

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»	
Строганина из Сибирских рыб (только в «Строганов») 1900 <small>Нельма (Якутия), Муксун (Ямал), Чир (Заплярье)</small>	
Клешня Камчатского краба, 400 грамм 2690	
Ассорти из морепродуктов на компанию 8450 <small>нелюби Камчатского краба (1 шт), подложкины устриц, подложкины больших тигровых креветок</small>	
Устрицы (1 шт) 460	
Паштет из телячьей печени с тостами и маслом 360	
Икра, подложкины картофельных оладий и сметана 990/990/5200	
шучья ● лососевая (форель, горбуша, кета) ● осетровая	

САЛАТЫ	
Стейк-салат «Строганов» 590 <small>руккола, ростбиф из мраморной говядины, томаты и «Восточная заправка»</small>	
NEW! Сезонный салат из Бакинских томатов и Ялтинского лука 590	
Традиционный русский салат 420 <small>картофель, соевые стручки, куриное филе, теллячий бульон, яйцо, майонез</small>	
Салат из Камчатского краба 890 <small>краб, молодой картофель, свежие огурцы, зелень, майонез</small>	
«Азиатский» салат с цыпленком 290	
Салат «Цезарь» 590/990 <small>с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль</small>	
Салат из сладких томатов с белым луком и рукколой 420 <small>соус из кинзы или базилика</small>	
Зеленый салат ассорти из листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет» 290	
«Капрезе» томаты, сыр «Моцарелла», соус «Песто», оливковое масло, крен «Бальзамико» 590	
Салат из огурцов и помидоров с маслом или сметаной 390	
Салат с обжаренным тунцом 540 <small>в кунжутных семечках, томатами и «Восточной заправкой»</small>	
Салат с фермерской перепелкой-гриль (Ленинградская обл.) 590 <small>от Шеф- Повара «Строганов Бар и Гриль» Вячеслава Морочковского</small>	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
NEW! Испанский сладкий перец с морской солью 490	
Тар- тар из Атлантического лосося с авокадо и гренками 620	
Карпаччо из Атлантического лосося с Дальневосточной заправкой и салатом 490	
NEW! Тар- тар из Атлантического тунца 590	
Тар-тар из мраморной говядины (Брянская обл.) с гренками 790	
Карпаччо из мраморной говядины (Брянская обл.) 520 <small>с оливковым маслом, кремом «Бальзамико», сыром «Пармезано» и салатом</small>	
Телятина с соусом из тунца 490	
Русские мясные деликатесы 690 <small>ассорти колбас: свиная, говяжья, теллячья и свиная корейка в можжевеловой ягode</small>	
Холодный ростбиф из мраморной говядины (Брянская обл.) 790	
Большие тигровые креветки на льду с острым соусом (подложкины) 1290	
Большие оливки из Греции 390	
Ассорти сыров 990	

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ НА ОДНОГО ИЛИ ДВОИХ (В БАНКЕ)	
Мурманский палтус холодного копчения с поджаренным бородинским хлебом 540/790	
Сиг подкопченный слабой соли с поджаренным бородинским хлебом 540/790	
Атлантический лосось холодного копчения слабой соли с поджаренным бородинским хлебом 540/790	
Байкальский мюль подкопченный слабой соли с поджаренным бородинским хлебом 540/790	
Сельдь домашнего посола с поджаренным бородинским хлебом 390/490	
Вологодские соленые белые грузди 620	
Барнаулские маринованные опята (только в «Строганов») 790	
Соленые огурцы (Ленинградская обл.) 290	
Квашеная капуста (Ленинградская обл.) 290	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Патагонские мидии (1 кг.) 990 <small>в томатном соусе с травами или в сливочном соусе с белым вином</small>	
Запеченные свиные ребрышки в соусе «Барбекью» 790	
Куриные крылья «Буффало» (8 шт/16 шт) 420/740	
Запеченный Камчатский краб 990 <small>краб, сыр «Пармезано», сливки</small>	
Грибы запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармезано» 310	
Обжаренный на сковороде Камчатский морской гребешок, 150 грамм 1690	

СУПЫ	
Гаспачо/с креветками/с Камчатским крабом (рекомендуем летом) 290/390/490	порция
Окрошка (рекомендуем летом) 390	порция
Щи из кислой капусты с теллячьей грудкой 290/390	порция
Тыквенный суп с беконом и Кайенским перцем 290/390	порция
Крем-суп из брокколи с тигровыми креветками 310/420	порция
Техасский фасоловый суп 310/420	порция
«Строганов» чаудер 420/620	порция
Крем-суп с белыми грибами и сливками 290/390	порция



Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной испанской печи «Josper» при температуре 350° С. Если Вы хотите получить истинное удовольствие от приготовленных на гриле стейков, пожалуйста, не заказывайте степень прожарки Well-done.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:
 BLDE-36-39 С'очень сырой
 RARE-40-42 С' сырой
 MEDIUM-RARE-45-47°С средний сырой
 MEDIUM-50-53°С средний
 MEDIUM-WELL-56-60°С почти готов
 WELL-DONE-63-66°С полностью готов

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.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ (100% сертифицировано в России)	
Брянская область (зерновой откорм)	
«Рибай» стейк, 400 грамм 2890 <small>Стейк из реберной части говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Петербург» стейк, 350 грамм 2190 <small>Стейк из лопаточной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
Филе-миньон, 300 грамм 2690 <small>Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки-medium-gate</small>	
Оренбургская область (травяной откорм)	
«Рибай» стейк, 300 грамм 1490 <small>Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Оренбург» стейк, 350 грамм 1190 <small>Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
Филе-миньон, 300 грамм 1990 <small>Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки-medium-gate</small>	
«Шатобриан», 500 грамм 3190 <small>Головная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
Филе-стейк с зеленой фасолью, 150 грамм 1390 <small>Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
Япония	
Стейк из мраморной говядины «Вагю», 200 грамм 6990 <small>провинция Кубе, категория мраморности А3</small>	
Только в «Строганов»	
«Спешиз Кат» 100 грамм 640 <small>Брянская обл. Реберная часть мраморной говядины зернового откорма. Специальная подача на чугунном тагане с березовыми углями, минимальный вес от 600 гр.</small>	

