

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. Говядина 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

- Подарочный сертификат на 5000 руб.
- Подарочный сертификат на 10000 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:

+7 (921) 941-05-79
или +7 (812) 432-05-75

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

Stroganoff

BAR & GRILL



ПРЯМНОГО АППЕТИТА!

2026

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

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»		
НОВОЕ! Икорный сет на карельских калитках из ржаной муки с толченым картофелем с двумя видами икры щуки, сига и лосося	2390	
Клешни камчатского краба на компанию, 400 г	5990	
Ассорти из морепродуктов клешни камчатского краба 1кг, полджджины диких аргентинских креветок, полджджины больших тигровых креветок	10990	

САЛАТЫ		
Салат овощной «Южный» томаты узбекские, томаты черри желтые, томаты черри кумато, бакинские огурцы, перец рамиро, красный ялтинский лук, редис, оливковое масло и лимонный сок	990	
Салат из хрустящих баклажанов со сливочным сыром, томатами и соусом «Сладкий чили»	990	
Салат с авокадо, яйцом пашот и камчатским крабом	1890	
Стейк-салат «Строганов» рукола, домашний ростбиф из мраморной говядины, томаты черри и восточная заправка	990	
Традиционный русский салат картофель, соленые огурцы, куриное филе, говяжий бульон, яйцо, майонез	690	
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль листья салата романо, чесночные крутоны, заправка «Цезарь»	990/1190	
Салат «Греческий» бакинские огурцы, узбекские томаты, паприка, перец рамиро, наперсы, оливки халкидйяи и каламата, ялтинский лук, сыр фета и заправка из свежих томатов и оливкового масла	1390	
Зеленый салат ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»	590	
Салат из говяжьего языка и авокадо микс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус	1190	
Салат с морепродуктами ромейн, осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирный соус приготовлен в специальной испанской печи Josper. Время приготовления: 20 минут	1590	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
НОВОЕ! Домашний паштет из кроличьей печени с инжирным конфитуром	790	
Телятина с соусом из атлантического тунца	890	
Карпаччо из мраморной говядины с оливковым и зеленым маслом, сыром грана падано, руколой и кампотским зеленым перцем	1090	
Тартар из мраморной говядины	1590	
Холодец из телятины с хреном и острой горчицей	1290	
Сало свиное домашнее (соленое, копченое, острое) ялтинский лук, бородинский хлеб, хрен и острая горчица	690	
Сало говяжье ялтинский лук, бородинский хлеб, хрен и острая горчица	890	
НОВОЕ! Севиче из атлантического лосося	1290	
Перец рамиро с муссом из атлантического тунца	890	
Эклеры с мясом камчатского краба и японским соусом	1390	
Большие оливки из Греции	690	
Ассорти сыров	1890	

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО (В БАНКЕ)		
Атлантический лосось домашнего посола с поджаренным бородинским хлебом	990	
Ладожский сиг подкопченный слабой соли с поджаренным бородинским хлебом	990	
Сельдь домашнего посола с поджаренным бородинским хлебом	590	
Балтийская килька пряного посола с поджаренным бородинским хлебом	490	
Вологодские соленые белые грузди	1090	
Соленые огурцы (Ленинградская обл.)	490	
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	490	



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Говяжий костный мозг с гренками из бородинского хлеба	890	
Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт.	890/1490	
Жареный сыр бри с конфитуром из томатов черри	1190	

СУПЫ		
Холодный борщ (рекомендуем летом) со сметаной и хреном	890	
Окрошка на квасе (рекомендуем летом) со сметаной и хреном	790	
Щи зеленые с говяжьей грудинкой	890	
НОВОЕ! Солянка мясная	790	
Том-Ям с морепродуктами	1190	
Борщ «Московский» с телятиной с чесночной булочкой, сметаной и острой горчицей	890	
Грибной суп с перловой крупой и сметаной	590	
Куриный бульон с домашней лапшой	590	

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной испанской печи «Josper» при температуре 350° 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°С
RARE	40-42°С
MEDIUM RARE	45-47°С
MEDIUM	50-53°С
MEDIUM WELL	56-60°С
WELL DONE	63-66°С

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) Зерновой откорм		
Рибай (категория мраморности Прайм), за 100 г стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма рекомендуемая степень прожарки — medium минимальная порция от 300 г сырого веса	1590	
Стриплойн, 300 г стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма рекомендуемая степень прожарки — medium	3290	
Филе-миньон, 300 г центральная часть говяжьей вырезки Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма рекомендуемая степень прожарки — medium-rare	4990	
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 г центральная часть говяжьей вырезки Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма рекомендуемая степень прожарки — medium	3290	
Травяной откорм		
Рибай, 300 г стейк из реберной части мраморной говядины рекомендуемая степень прожарки — medium	3990	
Стриплойн, 300 г стейк из поясничной части мраморной говядины рекомендуемая степень прожарки — medium	2990	
Филе-миньон, 300 г центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо рекомендуемая степень прожарки — medium-rare	4990	
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 г центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо рекомендуемая степень прожарки — medium	3190	

