



Строганина

Строганина — это нарезанная стружкой замороженная северная рыба или дичь, одно из основных блюд северной кухни. Едят строганину с разными «макалами» — соль с черным перцем крупного помола, бруснично-горчичным или соевым соусами, и запивают крепкими напитками.

Рыба слабой соли

При посоле рыбка значительно меняет вкус, приобретая свои исключительные качества — рыбка «созревает» до вкуса.

Брускетты

Сет из брускетт..... 790 ₹

- с паштетом из кролика
- с лососем, огурцом и сливочным соусом
- с запеченным перцем
- с телячьим ростбифом

С лососем и огурцом, 190 г..... 390 ₹

С ростбифом..... 390 ₹

из телятины, с добавлением груздей, 190 г

С грушей, сырами и песто, 170 г.... 310 ₹

Сибирская
и северная кухня

Строганина

*Ешьте быстро :)

Сет «Большая компания»..... 2090 ₹
муксун, нельма, нерка, 70/70/70 г

Строганина..... 890 ₹

нельма / муксун / нерка / чир / омуль / оленина

подаётся с макалами и кольцами лука, 70/60/15 г

*наличие уточняйте у официантов

Рыба слабой соли

Подаётся с маринованным луком, картофельными дольками и с брусникой

Xum Муксун, 70/30/60 г 530 ₹

Омуль, 70/30/60 г..... 530 ₹

Нерка, 70/30/60 г 530 ₹

Xum Сугудай..... 720 ₹

Северный способ посолки рыбы: рыбу сдабривают растительным маслом, луком, солью и перцем, дают настояться 10-15 мин и подают к столу, 100/20 г

Рыбный сет 1090 ₹

«Улов рыбака»*

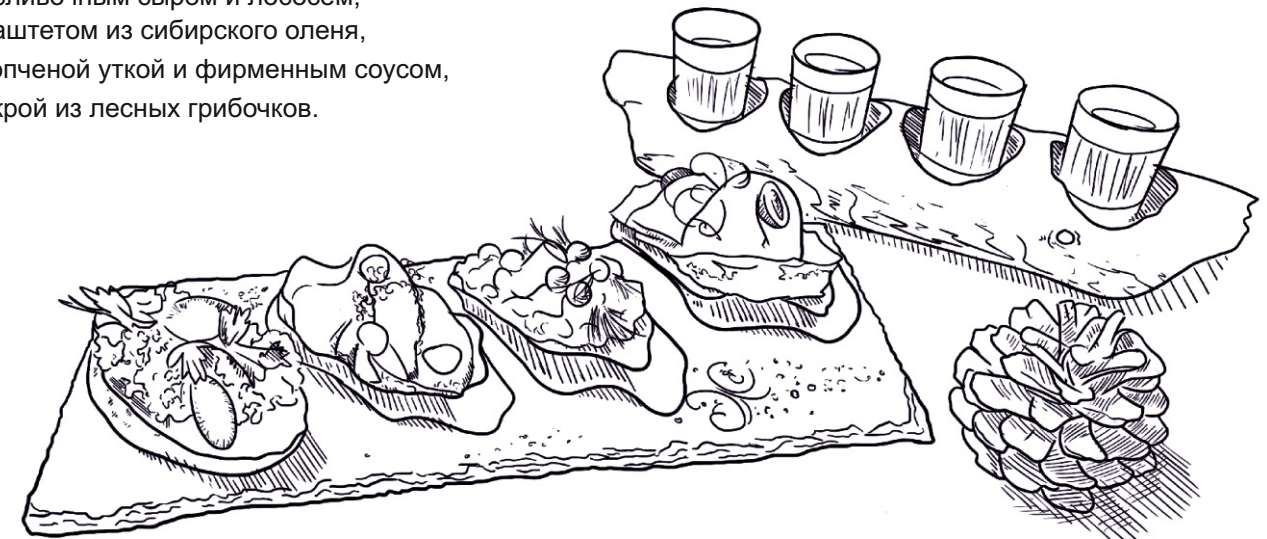
сет из рыбки слабой соли, картофельные дольки, лучок маринованный, лимон, 210 г

Первый раз в Строганина-баре и не придумали что заказать?

