

## Салаты

<b>New! Сезонный салат</b>	<b>590</b>
из сладких томатов с тыквенным маслом	
Стейк-салат Stroganoff	590
руккола, ростбиф, томаты и «Восточная заправка»	
Традиционный русский салат	420
картофель, соленые огурцы, куриное филе, телячий бульон, яйцо, майонез	
Салат из Камчатского краба	890
краб, картофель, свежие огурцы, зелень, майонез	
Салат «Цезарь»	
листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»	
— с куриным филе гриль	590
— с Атлантическими креветками-гриль	990
Зеленый салат	290
ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»	
Салат Дачный Stroganoff	420
томаты, огурцы, редис, зеленый лук, оливковое масло или сметана	
Салат «Капрезе»	590
томаты, моцарелла, соус «Песто», оливковое масло, крем «Бальзамино»	
Салат с обжаренным тунцом	540
в кунжутных семечках, томатами и «Восточной заправкой»	

## Stroganoff Delicacy

<b>New! Устрица, 1 шт.</b>	<b>199</b>
Клешни Камчатского краба, на компанию, 500 г	3400
Икра с полдюжиной картофельных оладий и сметаной:	
Щучья (по сезону) — 990; Лососевая — 990; Осетровая — 5200	

## Холодные закуски

<b>New! Тар–тар из Атлантического тунца</b>	<b>590</b>
Карпаччо из Атлантического лосося	490
с дальневосточной заправкой и салатом	
Карпаччо из мраморной говядины (Брянская область)	520
с оливковым маслом, кремом «Бальзамино», сыром «Грана Подано» и салатом	
<b>New! Закуска мясная</b>	<b>690</b>
салями, ростбиф, утка сырокопченая	
Закуска сырная	890
сыр козий, сыр «Горгонзола», сыр «Пармезан», сыр «Таледжио» с инжирным конфитюром	
Оливки из Греции	390

## Закуски под водку

на одного или двоих, в банке	1 порция / ½ порции
<b>New! Мурманский палтус холодного копчения</b>	<b>790 / 540</b>
с поджаренным Бородинским хлебом	
Минога маринованная	890
с поджаренным Бородинским хлебом	
Нельма холодного копчения слабой соли	970
с поджаренным Бородинским хлебом	
Сельдь в банке домашнего посола	490 / 390
с поджаренным Бородинским хлебом	
Грузди белые соленые с луком и сметаной	620
Соленые огурцы в банке	290
Квашеная капуста в банке (по сезону)	290
Баклажаны, маринованные в аджике	290
с поджаренным Бородинским хлебом	

## Горячие закуски

Мидии «Патагонские», 1 кг	
— в томатном соусе с луком, чесноком и базиликом	990
— в сливочном соусе с тимьяном, сельдереем и чесноком	990
Куриные крылья «Буффало», 16 шт. / 8 шт.	740 / 420
Грибы запеченные	310
со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	
Запеченный Камчатский краб	990
краб, сыр «Пармеджано», сливки	

## Бургеры и колбаски

<b>New! Бургер «Брискет», 150 г</b>	<b>890</b>
бургер из мраморной говядины с сыром «Чеддер» и томатами	
Бургер 250 / 150 г	690 / 490
классический бургер из мраморной говядины с белыми грибами, томатами, луком и маринованными огурцами	
<b>Дополнения: жареный бекон, сыр «Чеддер», яичница, перец Халапеньо голубой сыр</b>	<b>90 170</b>
Колбаски-гриль Stroganoff	590
говядина, свинина, белые грибы, сливки и специи	
Говядина по-Иерусалимски в пите	690
мраморная говяжья вырезка (Брянская область), лук, огурцы, томаты, салат, соус	

# Stroganoff Grill

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной печи Jospier при температуре 350°C. Если Вы хотите получить истинное удовольствие от приготовленных на гриле стейков, пожалуйста, не заказывайте степень прожарки well-done.

## Премиальные стейки

100% сертифицировано в России

### Брянская область (зерновой откорм)

«Рибай» стейк, 400 г	2890
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	
«Нью-Йорк» стейк, 350 г	2190
Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium rare	
Филе миньон, 300 г	2690
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая прожарка — medium rare	
Филе-стейк с зеленой фасолью, 150 г	1390
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая прожарка — medium rare	

### Оренбургская область (травяной откорм)

«Рибай» стейк, 300 г	1490
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	
Филе миньон, 300 г	1990
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая прожарка — medium rare	

## Альтернативные стейки

100% сертифицировано в России

«Денвер» стейк, 300 г	1290
Зерновой откорм. Стейк из шейной части мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка — medium	



К каждому стейку на Ваш выбор фирменные соусы: «Строгонофф», «Перечный», «Грибной», **NEW!** «Чимичурри». Первый соус — бесплатно, каждый следующий — 110 рублей. Также Вы можете заказать соусы «Маринара» и «Песто» по 170 рублей каждый.

