

ДЕЛИКАТЕСЫ «СТРОГАНОВ»		
Эклеры с мясом Камчатского краба и Японским соусом (3 шт.)	890	
Домашний паштет из кроличьей печени	690	
с поджаренным Бородинским хлебом, Вологодским сливочным маслом с Костромской солью и с соусом из дикой брусники или морошки на выбор		
Строганина из Сибирских рыб	1990	
Нельма (Якутия), Муксун (Ямал), Чир (Заполярье)		
Ассорти из морепродуктов на компанию	14990	
клевши Камчатского краба (1 кг), подложкины устриц, подложкины больших тигровых креветок, комплимент: 2021 Gavi di Gavi D.O.C.G, Grapae, Batasiole, Italy (0,75 л)		
Клевши Камчатского краба, за 100 грамм	1190	
минимальная порция от 400 г		
Устрицы, 1 шт.	340	
Дальневосточный морской ёж, 1 шт.	390	
Икра, подложкины картофельных оладий и сметана	2290/2290/4990	щучья/лососевая/осетровая

САЛАТЫ		
Салат с домашним ростбифом из мраморной говядины	740	
руккола, томаты и «Восточная» заправка		
Традиционный русский салат	540	
куриное филе, картофель, соленые огурцы,телячий бульон, яйцо, майонез, зеленый горошек		
Салат из печёной свеклы и шпината, с козым сыром	590	
Салат из Камчатского краба	990	
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	740/990	
Салат из томатов, огурцов, желтого перца, редиса и зелени	520	
заправка на Ваш выбор: растительное, оливковое масло или фермерская сметана		
Зелёный микс-салат	420	
Салат из томатов с Ялтинским луком и тыквенным маслом	890	
Салат с сыром Буррата, томатами и соусом Песто	1290	
Салат из Атлантического тунца, обжаренного в кунжутных семечках	890	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Домашняя сыровяленая говядина с поджаренной Чиабаттой	590	
Закуска «Заморская»	1490	
домашняя сыровяленая говядина, Пармская ветчина, артишоки на гриле		
Холодец из бычьих хвостов со сливочным хреном и горчицей	690	
Холодный ростбиф из мраморной говядины	690	
Телятина с соусом из Атлантического тунца	690	
Карпаччо из мраморной говядины	890	
Тартар из мраморной говядины	1390	
Тартар из Атлантического тунца	890	
Тартар из Черноморской форели	1390	
Новое! Карпаччо из Атлантического осьминога	1990	
Большие тигровые креветки на льду с острым соусом	1490	
Большие оливки из Греции	490	
Ассорти сыров	1590	

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ		
Домашнее сало подкопчёное из дикого кабана и классическое солёное	790	
подается с поджаренным Бородинским хлебом, зеленым луком, Ялтинским луком, печеным чесноком, русским хреном и горчицей		
Мурманская сельдь домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	590	
Черноморская форель слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	890	
Ладожский сиг подкопчённый слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	990	
Байкальский омуль подкопчённый слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	890	
Балтийская килькапряного посола с поджаренным Бородинским хлебом	790	
Вологодские солёные белые грузди	790	
Новгородские солёные белые грибы с Кубанским маслом	790	
Солёные огурцы (Ленинградская обл.)	420	
Квашеная капуста (Ленинградская обл.)	420	



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
Новое! Клевня Камчатского краба, запеченая со сливочным маслом, тимьяном и сливочным соусом с лососевой или осетровой икрой	3990/6990	
Домашние пельмени из мяса лоса (полдожины)	790	
с дикой брусникой и зеленым луком		
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	1190	
Куриные крылья Буффало, 8 шт./16 шт.	690/1090	
Запечённый Камчатский краб	1390	
краб, сыр «Пармеджано», сливки, белый лук		
Белые грибы, запечённые со сливочным соусом, белым луком и сыром Пармеджано	690	
Мини осьминоги фри	1290	

СУПЫ (полпорции/порция)		
Окрошка на квасе (рекомендуем летом)	390/590	
Гаспачо (рекомендуем летом)	390/520/690	
классический/с креветками/с Камчатским крабом		
Щи из кислой капусты с телячьей грудинкой	390/490	
Техасский фасолевый суп	490/690	
Крем-суп из белых грибов	390/490	
Чаудер (сливочный суп из трех видов рыб и креветок)	490/690	
Мурманский палтус, Ладожский судак и Черноморская форель		
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.