Сет «Для начала»..... 880 ₹

4 настойки (по 40 мл) на пробу и 4 закуски на обжаренном хлебе (240 г):

- со сливочным сыром и лососем,
- с паштетом из сибирского оленя,
- с копченой уткой и фирменным соусом,
- с икрой из лесных грибочков.



Эту страницу мы оставили для наших партнеров

Мы всегда рады новым партнерам. Если у вас есть полезное мероприятие или отличный продукт — оставляйте контакты официантам.

Мы ищем:

Сообщества и клубы, которым нужны площадки для своих мероприятий

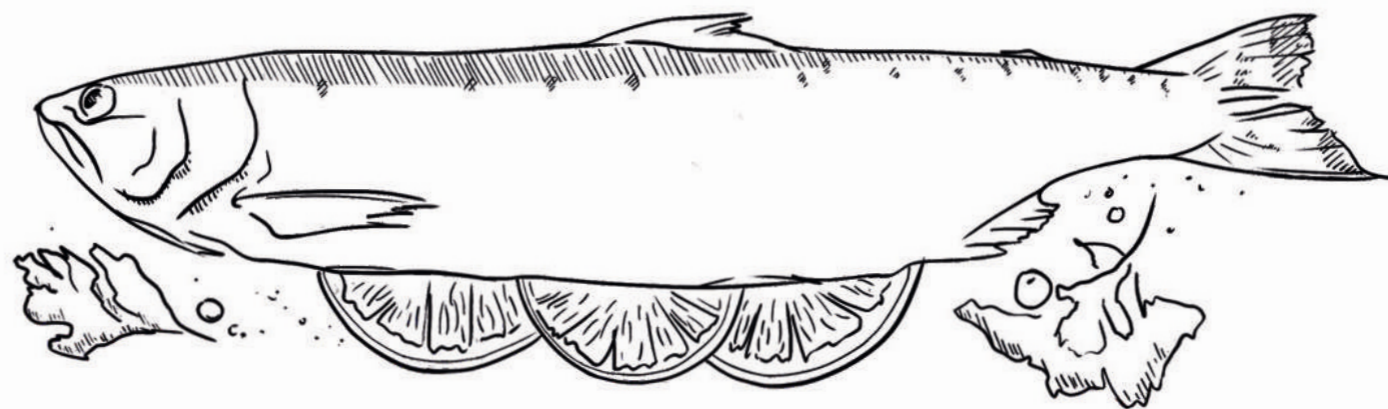
Музыкантов

Фотографов

Поставщиков продукции

Мастеров сибирских сувениров

Организаторов бизнес и других мероприятий





Банкеты

Условия, специальное меню и стоимость аренды уточняйте у официантов.

Пространство 35 гостей

Отдельное помещение; проводите бизнес-тренинги с онлайн-трансляцией, творческие мастерские и праздники, а мы поможем организовать их в лучшем виде.

Каминный зал 12-14 гостей

Уютное помещение для важного повода и дружеских посиделок на компанию.

Основной зал 50 гостей

Зал для большого повода и мероприятий, которые хочется отметить с размахом.

Погребок

Сибирская
и северная кухня

Лесные грибочки со сметаной, 250 г..... 710 ₺

Сет к «беленькой» 740 ₺
сало соленое, соленья, грибочки маринованные, с горчицей и черным хлебом, 400 г

