

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»

| | |
|---|----------------|
| Эклеры с мясом Камчатского краба и Японским соусом (3 шт.) | 890 |
| Домашний паштет из кроличьей печени с поджаренным Бородинским хлебом, Вологодским сливочным маслом с Костромской солью и с соусом из дикой брусники или морошки на выбор | 690 |
| Строганина из Сибирских рыб Нельма (Якутия), Муксун (Ямал), Чир (Заполярье) | 1990 |
| Ассорти из морепродуктов на компанию Клешни Камчатского краба (1 кг), полдюжины устриц, полдюжины больших тигровых креветок, комплект: 2021 Gavi di Gavi DOCG, Grapese, Batasiolo, Italy (0,75 л) | 14990 |
| Клешни Камчатского краба, за 100 грамм минимальная порция от 400 г | 1190 |
| Устрицы, 1 шт. | 340 |
| Дальневосточный морской ёж, 1 шт. | 390 |
| Икра, полдюжины картофельных оладий и сметана щучья/лососевая/осетровая | 2290/2290/4990 |

САЛАТЫ

| | |
|---|---------|
| Салат с домашним ростбифом из мраморной говядины рукола, томаты и «Восточная» заправка | 740 |
| Традиционный русский салат куриное филе, картофель, соленые огурцы, телячий бульон, яйцо, майонез, зеленый горошек | 540 |
| Салат из печёной свеклы и шпината, с козым сыром | 590 |
| Салат из Камчатского краба | 990 |
| Салат из говяжьего языка, авокадо и чесночно-имбирного соуса | 990 |
| Салат с авокадо, яйцом цесарки-пашот и Камчатским крабом | 1590 |
| Салат Цезарь с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль | 740/990 |
| Салат из томатов, огурцов, желтого перца, редиса и зелени заправка на Ваш выбор: растительное, оливковое масло или фермерская сметана | 520 |
| Зелёный микс-салат | 420 |
| Салат из томатов с Ялтинским луком и тыквенным маслом | 890 |
| Салат с сыром Буррата, томатами и соусом Песто | 1290 |
| Салат из Атлантического тунца, обжаренного в кунжутных семечках | 890 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|------|
| Домашняя сыровяленая говядина с поджаренной Чиабаттой | 590 |
| Закуска «Заморская» домашняя сыровяленая говядина, Пармская ветчина, артишоки на гриле | 1490 |
| Холодец из бычьих хвостов со сливочным хреном и горчицей | 690 |
| Холодный ростбиф из мраморной говядины | 690 |
| Телятина с соусом из Атлантического тунца | 690 |
| Карпаччо из мраморной говядины | 890 |
| Тартар из мраморной говядины | 1390 |
| Тартар из Атлантического тунца | 890 |
| Тартар из Черноморской форели | 1390 |
| Новое! Карпаччо из Атлантического осьминога | 1990 |
| Большие тигровые креветки на льду с острым соусом | 1490 |
| Большие оливки из Греции | 490 |
| Ассорти сыров | 1590 |

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ

| | |
|--|-----|
| Домашнее сало подкопчёное из дикого кабана и классическое солёное подается с поджаренным Бородинским хлебом, зеленым луком, Ялтинским луком, печеным чесноком, русским хреном и горчицей | 790 |
| Мурманская сельдь домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом | 590 |
| Черноморская форель слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом | 890 |
| Ладожский сиг подкопчённый слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом | 990 |
| Байкальский омуль подкопчённый слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом | 890 |
| Балтийская килька пряного посола с поджаренным Бородинским хлебом | 790 |
| Вологодские солёные белые грузди | 790 |
| Новгородские солёные белые грибы с Кубанским маслом | 790 |
| Солёные огурцы (Ленинградская обл.) | 420 |
| Квашеная капуста (Ленинградская обл.) | 420 |



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-----------|
| Новое! Клешня Камчатского краба, запеченная со сливочным маслом, тимьяном и сливочным соусом с лососевой или осетровой икрой | 3990/6990 |
| Домашние пельмени из мяса лося (полдюжины) с дикой брусникой и зеленым луком | 790 |
| Говяжий костный мозг с поджаренным Бородинским хлебом | 790 |
| Жареный сыр Бри с конфитуром из томатов Черри | 990 |
| Копчёные свиные рёбра в Американских специях и соусе Барбекю | 1190 |
| Куриные крылья Буффало, 8 шт./16 шт. | 690/1090 |
| Запечённый Камчатский краб краб, сыр «Пармезано», сливки, белый лук | 1390 |
| Белые грибы, запечённые со сливочным соусом, белым луком и сыром Пармезано | 690 |
| Мини осьминоги фри | 1290 |

СУПЫ (полпорции/порция)

| | |
|--|-------------|
| Окрошка на квасе (рекомендуем летом) | 390/590 |
| Гаспачо (рекомендуем летом) классический/с креветками/с Камчатским крабом | 390/520/690 |
| Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой | 390/490 |
| Техасский фасолевый суп | 490/690 |
| Крем-суп из белых грибов | 390/490 |
| Чаудер (сливочный суп из трех видов рыб и креветок) Мурманский палтус, Ладожский судак и Черноморская форель | 490/690 |
| Куриный бульон с домашней лапшой | 490 |

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



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 мясных пород. Говядина проходит процесс вакуумного вызревания в течение 28 дней. Мы уделяем особое внимание следующим критериям: возраст животного, мраморность, цвет жира и срок вызревания.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ