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ	
«Топ Блейд» стейк, 300 грамм 1390 <small>Зерновой откорм. Стейк из лопаточной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Фланк» стейк, 300 грамм 1390 <small>Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Скерт» стейк, 300 грамм 1390 <small>Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Денвер» стейк, 300 грамм 1290 <small>Зерновой откорм. Стейк из шейной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Рио» стейк, 200 грамм 1090 <small>Бразильская обл. Зерновой откорм. Филе бедра мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium.</small>	
«Трай Тип», 100 грамм 290 <small>Брянская обл. Зерновой откорм. Стейк из боковой части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки-medium-well. Минимальный вес от 800 грамм. (Рекомендуется на компанию)</small>	

РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ (100% сертифицировано в России)	
«Рибай» стейк на кости, 100 грамм 640 <small>Брянская обл. Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки-medium/medium-well</small>	
«Петербург» стейк на кости, 100 грамм 640 <small>Брянская обл. Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	
«Портерхаус», 100 грамм 640 <small>Брянская обл. Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки-medium</small>	

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА	
NEW! Австралия, 100 грамм 490 <small>Рекомендуемая степень прожарки-medium/medium-well</small>	
Исландия, 100 грамм 620 <small>Рекомендуемая степень прожарки-medium/medium-well</small>	

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»	
Беф-Строгановф, 300 грамм 990 <small>из мраморной говяжьей вырезки (Брянская обл.) с белыми грибами, сливками и соевыми огурцами</small>	

ТОЛЬКО В «СТРОГАНОВ»	
Фермерский цыпленок - гриль (без косточек) с кукурузой 790	
Бычьи хвосты, томленные в соусе «Демиглас» 690	
Телячья котлета на косточке, 100 грамм 490	
Шорт Рибс, томленные в бульоне, 500 грамм (рекомендуется с похмелья) 990 <small>Россия, Брянская обл. Реберная часть мраморной говядины</small>	

БУРГЕРЫ И КОЛБАСКИ	
Бургер «Строганов» из мяса Алтайского марала, 250 грамм 990 <small>(только в «Строганов»)</small>	
всего 300 кг этого мяса доставлено с Алтая специально для «Строганов Стейк Хаус»	

Бургер «Строганов», 150/250 грамм 490/690 <small>классический бургер из мраморной говядины (Брянская обл.) с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами</small>	
Дополнительно на Ваш выбор: 90	
● жареный бекон ● сыр «Чеддер» ● голубой сыр ● яичница ● «Халаленьо»	
Колбаски-гриль «Строганов» 590 <small>говядина, свинина, белые грибы, сливки и специи</small>	
Колбаски-гриль куриные 590 <small>кура, сливочное масло, вяленые томаты, специи</small>	
Колбаски-гриль из баранины 590 <small>баранина, специи и кедровые орешки</small>	
Говядина по-Иерусалимски в пите 690 <small>мраморная говяжья вырезка (Брянская обл.), обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус</small>	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	
NEW! Ладжская корюшка (подложкины) 1490	
Стейк из подкопченного Антарктического лыкача, 100 грамм 1200 <small>минимальный вес от 300 грамм</small>	
NEW! Стейк из Атлантического тунца 1290 <small>с «Дальневосточным» соусом с обжаренными кунжутными семечками</small>	
Стейк из Мурманского палтуса, 300 грамм 890	
Стейк из Атлантического лосося, 300 грамм 1290	
Краб-Кейк из мяса Камчатского краба 1490	
Ладжский судак на пару с паровыми овощами 790	
Большие тигровые креветки с чесноком и травами (6 шт) 1490	

ГАРНИРЫ	
Овощное соте 260	
Картофель жареный с грибами 260	
Шпинат со сливками и сыром «Пармезано» 260	
NEW! Гречневая каша с лесными грибами и луком 290	
Картофельное пюре 260 <small>классическое, с трюфелем, голубым сыром или беконом</small>	
Подкопченный отварной картофель с укропом 260	
Овощи на пару 260	
Луковые кольца фри 260	
Картофель фри 260 <small>классический, с трюфелем или сыром «Пармезано»</small>	
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином 260	
Брокколи с маслом и миндалем 310	
Кукуруза со сливками 290	
Томаты «БиФ» 260	
Рис «Басмати» 260	
NEW! Овощи-гриль 290 <small>кабачок, баклажан, красный Болгарский перец</small>	

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ СОУС НА ВАШ ВЫБОР:

- Фирменный «Строганов» (к мясу)
- Перечный (к мясу)
- Грибной (к мясу)
- **NEW!** «Чимичурри» (к мясу)
- **NEW!** Томатный с чесноком и зеленью (к мясу)
- Сливочный с белым вином (к рыбе)
- «Дальневосточный» с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе)
- «Японский» (к морепродуктам и рыбе)

Первый соус к горячему бесплатно, каждый последующий 90 рублей «Японский» -160 рублей

Французский багет и сливочное масло	160
-------------------------------------	-----

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. Гости изрядно выпившим и особо буйным может быть отказано в алкогольных напитках. Пожалуйста, оставьте личную охрану за пределами обеденных залов или в барной зоне. Чашевы нашим официантам и буфетчикам не только не возбраняются, а даже приветствуются. Wi-Fi :stroganoff". Благодарим за понимание. Владельцы заведения.