

<b>ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»</b>	
Эклеры с мясом Камчатского краба и Японским соусом (3 шт.)	1290
Домашний паштет из кроличьей печени с поджаренным Бородинским хлебом, Вологодским сливочным маслом с Костромской солью и с соусом из дикой брусники или морошки на выбор	690
Строганина из Сибирских рыб Нельма (Якутия), Муксун (Ямал), Чир (Заполярье)	1790
Ассорти из морепродуктов на компанию клешни Камчатского краба (1 кг), полдジョины устриц, полдジョины больших тигровых креветок, комплимент: 2021 Gavi di Gavi DOCG, Grancee, Batasiolo, Italy (0,75 л)	14990
Клешни Камчатского краба, за 100 грамм	1190
минимальная порция от 400 г	
Устрицы, 1 шт.	390
Дальневосточный морской ёж, 1 шт.	420
Икра, полдジョины картофельных оладий и сметана <small>щучья/лососевая/осетровая</small>	2490/2690/4990

<b>САЛАТЫ</b>	
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 козым сыром	690
Салат из Камчатского краба	1090
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	790/990
Салат из томатов, огурцов, желтого перца, редиса и зелени <small>заправка на Ваш выбор: растительное, оливковое масло или фермерская сметана</small>	590
Зелёный микс-салат	420
Салат из томатов с Ялтинским луком и тыквенным маслом	990
Салат с сыром Буррата, томатами и соусом Песто	1390
Салат из Атлантического тунца, обжаренного в кунжутных семечках	890

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
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	790
Холодный ростбиф из мраморной говядины	690
Телятина с соусом из Атлантического тунца	690
Карпаччо из мраморной говядины	890
Тартар из мраморной говядины	1590
Тартар из Атлантического тунца	890
Тартар из Черноморской форели	1590
Карпаччо из Атлантического осминога	1990
Большие тигровые креветки на льду с острым соусом	1490
Большие оливки из Греции	590
Ассорти сыров	1590

<b>ЗАКУСКИ К ВОДКЕ</b>	
Домашнее сало: <b>подкопченное из дикого кабана, классическое солёное и из мраморной говядины</b> <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	490
Черноморская форель слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	890
Ладожский сиг подкопчённый слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	890
Байкальский омуль подкопчённый слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	790
Балтийская килька пряного посола с поджаренным Бородинским хлебом	690
Вологодские солёные белые грузди	790
Новгородские солёные белые грибы с Кубанским маслом	790
Солёные огурцы (Ленинградская обл.)	420
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	420

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	
Клешня Камчатского краба, запеченная со сливочным маслом, тимьяном и сливочным соусом с лососевой или осетровой икрой	3990/6990
Домашние пельмени из мяса лосося (полдジョины) <small>с дикой брусникой и зеленым луком</small>	790
Говяжий костный мозг с поджаренным Бородинским хлебом	790
Жареный сыр Бри с конфитуром из томатов Черри	990
Копчёные свиные рёбра в Американских специях и соусе Барбекю	1390
Куриные крылья Буффало, 8 шт./16 шт.	790/1390
Запечённый Камчатский краб с сыром «Пармеджано», сливками и белым луком	1390
Белые грибы, запечённые со сливочным соусом, белым луком и сыром Пармеджано	690
Мини осьминоги фри	1290

<b>СУПЫ (полпорции/порция)</b>	
Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой	390/490
Тыквенный суп с беконом и Кайенским перцем	290/390
Крем-суп из брокколи с тигровыми креветками	490/590
Техасский фасолевый суп	590/790
Крем-суп из белых грибов	390/490
Чаудер с кукурузой(сливочный суп из трех видов рыб и креветок) <small>Мурманский палтус, Ладожский судак и Черноморская форель</small>	590/790
Суп из бычьих хвостов	590
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.



<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

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.

