

СКОТИНА*

* КРУПНЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ ЖИВОТНЫЕ
(ИЗ СЛОВАРЯ РУССКОГО ЯЗЫКА ПОД РЕД. С. И. ОЖЕГОВА И Н. Ю. ШВЕДОВОЙ)



СКАЧАЙ КАРТУ
ЛОЯЛЬНОСТИ

ОТ РОЖЕК ДО НОЖЕК

Мы не ограничиваемся приготовлением стейков из премиальных частей туши, используя в рецептах всё, из чего могут получиться вкусные блюда. И рекомендуем вам тоже идти против «мясного фашизма» и расширять свои взгляды!

КУБАНСКОЕ МЯСО

Все блюда в нашем ресторане приготовлены из местного кубанского мяса. Его качество и способ приготовления не определяются по принципу «мягкое или не мягкое»!

МЯСНОЙ ЦЕХ + КАМЕРА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Мясо, из которого мы готовим, поступает к нам в тушах! Обвалка и разделка происходят в мясном цехе, который находится прямо при входе в ресторан. Там же вы увидите камеру для сухого вызревания мяса, в которой происходит процесс ферментации мяса, что гарантирует вам сочность и насыщенный мясной вкус стейков.

ТАРТАРЫ И КАРПАЧЧО

Тартар из утки с имбирным соусом и грибами шиитаке	650
Карпаччо с моченым арбузом и овечьим сыром	700
Выдержанная говядина в кунжутном соусе с баклажаном и грецким орехом	550
Костный мозг с тартаром кимчи	650
Тартар «Скотина»	1290
Тартар из говядины по рецепту А. А. Зимина	750
Тартар из баранины с овечьим сыром и гелем из желтка	750

ЗАКУСКИ

Тост с костным мозгом и маринованным перцем цикак	450
Говяжье сердце с обожженной свеклой и вялеными томатами	490
Костный мозг на сене с овощной сальсой	450
Паштет из печени теленка с бриошь и кремом из кураги	490
Бычьи яйца с вареньем из томатов и овечьим сыром	490
Ковбык с горчицей и хреном	470

СЫРЫ

Грюйер	400
Камамбер	400
Грана падано	400

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ СУП С БРИСКЕТОМ	550
ОСТРЫЙ СУП С БРИСКЕТОМ	590
СОЛЯНКА С КОЛБАСАМИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	590
КУБАНСКИЙ РАМЕН	590
ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ ИЗ СМОКЕРА	490
КУБАНСКИЙ БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ	490

САЛАТЫ

Салат с печеной тыквой, сыром фета и руколой	520
Салат с брискетом и печеным перцем	550
Кубанский овощной салат	450
Салат из копченого говяжьего языка в сливочно-мясном соусе	550
Салат с куриной печенью и овечьим сыром	550
Салат с вяленой уткой и сезонной ягодой в арахисовой заправке	550
Салат с вяленой говядиной и сезонной ягодой	550
Микс салатов с куриной грудкой и соусом из черноморской хамсы	550
Салат с говядиной и стручковой фасолью	750
Жареная брынза с томатами и песто из щавеля	520

КОПЧЕНОСТИ И СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО

Свиной окорок	390
Суджук из баранины	390
Вяленая утиная грудка	390
Вяленая говядина	390
Саями	390
Сало	350
Грудинка	350
Чоризо	390
Вяленая баранья нога	450
Куриная колбаса	390

СОЛЕНЬЯ

МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ (за 100 г)	100
ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ (за 100 г)	200
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ (за 100 г)	100
МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ (за 100 г)	100
КВАШЕННАЯ КАПУСТА (за 100 г)	100
КИМЧИ (за 100 г)	150
МАРИНОВАННЫЕ ВЕШЕНКИ (за 100 г)	150

ОВОЩИ И КОРНЕПЛОДЫ

ПЕЧЕНАЯ НА УГЛЯХ ТЫКВА В СОУСЕ БАРБЕКЮ И МУССОМ ИЗ БЕКОНА	550
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ И АРОМАТНОЙ СОЛЬЮ	350
ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ	350
КАБАЧКИ С КРЕМОМ ИЗ СМЕТАНЫ	350
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	350

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	250
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	250
МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА	250
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ, ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ	390

ДЕСЕРТЫ

Тыквенный рулет с сырным кремом	450
Шоколадный кекс с мороженым из абрикосовой косточки, лавандовым кремом и ягодным соусом	450
Домашний наполеон	450
Крем-брюле из вареной сгущенки и топленого молока	450

МОРОЖЕНОЕ

Тыквенное мороженое	200
С клубникой, сгущенным молоком и черным перцем	250
Клубника-кинза	200
Соленая карамель	200
Из абрикосовой косточки	200



КРАСНОДАР, УЛ. СУВОРОВА, 64, ТЕЛ. +7 928 209 91 88, WWW.SCOTINA.RU

Если у вас аллергия на какой-либо продукт — пожалуйста, скажите об этом официанту. Является рекламным материалом. Меню с полной информацией предоставляется по первому требованию.

