

# 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

- Подарочные сертификаты 1500, 3000, 5000 руб.
- Эксклюзивная бутылка с фирменной настойкой (лимонная, хренная) 2,0 л 9900 руб.
- Пепельница из латуни 450 руб.
- Специальный Тайваньский сифон для приготовления чая 16 470 руб.
- Фирменный фартук «Stroganoff» 2450 руб.
- Зонт «Stroganoff» 1500 руб.
- Эксклюзивная бутылка 2,0 л 2950 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-гвардейском 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:

Елена Зеленина +7 (931) 267-62-26,

Павел Васильев +7 (921) 797-85-78

или +7 (812) 432-05-75

Репино, Приморское шоссе, дом 418, тел. 432-05-75  
www.stroganoffgrill.ru

# Stroganoff

BAR & GRILL



ПРЯМОГО АППЕТИТА!


2022

Репино, Приморское шоссе, дом 418, тел. 432-05-75  
www.stroganoffgrill.ru

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

<p><b>САЛАТЫ</b> <b>New!</b> Салат с раковыми шейками или Камчатским крабом с авокадо и яйцом цесарки - пашот, икрой Тобино и Японским соусом Сезонный салат из Узбекских помидоров, Ялтинского лука с тыквенным маслом Салат из Вологодских белых груздей, с домашними соленьями и Кубанским маслом солёные блые грузди, квашеная капуста, солёные огурцы, отварной картофель, красный лук и брусника Салат с сыром «Страчателла» и клубникой Стейк-салат «Строганов» руккола, домашний ростбиф из мраморной говядины, томаты «Черри» и Восточная заправка Традиционный русский салат картофель, солёные огурцы, куриное филе, говяжий бульон, яйцо, майонез Салат «Дачный» Узбекские томаты, огурцы, редис, зелёный лук, оливковое масло или сметана Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь» Салат с сыром «Буррата» руккола, клубника, соус «Земляничный», крем «Бальзамико» Салат «Греческий» листья салата, огурец, Узбекские томаты, паприка, артишоки, оливки, сыр «Фета», оливковое масло Зелёный салат ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет» Тёплый салат с томлёной фермерской уткой руккола, паприка, цуккини, красный лук, апельсин, грейпфрут, соус «Терьяки» «Капрезе» Узбекские томаты, сыр «Моцарелла», соус «Песто», оливковое масло, крем «Бальзамико» Салат из говяжьего языка и авокадо минс из листьев салата, огурец, перепелиное яйцо, чесночно-имбирный соус Салат с морепродуктами ромейн, осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирный соус Приготовлен в специальной испанской печи Jospreg. Время приготовления: 20 минут. Салат с обжаренным тунцом в кунжутных семечках томаты «Черри», Восточная заправка</p>	1590 790 490 890 690 490 490 640/990 1190 590 390 690 890 790 990 790
---	--

<p><b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b> <b>New!</b> Тар-тар из мраморной говядины с костным мозгом с трюфельной пастой и ржаными гренками Закуска «Заморская» домашний пармский окорок, сыровяленая говядина, сырокопченая фермерская утка Вителло Тонато Карпаччо из мраморной говядины с оливковым маслом, кремом «Бальзамико», сыром «Грана Падано» и рукколой Тар-тар из мраморной говядины Холодец из телятины с хреном и горчицей Домашнее сало трех видов с Ялтинским луком, хреном и горчицей солёное, копченое, острое <b>New!</b> Эклеры с мясом Камчатского краба и Японским соусом Ассорти тартаров с креветочными чипсами Тихоокеанский тунец, Камчатский краб, Атлантический лосось Больше оливки из Греции Ассорти сыров</p>	990 1390 790 590 990 490 490 890 1090 490 1490
--	--

<p><b>ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО (В БАНКЕ)</b> Атлантический лосось домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом Ладожский сиг подкопченный слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом Сельдь домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом Вологодские солёные белые грузди Солёные огурцы (Ленинградская обл.) Квашеная капуста (Ленинградская обл.) Баклажаны, маринованные в аджике, с поджаренным Бородинским хлебом</p> 	690 690 420 690 390 390 390
---	---

<p><b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b> Говяжий костный мозг с гренками из Бородинского хлеба и черной солью Расстегай с тремя видами Сибирских рыб нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш) Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт. Грибы запечённые со сливочным соусом и сыром «Пармезано» Хрустящие кабачки с соусом Дзадзики <b>New!</b> Жареный сыр «Бри» с конфитуром из томатов Черри</p>	590 990 690/1090 590 490 990
--	---

<p><b>СУПЫ</b> Уха из Сибирских рыб нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш) Финский рыбный суп Том Ям Борщ «Московский» с телятиной и сметаной Суп гороховый с подкопченной грудинкой Грибной суп с перловой крупой и сметаной Крем-суп из белых грибов Техасский фасолевы суп Щи из кислой капусты с говяжьей грудинкой</p>	990 690 790 590 390 390 490 590 490
---	---

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной испанской печи «Jospreg» при температуре 350<sup>0</sup> C. Если Вы хотите получить истинное удовольствие от приготовленных на гриле стейков, пожалуйста, не заказывайте степень прожарки Well-done.

