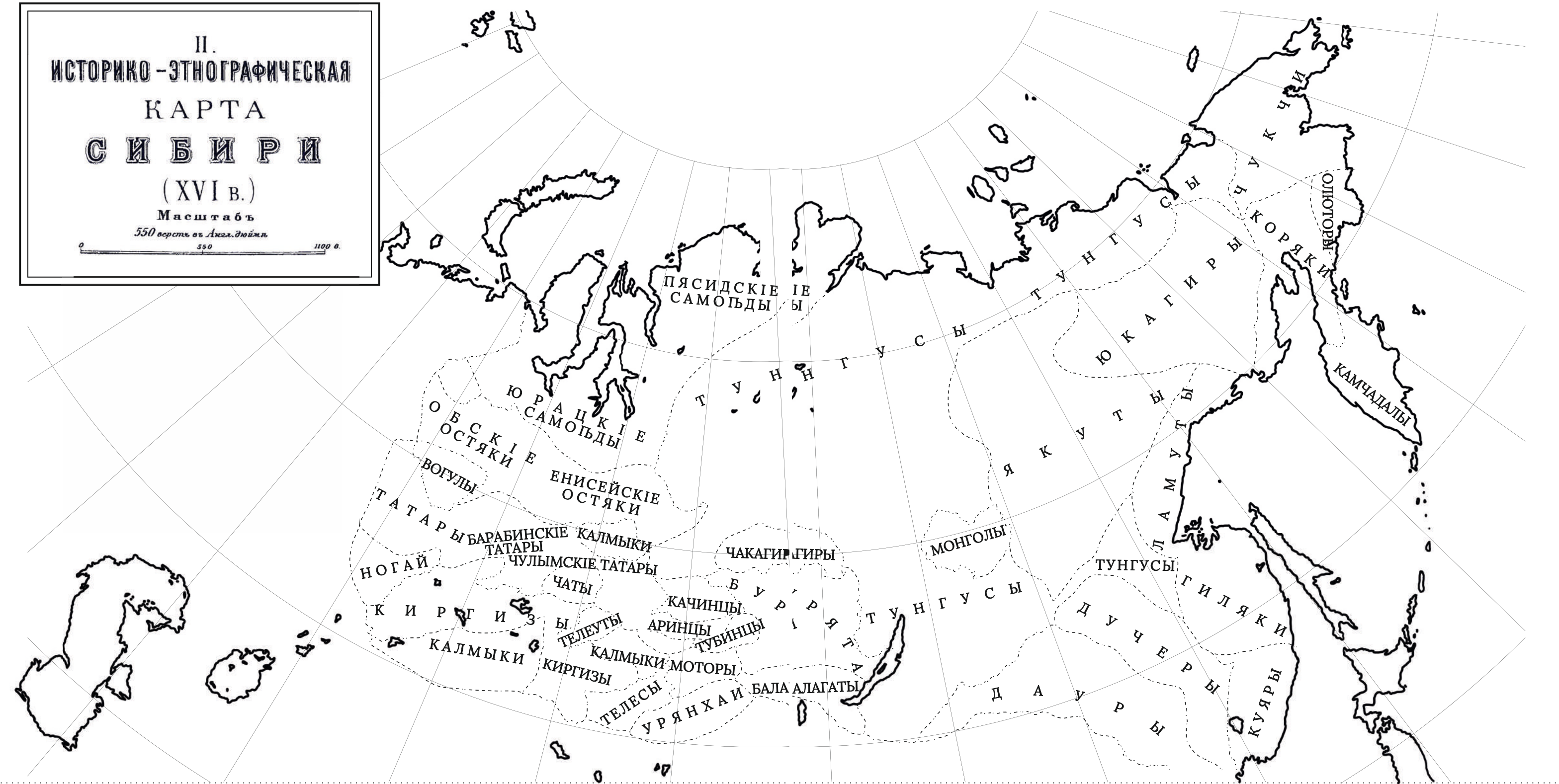


II. ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКАЯ КАРТА СИБИРИ

(XVI B.)

