

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»	
НОВОЕ! Эклеры с мясом Камчатского краба и Японским соусом (3 шт.)	890
Строганина из мяса дикого Алтайского марала с морошкой	1190
Строганина из Сибирских рыб	1990
Нельма (Якутия), Муксун (Ямал), Чир (Заполярье)	
Ассорти из морепродуктов на компанию	11990
клевши Камчатского краба (1 кг), поджюжины устриц, поджюжины больших тигровых креветок, Дальневосточный морской ёж (4 шт.) комплимент: 2021 Gavi di Gavi DOCG, Grapene, Batasiolo, Italy (0,75 л)	
Клевши Камчатского краба, за 100 грамм	990
минимальная порция от 400 г	
Устрицы, 1 шт.	290
Дальневосточный морской ёж, 1 шт.	390
Икра, поджюжины картофельных оладий и сметана	1790/1790/4490
щучья/лососевая/осетровая	

САЛАТЫ	
Стейк-салат «Строганов»	690
руккола, ростбиф из мраморной говядины, томаты и «Восточная заправка»	
Традиционный русский салат	490
куриное филе, картофель, соленые огурцы,телячий бульон, яйцо, майонез, зеленый горошек	
Салат из печеной свеклы и шпината, с козьим сыром	590
Салат из Камчатского краба	990
краб, молодой картофель, свежие огурцы, зелень, майонез	
Салат из говяжьего языка, авокадо и чесночно-имбирного соуса	790
блюдо от Шеф- повара «Строганов Бар и Гриль» Вячеслава Морочковского	
Салат с раковыми шейками или Камчатским крабом	1590
с авокадо и яйцом цесарки - пашот, икрой «Тобико» и «Японским» соусом	
Салат «Цезарь» с куриным Филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль	640/990
листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»	
Салат из Узбекских помидоров и огурцов, красного перца, редиса и зелени	490
заправка на Ваш выбор: оливковое масло, Кубанское масло, фермерская сметана	
Зеленый салат «	390
Ассорти из листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет	
Сезонный салат из Узбекских помидоров, Ялтинского лука с тыквенным маслом	790
Салат с сыром «Буррата» или «Моцарелла», Узбекскими помидорами и соусом «Песто»	1190/890
Салат из Атлантического тунца, обжаренного в кунжутных семечках	790
тунец medium-rare, томаты, руккола и «Восточная заправка»	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Домашняя сыровяленая говядина с поджаренной Чиабаттой	490
Закуска «Заморская»	1690
домашняя сыровяленая говядина, Пармская ветчина, артишоки на гриле	
Холодец из бычьих хвостов со сливочным хреном и горчицей	640
Карпаччо из мраморной говядины	590
оливковое масло с сыром «Пармеджано», кремом «Бальзамино» и салатом руккола	
Карпаччо из мяса Алтайского марала	890
Холодный ростбиф из мраморной говядины	890
Тартар из мраморной говядины	990
Телятина с соусом из Атлантического тунца	690
Тартар из Атлантического тунца	790
Карпаччо из Атлантического лосося	990
Тартар из Атлантического лосося	990
Ассорти тартаров	1790
мраморная говядина, Атлантический лосось, Атлантический тунец на ржаных гренках	
Большие тигровые креветки на льду с острым соусом	1490
Большие оливки из Греции	420
Ассорти сыров	1490

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ	
Говяжий костный мозг с поджаренным Бородинским хлебом	790
Мурманская сельдь домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	420
Атлантический лосось слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	590
Ладожский сиг подкопченный слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	690
Байкальский омуль подкопченный слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	690
Балтийская килькапряного посола с поджаренным Бородинским хлебом	790
Вологодские соленые белые грузди	690
Новгородские соленые белые грибы с Кубанским маслом	790
Солёные огурцы (Ленинградская обл.)	390
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	390



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
НОВОЕ Жареный сыр Бри с конфитюром из томатов Черри	990
Копченые свиные ребра в Американских специях и соусе «Барбекю»	1190
Куриные крылья «Буффало», 8 шт./16 шт.	690/1090
Запеченный Камчатский краб	1390
краб, сыр «Пармеджано», сливки	
Белые грибы, запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	590
Мини осьминоги фри	990
НОВОЕ! Мексиканский фахитос из мраморной говядины в кукурузной лепешке, 2 шт.	690
с кисло-сладким соусом, острое/не острое - по необходимости	

