

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

- Ящик фирменной настойки 12000 руб.
- 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 №21» и «Строганов Стейк Хауса».

Помимо полюбившихся 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



ПРЯМОГО АППЕТИТА!

2024

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

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»	
Клешни Камчатского краба на компанию, 400 г	3990
Ассорти из морепродуктов	9990
клешни Камчатского краба 1кг, поддожины диких Аргентинских креветок, поддожины больших тигровых креветок	

САЛАТЫ	
НОВОЕ! Салат овощной «Южный» Томаты Узбекские, томаты «Черри» желтые, томаты «Черри кумато», Бакинские огурцы, перец «Рапиро», красный Ялтинский лук, редис, оливковое масло и лимонный сок	690
НОВОЕ! Салат из хрустящих баклажанов со сливочным сыром, томатами и соусом «Сладкий чили»	590
Салат с авокадо, яйцом цесарки-пашот и Камчатским крабом	1590
Салат из томатов с Ялтинским луком и тыквенным маслом	890
Салат с сыром «Страчателла» и клубникой	1190
Стейк-салат «Строганов»	740
рукола, домашний ростбиф из мраморной говядины, томаты «Черри» и Восточная заправка	
Традиционный русский салат	540
картофель, соленые огурцы, куриное филе, говяжий бульон, яйцо, майонез	
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль	740/990
листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»	
Салат с сыром «Буррата» рукола, клубника, соус «Земляничный», крем «Бальзамико»	1190
Салат «Греческий»	890
листья салата, огурцы, томаты, паприка, артишоки, оливки, сыр «Фета», оливковое масло	
Зеленый салат ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»	390
Теплый салат с томленой фермерской уткой	790
рукола, паприка, цуккини, красный лук, апельсин, грейпфрут, соус «Терияки»	
Салат из говяжьего языка и авокадо	990
минс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус	
Салат с морепродуктами	1190
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 томаты «Черри», Восточная заправка	790

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Закуска «Заморская»	1490
домашний парижский окорок, сыровяленая говядина, сырокопченая фермерская утка	
Телятина с соусом из Атлантического тунца	790
Карпаччо из мраморной говядины	890
с оливковым и зеленым маслом, сыром «Грана Падано», руколой и Кампотским зеленым перцем	
Тар-тар из мраморной говядины	1390
Холодец из телятины с хреном и горчицей	690
Домашнее сало свиное (соленое, копченое, острое) / говяжья	490/690
Ялтинский лук, Бородинский хлеб, хрен и горчица	
Эклеры с мясом Камчатского краба и Японским соусом	890
Ассорти тартаров с креветочными чипсами	1090
Тихоокеанский тунец, Камчатский краб, Атлантический лосось	
Большие оливки из Греции	490
Ассорти сыров	1590

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО (В БАНКЕ)	
Черноморская форель домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	890
Ладужский сиг поджаренный слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	990
Сельдь домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	590
Вологодские соленые белые грузди	790
Соленые огурцы (Ленинградская обл.)	420
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	420
Баклажаны, маринованные в аджике, с поджаренным Бородинским хлебом	390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Тар-тар из мраморной говядины с костным мозгом	990
с триофельной пастой и поджаренным Бородинским хлебом	
Говяжий костный мозг с гренками из Бородинского хлеба	790
Расстегай с тремя видами Сибирских рыб	1190
нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш)	
Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт.	690/1090
Грибы запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	690
Хрустящие кабачки с соусом Дзадзика	490
Жареный сыр «Бри» с конфитором из томатов Черри	990

СУПЫ	
Щи из кислой капусты с говяжьей грудинкой и копчеными грибами	590
Техасский фасолевый суп	690
Тыквенный крем-суп с беконом и чесночными гренками	490
Уха из Сибирских рыб	990
нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш)	
Финский рыбный суп	890
Том Ям с морепродуктами	890
Борщ «Московский» с телятиной и сметаной	590
Суп гороховый с поджаренной грудинкой	390
Грибной суп с перловой крупой и сметаной	490
Крем-суп из белых грибов	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