Масштабъ

550 верстъ въ Англ. дюймъ



СТРОГАНИНА

бар



СТРОГАНИНА

$$\text{бар}$$




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.

Новинка

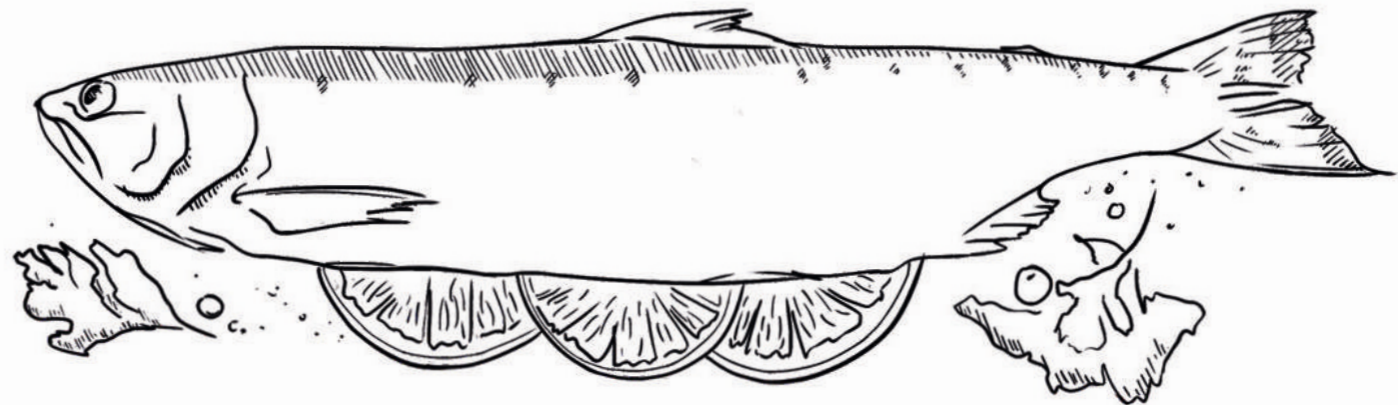
Брускетты

- Сет из брускетт..... 450 ₹
- с паштетом из утиной печени

- с лососем, огурцом и сливочным соусом

- с запеченным перцем

- с телячьим ростбифом
- С лососем и огурцом,160 г..... 360 ₹
- С ростбифом..... 350 ₹
- из телятины, с добавлением груздей, 160 г
- С грушей, сырами и песто, 170 г.... 350 ₹



Строганина

*Ешьте быстро :)

- Сет «Большая компания»..... 1590 ₹
- муксун, нельма, нерка, 70/70/70 г
- Строганина из оленины..... 690 ₹
- с макалами и кольцами лука, 70/60/15 г
- Строганина из нельмы..... 790 ₹
- с макалами и кольцами лука, 70/60/15 г
- Строганина из муксуна..... 690 ₹
- с макалами и кольцами лука, 70/60/15 г
- Строганина из нерки..... 690 ₹
- с макалами и кольцами лука, 70/60/15 г
- Строганина из омуля..... 690 ₹
- 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, 60/30/60 г 430 ₹
- Омуль, 60/30/60 г 430 ₹
- Нерка, 60/30/60 г 430 ₹
- Xum

Сугудай..... 540 ₹
- 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 890 ₹
- «Улов рыбака»*