СУПЫ (полпорции/порция)	
Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой	390/490
Техасский фасолевый суп	420/560
Крем-суп из белых грибов	390/490
Тыквенный суп с беконом и Кайенским перцем	290/390
Крем-суп из брокколи с тигровыми креветками	390/490
«Строганов» чаудер с тремя видами рыб	420/590
Мурманский палтус, Ладожский судак и Атлантический лосось	
Суп из бычьих хвостов	490
Куриный бульон с домашней лапшой	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.

ST-PETERSBURG

MOSCOW

Stroganoff

STEAKHOUSE

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

BLADE

36-39°С

RARE

40-42°С

MEDIUM RARE

45-47°С

MEDIUM

50-53°С

MEDIUM WELL

56-60°С

WELL DONE

63-66°С

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.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ	
Зерновой откорм	
Рибай, 350 грамм	3590
Стейк из реберной части мраморной говядины категории Прайм, 250 дней зернового откорма	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well	
Стриплойн, 300 грамм	2890
Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус,, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Топ сирлойн стейк, 300 грамм	3490
Стейк из костреца мраморной говядины Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium.	
Ограниченное количество, всего 4 стейка от одного бычка!	
Филе-миньон, 300 грамм	3890
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк Ангус, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare	
Шатобриан, 400 грамм	4790
Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare C	
Томагавк, 100 грамм	990
Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well	
Минимальная порция от 800 г сырого веса	
НОВОЕ! Портерхаус, 100 грамм	410
Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Травяной откорм	
Рибай, 300 грамм	2190
Стейк из реберной части мраморной говядины.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well	
Стриплойн, 300 грамм	2190
Стейк из поясничной части мраморной говядины.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Филе-миньон, 300 грамм	2690
Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare	
Шатобриан, 400 грамм	3490
Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare	
Стейк Филе-миньон с зеленой фасолью, 150 грамм	2390
Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Япония	
Стейк из премиальной мраморной говядины «Вагю», 100 грамм	3990
провинция Кобе, категория мраморности A4	
Минимальная порция от 200 г сырого веса	

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ	
Скерт, 300 грамм	1990
Зерновой откорм. Стейк из брюшной части мраморной говядины.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Денвер, 300 грамм	1990
Зерновой откорм. Стейк из шейной части мраморной говядины.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Брискет, 200 грамм	1990
из трудной части мраморной говядины.	
Стейк из Брянской молочной телятины на кости, 300 грамм	1290
со сливочным соусом с белыми грибами и «Антоновкой»	

РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ	
Портерхаус, 100 грамм	990
Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Стриплойн стейк на кости, 100 грамм	990
Стейк из поясничной части мраморной говядины, 200 дней зернового откорма.	
Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Минимальная порция - от 500 г сырого веса	

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА	
Россия, 100 грамм	690
Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well	

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»	
Беф-Строганофф, 220 грамм	1290
из мраморной говяжьей вырезки, с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	

ТОЛЬКО В «СТРОГАНОВ»	
Фермерский цыпленок-гриль (без косточек) с кукурузой-гриль	890
Томленая фермерская утка (половина)	1990
с печеной Антоновкой	
Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре	1590
Запеченая баранья лопатка в ароматных травах и специях (на двоих)	2690
Классический рубленый бифштекс из мяса мраморной говядины	890
с перепелиным яйцом	
Тальята из вырезки Алтайского марала	1990
с соусом из дикой брусники	
Говядина по-Иерусалимски в пите	890
мраморная говядина, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус	