# Stroganoff

## BAR & GRILL

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:	
BLUE	36-39°С
RARE	40-42°С
MEDIUM RARE	45-47°С
MEDIUM	50-53°С
MEDIUM WELL	56-60°С
WELL DONE	63-66°С

## 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.

<p><b>ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ</b> (100% сертифицировано в России) <b>Зерновой откорм</b> <b>Рибай, 350 г</b> Стейк из реберной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium <b>Стриплойн, 300 г</b> Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium <b>Филе-миньон, 300 г</b> Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare <b>Филе с зелёной фасолью, 150 г</b> Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium <b>New!</b> Стейк Томагавк, 100 г Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium Минимальная порция от 800 г сырого веса.</p> <p><b>Травяной откорм</b></p> <p><b>Рибай, 300 г</b> Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium <b>Стриплойн, 300 г</b> Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium <b>Филе-миньон, 300 г</b> Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium -rare <b>Филе с зелёной фасолью, 150 г</b> Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium</p>	3590 2890 3890 2390 990 2190 2190 2690 1990
---	---

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

<p><b>НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»</b> <b>New!</b> Беф-Строганов с Валдайскими лисичками из мраморной говяжьей вырезки с Валдайскими лисичками, сливками и солёными огурцами <b>Беф-Строгановф</b> из мраморной говяжьей вырезки с белыми грибами, сливками и солёными огурцами</p>	1590 1490
--	--------------

<p><b>БУРГЕРЫ</b> Бургер «Строганов» 150/250 г классический бургер из мраморной говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами Дополнительно к бургерам на Ваш выбор: жареный бекон, сыр «Чеддер», голубой сыр, яичница, «Халапеньо», луковые кольца фри</p>	720/920 90
---	---------------

<p><b>СОУСЫ</b> Фирменный «Строганов» (к мясу) Перечный (к мясу) Грибной (к мясу) Чимичурри (к мясу) Томатный с чесноком и зеленью (к мясу) Сливочный с белым вином (к рыбе) «Дальневосточный» с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе) Имбирно-чесночный (к рыбе и морепродуктам) Песто (к пасте)</p> 	90 90 90 90 90 90 90 90 170
---	---

<p><b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b> <b>New!</b> Розовая телятина, томлёная в собственном соку с Прованскими травами, 100 г Минимальная порция от 900 г сырого веса Стейк из Брянской телятины на кости, 300 г со сливочным соусом из белых грибов и Антоновки Запечённая фермерская утка (половина) с печеной Антоновкой и брусничным соусом Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом Томлёная ножка ягненка в фирменном соусе «Строганов» Классический рубленый бифштекс с перепелиным яйцом Куриная грудка на гриле с картофельным пюре и грибным соусом Говядина по-Иерусалимски в пите мраморная говяжья вырезка, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус Щуцы котлеты с картофельным пюре Котлета «Пожарская» с грибным соусом</p>	340 1290 1390 890 1190 890 690 890 690 590
---	---

<p><b>ШАШЛЫКИ</b> (подаются с запечённым помидором, Адыгейской лепешкой на кефире, маринованным луком, зеленью и томатным соусом) Фирменный шашлык из мраморной говядины Шашлык из фермерского цыпленка Шашлык из Брянской телятины Шашлык из Дагестанской баранины Шашлык из Каспийского осетра</p>	1190 690 1190 990 2990
--	------------------------------------

<p><b>ПАСТА И ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ</b> (паста собственного приготовления: спагетти, фузилли, тальятелле / спагетти без глютена) Паста «Карбонара» сливки, бекон, чеснок и перепелиное яйцо Паста с тигровыми креветками-гриль белое вино, перец чили, чеснок, сливочное масло или сливки Пельмени «Советские» (дюжина/полдюжины) рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище». 1953 год. Пельмени «Ленинградские» (дюжина/полдюжины) Пельмени с фермерской уткой (дюжина/полдюжины)</p>	590 690 590/390 590/390 590/390
---	---

<p><b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b> Стейк из Атлантического лосося со сливочным соусом с белым вином Стейк из Мурманского палтуса со сливочным соусом с белым вином Стейк из Атлантического тунца с Дальневосточным соусом Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе</p>	1490 990 1290 1490
---	-----------------------------

<p><b>ГАРНИРЫ</b> Жареный авокадо с розовым перцем Цветная капуста с ореховым соусом Картофель фри классический, с сыром «Пармезано» или трюфельным соусом Картофельное пюре классическое, с луковыми кольцами фри, сыром «Пармезано», голубым сыром или трюфельным маслом Картофель жареный с белыми грибами Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом Зеленая фасоль с чесноком и розмарином Овощи-гриль цветная капуста, томаты «Черри», баклажан, цуккини, сладкий перец, шампиньоны, Ялтинский лук Овощное соте баклажаны, цуккини, болгарский перец и чеснок Шпинат со сливками и сыром «Пармезано» Брокколи с маслом и миндалем Гречневая каша, томлёная с белыми грибами и луком Спаржа на гриле или на пару</p>	490 390 290 310 590 290 360 490 290 390 390 290 890
--	---

<p><b>ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ</b> Французский багет и сливочное масло Хлеб «Римский» с сыром «Горгонзола» Фокачча с сыром «Буррата» и Узбекскими томатами</p>	190 390 790
---	-------------------

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".