сет из рыбки слабой соли, картофельные дольки, лучок маринованный, лимон, 180 г

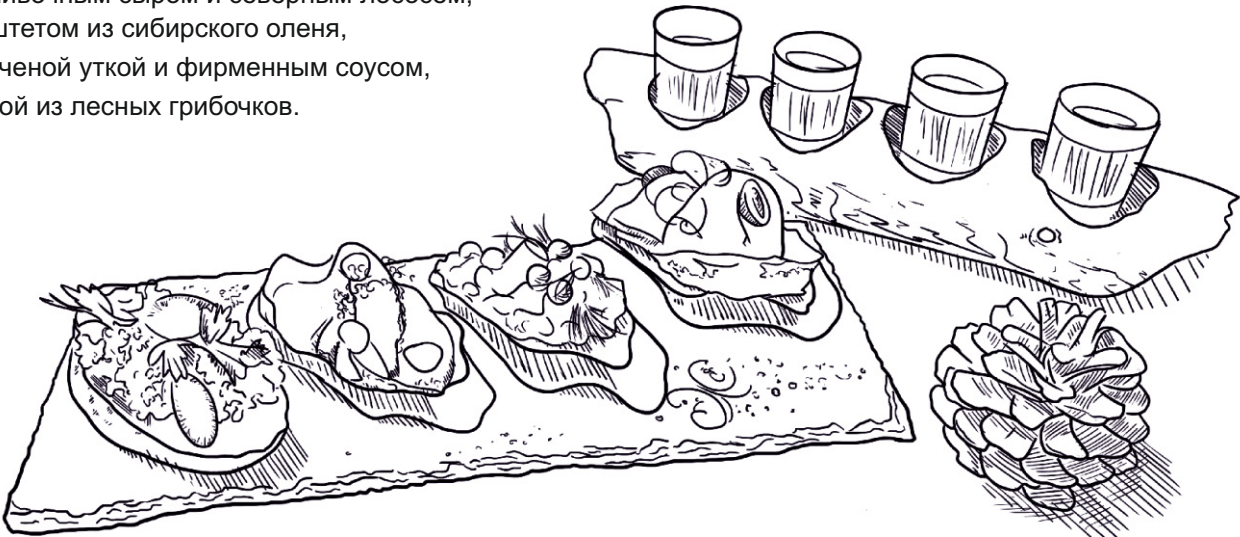
Сибирская
и северная кухня

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

Сет «Для начала»..... 730 ₹

4 настойки (по 25 мл) на пробу и 4 закуски на обжаренном хлебе (240 г):

- со сливочным сыром и северным 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 20 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..... 690 ₽**

Сет к «беленькой»..... 540 ₽
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..... 620 ₽**
с ржаными чипсами и вялеными томатами, 200 г

Закуски

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

Новинка **Жареный фермерский сыр 430 ₽**
с малиновым сорбетом, 170/40 г

Новинка **Паштет из кролика..... 330 ₽**
с кефирным хлебом, 80/80 г

Xum **Пермские «посикунчики»..... 490 ₽**
с бараниной, 200/30 г

Холодец из дичи 390 ₽
подается с горчицей и хреном, 200/10/10 г

Мясное ассорти..... 990 ₽
натуральная копченая колбаса из оленя, бобра,
лося, медведя, ростбиф из говядины, чипсы из
олени, 200 гр (*состав уточняйте у официантов)

Креветки в темпуре..... 890 ₽
с соусом из базилика и кедрового ореха,
170/30 г

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

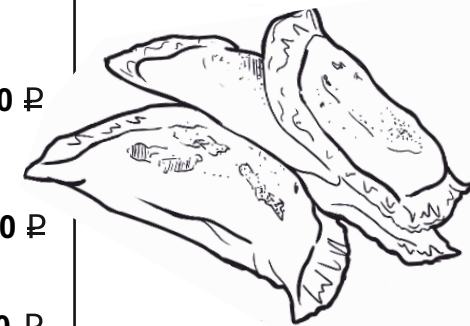
Утка подкопченная 430 ₽
подаётся со свежим салатом, 50/60 г

Сырные шарики с лососем..... 630 ₽
подаются с лимонным соусом, 250/40 г

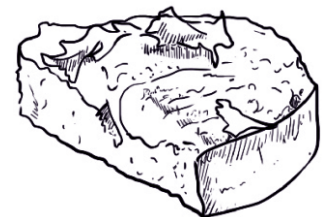
Драник с лососем и огурцом..... 440 ₽
подаётся с соусом сметана-зелень, 250 г

Драник с паштетом из кролика..... 380 ₽
и сметаной, 200/50/30 г

«Хрустящий» муксун..... 650 ₽
муксун в кляре, картофель фри, соус «тартар»
150/100/30 г



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



Паштет из оленины —
деликатес с очень тонким
и нежным вкусом

Закуски

Сельдь с отварным картофелем, 390 ₽
луком и маслом, 100/100/35 г

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

Сет «Истина в вине»..... 850 ₽
Ассорти из сыров, грецкий орех, ягоды,
мед, 160/75/30 г

Xum **Сет «Для начала» 730 ₽**
4 настойки (по 25 мл) на пробу и 4 закуски
на обжаренном хлебе (240 г):
-со сливочным сыром и северным лососем,
-с паштетом из сибирского оленя,
-с копченой уткой и фирменным соусом,
-с икрой из лесных грибочков.