STROGANOFF GRILL

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	2890
Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Филе-миньон, 300 г	4290
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare	
Филе с зеленой фасолью, 150 г	2590
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Стейк Томагавк, за 100 г	1090
Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Минимальная порция от 800 г сырого веса.	
Травяной откорм	
Рибай, 300 г	2990
Стейк из реберной части мраморной говядины.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Стриплойн, 300 г	2390
Стейк из поясничной части мраморной говядины.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Филе-миньон, 300 г	3990
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare	
Филе с зеленой фасолью, 150 г	2390
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	

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

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»	
Беф-Строгановф	1690
из мраморной говяжьей вырезки с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	

БУРГЕР	
Бургер «Строганов» 150/250 г	890/1190
классический бургер из мраморной говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами	
Дополнительно к бургерам на Ваш выбор:	140
жареный бекон, сыр «Чеддер», голубой сыр, яичница, «Халапеньо», луковые кольца фри	

СОУСЫ	
Из дикой брусники (к мясу)	140
Фирменный «Строганов» (к мясу)	140
Грибной (к мясу)	140
Перечный (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	
НОВОЕ! Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре	1990
Запеченная фермерская утка (половина)	1990
с печеной Антоновкой и брусничным соусом	
Ризотто с белыми грибами и триофельным маслом	890
Томленая ножка ягненка в фирменном соусе «Строганов»	1390
Классический рубленый бифштекс	890
с перепелиным яйцом	
Куриная грудка на гриле	890
с картофельным пюре и грибным соусом	
Говядина по-Иерусалимски в пите	990
мраморная говяжья вырезка, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус	
Щуцы котлеты	890
с картофельным пюре	
Котлета «Пожарская»	590
с грибным соусом	

ШАШЛЫКИ	
(подаются с запеченным помидором, Адыгейской лепешкой на кефире, маринованным луком, зеленью и томатным соусом)	
Фирменный шашлык из мраморной говядины	1290
Шашлык из фермерского цыпленка	890
Шашлык из Брянской телятины	1290
Шашлык из Дагестанской баранины	1390

ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ	
(паста собственного приготовления: спагетти, фузилли, тальятелле / спагетти без глютена)	
Паста «Карбонара»	590
сливки, бекон, чеснок и перепелиное яйцо	
Паста с тигровыми креветками-гриль	690
белое вино, перец чили, чеснок, сливочное масло или сливки	
Пельмени «Советские» (полдюжины/дюжина)	420/690
рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище». 1953 год.	
Пельмени «Ленинградские» (полдюжины/дюжина)	420/690
Пельмени с фермерской уткой (полдюжины/дюжина)	420/690

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	
Стейк из Черноморской форели	1790
со сливочным соусом с белым вином	
Стейк из Мурманского палтуса	1290
со сливочным соусом с белым вином	
Стейк из Атлантического тунца	1290
с Дальневосточным соусом	
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе	1490

ГАРНИРЫ	
Жареный авокадо с розовым перцем	490
Цветная капуста с ореховым соусом	490
Картофель фри	290
классический, с сыром «Пармеджано» или триофельным маслом	
Картофельное пюре	340
классическое, с луковыми кольцами фри, сыром «Пармеджано», голубым сыром или триофельным маслом	
Картофель жареный с белыми грибами	490
Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом	290
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	360
Овощи-гриль	590
цветная капуста, томаты «Черри», баклажан, цуккини, сладкий перец, шампиньоны, Ялтинский лук	
Овощное соте	390
баклажаны, цуккини, болгарский перец и чеснок	
Шпинат со сливками и сыром «Пармеджано»	390
Брокколи с маслом и миндалем	390
Гречневая каша, томленная с белыми грибами и луком	290
Спаржа на гриле или на пару	1890

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ	
Французский багет и сливочное масло	210
Хлеб «Римский» с сыром «Горгонзола»	390
Фокачча с сыром «Буррата» и томатами	790

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.

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".