<b>New!</b> Целая корейка ягнёнка, 1 / ½	1290 / 1990
Австралия. Рекомендуемая прожарка — medium / medium well	
Ребра говяжьей в соусе BBQ	1200
Брянская область	
Куриная грудка - гриль	520
с картофельным пюре и грибным соусом	
Стейк из говяжьей печени	690
Мясная жаровня на 2 персоны <sup>1</sup> + вино красное <sup>2</sup>	3550
<sup>1</sup> телячья корейка, мини-стейк «Денвер», колбаски Stroganoff, куриные крылышки, свиные котлетки с печеными овощами и соусами	
<sup>2</sup> бутылка красного сухого вина, Chile — в подарок от ресторана	

## Настоящий Stroganoff

Беф-Строгонофф	990
из мраморной говяжьей вырезки (Брянская область) с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	
Печень «По-Строгоновски»	560
телячья печень с белыми грибами, сливками и солеными огурцами	

## Рыба и морепродукты

<b>New!</b> Щупальца осьминога на гриле с салатом	1890
<b>New!</b> Стейк из Атлантического Тунца, 250 г	1290
<b>New!</b> Стейк из Сибирского Осетра, 200 г	1340
Стейк из Мурманского палтуса, 300 г	890
Большие тигровые креветки, 6 шт.	1490
в соево-чесночной глазури или в сливочном соусе	
Рыбная жаровня на 2 персоны <sup>1</sup> + вино белое <sup>2</sup>	3550
<sup>1</sup> лосось, палтус, тигровые креветки, мидии, кальмар с печеными овощами и соусами	
<sup>2</sup> бутылка белого сухого вина, Chile — в подарок от ресторана	

**Каждый вечер с 21:00 в Кулинарии скидка 50%**

на пироги с яблоком и корицей, с творожной начинкой и вишней,

с кроликом, с курицей и грибами, а также на хлеб

и выпечку собственного приготовления

# Дачное меню

## Специальное предложение от нашей пекарни:

Пресная лепешка «Хворост» с ароматными травами и соусом «Маринара»	110
Фокаччо с соусом «Песто» и томатами	220

## Холодные закуски и салаты

<b>New! Салат из авокадо с телячьим языком</b>	660
со свежими листьями салата, томатами и чесночно-имбирным соусом	
Салат «Греческий»	420
томат, огурец, паприка, маслины, лук Ялтинский, сыр, «Греческая» заправка	
Салат с копченым угрем, рукколой и овощами	660
под соусом «Унаги»	
Салат с кальмаром и авокадо	560
авокадо, томаты, лук Ялтинский, кальмар на гриле, соус «Тайский»	
Салат с морепродуктами-гриль	820
ассорти из свежих листьев салата, кальмар, мидии в голубой раковине, креветки тигровые, томаты, оливки, лук и «Восточной» заправкой	
Салат с перепелкой	610
ассорти свежих листьев салата, огурец, томат, редис, тыквенное масло и ореховый соус	

## Супы

1 порция / ½ порции

<b>New! Щи зеленые</b>	390/290
с телячьей грудинкой и сметаной	
<b>New! Борщ холодный</b>	390
с телячьим языком и сметаной	
Грибной суп с перловой крупой	390 / 290
со сметаной	
Гороховый суп с копченой грудинкой	390
и сухариками из Бородинского хлеба	
от шеф-повара ресторана «Русская Рюмочная №1» Андрея Власова	
Крем-суп из белых грибов	390 / 290
Суп рыбный «Финский»	510 / 310
Рассольник с куриными потрохами и сметаной	360 / 240
Техасский острый фасоловый суп	420 / 310

## Горячие блюда

<b>New! Ножка ягненка</b>	890
томленая в фирменном соусе «Строганофф»	
<b>New! Бычьи хвосты, томленные в соусе «Демиглас»</b>	690
от шеф-повара ресторана Stroganoff Steak House Максима Шалавина	
Цыпленок-гриль с розмарином и лимоном	660
Котлеты из щуки с картофельным пюре	590
и овощным салатом	
Котлета «Пожарская» с грибным соусом	560
Котлета «Репинская»	590
с соусом из печеного чеснока и хрена с картофельным пюре	
Пельмени «Ленинградские», дюжина / полдюжины	490 / 320

