Чеддер», авокадо, луком и имбирно-чесночным соусом		
Дополнительно к бургерам на Ваш выбор:	90	
жареный бекон, сыр «Чеддер», голубой сыр, яичница, «Халапеньо», луковые кольца фри		

СОУСЫ		
Фирменный «Строганов» (к мясу)	90	
Перечный (к мясу)	90	
Грибной (к мясу)	90	
«Чимичурри» (к мясу)	90	
Томатный с чесноком и зеленью (к мясу)	90	
Сливочный с белым вином (к рыбе)	90	
«Дальневосточный» с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе)	90	
Имбирно-чесночный (к рыбе и морепродуктам)	90	
«Песто» (к пасте)	170	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
NEW! Шашлык из мраморной говядины с овощами-гриль и томатным соусом	790	
Запеченная фермерская утка с печеными яблоками и брусничным соусом	1390	
NEW! Рисовая лапша с морепродуктами	690	
кальмар, тигровая креветка, мидии, осьминог		
Говяжий язык на гриле	890	
Томленая ножка ягненка в фирменном соусе «Строганов»	1190	
Запеченные говяжьи ребра в соусе Барбекю	1190	
Классический рубленый бифштекс	590	
с перепелиным яйцом		
Куриная грудка на гриле	590	
с картофельным пюре и грибным соусом		
Говядина по-Иерусалимски в пите	690	
мраморная говяжья вырезка (Брянская обл.), обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус		
Щуцьи котлеты с картофельным пюре	590	
Котлета «Пожарская» с грибным соусом	590	

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ПАСТА		
Пельмени «Ленинградские» (дюжина, полдюжины)	590/390	
Пельмени с с фермерской уткой (дюжина, полдюжины)	590/390	
Паста «Карбонара»	590	
Паста с соусом «Песто» и томатами	590	
Паста с тигровыми креветками-гриль	690	
оливковое масло, чеснок, белое вино		
Паста с мраморной говядиной	690	
мраморная говяжья вырезка (Брянская обл.), томаты, лук, чеснок		
паста на Ваш выбор: спагетти, фузилли, тальятелле, казаречче		

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Стейк из Атлантического лосося	1490	
Стейк из Мурманского палтуса	990	
Стейк из Атлантического тунца	1290	
Щупальца осьминога с Японским соусом на гриле с микс-салатом	1490	
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе	1490	

ГАРНИРЫ		
Цветная капуста с ореховым соусом	390	
Картофель фри	290	
классический, с трюфелем или сыром Пармеджано		
Картофельное пюре	290	
классическое, с трюфелем, голубым сыром или беконом		
Картофель жареный с белыми грибами	290	
Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом	290	
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	290	
Овощи-гриль	490	
цветная капуста, томаты черри, баклажан, цуккини, сладкий перец, шампиньоны, Ялтинский лук		
Овощное соте	290	
Шпинат со сливками	290	
Брокколи с маслом и миндалем	390	
Гречневая каша, томленая с белыми грибами и луком	290	
Спаржа на гриле или на пару	690	

ДЕСЕРТЫ ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ		
Манговый мусс	390	
Воздушный чизкейк	490	
Земляничный суп с шариком ванильного мороженого	390	
Муале с темным и белым шоколадом	390	
Мини-эклеры с малиновым и шоколадным соусом	360	
Большой чизкейк	390	
Морковный торт «Строганов» (на двоих)	990	
Пирожное «Ленинградская картошка»	360	
Торт-суфле Манго-Маракуйя	590	
Торт Наполеон с карамельным соусом	360	
Мороженое, 1 шарик	180	
пломбир, шоколад, клубника со сливками, черная смородина		
Сорбет, 1 шарик	180	
лимон, манго, малина		
Домашний мармелад	120	
малиновый, облепиховый		
Печенье овсяное с изюмом и грецким орехом	80	
Домашние меренги	50	
Макарон в ассортименте, 1 шт.	60	
малина, манго, фисташка		

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ		
Французский багет и сливочное масло	190	

Уважаемые Гости! В нашем меню указан вес сырого продукта. Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, заранее предупредите Вашего официанта. В нашем ресторане не курят. На компанию 10 и более человек в счет включается обслуживание в размере 10%. Гостям изрядно выпившим и особо буйным может быть отказано в алкогольных напитках. Пожалуйста, оставляйте личную охрану за пределами обеденных залов или в барной зоне. Чаевые нашим официантам и буфетчикам не только не возбраняются, а даже приветствуются. Wi-Fi :“stroganoff”.