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

Xum **Сырные палочки..... 460 ₽**
подаются с соусом тартар, 150/30 г



Салаты

«Нуми-Торуми»..... 420 ₺
говяжий язык, морковь по-корейски, редька, руккола, 180 г

«Южный»..... 230 ₺
помидоры, красный лук, кедровый орех, бальзамический крем, 180 г

«Приморский» с морепродуктам..... 590 ₺
креветки, кальмары, руккола, сельдерей, листья салата, огурец, 150 г

Новинка «Теплый» салат с баклажанами..... 350 ₺
баклажан, помидоры, кинза, сыр Фета, 200 г

Xum С телячьим ростбифом..... 450 ₺
с листьями салата, редисом, яйцом, томатами черри и бальзамической заправкой, 150 г

Xum «Утиная охота»..... 510 ₺
подкопченная утиная грудка, лесные грибы, огурчики и слегка острая сметанная заправка, 150 г

«Северный» с лососем..... 510 ₺
огурцы, помидоры, картофель «пай», листья салата, лосось, 170 г

Цезарь с курочкой гриль..... 460 ₺
листья салата помидоры черри, яйцо, курочка гриль, сухарики, сыр пармезан, соус цезарь, 200 г

Цезарь с заморскими креветками... 610 ₺
листья салата, помидоры черри, яйцо, креветки, сухарики, сыр пармезан, соус цезарь, 230 г

«Овощной» с сыром Фета..... 320 ₺
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..... 590 ₺
карпаччо из оленины, листья салата, груша, огурец, малиновая заправка

Супы

Сибирская уха с пирожком..... 470 ₺
подаётся с дымящейся головешкой, 400/30 г

Борщ..... 550 ₺
подаётся с перцовкой, салом, сметаной и пампушками, 350/20/30 г

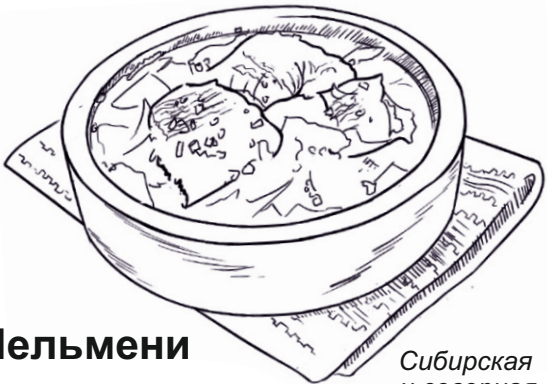
Грибница..... 390 ₺
подаётся с тостами и ароматным маслом, 350/30 г

Мясная солянка..... 450 ₺
со сметаной, 350/30 г

Xum Похлебка охотника..... 390 ₺
густой суп с перловкой и кусочками дичи, 350 г

Новинка Суп-пюре из сыра с беконом, 300 г..... 390 ₺

Суп-пюре из тыквы с креветками, 250/20 г 280 ₺



Пельмени и вареники

Xum Якутские пельмени с олениной..... 530 ₺
с бульоном и сметаной, 200/150/30 г

Сибирские пельмени..... 370 ₺
со свининой, говядиной и сметаной, 220/30 г

Сибирские (грибные) пельмени..... 370 ₺
с таёжными грибами в сливочном соусе, 220/30 г

