

# СКОТИНА\*

\* КРУПНЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ ЖИВОТНЫЕ  
(ИЗ СЛОВАРЯ РУССКОГО ЯЗЫКА ПОД РЕД. С. И. ОЖЕГОВА И Н. Ю. ШВЕДОВОЙ)

КРАСНОДАР, УЛ. СУВОРОВА, 64, ТЕЛ. +7 (928) 209-91-88, WWW.SCOTINA.RU

## ОТ РОЖЕК ДО НОЖЕК

Мы не ограничиваемся приготовлением стейков из премиальных частей туши, используя в рецептах всё, из чего могут получиться вкусные блюда. И рекомендуем вам тоже идти против «мясного фашизма» и расширять свои взгляды!

## КУБАНСКОЕ МЯСО

Все блюда в нашем ресторане приготовлены из местного кубанского мяса. Его качество и способ приготовления не определяются по принципу «мягкое или не мягкое»!

## МЯСНОЙ ЦЕХ + КАМЕРА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Мясо, из которого мы готовим, поступает к нам в тушах! Обвалка и разделка происходят в мясном цехе, который находится прямо при входе в ресторан. Там же вы увидите камеру для сухого вызревания мяса, в которой происходит процесс ферментации мяса, что гарантирует вам сочность и насыщенный мясной вкус стейков.

### ЗАКУСКИ

Костный мозг на сене с овощной сальсой .....	350
Куриные пупки с вешенками в коньячном соусе в чугуне .....	350
Форшмак из черноморской ставриды .....	350
Бородинские тосты с подкопченным костным мозгом, овощами и кинзой .....	330
Ковбык со сливовой пастилой, муссом из лука и кубанским салом .....	300
Карпаччо из говядины .....	450
Паштет из печени телянка с бриошь и кремом из кураги .....	330
Тартар из баранины с овечьим сыром и гелем из желтка .....	450
Тартар из говядины по рецепту А. А. Зимина .....	490
Хе из рапанов .....	490

### СЫРЫ

Камамбер .....	300
Корова в черном .....	300
Коза в белом .....	350
Грана падано .....	350
Белпер кнолле .....	300

### СУПЫ

СУП С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ЧОРИЗО .....	490
ГУСТОЙ СУП С ТУШЕНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ .....	490
КРЕМ-СУП ИЗ КАШТАНОВ С МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ .....	490
КУБАНСКИЙ БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ .....	300
КУБАНСКИЙ РАМЕН С ЛУКОМ ПОРЕЙ, ИМБИРЕМ И СВИНИНОЙ .....	450

### ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ .....	200
КАРТОФЕЛЬ ФРИ .....	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ .....	200
МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА .....	200
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ, ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ .....	350

### САЛАТЫ

Салатный микс с дайконом и куриными сердцами, глазированными в соусе BBQ из черноплодной рябины .....	390
Вяленая утиная грудка с «конфетой» из свеклы и миксом салатов с сельдереем под гранатовым соусом .....	450
Салат с вяленой говядиной, клубникой, овечьим сыром и соусом из халвы .....	450
Салат с говядиной и стручковой фасолью .....	490
Жареная брынза с розовыми томатами и песто из щавеля .....	450

### КОПЧЕНОСТИ И СЫРОВАЯ МЯСО

Колбаса брауншвейгская .....	300
Суджук из баранины .....	350
Панчетта .....	300
Вяленая утиная грудка .....	390
Вяленая говядина .....	350
Салями .....	310
Сало .....	200
Грудинка .....	200
Колбаса чоризо .....	300
Вяленая баранья нога .....	350

### ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ «СКОТИНА»

1990

ТАРТАР ИЗ БАРАНИНЫ  
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ  
ХЕ ИЗ РАПАНОВ

Мы хотим, чтобы Вы могли ближе познакомиться с кухней Кубани, поэтому предлагаем Вашему вниманию дегустационный сет «СКОТИНА», в котором собраны специалитеты региона и нашего ресторана. Блюда будут поданы в особой последовательности. Приятного путешествия!

БЫЧЬИ ЯЙЦА  
ТОМЛЕННЫЕ ЩЕКИ  
СОРБЕТ МОЧЕНЫЙ АРБУЗ

СЕДЛО ЯГНЕНКА  
НАПОЛЕОН

### ПТИЦА И НУТРИЯ

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ЛЕЧО ИЗ РАЗНЫХ ПЕРЦЕВ И МУССОМ ИЗ РАПАН .....	550
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ С ЛУКОМ И КИНЗОЙ .....	550
БУРГЕР С НУТРИЕЙ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ .....	450

### ОВОЩИ И КОРНЕПЛОДЫ

БАКЛАЖАН ИЗ ПЕЧИ С ДОМАШНЕЙ БРЫНЗОЙ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ .....	450
ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СЫРА .....	350
КАБАЧКИ С КРЕМОМ ИЗ ДОМАШНЕЙ СМЕТАНЫ .....	280

### СВИНИНА

КУББУРГЕР .....	450
СВИНАЯ ШЕЯ В АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ НА ГРИЛЕ .....	550
СВИНЫЕ РЕБРА В ГЛАЗУРИ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ .....	690

### ДЕСЕРТЫ

Шоколадный кекс с мороженым из абрикосовой косточки, лавандовым кремом и ягодным соусом .....	350
Домашний наполеон .....	350
Крем бриоле с сорбетом из клубники и кинзы .....	350

### МОРОЖЕНОЕ

Клубника-кинза .....	150
Соленая карамель .....	150
Моченый арбуз .....	150



Если у вас аллергия на какой-либо продукт – пожалуйста, скажите об этом официанту.

