



ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Мы создали ресторан, где каждая встреча — особенная. Восемь залов: от камерных пространств до просторных залов для масштабных мероприятий. Для семьи, для бизнеса, для души. Профессионализм наших поваров, теплота персонала и стиль интерьера — ваши союзники в создании идеального события. Мы предлагаем гибкую рассадку, профессиональное оснащение и полное сопровождение события — от первой идеи до финального аккорда.

Мы берем на себя все: меню, программу, артистов, декор. Вы же просто наслаждаетесь общением с теми, кто вам дорог. Ваш праздник начинается здесь.



**БРОНИРОВАНИЕ
МЕРОПРИЯТИЙ ПО НОМЕРУ
+7 931 267 62 26**



ОБРАЩЕНИЕ ОСНОВАТЕЛЕЙ

Люди ходят в ресторан для того, чтобы в приятной, уютной атмосфере вкусно и комфортно поесть.

Создавая «Stroganoff Steak House» мы думали именно так. Собирав опыт всех лучших стейк-ресторанов мира, мы привлекли высших специалистов для того, чтобы вы получили истинное наслаждение от посещения первого русского стейк-хауса.

Приятного аппетита!



Антон Лялин Алексей Носков Дмитрий Месхиев Леонид Гарбар

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

Номиналом 3 000, 5 000 и 10 000 руб.



Приятного аппетита!



ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»		
Эклеры с мясом камчатского краба и японским соусом		1590
Домашний паштет из куриной печени		790
Строганина из сибирских рыб		1790
Ассорти из морепродуктов (на компанию)		7790
Клешни камчатского краба, за 100 г		1590
минимальная порция от 400 г		
Устрицы, 1 шт.		490
Дальневосточный морской еж, 1 шт.		550
Икра, полдюжины картофельных оладий и сметана	2890/3190/5490	
щучья/лососевая/осетровая		

САЛАТЫ		
Традиционный русский салат		690
Салат с домашним ростбифом из мраморной говядины		990
Большой зеленый микс-салат с авокадо и бобами эдамае		1690
Нисуаз с атлантическим тунцом		1190
Салат из печеной свеклы и шпината с козым сыром		790
Салат из разных листьев с соусом винегрет		690
Салат из говяжьего языка с авокадо и чесночно-имбирным соусом		1090
Салат с авокадо, яйцом цесарки-пашот и камчатским крабом		1790
Салат Цезарь с куриным филе на гриле/с тигровыми креветками на гриле	990/1190	
Салат из томатов, огурцов, желтого перца, редиса и зелени	790	
заправка на выбор: растительное, оливковое масло или фермерская сметана		
Салат из томатов с ялтинским луком и тыквенным маслом	1090	
Салат с сыром буррата, томатами и соусом песто	1690	
Салат из атлантического тунца, обжаренного в кунжутных семечках	1190	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ЗАКУСКИ К ВИНУ		
Домашняя сыровяленая говядина с поджаренной чабаттой	790	
Перец рамиро с муссом вителло тоннато	990	
Телятина с соусом из атлантического тунца	890	
Карпаччо из уругвайской говядины кросс-вагю	1390	
Карпаччо из мраморной говядины	1090	
Тартар из мраморной говядины	1590	
Тартар из атлантического тунца	1190	
Большие тигровые креветки на льду с острым соусом и чесноком	1590	
Большие оливки и маслины из Греции	690	
Ассорти сыров	1890	

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ		
Домашнее сало трех видов	990	
Холодец из бычьих хвостов со сливочным хреном и горчицей	1190	
Мурманская сельдь домашнего посола	690	
Ладожский сиг подкопченный слабой соли	990	
Байкальский омуль подкопченный слабой соли	1190	
Балтийская килькапряного посола	690	
Вологодские соленые белые грузди	1190	
Новгородские соленые белые грибы с кубанским маслом	1190	
Соленые огурцы (Ленинградская обл.)	490	
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	490	

ЗАКУСКИ К ПИВУ		
Копченые свиные ребра в американских специях и соусе барбекю	1590	
Куриные крылья Буффало, 8 шт./16 шт.	840/1490	
Мини-осьминоги фри	1590	
Обжаренные бараньи семечки с пряными специями	890	
Гренки с чесноком и морской солью	490	
Чипсы из деревенского картофеля	490	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Домашние пельмени из мраморной говяжьей вырезки кросс-вагю	1290	
Говяжий костный мозг с поджаренным бородинским хлебом	990	
Жареный сыр бри с конфитюром из томатов черри	990	
Запеченный камчатский краб с сыром пармиджано	1490	
Белые грибы, запеченные со сливочным соусом	790	