Зерновой откорм

Рибай (категория мраморности Чойс), 350 грамм 3990
Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well

Рибай (категория мраморности Прайм), 400 грамм 5990
Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well

Стриплойн, 300 грамм 2890
Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium

Филе-миньон, 300 грамм 4290
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус - самое нежное и постное мясо, 250 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare

Шатобриан, 400 грамм 5390
Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare

Томагавк, за 100 грамм 1090
Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well
Минимальная порция от 800 г сырого веса

Травяной откорм

Рибай, 300 грамм 2990
Стейк из реберной части мраморной говядины
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well

Стриплойн, 300 грамм 2390
Стейк из поясничной части мраморной говядины
Рекомендуемая степень прожарки - medium

Филе-миньон, 300 грамм 3990
Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare

Шатобриан, 400 грамм 4890
Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare

Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 грамм 2390
Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо
Рекомендуемая степень прожарки - medium

Япония

«Вагю», за 100 грамм 4990
мраморная говядина категория мраморности A4, Кобе, Япония
Минимальная порция от 200 г сырого веса

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

Скерт, 300 грамм 1990
Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины
Рекомендуемая степень прожарки - medium

РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ

Портерхаус, за 100 грамм 1090
Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium

Стриплойн стейк на кости, за 100 грамм 1090
Стейк из поясничной части мраморной говядины, 200 дней зернового откорма
Рекомендуемая степень прожарки - medium

Минимальная порция - от 500 г сырого веса

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»

Беф-Строгановф, 300 грамм 1690
из мраморной говяжьей вырезки, с белыми грибами, белым луком, сливками и солеными огурцами

ТОЛЬКО В «СТРОГАНОВ»

| | |
|---|------|
| Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре | 1990 |
| Классический рубленый бифштекс из мраморной говядины с перепелиным яйцом и зеленым горошком | 890 |
| Запечённая баранья лопатка в ароматных травах и специях (на двоих) | 3290 |
| Томленая фермерская утка (половина) с печёной Антоновкой | 1990 |
| Фермерский цыпленок-гриль (без косточек) с кукурузой-гриль | 890 |
| Говядина по-Иерусалимски в пите мраморная говядина, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус | 990 |

БУРГЕР

Классический бургер «Строганов», 150 грамм/250 грамм 890/1190
котлета из 100% мраморной говядины с добавлением белых грибов, подается на булочке бриошь, с салатом Ромейн, томатами Биф, маринованными огурцами, белым луком, кетчупом, майонезом и картофелем фри

Дополнительнона Ваш выбор: 140
жареный бекон, сыр Чеддер, голубой сыр, яичница, Халапеньо, луковые кольца фри

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из Каспийского осетра, за 100 грамм 990
с соусом Тартар

Стейк из Мурманского палтуса, 300 грамм 1290
со сливочным соусом на белом вине

Стейк из Черноморской форели на гриле, 250 грамм 1790
со сливочным соусом на белом вине

Дорадо, запечённая с Прованскими травами 1890
томаты Черри, оливки и лук Порей

Дикая Аргентинская креветка, 1шт. 390
с Японским соусом

Большие тигровые креветки 1490
в сливочном соусе с чесноком и травами

ГАРНИРЫ

Домашний жареный картофель с белыми грибами 490

Шпинат со сливками и сыром Пармезано 390

Картофельное пюре 340
классическое, с трюфельным маслом, голубым сыром или беконом

Картофельное пюре с зелёным луком и картофельными чипсами 340

Овощное соте 390
баклажаны, цукини, красный и желтый болгарский перец

Подкопчённый отварной картофель с укропом 290

Луковые кольца фри 290

Картофель фри 290
классический, с трюфельным маслом или сыром Пармезано

Кукуруза-гриль 290

Рис Басмати 290

Овощи-гриль 390
баклажан, красный лук, цукини, красный болгарский перец, брокколи

Томаты на гриле с прованскими травами 290

Зелёная фасоль с чесноком и розмарином 360

Брокколи с маслом и миндалем 390

Вешенки, запечённые с трюфельным маслом 420

Спаржа на гриле или на пару 1890

СОУСЫ

| | |
|---|-----|
| ● Фирменный «Строганов» (к мясу) | 140 |
| ● Перечный (к мясу) | 90 |
| ● Из белых грибов (к мясу) | 140 |
| ● Чимичурри (к мясу) | 90 |
| ● Томатный с чесноком и зеленью (к мясу) | 90 |
| ● Соус из дикой брусники (к мясу) | 140 |
| ● Сливочный с белым вином (к рыбе) | 90 |
| ● Дальневосточный с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе) | 90 |
| ● Азиатский чили сладкий (к птице и морепродуктам) | 90 |
| ● Японский (к морепродуктам и рыбе) | 190 |
| ● Три вида горчицы: острая, средне-острая, Дижонская (к мясу) | 390 |



Французский багет и сливочное масло 210

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. Гости, желающие остаться в верхней одежде, будут обслужены не иначе, как в зале, прилегающем к бару. Гостям, изрядно выпившим и особо буйным, будет отказано в алкогольных напитках. Пожалуйста, оставьте личную охрану за пределами обеденных залов или в барной зоне. Чаевые нашим официантам и буфетчикам не только не возбраняются, а даже приветствуются. Компаниям от 10 человек будет включено обслуживание 10% от суммы счета. Благодарим за понимание. Владельцы заведения.