

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: мраморность, возраст животного, цвет жира и срок созревания. Говядина и баранина проходят процесс вакуумного вызревания 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.
- Пепельница из латуни 450 руб.
- Специальный Тайваньский сифон для приготовления чая 16 470 руб.
- Фирменный фартук «Stroganoff» 2450 руб.
- Зонт «Stroganoff» 1500 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 №1» и «Строганов Стейк Хауса».

Помимо любимых 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!

2023

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

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»	
Клешни Камчатского краба на компанию, 400 г	3990
Ассорти из морепродуктов клешни Камчатского краба 1кг, поджюжины диких Аргентинских креветок, поджюжины больших тигровых креветок	9990

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

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

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

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

СУПЫ	
НОВОЕ! Томатный суп с морепродуктами	890
Уха из Сибирских рыб	990
нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш)	
Финский рыбный суп	690
Том Ям	790
Борщ «Московский» с телятиной и сметаной	590
Суп гороховый с подкопченной грудинкой	390
Грибной суп с перловой крупой и сметаной	390
Крем-суп из белых грибов	490
Техасский фасолевый суп	590
Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой	490

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.

Stroganoff

BAR & GRILL

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

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

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.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ (100% сертифицировано в России) Зерновой откорм	
Рибай, 350 г Стейк из реберной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium	3590
Стрилойн, 300 г Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2890
Филе-миньон, 300 г Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare	3890
Филе с зеленой фасолью, 150 г Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2390
НОВОЕ! Стейк Томагавк, 100 г Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium Минимальная порция от 800 г сырого веса.	990
НОВОЕ! Портерхаус, 100 г Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium	410
Травяной откорм	
Рибай, 300 г Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2190
Стрилойн, 300 г Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium	2190
Филе-миньон, 300 г Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare	2690
Филе с зеленой фасолью, 150 г Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium	1990

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

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»	
Беф-Строганофф из мраморной говяжьей вырезки с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	1490

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

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



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

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

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

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

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

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ	
Французский багет и сливочное масло	190
Хлеб «Римский» с сыром «Горгонзола»	390
Фокачча с сыром «Буррата» и Узбекскими томатами	790