



ШЕФ-МЕНЮ «СТРОГАНОВ СТЕЙК ХАУС» ЛЕТО 2025

В этом авторском меню собраны блюда, разработанные шеф-поварами
«СТРОГАНОВ ГРУПП» из лучших ингредиентов
с применением современных технологий приготовления.
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА И САЛАТ

КАРПАЧО ИЗ УРУГВАЙСКОГО КРОСС- ВАГЮ
С КАМПОТСКИМ МОЛОТЫМ ПЕРЦЕМ
(Андрей Власов, «Русская Рюмочная №1»)
1190 руб.

Chianti Riserva Palazzo, Toscana, Italy (150 ml) 890 руб.

САЛАТ ИЗ УЗБЕКСКИХ ПОМИДОРОВ И КАМЧАТСКОГО КРАБА
С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ ИЗ КАЛАМАТА
(Максим Шалавин, «Строганов Стейк Хаус»)
2290 руб.

Riesling Hans Baer, Rheinhessen, Germany (150 ml) 690 руб.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

САХАЛИНСКИЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК
С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ И АСТРАХАНСКОЙ ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ
(Максим Шалавин, «Строганов Стейк Хаус»)
3990 руб.

Champagne Alain Bailly Cuvee Petronille, France (150 ml) 1890 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

SURF & TURF ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА
С БЛАНШИРОВАННОЙ СПАРЖЕЙ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ
(Максим Шалавин, «Строганов Стейк Хаус»)
4490 руб.

Savigny-Les-Beaune Les Planchots Marchand-Tawse, Burgundy, France (150 ml) 3890 руб.

ДЕСЕРТ

ХРУСТЯЩИЙ НАПОЛЕОН С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ
(Вячеслав Морочковский, «Строганов Бар и Гриль»)
1290 руб.

Sauternes Prestige Dulong, France (150 ml) 1390 руб.



CHEF'S MENU

STROGANOFF STEAK HOUSE

SUMMER 2025

COLD APPETIZER AND SALAD

URUGUAYAN CROSS-WAGYU CARPACCIO
WITH KAMPOT GROUND PEPPER
(Andrey Vlasov, Russian Rumochnaya No. 1)
1190 RUB

Chianti Riserva Palazzo, Toscana, Italy (150 ml) 890 rub.

UZBEK TOMATO AND KAMCHATKA CRAB SALAD
WITH KALAMATA OLIVE OIL
(Maxim Shalavin, Stroganoff Steak House)
2290 RUB

Riesling Hans Baer, Rheinhessen, Germany (150 ml) 690 rub.

HOT APPETIZER

SAKHALIN SCALLOP WITH STEAMED SPINACH
AND ASTRAKHAN STURGEON CAVIAR
(Maxim Shalavin, Stroganoff Steak House)
3990 RUB

Champagne Alain Bailly Cuvee Petronille, France (150 ml) 1890 rub.

MAIN COURSE

SURF & TURF FROM MARBLED BEEF WITH KAMCHATKA CRAB MEAT,
BLANCHED ASPARAGUS AND BÉARNAISE SAUCE
(Maxim Shalavin, Stroganoff Steak House)
4490 RUB

Savigny-Les-Beaune Les Planchots Marchand-Tawse, Burgundy, France (150 ml) 3890 rub.

DESSERT

CRISPY NAPOLEON WITH SEASONAL BERRIES
(Vyacheslav Morochkovsky, Stroganoff Bar & Grill)
1290 RUB

Sauternes Prestige Dulong, France (150 ml) 1390 rub.