БУРГЕРЫ	
Классический бургер «Строганов», 150 грамм/250 грамм	720/920
котлета из 100% мраморной говядины с белыми грибами, подается с томатами Биф, маринованными огурцами, белым луком, кетчупом, майонезом и картофелем фри	
Бургер с тигровыми креветками-гриль	920
подается с резаной морковью, сельдереем и соусом «Блю Чиз»	
Дополнительно к бургерам на Ваш выбор:	110
жареный бекон, сыр «Чеддер», голубой сыр, яичница, «Халапеньо», луковые кольца фри	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	
Стейк из подкопченного Антарктического клыкача, 100 грамм	1290
минимальный вес от 300 грамм	
Стейк из Каспийского осетра, 100 грамм	990
с соусом «Тартар» из фермерской сметаны	
Стейк из Мурманского палтуса, 300 грамм	990
Дорадо, запеченая с Прованскими травами	1490
томаты «Черри», оливки и лук «Порея»	
Дикая Аргентинская креветка, 1шт.	360
с Японским соусом	
Большие тигровые креветки	1890
в сливочном соусе с чесноком и травами	

ГАРНИРЫ	
Домашний жареный картофель с белыми грибами	590
Шпинат со сливками и сыром «Пармеджано»	390
Картофельное пюре	310
классическое, с трюфельным маслом, голубым сыром или беконом	
Картофельное пюре с зеленым луком и картофельными чипсами	310
Молодой стручковый горошек	490
Овощное соте	290
баклажаны, цуккини, красный и желтый болгарский перец	
Подкопченный отварной картофель с укропом	290
Луковые кольца фри	290
Картофель фри	290
классический, с трюфельным маслом или сыром «Пармеджано»	
Кукуруза-гриль	290
Рис «Басмати»	290
Овощи-гриль	340
баклажан, красный лук, цуккини, красный болгарский перец, брокколи	
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	360
Брокколи с маслом и миндалем	390
Вешенки, запеченные с трюфельным маслом	390
Спаржа на гриле или на пару	990

СОУСЫ	
● Фирменный «Строганов» (к мясу)	90
● Перечный (к мясу)	90
● Из белых грибов (к мясу)	140
● «Чимичурри» (к мясу)	90
● Томатный с чесноком и зеленью (к мясу)	90
● Соус из дикой брусники (к мясу)	140
● Сливочный с белым вином (к рыбе)	90
● «Дальневосточный» с обжаренными кунжутными семечками (к рыбе)	90
● «Азиатский» кисло-сладкий (к птице и морепродуктам)	90
● «Японский» (к морепродуктам и рыбе)	190



Французский багет и сливочное масло	190
-------------------------------------	-----

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.

STROGANOFF DELICACIES	
NEW! Eclairs with king crab meat and Japanese sauce, 3 pcs.	890
«Stroganina» (raw slices of frozen meat) from Altai maral	1190
«Stroganina» (raw slices of frozen fish) from Siberian fish	1990
Assorted seafood	11990
king crab legs (1 kg), half-dozen oysters, half-dozen large tiger shrimp, Far Eastern sea urchin, compliment of the head sommelier; 2021 Gavi di Gavi DOCG, Grantee, Batasiolo, Italy (0.75 l)	
Kamchatka king crab legs, 100 g	990
minimum serving of 400 g	
Oysters, 1 pcs	290
Far Eastern sea urchin, 1 pcs	390
Caviar, half a dozen potato pancakes and sour cream	1790/1790/4490
pike/salmon/sturgeon	

SALADS	
Stroganoff steak salad	690
arugula, roast beef made from marbled beef, tomatoes, and eastern dressing	
Traditional Russian salad	490
boneless chicken, potatoes, pickles, veal broth, egg, mayonnaise, green peas	
Roasted beetroot, spinach and goat cheese salad	590
Kamchatka king crab salad	990
crab, new potatoes, cucumbers, vegetables, mayonnaise	
Salad with beef tongue, avocado and garlic-ginger sauce	790
Salad with crayfish tails or Kamchatka crab	1590
with avocado and guinea fowl egg, Tobiko and Japanese sauce	
Caesar salad with grilled boneless chicken/with grilled tiger shrimps	640/990
romaine salad, garlic croutons, Caesar dressing	
Vegetable salad with dressing of your choice	490
Green salad	390
salad leaves, fresh carrot, vinaigrette dressing	
Seasonal salad of Uzbek tomatoes, Yalta onion with pumpkin oil	790
Burrata or Mozzarella cheese salad	1190/890
tomatoes, pesto, olive oil	
Seared tuna salad	790
with tuna doneness is medim-rare, sesame seeds, tomatoes, arugula and eastern dressing	

