

Салаты

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

Stroganoff Delicacy

New! Устрица, 1 шт.	299
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

New! Артишоки - гриль	590
Карпаччо из Атлантического лосося с дальневосточной заправкой и салатом	490
Карпаччо из мраморной говядины (Брянская область) с оливковым маслом, кремом «Бальзамино», сыром «Грана Подано» и салатом	520
New! Закуска мясная	690
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
New! Мурманский палтус холодного копчения	790 / 540
с поджаренным Бородинским хлебом	
Минога маринованная с поджаренным Бородинским хлебом	890
Нельма холодного копчения слабой соли с поджаренным Бородинским хлебом	970
Сельдь в банке домашнего посола с поджаренным Бородинским хлебом	490 / 390
Грузди белые соленые с луком и сметаной	620
Соленые огурцы в банке	290
Квашеная капуста в банке (по сезону)	290
Баклажаны, маринованные в аджике с поджаренным Бородинским хлебом	290

Горячие закуски

New! Жареная утиная печень	1690
с карамелизованными фруктами и ягодным соусом	
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 со сливочным соусом и сыром «Пармеджано»	310
Запеченный Камчатский краб краб, сыр «Пармеджано», сливки	990

Бургеры и колбаски

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

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

Русские стейки сухого вызревания 28 дней

New! «Топ Блейд», 100 г 420

Стейк на кости

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: «Строгановф», «Перечный», «Грибной», **NEW!** «Чимичурри». Первый соус — бесплатно, каждый следующий — 110 рублей. Также Вы можете заказать соусы «Маринара» и «Песто» по 170 рублей каждый.

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 персоны¹ + вино красное² 3550

¹ телячья корейка, мини-стейк «Денвер», колбаски Stroganoff, куриные крылышки, свиные котлетки с печеными овощами и соусами

² бутылка красного сухого вина, Chile — в подарок от ресторана

Настоящий Stroganoff

Беф-Строгановф 990

из мраморной говяжьей вырезки (Брянская область) с белыми грибами, сливками и солеными огурцами

Печень «По-Строгановски» 560

телячья печень с белыми грибами, сливками и солеными огурцами

Рыба и морепродукты

New! Щупальца осьминога на гриле с салатом 1890

New! Стейк из Атлантического Тунца, 250 г 1290

New! 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 персоны¹ + вино белое² 3550

¹ лосось, палтус, тигровые креветки, мидии, кальмар с печеными овощами и соусами

² 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

Сало трех видов (солёное, копчёное, острое) с ялтинским луком, хреном и горчицей	390
Холодец из телятины с хреном и горчицей	420
Салат с сыром «Буррата» руккола, свежие ягоды клубники, соус земляничный, крем «Бальзамино»	690
Салат с Ромейном и морепродуктами осьминог, атлантические креветки, кальмар, мидии, чесночно-имбирным соусом Приготовлен в специальной печи Jospet. Время приготовления – 20 минут	820
Салат из авокадо с телячьим языком со свежими листьями салата, томатами и чесночно-имбирным соусом	660
Салат с копченым угрем, рукколой и овощами под соусом «Унаги»	660
Салат с перепелкой ассорти свежих листьев салата, огурец, томат, редис, тыквенное масло и ореховый соус	610

Супы

1 порция / ½ порции

New! Суп из бычьих хвостов	490
Борщ с телятиной со сметаной	460/310
Щи из квашеной капусты с копчеными грибами и телячьей грудинкой	390/290
Крем-суп из тыквы с равиоли и сыром «Рикотта»	360
Грибной суп с перловой крупой со сметаной	390 / 290
Гороховый суп с копченой грудинкой и сухариками из Бородинского хлеба от шеф-повара ресторана «Русская Рюмочная №1» Андрея Власова	390
Крем-суп из белых грибов	390 / 290
Суп рыбный «Финский»	510 / 310
Техасский острый фасолевый суп	420 / 310

Горячие блюда

New! Запеченный в специях целый цыпленок курицу откорма	890
Язык говяжий гриль Black Angus	790
Ножка ягненка томленная в фирменном соусе «Строгонофф»	890
Котлеты из щуки с картофельным пюре и овощным салатом	590
Котлета «Пожарская» с грибным соусом	560
Пельмени «Ленинградские», дюжина / полдюжины	490 / 320

Паста

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

Представляем доставку Stroganoff: 914 55 14

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

Гарниры

New! Зеленая фасоль с чесноком и розмарином	260
Овощи-гриль баклажан, цукини, перец сладкий, шампиньоны, Ялтинский лук	490
Брокколи с миндалем	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 на выбор: варенье (брусничное, яблочко-брусничное, вишневое), сметана, сгущенное молоко, мед, малиновый соус	320
Земляничный суп с шариком ванильного мороженого	390
Мороженое, 1 шарик пломбир, шоколад, клубника в сливках, красная смородина	180
Сорбет, 1 шарик малина, манго, лимон	180
Мармелад собственного приготовления малиновый, облепиховый	180
Печенье овсяное с изюмом и орехом печенье собственного приготовления!	120
Меренги	80

Хлеб (сервируется со сливочным маслом)

Французский багет	160
А также из нашей пекарни:	
New! Хлеб Радзивилов, 500 г	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 с фирменной Настойкой (лимонная / хренная, 2 л)	7900
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.