

# 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 созревания 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-вардеевском 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



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

<b>САЛАТЫ</b>	
<b>НОВОЕ!</b> Салат овощной «Южный» Томаты Узбекские, томаты «Черри» желтые, томаты «Черри кумато», Бакинские огурцы, перец «Раширо», красный Ялтинский лук, редис, оливковое масло и лимонный сок	690
<b>НОВОЕ!</b> 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
<small>рукола, домашний ростбиф из мраморной говядины, томаты «Черри» и Восточная заправка</small>	
Традиционный русский салат	540
<small>картофель, соленые огурцы, куриное филе, говяжий бульон, яйцо, майонез</small>	
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль	740/990
<small>листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»</small>	
Салат с сыром «Буррата» рукола, клубника, соус «Земляничный», крем «Бальзамико»	1190
Салат «Греческий»	890
<small>листья салата, огурцы, томаты, паприка, артишоки, оливки, сыр «Фета», оливковое масло</small>	
Зеленый салат ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»	390
Теплый салат с томленой фермерской уткой	790
<small>рукола, паприка, цуккини, красный лук, апельсин, грейпфрут, соус «Терияки»</small>	
Салат из говяжьего языка и авокадо	990
<small>микс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус</small>	
Салат с морепродуктами	1190
<small>ромейн, осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирный соус</small>	
<small>Приготовлен в специальной испанской печи Josper. Время приготовления: 20 минут.</small>	
Салат с обжаренным тунцом в кунжутных семечках томаты «Черри», Восточная заправка	790

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

<b>ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО (В БАНКЕ)</b>	
Черноморская форель домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	890
Ладужский сиг подкопченный 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

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	
Тар-тар из мраморной говядины с костным мозгом	990
<small>с триофельной пастой и поджаренным Бородинским хлебом</small>	
Говяжий костный мозг с гренками из Бородинского хлеба	790
Расстегай с тремя видами Сибирских рыб	1190
<small>нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш)</small>	
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 конфитуром из томатов Черри	990

<b>СУПЫ</b>	
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
<small>нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш)</small>	
Финский рыбный суп	890
Том Ям с морепродуктами	890
Борщ «Московский» с телятиной и сметаной	590
Суп гороховый с подкопченной 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 350<sup>0</sup> С. Если Вы хотите получить истинное удовольствие от приготовленных на гриле стейков, пожалуйста, не заказывайте степень прожарки Well-done.



## 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.

<b>СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:</b>	
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

<b>ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ</b> (100% сертифицировано в России) <b>Зерновой откорм</b>	
Рибай (категория мраморности Прайм), за 100 г	1490
<small>Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium. Минимальная порция от 300 г сырого веса.</small>	
Стриплойн, 300 г	2890
<small>Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	
Филе-миньон, 300 г	4290
<small>Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare</small>	
Филе с зеленой фасолью, 150 г	2590
<small>Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	
Стейк Томагавк, за 100 г	1090
<small>Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium. Минимальная порция от 800 г сырого веса.</small>	
<b>Травяной откорм</b>	
Рибай, 300 г	2990
<small>Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	
Стриплойн, 300 г	2390
<small>Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	
Филе-миньон, 300 г	3990
<small>Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare</small>	
Филе с зеленой фасолью, 150 г	2390
<small>Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	

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

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

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

<b>СОУСЫ</b>	
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



<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	
<b>НОВОЕ!</b> Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре	1990
Запеченная фермерская утка (половина)	1990
<small>с печеной Антоновкой и брусничным соусом</small>	
Ризотто с белыми грибами и триофельным маслом	890
Томленая ножка ягненка в фирменном соусе «Строганов»	1390
Классический рубленый бифштекс	890
<small>с перепелиным яйцом</small>	
Куриная грудка на гриле	890
<small>с картофельным пюре и грибным соусом</small>	
Говядина по-Иерусалимски в пите	990
<small>мраморная говяжья вырезка, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус</small>	
Щуцы котлеты	890
<small>с картофельным пюре</small>	
Котлета «Пожарская»	590
<small>с грибным соусом</small>	

<b>ШАШЛЫКИ</b>	
(подаются с запеченым 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

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

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

<b>ГАРНИРЫ</b>	
Жареный авокадо с розовым перцем	490
Цветная капуста с ореховым соусом	490
Картофель фри	290
<small>классический, с сыром «Пармеджано» или триофельным маслом</small>	
Картофельное пюре	340
<small>классическое, с луковыми кольцами фри, сыром «Пармеджано», голубым сыром или триофельным маслом</small>	
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
<small>цветная капуста, томаты «Черри», баклажан, цуккини, сладкий перец, шампиньоны, Ялтинский лук</small>	
Овощное соте	390
<small>баклажаны, цуккини, болгарский перец и чеснок</small>	
Шпинат со сливками и сыром «Пармеджано»	390
Брокколи с маслом и миндалем	390
Гречневая каша, томленая с белыми грибами и луком	290
Спаржа на гриле или на пару	1890

<b>ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ</b>	
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".