Паштет из оленины с Сибирским хлебом, 80/80 г..... 410 ₺

Xum Тар-тар из оленины..... 720 ₺
с ржаными чипсами и вялеными томатами, 200 г

Xum Паштет из кролика..... 390 ₺
с кефирным хлебом, 80/80 г

Xum Сельдь с луком и маслом..... 390 ₺
100/35 г

Холодец из медвежатины..... 520 ₺
подается с горчицей и хреном, 200/10/10 г

Паштет из мяса медведя..... 410 ₺
подается на тосте с луковой канителью, 90 г

Закуски

Xum Пермские «посикунчики»..... 520 ₺
с бараниной, 200/30 г

Холодец из дичи..... 420 ₺
подается с горчицей и хреном, 200/10/10 г

Мясная плашка..... 990 ₺
ростбиф из говядины, лось сыровяленый, ростбиф из оленины, утка подкопченая, 200 г (*состав уточняйте у официантов)

Сырные палочки..... 460 ₺
подаются с соусом тартар, 150/30 г

Соломка из свежих овощей..... 210 ₺
со сметанным соусом, 170/30 г

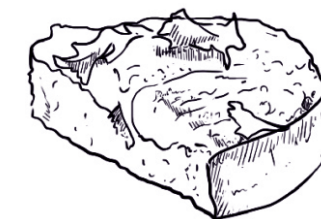
Чесночные гренки..... 230 ₺
с соусом тартар, 120/50 г

Драник с паштетом из кролика / с лососем и огурцом, 250 г 590 ₺

Соленое сало..... 230 ₺
с поджаренными чесночными гренками, 50/80/20 г



Посикунчики — маленькие жареные пирожки с алтайской бараниной, репчатым луком, чесноком и зеленью



Паштет из оленины — деликатес с очень тонким и нежным вкусом

Закуски

Xum Сет «Губит людей не пиво!»* 990 ₺
Куриные крылышки, луковые кольца, кольца кальмара, чесночные гренки, пельмени из оленины, 2 соуса, 710/140 г
* можно заказать половину порции

Сет «Истина в вине»..... 890 ₺
Ассорти из сыров, грецкий орех, ягоды, мед, 160/75/30 г

Xum Сет «Для начала» 880 ₺
4 настойки (по 40 мл) на пробу и 4 закуски на обжаренном хлебе (240 г):
-со сливочным сыром и лососем,
-с паштетом из сибирского оленя,
-с копченой уткой и фирменным соусом,
-с икрой из лесных грибочков.



Салаты

- «Нуми-Торуми»**..... 560 ₺
говяжий язык, морковь по-корейски, редька, руккола, 180 г
- «Южный»**..... 310 ₺
помидоры, красный лук, кедровый орех, бальзамический крем, 230 г
- «Приморский» с морепродуктам**..... 690 ₺
креветки, кальмары, руккола, сельдерей, листья салата, огурец, 150 г
- «Теплый» салат с баклажанами**..... 390 ₺
баклажан, помидоры, кинза, сыр Фета, 200 г
- Салат с яйцом пашот, лососем и свежими овощами**, 200 г..... 610 ₺
- Xum С телячьим ростбифом**..... 520 ₺
с листьями салата, редисом, яйцом, томатами черри и бальзамической заправкой, 180 г
- Xum «Утиная охота»**..... 570 ₺
подкопченная утиная грудка, лесные грибы, огурчики и слегка острая сметанная заправка, 180 г
- «Северный» с лососем**..... 590 ₺
огурцы, помидоры, картофель «пай», листья салата, лосось, 170 г
- Цезарь с курочкой гриль**..... 490 ₺
листья салата помидоры черри, яйцо, курочка гриль, сухарики, сыр пармезан, соус цезарь, 200 г
- Цезарь с заморскими креветками**... 640 ₺
листья салата, помидоры черри, яйцо, креветки, сухарики, сыр пармезан, соус цезарь, 230 г
- «Овощной» с сыром Фета**..... 350 ₺
помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, сыр Фета, листья салата, маслины, 170 г
- «Свекольный»**..... 250 ₺
свекла, листья салата, творожный сыр, апельсин, медово-горчичный соус, 170 г
- Салат с карпаччо из оленины**..... 630 ₺
карпаччо из оленины, листья салата, груша, огурец, малиновая заправка