# СКОТТИНА

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что кухня ресторана принимает заказы до 23:30

Мы с радостью организуем для вас торжественный обед или праздничный ужин, приготовим специальные блюда и подберем напитки. Но к нам нельзя со своим алкоголем и едой.

Наш ресторан разделяет семейные ценности и любит всех наших юных гостей! Но, к сожалению, у нас нет детской комнаты и аниматоров, поэтому очень просим, чтобы маленькие гости вели себя как взрослые.

## СТЕЙКИ



КУБАНСКИЙ СТЕЙК  
(100 г) ..... **470**

РИБАЙ НА КОСТИ  
(100 г) ..... **490**

СТРИПЛОЙН  
(100 г) ..... **520**




РИБАЙ  
(100 г) ..... **590**

Наш ответ флорентийскому стейку. Мы вырезаем его из участка на границе между спинной и поясничной частями в области тонкого края мышцы спины и вырезки.

Это стейк на кости из рёберной части животного. Содержит рибай, грудинку и рёберную часть. Все три имеют разную текстуру и наполнение жиром.

Стейк из поясничной части спины, окружённый толстой прослойкой жира по периметру.

Это стейк из рёберной части животного — от 5-го ребра до 12-го. Состоит из четырех видов мышц, разделённых между собой жировыми прослойками

ФИЛЕ МИНЬОН    ..... **1500**

ДИАФРАГМА  ..... **850**

ШАТОБРИАН  ..... **1700**

ПАШИНА  ..... **950**

## ГОВЯДИНА

**MUST EAT** ПИРОГ МЯСНИКА С ГОВЯЖЬИМ РЕБРОМ И ГРИБАМИ ..... **690**  
ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА В БУЛЬОНЕ ..... **390**  
ГОВЯЖЬИ РЕБРА В СОУСЕ BBQ ..... **790**  
ГОВЯЖЬИ МОЗГИ С КАРАМЕЛЬНЫМ «ПАРИКОМ» ..... **450**  
ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА С ДВУМЯ ВИДАМИ ЛУКА И ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ..... **450**

БЫЧЬИ ЯЙЦА С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ТОМАТОВ И ОВЕЧЬИМ СЫРОМ ..... **350**  
БИФСТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГЕЛЕМ ИЗ ЖЕЛТКА ..... **650**  
ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ С СОУСОМ ИЗ РЯБИНЫ И РИЗОТТО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ ..... **590**  
БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ ..... **450**

## БАРАНИНА

ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В СОУСЕ BBQ ..... **850**  
КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ ..... **510**  
БАРАНИНА НА РЕБРЕ ..... **690**  
ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА В СОУСЕ БАРБЕКЮ ..... **750**

БАРАНЬЯ ШЕЯ В ЛУКОВОМ ДЕМИГЛАСЕ ..... **750**  
БУРГЕР С БАРАНИНОЙ, АДЖИКОЙ И ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ ..... **490**  
ТОМЛЕННОЕ СЕДЛО ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ В ПЕРЕЧНОЙ КАРАМЕЛИ ..... **750**

## СОЛЕНЬЯ

БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ (за 100 г) ..... **100**  
ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ (за 100 г) ..... **150**  
ПОМИДОРЫ / ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ (за 100 г) ..... **100**  
ПЕРЕЦ КВАШЕНЫЙ (за 100 г) ..... **100**

КАПУСТА КВАШЕНАЯ / КИМЧИ (за 100 г) ..... **100**  
КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ (за 100 г) ..... **100**  
ВЕШЕНКИ МАРИНОВАННЫЕ (за 100 г) ..... **100**  
ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ (за 100 г) ..... **100**

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

**MUST EAT** SPIKE-СТЕЙК (цена за 100 г) ..... **250**

СТЕЙК ТРАЙ-ТИП ВЫДЕРЖАННЫЙ В ДУШИСТЫХ ТРАВАХ С ЧЕСНОКОМ ..... **2900**

### СОУСЫ

АДЖИКА ОСТРАЯ 100 / ПЕРЕЧНЫЙ 100 / ТОМАТНЫЙ 100 / BBQ 100  
МАРМЕЛАДНЫЙ ЛУК 100 / КОНЬЯЧНЫЙ 100 / УКРОПНЫЙ МАЙОНЕЗ 100  
СЛИВОВЫЙ 100 / БРУСНИЧНЫЙ 100 / МАЙОНЕЗ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЧЕСНОКА 100  
СМЕТАННЫЙ 100 / ТАБАДЖАН 100 / ДЕМИГЛАС 250 / МЯСНОЙ ВОРЧЕСТЕР 150

### ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА С ФЕРМЕРСКИМ МАСЛОМ, СОУСОМ ИЗ ЖЕЛТКА И УКРОПНЫМ МАЙОНЕЗОМ 200 / ПИВНОЙ ХЛЕБ С МЕДОМ И СОЛОДКОЙ 30 / СОЛОДОВЫЙ 30 / ПШЕНИЧНЫЙ 30