ST. PETERSBURG

MOSCOW

Stroganoff

STEAKHOUSE

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

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 (категория мраморности Чойс), 350 грамм	3990
Стейк из реберной части мраморной Говядины, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well	
Рибай (категория мраморности Прайм), 400 грамм	5990
Стейк из реберной части мраморной Говядины, 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	
Филе-миньон, 300 грамм	4290
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк Ангус- самое нежное и постное мясо, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare	
Шатобриан, 400 грамм	5390
Головная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare	
Томагавк, за100 грамм	1090
Реберная часть мраморной говядины, 250 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well Минимальная порция от 800 г сырого веса	
Травяной откорм	
Рибай, 300 грамм	2990
Стейк из реберной части мраморной говядины Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-well	
Стриплойн, 300 грамм	2390
Стейк из поясничной части мраморной говядины Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Филе-миньон, 300 грамм	3990
Центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо Рекомендуемая степень прожарки - medium/medium-rare	
Шатобриан, 400 грамм	4890
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	
«Вагю», за100 грамм	4990
мраморная говядина категория мраморности А4, Кобе, Япония 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	

РУССКИЕ СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ	
Портерхаус, за 100 грамм	1090
Стейк из мраморной говядины, 200 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Стриплойн стейк на кости, за100 грамм	1090
Стейк из поясничной части мраморной говядины, 200 дней зернового откорма Рекомендуемая степень прожарки - medium	
Минимальная порция - от 500 г сырого веса	

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»	
Беф-Строгановф, 300 грамм	1690
из мраморной говяжьей вырезки, с белыми грибами, белым луком, сливками и солеными огурцами	

ТОЛЬКО В «СТРОГАНОВ»	
Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре	1990
Классический рубленый бифштекс из мраморной говядины	890
с перепелиным яйцом и зеленым горошком	
Запечённая баранья лопатка в ароматных травах и специях (на двоих)	3290
Томленая фермерская утка (половина)	1990
с печёной Антоновкой	
Фермерский цыпленок-гриль (без косточек)	890
с кукурузой-гриль	
Говядина по-Иерусалимски в пите	990
мраморная говядина, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус	

БУРГЕР	
Классический бургер «Строганов», 150 грамм/250 грамм	890/1190
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	
Дополнительнона Ваш выбор:	140
жареный бекон, сыр Чеддер, голубой сыр, яичница, Халапеньо, луковые кольца фри	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	
Стейк из Каспийского осетра, за 100 грамм	990
с соусом Тартар	
Стейк из Мурманского палтуса, 300 грамм	1290
со сливочным соусом на белом вине	
Стейк из Черноморской форели на гриле, 250 грамм	1790
со сливочным соусом на белом вине	
Дорадо, запечённая с Прованскими травами	1890
томатыЧерри, оливки и лук Порей	
Дикая Аргентинская креветка, 1шт.	390
с Японским соусом	
Большие тигровые креветки	1490
в сливочном соусе с чесноком и травами	

ГАРНИРЫ	
Домашний жареный картофель с белыми грибами	490
Шпинат со сливками и сыром Пармеджано	390
Картофельное пюре	340
классическое, с трюфельным маслом, голубым сыром или беконом	
Картофельное пюре с зелёным луком и картофельными чипсами	340
Овощное соте	390
баклажаны, цукини, красный и желтый болгарский перец	
Подкопчённый 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	390
баклажан, красный лук, цукини, красный болгарский перец, брокколи	
Томаты на гриле с прованскими травами	290
Зелёная фасоль с чесноком и розмарином	360
Брокколи с маслом и миндалем	390
Вешенки, запечённые с трюфельным маслом	420
Спаржа на гриле или на пару	1890

СОУСЫ	
● Фирменный «Строганов» (к мясу)	140
● 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 чили сладкий (к птице и морепродуктам)	90
● Японский (к морепродуктам и рыбе)	190
● Три вида горчицы: острая, средне-острая, Дижонская (к мясу)	390



Французский багет и сливочное масло	210
-------------------------------------	-----

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.