Куриные пельмени..... 320 ₺
подаются со сметаной, 220/30 г

Вареники с картофелем..... 290 ₺
подаются со сметаной, 220/30 г



Сибирская и северная кухня

Сибирская и северная кухня

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

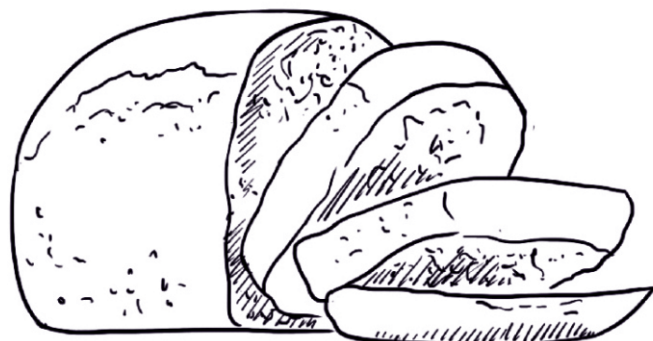
Блинчик «по-домашнему», 100 г.....	100 ₹
Блинчик с паштетом из оленины..... 250 г	350 ₹
Блинчик с красной рыбкой..... и сливочным сыром, 170 г	540 ₹

Новинка Хлеб

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

Бургеры Сибирская и северная кухня

Бургер «Олень, добрый день!»... с картофельными дольками и соусом BBQ, 230/50/30 г	490 ₹
Бургер «Гудбай, Америка!»..... с картофельными дольками и соусом BBQ, 240/50/30 г	490 ₹



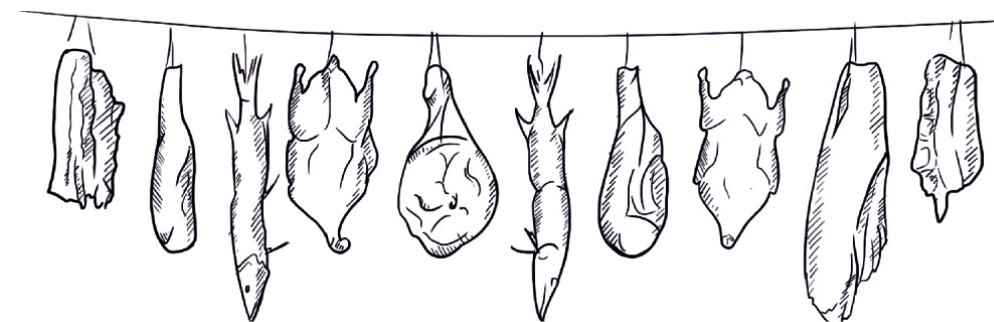
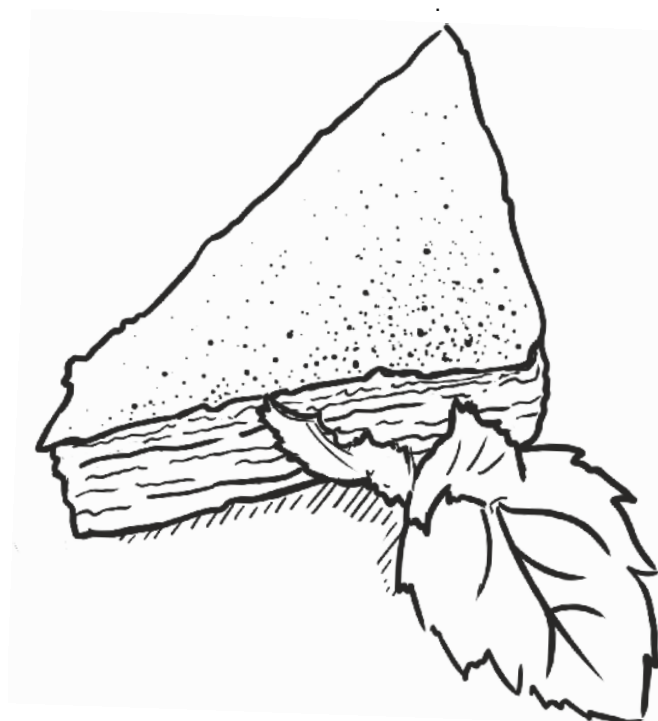
Закрылась кухня в Строганина-баре и не знаете чем перекусить?