## Паста

<b>New! Паста с тигровыми креветками-гриль</b>	660
тигровые креветки, оливковое масло, чеснок, белое вино	
<b>New! Тортеллини с сыром «Рикотта» и тигровой креветкой, 8 шт.</b>	670
тигровая креветка, сыр «Рикотта», сыр «Пармезан», зелень, соус «Крабовый биск»	
Паста с мраморной говядиной	640
Мраморная говяжья вырезка (Брянская область), томаты, лук, чеснок	
ПРИ ЗАКАЗЕ УТОЧНЯЙТЕ ОФИЦИАНТУ, КАКУЮ ПАСТУ ВЫ ЖЕЛАЕТЕ: СПАГЕТТИ / ФУЗИЛЛИ / ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / КАЗАРЕЧЕ	

## Представляем доставку Stroganoff: 914 55 14

Бесплатная доставка блюд Stroganoff Bar & Grill, пиццы и хлеба на дом. Звоните: 914-55-14

## Гарниры

<b>New! Овощи-гриль</b>	490
баклажан, цукини, перец сладкий, шампиньоны, Ялтинский лук	
<b>New! Брокколи с миндалем</b>	490
Гречневая каша, томленная с белыми грибами и луком	290
Картофель жареный с белыми грибами	260
Картофель молодой отварной с укропом	260
Картофельное пюре	260
Овощное соте	260
Шпинат со сливками	260
Картофель фри	260

## Десерты от шеф-кондитера ресторана

Творожная запеканка с малиновым соусом	320
Мини-эклеры с малиновым и шоколадным соусом	360
Нью-Йоркский чиз-кейк	390
Морковный торт «Строганов» (на двоих)	990
Пирожное-картошка «Ленинградская»	360
Торт-суфле «Манго-Маракуйя»	590
Торт «Наполеон» с карамельным соусом	360
Торт «Шоколадно-малиновый»	420
Домашние блинчики из картофельной муки	320
на выбор: варенье (брусничное, яблочно-брусничное, вишневое), сметана, сгущенное молоко, мед, малиновый соус	
Земляничный суп	390
с шариком ванильного мороженого	
<b>New! Мороженое, 1 шарик</b>	180
пломбир, шоколад, клубника в сливках, красная смородина	
<b>New! Сорбет, 1 шарик</b>	180
малина, манго, лимон	
Мармелад собственного приготовления	180
малиновый, облепиховый	
Печенье овсяное с изюмом и орехом	120
печенье собственного приготовления!	
Меренги	80

## Хлеб (сервируется со сливочным маслом)

Французский багет	160
<b>A также из нашей пекарни:</b>	
<b>New! Хлеб Радзивилов, 500 г</b>	220
Хлеб «Питерский», 325 г	220
Чиабатта, 250 г	280
Гречишный белый, 380 г	220
Строгановский, 500 г	290
Карельский, 300 г	220

## Спецпредложение от бар-менеджера

Ароматный чай с ромом, медом и мятой, 800 мл	320
--	-----

## Торты от шеф-кондитера на заказ

Торт шоколадно-малиновый, Торт Тирамису, Торт-суфле Манго-Маракуйя, Торт Черносмородиновый мусс, Торт Наполеон с заварным кремом, Торт Морковный со сметанно-сливочным кремом, Торт Йогуртовый со свежими ягодами, Торт Птичье молоко, Чизкейк из домашнего сливочного сыра, Медовик со сметанным кремом, Каравай **Стоимость уточняйте у официантов.**

## Сувениры и подарочные сертификаты

Пепельница	450
Эксклюзивная бутылка	7900
с фирменной Настойкой (лимонная / хренная, 2 л)	
Подарочные сертификаты — 1500, 3000 и 5000 рублей	

**Спрашивайте образцы у официантов.**

**Просим заранее предупредить официанта о Вашей аллергии на какие-либо продукты!**



**В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ НЕ КУРЯТ.**

Чаевые нашим официантам и буфетчикам не только не возбраняются, но и приветствуются!

Ресторан не несет ответственности за оставленные без присмотра вещи. Благодарим за понимание!

Цены указаны в рублях.  
Prices are in Russian rubles.

В этом меню указан вес сырого продукта. Меню с выходом готового блюда и указанием калорийности находится у менеджера ресторана.

*Настоящие вина. Продажа в отделе Кулинарии.*  
**THE WINE BOUTIQUE**