Супы

Сибирская
и северная кухня

- Сибирская уха с пирожком**..... 570 ₺
подаётся с дымящейся головешкой, 400/30 г
- Борщ**..... 580 ₺
подаётся с перцовкой, салом, сметаной и пампушками, 350/20/30 г
- Грибница**..... 420 ₺
подаётся с тостами и ароматным маслом, 350/30 г
- Мясная солянка**..... 450 ₺
со сметаной, 350/30 г
- Xum Похлебка охотника**..... 590 ₺
густой суп с перловкой и кусочками дичи (олень, лось, заяц), 350 г



Пельмени и вареники

Сибирская
и северная кухня

- Xum Якутские пельмени с олениной**..... 680 ₺
с бульоном и сметаной, 200/150/30 г
- Сибирские пельмени**..... 370 ₺
со свининой, говядиной и сметаной, 220/30 г
- Куриные пельмени**..... 320 ₺
подаются со сметаной, 220/30 г



Пространство для мероприятий

Приглашаем вас провести свое мероприятие, а мы поможем всё организовать. Вот, что мы уже делали:

Профессиональные клубы

PR-клуб — клуб специалистов в маркетинге и pr-сфере, который проходит раз в месяц в обсуждении различных кейсов, интересных инструментов и живых историй.

HR-клуб — клуб специалистов по развитию человеческого капитала.

Клуб PRO-женщн — клуб по развитию женских предпринимательских проектов.

Томский ландшафтный клуб — клуб для специалистов и любителей в дизайне.

Дни рождения

Квиз — интеллектуально-развлекательная командная битва, во время которой участники решают вопросы.

Винный ужин — день рождения в формате винной дегустации. Мы поможем выбрать вина и закуски, а сомелье расскажет о каждом напитке и ответит на ваши вопросы.

Что?Где?Когда? — популярная интеллектуальная игра, где «знатоки» отвечают на вопросы.

Мини-конференция — организованные участниками праздника выступления на интересные для них и именинника темы.



Мероприятия для нетворкинга

Профессиональные бизнес-ланчи — формат обсуждения и обеда, во время которого собираются представители отдельных профессий или направлений деятельности для обсуждения профессиональных вопросов.

Бизнес-завтраки и конференции —

эффективный формат знакомств и мини-обучение для топ-менеджеров и собственников бизнеса.



Для обсуждения — оставьте официантам свой телефон и имя.

Актуальное расписание наших мероприятий на сайте: stroganina-bar.ru/afish

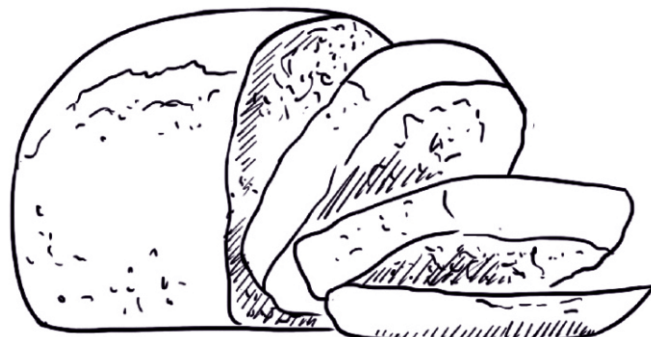


Блины *Сибирская и северная кухня*

Блинчик «по-домашнему», 100 г.....	100₽
Блинчик с паштетом из оленины..... 250 г	350₽
Блинчик с красной рыбкой..... и сливочным сыром, 170 г	540₽

