Stroganoff BAR & GRILL

STROGANOFF GRILL

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной испанской печи «Josper» при температуре 350° С. 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 породы Блэк Ангус. Говядина проходит процесс вакуумного вызревания 28 дней. Мы уделяем особое внимание следующим критериям: возраст животного, мраморность, цвет жира и срок вызревания.

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»

Клешни Камчатского краба на компанию, 400 г	5490
Ассорти из морепродуктов клешни Камчатского краба 1кг, полдюжины диких Аргентинских креветок, полдюжины больших тигровых креветок	10990

САЛАТЫ

Салат овощной «Южный» томаты Узбекские, томаты «Черри» желтые, томаты «Черри кумато», Бакинские огурцы, перец «Рамиро», красный Ялтинский лук, редис, оливковое масло и лимонный сок	890
Салат из хрустящих баклажанов со сливочным сыром, томатами и соусом «Сладкий чили»	890
Салат с авокадо, яйцом пашот и Камчатским крабом	1590
Салат из томатов с Ялтинским луком и тыквенным маслом	990
Стейк-салат «Строганов» рукола, домашний ростбиф из мраморной говядины, томаты «Черри» и Восточная заправка	790
Традиционный русский салат картофель, соленые огурцы, куриное филе, телячий бульон, яйцо, майонез	590
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»	790/990
Салат «Греческий» Бакинские огурцы, Узбекские томаты, паприка, перец «Рамиро», каперсы, оливки «Халкидики» и «Каламата», Ялтинский лук, сыр «Фета» и заправка из свежих томатов и оливкового масла	1190
Зеленый салат ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»	490
Салат из говяжьего языка и авокадо микс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус	990
Салат с морепродуктами ромейн, осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирный соус Приготовлен в специальной испанской печи Josper. Время приготовления: 20 минут.	1390
Салат с обжаренным тунцом в кунжутных семечках томаты «Черри», Восточная заправка	990

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска «Заморская» домашний пармский окорок, сыровяленая говядина, сырокопченая фермерская утка	1590
Телятина с соусом из Атлантического тунца	890
Карпаччо из мраморной говядины с оливковым и зеленым маслом, сыром «Грана Падано», руколой и Кампотским зеленым перцем	890
Тар-тар из мраморной говядины	1590
Холодец из телятины с хреном и горчицей	990
Сало свиное домашнее (соленое, копченое, острое) Ялтинский лук, Бородинский хлеб, хрен и горчица	690
Сало говяжье Ялтинский лук, Бородинский хлеб, хрен и горчица	790
НОВОЕ! 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
Вологодские соленые белые грузди	890
Солёные огурцы (Ленинградская обл.)	490
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	490
Баклажаны, маринованные в аджике, с поджаренным Бородинским хлебом	490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие кабачки с соусом Дзадзики	690
Тар-тар из мраморной говядины с костным мозгом и поджаренным Бородинским хлебом	990
Говяжий костный мозг с гренками из Бородинского хлеба	790
Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт.	790/1390
Грибы, запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	690
Жареный сыр «Бри» с конфитюром из томатов Черри	990

СУПЫ

Окрошка на квасе (рекомендуем летом)	590
Холодный борщ (рекомендуем летом)	690
Щи зеленые с телячьей грудинкой (рекомендуем летом)	690
Финский рыбный суп	1090
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

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ

(100% сертифицировано в России)

Зерновой откорм

Рибай (категория мраморности Прайм), за 100 г Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium Минимальная порция от 300 г сырого веса.	1490
Стриплойн, 300 г Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium	3290
Филе-миньон, 300 г Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare	4490
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 г Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2990

Травяной откорм

Рибай, 300 г Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium	3990
Стриплойн, 300 г Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2990
Филе-миньон, 300 г Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare	4290
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 г Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2990

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

Скерт, 300 г Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2690

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»

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

БУРГЕР

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

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

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

Хлебная корзина	290
Хлеб «Римский» с сыром «Горгонзола»	590

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые 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
Куриная грудка на гриле с картофельным пюре и грибным соусом	990
Говядина по-Иерусалимски в пите с картофелем фри мраморная говяжья вырезка, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус	1460
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 Минимальная порция от 300 г сырого веса	990

ПАСТА, ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

(паста собственного приготовления: спагетти, фузилли, тальятелле / спагетти без глютена)

Паста «Карбонара» сливки, бекон, чеснок и перепелиное яйцо	790
Паста с тигровыми креветками-гриль белое вино, перец чили, чеснок, сливочное масло или сливки	890
Пельмени «Советские» (полдюжины/дюжина) рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище». 1953 год.	460/790
Пельмени «Ленинградские» (полдюжины/дюжина)	460/790
Пельмени с фермерской уткой (полдюжины/дюжина)	460/790
НОВОЕ! Вареники с картофелем	590
НОВОЕ! Вареники с вишней и соусом из протертой малины	690

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

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

ГАРНИРЫ

Жареный авокадо с розовым перцем	490
Цветная капуста с ореховым соусом	590
Картофель фри классический, с сыром «Пармеджано» или трюфельным маслом	420
Картофельное пюре классическое, с луковыми кольцами фри, сыром «Пармеджано», голубым сыром или трюфельным маслом	420
Картофель жареный с белыми грибами	490
Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом	420
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	390
Овощи-гриль цветная капуста, томаты «Черри», баклажан, цукини, сладкий перец, шампиньоны, Ялтинский лук	690
Овощное соте баклажаны, цукини, болгарский перец и чеснок	490
Шпинат со сливками и сыром «Пармеджано»	490
Брокколи с маслом и миндалем	490
Гречневая каша, томленая с белыми грибами и луком	390
Спаржа на гриле или на пару	1890

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 ”.