COLD APPETIZERS	
Homemade jerky beef with Ciabatta	490
«Overseas» appetizer	1690
house-cured beef, Parma ham, and grilled artichokes	
Oxtail aspic with creamy horseradish and mustard	640
Marbled beef carpaccio	590
with olive oil, Parmesan cheese, balsamic cream and salad arugula	
Altai maral meat carpaccio	890
Roast beef	890
Marbled beef tartare	990
Veal with Atlantic tuna sauce (Vitello Tonnato)	690
Atlantic tuna tartare	790
Atlantic salmon carpaccio	990
Atlantic salmon tartare	990
Assorted tartars	1790
marbled beef, Atlantic salmon, Atlantic tuna on rye toasts	
Large tiger shrimps on ice with a spicy sauce	1490
Large Greek olives	420
Assorted cheeses	1490

APPETIZERS FOR VODKA	
Beef bone marrow with toasted Borodinsky bread	790
Housemade lightly salted Murmansk herring with toasted Borodinsky bread	420
Salted Atlantic salmon with toasted Borodinsky bread	590
Lightly smoked and salted Ladoga whitefish with toasted Borodinsky bread	690
Lightly smoked and lightly salted Baikal omul (Arctic cisco) with toasted Borodinsky bread	690
Baltic anchovy with toasted Borodinsky bread	790
Salted milk mushrooms from Vologda	690
Novgorod salted porcini mushrooms with Kuban oil	790
Pickles (Leningrad Region)	390
Sauerkraut (Leningrad Region)	390



HOT APPETIZERS	
NEW! Grilled Brie Cheese	990
with Cherry Tomato Confiture	
Smoked pork ribs in American spices and Barbecue sauce	1190
Buffalo chicken wings, 8 pcs/16 pcs	690/1090
Baked Kamchatka king crab	1390
crab, Parmesan, cream	
Baked white mushrooms with cream sauce and Parmesan	590
Fried mini octopus	990
NEW! Mexican marbled beef fajitas in corn tortilla, 2 pcs.	690
with sweet and sour sauce	

SOUPS	
	half portion/full portion
Traditional Russian Sauerkraut soup «Stchy» with veal breast	390/490
Texas bean soup	420/560
White mushroom cream soup	390/490
Pumpkin soup with bacon and Cayenne pepper	290/390
Broccoli cream soup with tiger shrimps	390/490
«Stroganoff» chowder with three types of fish	420/590
Murmansk halibut, Ladoga pike perch and Atlantic salmon	
Chicken broth with homemade noodles	490
Oxtail soup	490

Our steaks are prepared on natural birch charcoal in a special Spanish Josper grill, at a temperature of 350°C.

If you want the true experience of eating grilled steak, do not order a well-done steak.

DEGREES OF STEAK DONENESS:	
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

All of our steaks are from Black Angus cattle. The meat is vacuum aged for 28 days. We pay special attention to the following criteria: animal age, marbling, fat color and aging duration.

STROGANOFF PREMIUM STEAKS	
Grain-fed	
Rib eye, 350 g	3590
Steak from the rib section of the Prime beef, 250 days grain-fed. Recommended doneness is medium/medium-well	
Striploin, 300 g	2890
Steak from the lumbar part of marbled beef. Recommended doneness is medium	
Top sirloin steak, 300 g	3490
Black Angus. 200 days of grain feeding. The recommended doneness is medium. Limited stock!	
Filet mignon, 300 g	3890
Center-cut of beef tenderloin, 200 days grain-fed. Recommended doneness is medium-rare/medium	
Chateaubriand, 400 g	4790
The front part of the beef tenderloin; the tenderest and leanest meat. Recommended doneness is medium-rare/medium	
Tomahawk, 100 g	990
Rib section of grain-fed marbled beef. minimum serving of 800 g of raw weight	
NEW! Porterhouse, per100 g	410
Recommended doneness is medium	
Grass-fed	
Rib eye, 300 g	2190
Steak from the rib section of marbled beef. Recommended doneness is medium/medium-well	
Striploin, 300 g	2190
Steak from the lumbar part of marbled beef. Recommended doneness is medium	
Filet mignon, 300 g	2690
Central part of the beef tenderloin; the tenderest and leanest meat. Recommended doneness is medium-rare/medium	
Chateaubriand, 400 g	3490
The front part of the beef tenderloin; the tenderest and leanest meat. Recommended doneness is medium-rare/medium	
Filet mignon with green beans, 150 g	2390
Japan	
Wagyu beef, A4, 100 g	3990
minimum serving of 200 g of raw weight	
«Well-done» is never recommended for top-quality steaks, we serve with the exception of certain cuts of Rib-Eye. Please discuss it with your waiter	