Хлеб

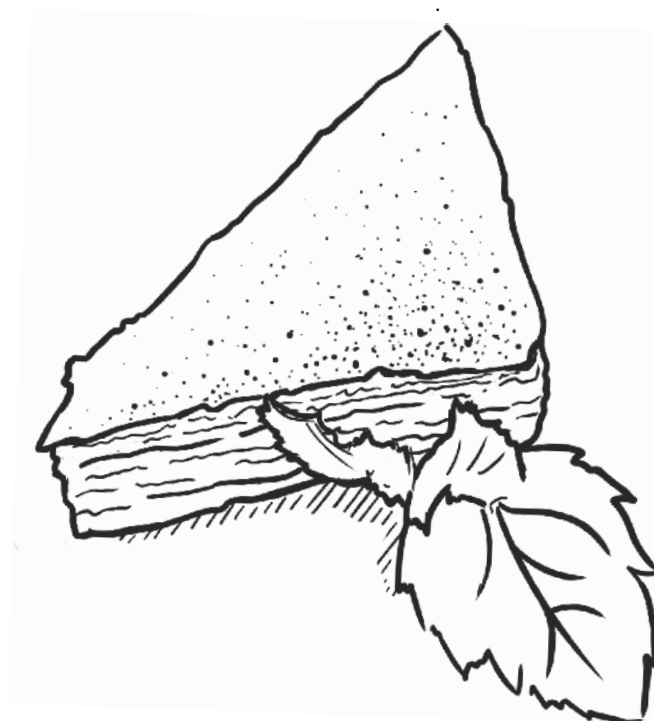
Булочка «Кефирная».....	15₽
Булочка «Сибирская».....	15₽
Хлеб на компанию «Кефирный».....	140₽
Хлеб на компанию «Сибирский».....	140₽



Сибирская и северная кухня

Десерты

Сырники..... с вареньем / сметаной / соленой карамелью / / сгущённым молоком, 210 г	320₽
«Вкус детства»..... шоколадная колбаска с кедровым орешком, 120 г	320₽
Мороженое на сливках..... с орешками и джемом, 100 г	270₽
«Таёжный» десерт..... брусника с кедровым орехом и сгущённым молоком / мёдом, 80 г	480₽
Чизкейк со свежей ягодой, 150 г.....	420₽
Панна-котта..... 150 г	290₽
«Графские развалины», 100 г.....	310₽
Торт «Наполеон»..... с брусникой / грушей, 120 г	340₽
Трюфель..... с имбирем и апельсином, 120 г	290₽
Торт «Мишкина радость»..... 150 г	340₽
Меренговый рулет..... 150 г	310₽



Строганина-бар — место для настоящего общения!

— Место, где вы можете насладиться настоящей северной и сибирской кухней: строганиной из северной рыбы, лесной дичью, домашними соленьями и заготовками из наших местных дикоросов: ягод, грибов и орехов.

— Место, где можно отдохнуть под приятную, знакомую сердцу музыку в располагающей атмосфере.

— Место, куда можно сходить в свободное время на интересные события для отдыха или профессионального роста.

— Место, где помогут спланировать и реализовать первоклассное событие в жизни (праздник, презентацию, встречу сообщества, бизнес-мероприятие).



У нас вы можете отправить настоящее рукописное письмо друзьям

Настоящая северная и сибирская кухня, чтобы удивить гостей и друзей

Наши настойки мы делаем от 3-ех до 6-ти недель на натуральных продуктах

Мы поддерживаем Томские сообщества и проводим совместные мероприятия в «Пространстве»

В нашем баре вы можете найти выставку изделий сибирских мастеров



Коптим, солим, варим варенье :)

Акции



Рулетка настоек

Дарим сет-рулетку компаниям от восьми человек



Подарки именинникам

Отмечаете день рождения? Каждому имениннику вкусный подарок при бронирования столика в баре



Открытки

Всем гостям города дарим открытку, которую можно отправить друзьям или забрать с собой



Наливки за 150 ₹

Среда — день проб!
Все настойки и наливки по 150 рублей



Шот в подарок за сторис!

Снимайте сторис в нашем ресторане, отмечайте наш аккаунт и получайте шот на баре!