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ		
Скерт, 300 г зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины рекомендуемая степень прожарки — medium	2990	

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»		
Беф-Строгановф с картофельным пюре из мраморной говяжьей вырезки с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	1990	

БУРГЕР		
Бургер «Строганов» 200 г классический бургер из мраморной говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами	1590	
Дополнительно к бургерам на Ваш выбор: жареный бекон, сыр чеддер, голубой сыр, яичница, халапеньо, луковые кольца фри	190	

ИНДИЙСКАЯ ЛЕПЕШКА «РОТИ»		
С фермерским цыпленком листья салата романо, обжаренные цуккини, болгарский перец, ялтинский лук, кунжут подается с соусом на выбор: терияки, мари роуз или сладкий чили	990	
С томленным ягненком томаты, маринованные огурцы, ялтинский лук, кизза, острый греческий перец подается с соусом на выбор: «Строганов» или японский соус «Якинику»	1390	
С тигровой креветкой листья салата романо, ялтинский лук, кизза, тигровые креветки в темпуре, кунжут подается с соусом на выбор: креветочный соус, японский майонез с устричным соусом, мари роуз или сладкий чили	1290	
Дополнительно к лепешкам на Ваш выбор: маринованный огурец, свежий огурец, томаты, ялтинский лук, луковые кольца фри, халапеньо, острый греческий перец	190	

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ		
Хлебная корзина	290	
Хлеб «Римский» с сыром горгонзола	590	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
НОВОЕ! Томленные говяжьи ребра с соусом демиглас и взбитым картофельным пюре	3690	
Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре	1990	
Томленая ножка ягненка в фирменном соусе «Строганов» с картофельным пюре	1890	
Классический рубленый бифштекс с перепелиным яйцом	1290	
Цыпленок-корнишон с GRATIN из картофеля и соусом из сморчков	1890	
Говядина по-иерусалимски в пите с картофелем фри мраморная говяжья вырезка, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус	1590	
Щуцы котлеты с картофельным пюре	1190	
Котлета «Пожарская» с грибным соусом	890	

ШАШЛЫКИ (подаются с запеченным помидором, адыгейской лепешкой на кефире, маринованным луком, зеленью и томатным соусом)		
Фирменный шашлык из мраморной говядины	2190	
Шашлык из фермерского цыпленка	1190	
Каре дагестанского ягненка, за 100 г Минимальная порция от 300 г сырого веса	990	

ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ (паста собственного приготовления: спагетти, фузилли, тальятелле / спагетти без глотена)		
Паста «Карбонара» сливки, бекон, чеснок и перепелиное яйцо	990	
Паста с тигровыми креветками-гриль белое вино, перец чили, чеснок, сливочное масло или сливки	1090	
Пельмени «Советские» (полдюжины/дюжина) рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище». 1953 год	590/990	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Мурманская камбала запекается с травами, томатами, наперсами и картофелем	2190	
Стейк из атлантического лосося, 250 г со сливочным соусом с белым вином	2790	
Стейк из мурманского палтуса, 250 г со сливочным соусом с белым вином	1790	
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе	1690	

ГАРНИРЫ		
Жареный авокадо с розовым перцем	590	
Цветная капуста с ореховым соусом	590	
Картофель фри классический, с сыром пармеджано или трюфельным маслом	420	
Картофельное пюре классическое, с луковыми кольцами фри, сыром пармеджано, голубым сыром или трюфельным маслом	420	
Картофель жареный с белыми грибами	490	
Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом	420	
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	390	
Овощи-гриль цветная капуста, томаты черри, баклажан, цуккини, сладкий перец, шампиньоны, ялтинский лук	690	
Шпинат со сливками и сыром пармеджано	590	
Брокколи с маслом и миндалем	490	
Спаржа на гриле или на пару	1890	

СОУСЫ		
Из дикой брусники (к мясу)	210	
Фирменный «Строганов» (к мясу)	210	
Грибной (к мясу)	210	
Перечный (к мясу)	210	
Чимичурри (к мясу)	210	
Томатный с чесноком и зеленью (к мясу)	210	
Сливочный с белым вином (к рыбе)	210	
«Дальневосточный» с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе)	210	
Имбирно-чесночный (к рыбе и морепродуктам)	210	
Песто (к пасте)	210	

