

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: пропорция, 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 И СУВЕНИРЫ

- Подарочные сертификаты 1500, 3000, 5000, 10000 руб.
- Пепельница из латуни 450 руб.
- Специальный тайваньский сифон для приготовления чая 16470 руб.
- Фирменный фартук «Stroganoff» 3450 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:

Павел Васильев +7 (921) 797-85-78

Дмитриева Екатерина +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



Праздничное МЕНЮ

2026

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

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»		
Клешни камчатского краба на компанию, 400 г		5490
Ассорти из морепродуктов		10990
клешни камчатского краба 1кг, полдюжины диких аргентинских креветок, полдюжины больших тигровых креветок		

САЛАТЫ		
Салат овощной «Южный»		890
томаты узбекские, томаты черри желтые, томаты черри кумато, бакинские огурцы, перец рамиро, красный ялтинский лук, редис, оливковое масло и лимонный сок		
Салат из хрустящих баклажанов со сливочным сыром, томатами и соусом «Сладкий чили»		890
Салат с авокадо, яйцом пашот и камчатским крабом		1590
Стейк-салат «Строганов»		790
рукола, домашний ростбиф из мраморной говядины, томаты черри и восточная заправка		
Традиционный русский салат		590
картофель, соленые огурцы, куриное филе, телячий бульон, яйцо, майонез		
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль		790/990
листья салата романо, чесночные крутоны, заправка «Цезарь»		
Салат «Греческий»		1190
бакинские огурцы, узбекские томаты, паприка, перец рамиро, каперсы, оливки халидиджи и каламата, ялтинский лук, сыр фета и заправка из свежих томатов и оливкового масла		
Зеленый салат	ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»	490
Салат из говяжьего языка и авокадо		990
микс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус		
Салат с морепродуктами		1390
ромейн, осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирный соус		
приготовлен в специальной испанской печи Josper. Время приготовления: 20 минут		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
НОВОЕ! Домашний паштет из кроличьей печени с инжирным конфитуром		690
Телятина с соусом из атлантического тунца		890
Карпаччо из мраморной говядины		890
с оливковым и зеленым маслом, сыром грана падано, руколой и кампотским зеленым перцем		
НОВОЕ! Тартар из мраморной говядины		1590
Холодец из телятины с хреном и горчицей		990
Сало свиное домашнее (соленое, копченое, острое)		690
ялтинский лук, бородинский хлеб, хрен и горчица		
Сало говяжье		790
ялтинский лук, бородинский хлеб, хрен и горчица		
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		590
Ассорти сыров		1590

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО (В БАНКЕ)		
Атлантический лосось домашнего посола с поджаренным бородинским хлебом		890
Ладожский сиг подкопченный слабой соли с поджаренным бородинским хлебом		890
Сельдь домашнего посола с поджаренным бородинским хлебом		590
Балтийская килькапряного посола с поджаренным бородинским хлебом		490
Вологодские соленые белые грузди		890
Соленые огурцы (Ленинградская обл.)		490
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)		490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Тартар из мраморной говядины с костным мозгом		990
и поджаренным бородинским хлебом		
Говяжий костный мозг с гренками из бородинского хлеба		790
Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт.		790/1390
Жареный сыр бри с конфитуром из томатов черри		990

СУПЫ		
Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой		590
НОВОЕ! Солянка мясная		690
Том-Ям с морепродуктами		1090
Борщ «Московский» с телятиной и сметаной		690
Грибной суп с перловой крупой и сметаной		490
Крем-суп из белых грибов		590
Куриный бульон с домашней лапшой		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)		
Зерновой откорм		
Рибай (категория мраморности Прайм), за 100 г		1490
стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма		
рекомендуемая степень прожарки — medium		
минимальная порция от 300 г сырого веса		
Стриплойн, 300 г		3290
стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма		
рекомендуемая степень прожарки — medium		
Филе-миньон, 300 г		4490
центральная часть говяжьей вырезки Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма		
рекомендуемая степень прожарки — medium-rare		
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 г		2990
центральная часть говяжьей вырезки Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма		
рекомендуемая степень прожарки — medium		
Травяной откорм		
Рибай, 300 г		3990
стейк из реберной части мраморной говядины		
рекомендуемая степень прожарки — medium		
Стриплойн, 300 г		2990
стейк из поясничной части мраморной говядины		
рекомендуемая степень прожарки — medium		
Филе-миньон, 300 г		4290
центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо		
рекомендуемая степень прожарки — medium-rare		
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 г		2990
центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо		
рекомендуемая степень прожарки — medium		

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ		
Скерт, 300 г		2690
зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины		
рекомендуемая степень прожарки — medium		

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

БУРГЕР		
Бургер «Строганов» 150/250 г		1190/1590
классический бургер из мраморной говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами		
Дополнительно к бургерам на Ваш выбор:		190
жареный бекон, сыр чеддер, голубой сыр, яичница, халапеньо, луковые кольца фри		

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре		1990
Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом		1090
Томленая ножка ягненка в фирменном соусе «Строганов» с картофельным пюре		1490
Классический рубленый бифштекс с перепелиным яйцом		1290
НОВОЕ! Цыпленок-корнишон с GRATIN из картофеля и соусом из сморчков		1790
Куриная грудка на гриле с картофельным пюре и грибным соусом		990
Щучьи котлеты с картофельным пюре		990
Котлета «Пожарская» с грибным соусом		790

ШАШЛЫКИ		
(подаются с запеченным помидором, адыгейской лепешкой на кефире, маринованным луком, зеленью и томатным соусом)		
Фирменный шашлык из мраморной говядины		1790
Шашлык из фермерского цыпленка		990
Шашлык из брянской телятины		1790
Каре дагестанского ягненка, за 100 г		990
Минимальная порция от 300 г сырого веса		

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
НОВОЕ! Мурманская камбала		2190
запекается с травами, томатами, каперсами и картофелем		
Стейк из атлантического лосося, 250 г		2690
со сливочным соусом с белым вином		
Стейк из мурманского палтуса, 250 г		1590
со сливочным соусом с белым вином		
Стейк из атлантического тунца, 250 г		1490
с «Дальневосточным» соусом		
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе		1490

ГАРНИРЫ		
Жареный авокадо с розовым перцем		490
Цветная капуста с ореховым соусом		590
Картофель фри		420
классический, с сыром пармезано или трюфельным маслом		
Картофельное пюре		420
классическое, с луковыми кольцами фри, сыром пармезано, голубым сыром или трюфельным маслом		
Картофель жареный с белыми грибами		490
Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом		420
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином		390
Овощи-гриль		690
цветная капуста, томаты черри, баклажан, цукини, сладкий перец, шампиньоны, ялтинский лук		
Овощное соте		490
баклажаны, цукини, болгарский перец и чеснок		
Шпинат со сливками и сыром пармезано		490
Брокколи с маслом и миндалем		490
Гречневая каша, томленная с белыми грибами и луком		390
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

