



ШЕФ-МЕНЮ «СТРОГАНОВ СТЕЙК ХАУС» ОСЕНЬ - ЗИМА 24/25

В этом авторском меню собраны блюда, разработанные шеф-поварами «СТРОГАНОВ ГРУПП», из лучших отечественных ингредиентов с применением современных технологий приготовления.
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

**ТАР ТАР ИЗ УРУГВАЙСКОГО КРОСС- ВАГЮ
НА КАРТОФЕЛЬНОМ ГРАТЕНЕ С АСТРАХАНСКОЙ ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ**
(Максим Шалавин, «Строганов Стейк Хаус»)
2990 РУБ.

Мраморная говядина Кросс Вагю появилась в Уругвае в результате скрещивания японской чёрной и коричневой породы коров с уругвайскими бычками. Они проходят откорм по системе «Slow Grow» (интенсивный откорм и минимум движения) который длится не менее 500 дней.

ПЕРЕЦ РАМИРО С МУССОМ ВИТЕЛЛО ТОНАТО
(Вячеслав Морочковский, «Строганов Бар и Гриль»)
590 РУБ.

Один из самых популярных сегодня видов сладкого перца был выведен в Италии. В Европе его выращивают уже более 20 лет. Он так же успешно укоренился и в Латинской Америке.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ С СОУСОМ
ИЗ ДОМАШНЕГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО КВАСА И СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ**
(Андрей Власов, «Русская Рюмочная № 1»)
2490 РУБ.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

**ДОМАШНИЙ МЯСНОЙ ПИРОГ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ И СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ**
(Максим Шалавин, «Строганов Стейк Хаус»)
2990 РУБ.

На Руси пироги появились в первой половине XVII века. Это традиционное блюдо, которым принято встречать и потчевать гостей, что является проявлением гостеприимства и доброжелательности.

ДЕСЕРТ

**ДАТСКИЙ БЛИН С МИНДАЛЕМ, ДЕСЕРТНЫМ СЫРНЫМ КРЕМОМ
И СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ**
(Максим Шалавин, «Строганов Стейк Хаус»)
1290 РУБ.

Уникальный рецепт появился в первые годы XX века в семейном ресторане «Manca's Cafe» в Сиэтле (США). Владельцы кафе даже зарегистрировали название этого блина как торговую марку- «Датч Беби». Датский блин жарят не на сковороде, а готовят в духовом шкафу. Под воздействием тепла тесто красиво поднимается. Добавляется нежная ванильно- сливочная начинка и сезонные ягоды.



CHEF'S MENU
STROGANOFF STEAK HOUSE
AUTUMN-WINTER 24/25

COLD APPETIZER

URUGUAYAN CROSS-VAGUE TARTARE
ON POTATO GRATIN WITH ASTRAKHAN STURGEON
CAVIAR
(Maxim Shalavin, Stroganoff Steak House)
2990 RUB

RAMIRO PEPPER WITH VITELLO TONNATO MOUSSE
(Vyacheslav Morochkovsky, Stroganoff Bar and Grill)
590 RUB

HOT APPETIZER

FOIE GRAS MEDALLIONS WITH HOMEMADE
CAMELIZED RUSSIAN KVASS AND FRESH
RASPBERRY SAUCE
(Andrey Vlasov, Russian Rumochnaya No. 1)
2490 RUB

MAIN COURSE

HOMEMADE MEAT PIE OF MARBLED BEEF
WITH CREAMY SAUCE OF MORELS AND GRILLED
ASPARAGUS
(Maxim Shalavin, Stroganoff Steak House)
2990 RUB

DESSERT

DANISH PANCAKE WITH ALMONDS, CHEESE CREAM
AND SEASONAL BERRIES
(Maxim Shalavin, Stroganoff Steak House)
1290 RUB