СКВОТИНА

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что кухня ресторана принимает заказы с воскресенья по четверг до 23:30, в пятницу и субботу до 00:30

Мы с радостью организуем для вас торжественный обед или праздничный ужин, приготовим специальные блюда и подберем напитки. Но к нам нельзя со своим алкоголем и едой.

Наш ресторан разделяет семейные ценности и любит всех наших юных гостей! Но, к сожалению, у нас нет детской комнаты и аниматоров, поэтому очень просим, чтобы маленькие гости вели себя как взрослые.

СТЕЙКИ



СТРИПЛОЙН
(100 г) **850**

Стейк из поясничной части спины, окружённый толстой прослойкой жира по периметру.



РИБАЙ
(100 г) **990**

Это стейк из рёберной части животного — от 5-го ребра до 12-го. Состоит из четырех видов мышц, разделённых между собой жировыми прослойками.








КУБАНСКИЙ СТЕЙК
(100 г) **850**

Наш ответ флорентийскому стейку. Мы вырезаем его из участка на границе между спинной и поясничной частями в области тонкого края мышцы спины и вырезки.



КОВБОЙ
(100 г) **990**

Стейк Ковбой 250 дней зернового откорма, нарезается из отруба толстого края от 5-го до 12-го ребра.

ШАТОБРИАН  **2900**
ФИЛЕ МИНЬОН    **2900**
ДИАФРАГМА  **1400**

ПАШИНА  **1400**
ТРАЙ-ТИП
ВЫДЕРЖАННЫЙ
В ДУШИСТЫХ ТРАВАХ С ЧЕСНОКОМ  **4200**

СМОКЕР

СВИНЫЕ РЕБРА **750**
ГОВЯЖЬИ РЕБРА **990**
БРИСКЕТ **990**

БАРАНИНА

ТОМЛЕННЫЕ БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С МУССОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА **890**
ТОМЛЕННАЯ НОГА БАРАНА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ (блюдо на компанию) **6 900**
ТОМЛЕННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В СОУСЕ БАРБЕКЮ **1390**
КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ **690**
БАРАНИНА НА РЕБРЕ (100 г) **790**
ТОМЛЕННАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА В СОУСЕ БАРБЕКЮ **990**
БУРГЕР С БАРАНИНОЙ, АДЖИКОЙ И ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ **690**

СВИНИНА

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА С ГРИБАМИ, КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ **590**
КУББУРГЕР **690**
СВИНАЯ ШЕЯ В АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ НА ГРИЛЕ **690**

СОУСЫ

АДЖИКА ОСТРАЯ 100 / ПЕРЕЧНЫЙ 150 / ТОМАТНЫЙ 100 / БАРБЕКЮ 100 /
МАРМЕЛАДНЫЙ ЛУК 150 / КОНЬЯЧНЫЙ 150 / УКРОПНЫЙ МАЙОНЕЗ 100 /
БРУСНИЧНЫЙ 150 / МАЙОНЕЗ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЧЕСНОКА 100 / СМЕТАННЫЙ 100 /
ТАБАДЖАН 150 / ДЕМИГЛАС 150 / МЯСНОЙ ВОРЧЕСТЕР 150


ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ФЕРМЕРСКИМ МАСЛОМ, СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЧЕСНОКА И УКРОПНЫМ МАЙОНЕЗОМ 250 / ПИВНОЙ ХЛЕБ С МЕДОМ И СОЛОДКОЙ 70 / СОЛОДОВЫЙ 70 / ПШЕНИЧНЫЙ 70

ГОВЯДИНА

МЯСНОЙ ГРАТЕН С УГОЛЬНЫМ ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ **790**
ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА С ОБОЖЖЕННЫМ ПЕРЦЕМ И ПЮРЕ ИЗ КОПЧЕНОЙ МОРКОВИ **690**
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ВЫРЕЗКИ В МЯСНОМ СОУСЕ И ЛЕЧО **1290**
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В ПЕРЕЧНОЙ КАРАМЕЛИ С ГРИБАМИ **790**
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ГРИБАМИ В СЛИВКАХ, КУНЖУТНОМ СОУСЕ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ **790**
ПИРОГ МЯСНИКА С ГОВЯЖЬИМ РЕБРОМ И ГРИБАМИ **990**
ГОВЯЖЬИ МОЗГИ С КАРАМЕЛЬНЫМ «ПАРИКОМ» **590**
ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА С ДВУМЯ ВИДАМИ ЛУКА И ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ **550**
БИФСТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГЕЛЕМ ИЗ ЖЕЛТКА **850**
ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ С СОУСОМ ИЗ РЯБИНЫ И РИЗОТТО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ **850**
БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ **690**

ПТИЦА И НУТРИЯ

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЫКВЫ С УТКОЙ И СЫРНЫМ МУССОМ **550**
ФИЛЕ УТКИ С АБРИКОСОМ И СЛИВОВЫМ ВАРЕНЬЕМ  **750**
БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ ТЫКВЫ **590**
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ С ЛУКОМ И КИНЗОЙ **750**
БУРГЕР С НУТРИЕЙ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ **690**