

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

САЛАТЫ	
Салат с домашним ростбифом из мраморной говядины <small>руккола, томаты и «Восточная» заправка</small>	740
Традиционный русский салат <small>куриное филе, картофель, соленые огурцы, телячий бульон, яйцо, майонез, зеленый горошек</small>	540
Салат из печёной свеклы и шпината, с козьим 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 <small>заправка на Ваш выбор: растительное, оливковое масло или фермерская сметана</small>	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» <small>домашняя сыровяленая говядина, Пармская ветчина, артишоки на гриле</small>	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
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 <small>подается с поджаренным бородинским хлебом, зеленым луком, Ялтинским луком, печеным чесноком, русским хреном и горчицей</small>	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 лосося (полдюжины) <small>с дикой брусникой и зеленым луком</small>	790
Говяжий костный мозг с поджаренным бородинским хлебом	790
Жареный сыр Бри с конфитюром 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 <small>краб, сыр «Пармезано», сливки, белый лук</small>	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) <small>классический/с креветками/с Камчатским крабом</small>	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) <small>Мурманский палтус, Ладожский судак и Черноморская форель</small>	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 <small>Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well</small>	3990
Рибай (категория мраморности Прайм), 400 грамм <small>Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well</small>	5990
Стриплойн, 300 грамм <small>Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	2890
Филе-миньон, 300 грамм <small>Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус - самое нежное и постное мясо, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare</small>	4290
Шатобриан, 400 грамм <small>Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare</small>	5390
Томагавк, за 100 грамм <small>Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well Минимальная порция от 800 г сырого веса</small>	1090
Травяной откорм	
Рибай, 300 грамм <small>Стейк из реберной части мраморной говядины Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well</small>	2990
Стриплойн, 300 грамм <small>Стейк из поясничной части мраморной говядины Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	2390
Филе-миньон, 300 грамм <small>Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare</small>	3990
Шатобриан, 400 грамм <small>Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare</small>	4890
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 грамм <small>Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	2390
Япония	
Стейк из премиальной мраморной говядины «Вагю», за 100 грамм <small>провинция Кобе, категория мраморности А4 Минимальная порция от 200 г сырого веса</small>	4990

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ	
Скерт, 300 грамм <small>Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	1990

РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ	
Портерхаус, за 100 грамм <small>Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	1090
Стриплойн стейк на кости, за 100 грамм <small>Стейк из поясничной части мраморной говядины, 200 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	1090
Минимальная порция - от 500 г сырого веса	

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»	
Беф-Строгановф, 300 грамм <small>из мраморной говяжьей вырезки, с белыми грибами, белым луком, сливками и соевыми огурцами</small>	1690

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) <small>с печёной Антоновкой</small>	1990
Фермерский цыпленок-гриль (без косточек) <small>с кукурузой-гриль</small>	890
Говядина по-Иерусалимски в пите <small>мраморная говядина, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус</small>	990

БУРГЕР	
Классический бургер «Строганов», 150 грамм/250 грамм <small>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</small>	890/1190
Дополнительнона Ваш выбор: жареный бекон, сыр Чеддер, голубой сыр, яичница, Халापеньо, луковые кольца фри	140

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	
Стейк из Каспийского осетра, за 100 грамм <small>с соусом Тартар</small>	990
Стейк из Мурманского палтуса, 300 грамм <small>со сливочным соусом на белом вине</small>	1290
Стейк из Черноморской форели на гриле, 250 грамм <small>со сливочным соусом на белом вине</small>	1790
Дорадо, запечённая с Прованскими травами <small>томаты Черри, оливки и лук Порей</small>	1890
Дикая Аргентинская креветка, 1шт. <small>с Японским соусом</small>	390
Большие тигровые креветки <small>в сливочном соусе с чесноком и травами</small>	1490

ГАРНИРЫ	
Домашний жареный картофель с белыми грибами	490
Шпинат со сливками и сыром Пармезано	390
Картофельное пюре <small>классическое, с трюфельным маслом, голубым сыром или беконом</small>	340
Картофельное пюре с зелёным луком и картофельными чипсами	340
Овощное соте <small>баклажаны, цукини, красный и желтый болгарский перец</small>	390
Подкопчённый отварной картофель с укропом	290
Луковые кольца фри	290
Картофель фри <small>классический, с трюфельным маслом или сыром Пармезано</small>	290
Кукуруза-гриль	290
Рис Басмати	290
Овощи-гриль <small>баклажан, красный лук, цукини, красный болгарский перец, брокколи</small>	390
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 кисло-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, оставляйте 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.