 ST-PETERSBURG MOSCOW Stroganoff S T E A K H O U S E 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 отказывайте степень прожарки Well-done.		СТЕПЕНЬ 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 течении 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 г	4990	
Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-well.		
Рибай (категория мраморности Прайм), 400 г	6490	
Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-well.		
Стриплойн, 300 г	3790	
Стейк из поясничной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium.		
Филе-миньон, 300 г	5190	
Центральная часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-rare.		
Surf & Turf из мраморной говяжьей вырезки (филе миньон и мясо камчатского краба) с бланшированной спаржей и соусом беарнез	5490	
250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium.		
Шатобриан, 400 г	6690	
Головная часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-rare.		
Томагавк, за 100 г (шоу-подача)	1290	
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 г	4390	
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-well.		
Стриплойн, 300 г	3290	
Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки – medium.		
Филе-миньон, 300 г	4790	
Центральная часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-rare.		
Шатобриан, 400 г	5590	
Головная часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки – medium/medium-rare.		

Япония		
«Вагю», за 100 г	5690	
Мраморная говядина категории мраморности A4, Кобе, Япония. Минимальная порция от 200 г сырого веса.		

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ		
Фланк, 300 г	2990	
Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки – medium.		
Скерт, 300 г	2990	
Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки – medium.		

РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ		
Портерхаус, за 100 г	1390	
Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки – medium.		
Стриплойн стейк на кости, за 100 г	1390	
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 г	1990	
из мраморной говяжьей вырезки, с белыми грибами, белым луком, сливками и солеными огурцами		

СУПЫ (ПОЛПОРЦИИ/ПОРЦИЯ)		
Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой	590/690	
Чечевичный суп	590	
Техасский фасолевый суп	590/790	
Крем-суп из белых грибов	490/590	
Гаспачо классический/с креветками/с камчатским крабом	490/690/990	
Окрошка на квасе	690	
Чаудер с кукурузой (сливочный суп из трех видов рыб и креветок)	690/890	
Куриный бульон с домашней лапшой	590	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре и трюфельным маслом	1990	
Классический рубленый бифштекс из мраморной говядины	1490	
Запеченная баранья лопатка в ароматных травах и специях (на двоих)	4990	
Фермерский цыпленок-гриль (без косточек)	1390	

БУРГЕРЫ		
Классический бургер «Строганов»	1590	
Мини-бургеры из мраморной говядины, 3 шт.	890	
с соусом барбекю или с голландским соусом, луком и беконом		
Дополнительно на выбор:	250	
жареный бекон, сыр чеддер, голубой сыр, яичница, халапеньо, луковые кольца фри		

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Стейк из подкопченного каспийского осетра, за 100 г	990	
Стейк из мурманского палтуса, 250 г	1790	
Стейк из атлантического лосося на гриле, 250 г	2990	
Дорадо, запеченная с прованскими травами	2990	
Большие тигровые креветки в сливочном соусе	1690	

ГАРНИРЫ		
Домашний жареный картофель с белыми грибами	540	
Шпинат со сливками и сыром пармиджано	540	
Картофельное пюре	490	
классическое, с трюфельным маслом, голубым сыром или беконом		
Овощное соте	540	
Подкопченный отварной картофель с укропом	490	
Луковые кольца фри	350	
Картофель фри	490	
классический, с трюфельным маслом или сыром пармиджано		
Кукуруза-гриль	450	
Рис басмати	390	
Овощи-гриль	790	
Томаты на гриле с прованскими травами	450	
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	450	
Брокколи с маслом и миндалем	590	
Обжаренная цветная капуста с ореховым соусом	540	
Спаржа на гриле или на пару	1990	

СОУСЫ		
• Фирменный «Строганов»	290	
• Перечный	290	
• Из белых грибов	250	
• Чимичурри	250	
• Томатный с чесноком и зеленью	250	
• Соус из дикой брусники	250	
• Сливочный с белым вином	250	
• Азиатский чили сладкий	250	
• Японский	250	

ХЛЕБ		
Домашний хлеб со сливочным маслом	390	

Уважаемые Гости! В нашем меню указан вес сырого продукта. Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, заранее предупредите Вашего официанта. Чаевые нашим официантам не только не возбраняются, а даже приветствуются. Компаниям от 8 человек будет включено обслуживание 10% от суммы счета. Благодарим за понимание.

Владелицы заведения