Подарок за отзыв

Мы очень хотим, чтобы о нас узнали много людей, поэтому будем рады поблагодарить вас за отзыв подарком



Акции на меню

Каждый будний день с 13:00 до 16:00 - скидка 20 % на основное меню
Воскресная скидка 10 % на всё основное меню



Сибирская
и северная кухня

Горячее

Шашлык из оленины..... 1190 ₹
подается с папоротником, картофелем на гриле и с соусом из жимолости, 210/100/100 г

Таежная сковородка из оленины..... 780 ₹
с папоротником в сливочно-грибном соусе на сковороде, 300 г

«Дикая сковородка».....1190 ₹
с запеченным картофелем, котлетки из медведя, лосятины и оленя с брусничным соусом и лечо, 250/100/30 г (*в составе свиное сало)

Рубленый бифштекс из мяса медведя с сыром.....950 ₹
подается с картофельным пюре, 250/100 г

Колбаски из оленя на гриле.....780 ₹
подается с кукурузой, луком и томатным соусом, 250 г

Утка на гриле.....850 ₹
с кускусом и малиновым сорбетом, 270 г

Xum Сибас «на пару» с брокколи в сливочном соусе, 150/100 г..... 950 ₹

Xum Мясной сет «Большая компания».....7500 ₹
свиной антрекот, курочка на гриле, стейк из говядины, котлетки из дикого мяса, овощи гриль, салат, соусы сметанный, томатный, брусничный, 2150/500/320 г

Шашлык из говядины..... 930 ₹
с малосольными огурчиками, луком и томатным соусом, 200/50/30 г (в зависимости от прожарки)

Куриное филе на гриле..... 470 ₹
(филе бедра) с томатным соусом, 150/30 г

Люля кебаб из баранины..... 790 ₹
с томатами-гриль и томатным соусом, 300 г

Стейк из свиной шеи..... 850 ₹
с картофельными дольками и соусом, 200/30 г

Свиной антрекот на кости..... 850 ₹
с картофелем на гриле и малосольными огурчиками, с томатным соусом, 200/200/40 г

Шашлык из свинины,..... 490 ₹
с луком и томатным соусом, 230 г

Говяжий язык на гриле..... 820 ₹
с томлённой гречкой и соусом демиглас, 300 г

Ребра медведя с запеченным картофелем, 200 г..... 1190 ₹

«По щучьему велению»..... 570 ₹
котлетки щучьи с картофельным пюре и сливочным соусом, украшается икрой, 150/100/30 г

Дорадо с овощами на гриле..... 990 ₹
со сливочным соусом, 230/120 г



Xum Тушка кальмара на гриле..... 730 ₹
с гарниром из рукколы под азиатским соусом, 120/30/20 г

Стейк из семги на гриле..... 1090 ₹
со сливочным соусом, 150/30 г

Стейк из нельмы на гриле..... 990 ₹
со сливочным соусом, 200 г

Бургеры Сибирская и северная кухня

Бургер «Олень, добрый день!».....650 ₹
с картофельными дольками и соусом BBQ, 240/50/30 г

Бургер «Гудбай, Америка!»..... 650 ₹
с картофельными дольками и соусом BBQ, 240/50/30 г

Бургер «Перекус в берлоге»..... 650 ₹
с котлетой из медвежатины, картофельными дольками и соусом BBQ, 240/50/30 г

Гарниры

Томлёная гречневая каша..... 150 ₹
с кедровым орешком, 150 г

Кукуруза на гриле, 170 г..... 210 ₹

Картофель на гриле..... 190 ₹
с чесночной сметаной, 100/30 г

Овощи на гриле, 200 г..... 430 ₹

Картофель фри / дольки..... 150 ₹
подается с соусом «Кетчуп», 150/30 г

Xum Жарёха с грибами и луком.... 350 ₹
белые грибы / лисички, подается на сковороде, 200 г

Xum Картофель тушеный по-деревенски..... 230 ₹
на сковороде со сметаной и зеленью, 200 г

Жареный папоротник..... 240 ₹
в сливочном соусе, 150 г

Брокколи в сливочном соусе,150 г 210 ₹

Картофельное пюре, 150 г..... 150 ₹

Шампиньоны на гриле, 150 г..... 240 ₹

Соусы..... 60 ₹

BBQ, сырный, брусничный, тар-тар, сметана, горчичный с чили, сметана-хрен, кетчуп,

