

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: пропорция, возраст животного, цвет жира и срок созревания. Телятина 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.
- Эксклюзивная бутылка с фирменной настойкой (лимонная, хренная) 2,0 л 9900 руб.
- Пепельница из латуни 450 руб.
- Специальный Тайваньский сифон для приготовления чая 16 470 руб.
- Фирменный фартук «Stroganoff» 2450 руб.
- Зонт «Stroganoff» 1500 руб.
- Эксклюзивная бутылка 2,0 л 2950 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!

2022

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	9990	
клешни Камчатского краба 1кг, полдюжины диких Аргентинских креветок, полдюжины больших тигровых креветок		
Картофельные калитки с икрой шуки и лосося	1190	

САЛАТЫ		
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, соленые огурцы, куриное филе, телячий бульон, яйцо, майонез		
Салат «Дачный»	490	
томаты «Черри», огурцы, редис, зеленый лук, оливковое масло или сметана		
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль/с тигровыми креветками-гриль	640/990	
листья салата «Романо», чесночные крутоны, заправка «Цезарь»		
Салат с сыром «Буррата»	1190	
руккола, клубника, соус «Земляничный», крем «Бальзамико»		
Салат «Греческий»	590	
листья салата, огурец, томаты «Черри», паприка, артишоки, оливки, сыр «Фета», соус «Айоли»		
Зеленый салат	390	
ассорти из свежих листьев салата, свежая морковь, заправка «Винегрет»		
Теплый салат с томленой фермерской уткой	690	
руккола, паприка, цуккини, красный лук, апельсин, грейпфрут, соус «Терьяки»		
«Капрезе»	890	
томаты «Черри», сыр «Моцарелла», соус «Песто», оливковое масло, крем «Бальзамико»		
Салат из говяжьего языка и авокадо	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	790	
томаты «Черри», Восточная заправка		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Закуска «Заморская»	1390	
домашний пармский окорок, сыровяленая говядина, сырокопченая фермерская утка		
«Вителло Тонато»	790	
Карпаччо из мраморной говядины	590	
с оливковым маслом, креном «Бальзамико», сыром «Грана Падано» и рукколой		
Тартар из мраморной говядины	990	
Тартар из Атлантического тунца	790	
Ассорти тартаров с креветочными чипсами	1090	
Тихоокеанский тунец, Камчатский краб, Атлантический лосось		
Королевский ролл с Камчатским крабом и Азиатским соусом	1190	
Холодец из телятины с хреном и горчицей	490	
Домашнее сало трех видов с Ялтинским луком, хреном и горчицей	490	
соленое, копченое, острое		
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 соленые 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	
Запеченный Камчатский краб	1390	
Грибы запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	590	

СУПЫ		
Уха из Сибирских рыб	990	
нельма (Енисей), чир (Обь), муксун (Иртыш)		
Домашние щи с телятиной и копчеными грибами	490	
Финский рыбный суп	690	
Том Ям	690	
Борщ «Московский» с телятиной и сметаной	490	
Суп тыквенный с беконом	460	
Суп гороховый с подкопченной грудинкой	390	
Грибной суп с перловой крупой и сметаной	390	
Крем-суп из белых грибов	490	
Техасский фасолевый суп	560	

Наши стейки приготовлены на натуральных березовых углях в специальной испанской печи «Josper» при температуре 350⁰ 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	3590	
Стейк из реберной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Стриплойн, 300 г	2890	
Стейк из поясничной части мраморной говядины Блэк-Ангус, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Филе-миньон, 300 г	3890	
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare		
Филе с зеленой фасолью, 150 г	2390	
Центральная часть говяжьей вырезки Блэк-Ангус, 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Травяной откорм		
Рибай, 300 г	2190	
Стейк из реберной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Стриплойн, 300 г	2190	
Стейк из поясничной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки - medium		
Филе-миньон, 300 г	2690	
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium-rare		
Филе с зеленой фасолью, 150 г	1990	
Центральная часть говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium		

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

НАСТОЯЩИЙ «СТРОГАНОВ»		
Беф-Строгановф с лисичками	1590	
из мраморной говяжьей вырезки с лисичками, сливками и солеными огурцами		
Беф-Строгановф	1490	
из мраморной говяжьей вырезки с белыми грибами, сливками и солеными огурцами		

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

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		
Фирменный шашлык из мраморной говядины с овощами-гриль и томатным соусом	1190	
Вырезка Алтайского Марала с соусом из диких ягод	1890	
рекомендуемая степень прожарки medium-rare		
Поджарка из Алтайского Марала с картофельным пюре и брусничным соусом	1390	
Запеченная фермерская утка с печеными яблоками и брусничным соусом	1390	
Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом	890	
Говяжий язык на гриле	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	890	
мраморная говяжья вырезка, обжаренный лук, огурцы, томаты, салат, соус		
Щуцы котлеты с картофельным пюре	590	
Котлета «Пожарская» с грибным соусом	590	

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

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Стейк из Атлантического лосося	1490	
Стейк из Мурманского палтуса	990	
Стейк из Атлантического тунца	1290	
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе	1490	

ГАРНИРЫ		
Жареный авокадо с розовым перцем	490	
Цветная капуста с ореховым соусом	390	
Картофель фри	290	
классический, сыром «Пармеджано» или трюфельным соусом		
Картофельное пюре	310	
классическое, сыром «Пармеджано» или трюфельным соусом		
Картофель жареный с белыми грибами	590	
Молодой отварной картофель с укропом и сливочным маслом	290	
Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	360	
Овощи-гриль	490	
цветная капуста, томаты «Черри», баклажан, цуккини, сладкий перец, шампиньоны, Ялтинский лук		
Овощное соте	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	

ДЕСЕРТЫ ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ		
Кедровые орехи с дикой брусникой и сгущенным молоком	390	
Манговый мусс	390	
Воздушный чизкейк	490	
Земляничный суп с шариком ванильного мороженого	590	
Муале с темным и белым шоколадом	490	
Мини-эклеры с малиновым и шоколадным соусом	390	
Большой чизкейк	490	
Морковный торт «Строганов» (на двоих)	990	
Пирожное «Ленинградская картошка»	360	
Торт-суфле «Манго-Маракуйя»	790	
Торт «Наполеон» с карамельным соусом	360	
Мороженое, 1 шарик	220	
пломбир, шоколад, клубника со сливками, черная смородина		
Сорбет, 1 шарик	240	
лимон, манго, малина		
Печенье овсяное с изюмом и грецким орехом	120	
Домашние меренги	80	
Макарон в ассортименте, 1 шт.	60	
малина, манго, фисташка		

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

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.

Гостям изрядно выпившим и особо буйным может быть 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. Wi-Fi : “stroganoff”.