<b>ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ Зерновой откорм</b>	
Рибай (категория мраморности Чойс), 350 грамм <small>Стейк из реберной части мраморной говядины, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well</small>	4290
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>	2990
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>	4490
Шатобриан, 400 грамм <small>Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare</small>	5890
Томагавк, за 100 грамм <small>Рёберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well Минимальная порция от 800 г сырого веса</small>	1090
<b>Травяной откорм</b>	
Рибай, 300 грамм <small>Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well</small>	3290
Стриплойн, 300 грамм <small>Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	2690
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>	4990
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 грамм <small>Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium</small>	2590
<b>Япония</b>	
«Вагю», за 100 грамм <small>мраморная говядина категория мраморности А4, Кобе, Япония Минимальная порция от 200 г сырого веса</small>	4990

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

<b>РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ</b>	
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 Минимальная порция - от 500 г сырого веса</small>	1090

<b>НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»</b>	
Беф-Строгановф, 300 грамм <small>из мраморной говяжьей вырезки, с белыми грибами, белым луком, сливками и солеными огурцами</small>	1890

<b>ТОЛЬКО В «СТРОГАНОВ»</b>	
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре и трюфельным маслом	1990
Классический рубленый бифштекс из мраморной говядины с перепелиным яйцом и зеленым горошком	1090
Запечённая баранья лопатка в ароматных травах и специях (на двоих)	3690
Томленая фермерская утка (половина) <small>с печёной Антоновкой</small>	1990
Фермерский цыпленок-гриль (без косточек) <small>с кукурузой-гриль</small>	990
Говядина по-Иерусалимски в пите <small>мраморная говядина, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус</small>	1290

<b>БУРГЕР</b>	
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>	990/1390
Дополнительнона Ваш выбор: жареный бекон, сыр Чеддер, голубой сыр, яичница, Халапеньо, луковые кольца фри	190

<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b>	
Стейк из подкопченного Каспийского осетра, за 100 грамм <small>с соусом Тартар</small>	890
Стейк из Мурманского палтуса, 300 грамм <small>со сливочным соусом на белом вине</small>	1590
Стейк из Черноморской форели на гриле, 250 грамм <small>со сливочным соусом на белом вине</small>	1890
Дорадо, запечённая с Прованскими травами <small>томаты Черри, оливки и лук Порей</small>	1990
Большие тигровые креветки <small>в сливочном соусе с чесноком и травами</small>	1490

<b>ГАРНИРЫ</b>	
Домашний жареный картофель с белыми грибами	490
Шпинат со сливками и сыром Пармеджано	490
Картофельное пюре <small>классическое, с трюфельным маслом, голубым сыром или беконом</small>	340
Картофельное пюре с зеленым луком и картофельными чипсами	390
Овощное соте <small>баклажаны, цуккини, красный и желтый болгарский перец</small>	490
Подкопчённый отварной картофель с укропом	340
Луковые кольца фри	290
Картофель фри <small>классический, с трюфельным маслом или сыром Пармеджано</small>	390
Кукуруза-гриль	290
Рис Басмати	290
Овощи-гриль <small>баклажан, красный лук, цуккини, красный болгарский перец, брокколи</small>	590
Томаты на гриле с прованскими травами	390
Зелёная фасоль с чесноком и розмарином	390
Брокколи с маслом и миндалем	390
Вешенки, запечённые с трюфельным маслом	490
Спаржа на гриле или на пару	1890

<b>СОУСЫ</b>	
● Фирменный «Строганов» (к мясу)	190
● А1 (к мясу)	190
● Перечный (к мясу)	190
● Из белых грибов (к мясу)	190
● Чимичурри (к мясу)	190
● Томатный с чесноком и зеленью (к мясу)	190
● Соус из дикой брусники (к мясу)	190
● Сливочный с белым вином (к рыбе)	190
● Дальневосточный с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе)	190
● Азиатский чили сладкий (к птице и морепродуктам)	190
● Японский (к морепродуктам и рыбе)	190
● Три вида горчицы: острая, средне-острая, Дижонская (к мясу)	390



Французский багет и сливочное масло	240
-------------------------------------	-----

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.