ALTERNATIVE STEAKS	
Skirt, 300 g	1990
Grain-fed. Steak from the abdominal part of marbled beef. Recommended doneness is medium	
Denver, 300 g	1990
Grain-fed. Steak from the neck part of marbled beef. Recommended doneness is medium	
Brisket, 200 g	1990
from the breast part of marbled beef	
Bryansk veal steak on the bone, 300 g	1290
with a porcini mushrooms creamy sauce and «Antonovka»	

RUSSIAN DRY-AGED STEAKS (28 DAYS)	
Porterhouse, per100 g	990
Recommended doneness is medium	
Striploin on the bone, per100 g	990
Recommended doneness is medium	
minimum serving of 500 g of raw weight	

RACK OF LAMB	
Russia, per100 g	690

TRUE STROGANOFF	
Beef Stroganoff, 220 g	1290
made from marbled beef with porcini mushrooms, cream, and pickles	

ONLY AT STROGANOFF	
Farm duck stewed with Antonovka apples	1990
Farm grilled chicken (boneless) with corn	890
Stewed beef cheeks with mashed potatoes	1590
Roasted lamb shoulder in aromatic herbs and spices (for two)	2690
Classic minced steak	890
Tagliata from Altai maral meat	1990
with wild lingonberry sauce	
Jerusalem style beef in a pita	890
marbled beef tenderloin, grilled onion, cucumbers, tomatoes, lettuce, sauce	

BURGERS	
Stroganoff burger, 150 g/250 g	720/920
Burger with grilled tiger shrimps	920
Optional choices for burgers:	110
fried bacon, cheddar cheese, blue cheese, fried egg, jalapeños, onion rings	

FISH AND SEAFOOD	
Lightly smoked Antarctic toothfish steak, per100 g	1290
minimum weight 300 g	
Caspian sturgeon steak, per100 g	990
with Tartar sauce	
Murmansk halibut steak, 300 g	990
Grilled langoustine shrimp with Japanese sauce, 1 pcs	360
Stewed dorado with Provance herbs	1490
Large tiger shrimps	1890
with butter, garlic and herbs	

SIDE DISHES	
Sautéed vegetables	290
Fried potatoes with white mushrooms	590
Spinach with cream and Parmesan	390
Mashed potatoes	310
classic, with truffles, with blue cheese, or with bacon	
Mashed potatoes	310
with green onions and potatoes chips	
Green peas	490
Lightly smoked boiled potatoes with dill	290
Onion rings	290
French fries	290
classic, with truffles or with Parmesan	
Grilled corn	290
Basmati rice	290
Grilled vegetables	340
squash, eggplant, red bell pepper, broccoli	
Green beans with garlic and rosemary	360
Steamed broccoli	390
with butter and almonds	
Baked oyster mushrooms with truffle oil	390
Grilled or steamed asparagus	990

SAUCES	
● Signature Stroganoff sauce (for meat)	90
● Pepper sauce (for meat)	90
● White mushrooms sauce (for meat)	140
● Chimichurri sauce (for meat)	90
● Tomato with garlic and herbs (for meat)	90
● Wild lingonberry sauce (for meat)	140
● Cream sauce with white wine (for fish)	90
● Far-east sauce with toasted sesame seeds (for fish)	90
● Asian sweet and sour sauce (for poultry and seafood)	90
● Japanese sauce (for seafood and fish)	190



French baguette with butter	190
-----------------------------	-----