Соленый арахис, 50 г.....	190 ₹
Фисташки, 50 г.....	320 ₹
Ассорти из орехов, 50 г.....	250 ₹

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	290 ₹
Мороженое на сливках..... с орешками и джемом, 100 г	270 ₹
«Таёжный» десерт..... брусника с кедровым орехом и сгущённым молоком / мёдом, 80 г	350 ₹
Чизкейк со свежей ягодой, 150 г.....	320 ₹
«Панна-котта»..... с ягодным вареньем, 150 г	290 ₹
«Графские развалины», 100 г.....	280 ₹
Торт «Наполеон»..... с брусникой, 120 г	310 ₹
Трюфель..... с имбирем и апельсином, 120 г	290 ₹
Панна-котта с ягодным вареньем / соленой карамелью.....	290 ₹



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



Горячее

Сибирская и северная кухня

Шашлык из оленины..... 990 ₽
с папоротником и брусничным соусом, 210/150 г

Таежная скобялка из оленины..... 720 ₽
с папоротником и луковой канителью на сковородке, 300 г

«Дикая сковородка»..... 990 ₽
с запеченным картофелем, котлетки из бобра, лосятины и оленя с брусничным соусом и лечо, 250/100/30 г (* в составе свиное сало)

Паста «Рогатая»..... 640 ₽
с олениной в томатном соусе, 320 г

Колбаски из оленя на гриле..... 650 ₽
подается с кукурузой, луком и томатным соусом, 250 г

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

Хум **Сибас «на пару» с брокколи в сливочном соусе**, 150/100 г..... 950 ₽

Хум **Мясной сет «Большая компания»**..... 6600 ₽
свиной антрекот, курочка на гриле, стейк из говядины, котлетки из дикого мяса, овощи гриль, салат, соусы сметанный, томатный, брусничный, 2150/500/320 г

Стейк из говядины..... 930 ₽
с картофельными дольками и томатным соусом, 200/50/30 г (в зависимости от прожарки)

Люля кебаб из баранины..... 620 ₽
с томатами-гриль и томатным соусом, 300 г

Стейк из свиной шеи..... 690 ₽
с картофельными дольками и соусом, 200/30 г

Свиной антрекот на кости..... 690 ₽
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

Куриное филе на гриле..... 420 ₽
с томатным соусом, 150/30 г

Паста «Карбонара»..... 450 ₽
фетучини со сливками и беконом, 250 г

Куриные крылышки..... 390 ₽
в соусе терияки с кукурузой-гриль, 300/100 г

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

Хум **Тушка кальмара на гриле**..... 580 ₽
с гарниром из рукколы под азиатским соусом, 120/30/20 г

Стейк из семги на гриле..... 990 ₽
со сливочным соусом, 150/30 г

Стейк из нерки на гриле, 200 г..... 780 ₽

Стейк из нельмы на гриле, 200 г.... 890 ₽

Тальятелле с креветками..... 620 ₽
с томатами черри, в соусе песто, 300 г

Стерлядь подкопчённая..... 990 ₽
с картофелем грнaten

Хум **«По щучьему велению»**..... 420 ₽
котлетки щучьи с картофельным пюре и сливочным соусом, украшается икрой, 150/100/30 г

Гарниры

Шампиньоны на гриле,150 г..... 240 ₽

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

Новинка **Кукуруза на гриле**,170 г..... 210 ₽

Картофель на гриле..... 170 ₽
с чесночной сметаной, 100/30 г

Овощи на гриле, 200 г..... 390 ₽

Новинка **Картофель фри**,..... 150 ₽
подается с соусом «Кетчуп», 150/30 г

Хум **Жарёха с грибами и луком**.... 310 ₽
на сковороде, 200 г

Хум **Картофель тушеный по-деревенски**..... 230 ₽
на сковородке со сметаной и зеленью, 200 г

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

Картофельные дольки, 150 г..... 150 ₽

Картофельное пюре, 150 г..... 150 ₽

Брокколи в сливочном соусе,150 г 210 ₽

Соусы..... 60 ₽

BBQ, грибной, брусничный, макала, сметана, горчиный с чили, песто на кедровом орешке, кетчуп, тар-тар, сырный, сметана-хрен,

