

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

Буррата с розовыми томатами, песто из щавеля и focaccia.....	650
Костный мозг на сене с овощной сальсой.....	350
Куриные пупки с вешенками в коньячном соусе в чугуне.....	350
Тост с подкопченной утиной грудкой и черешней.....	350
Ковбык с муссом из лука и кубанским салом.....	300
Карпаччо из говядины.....	450
Паштет из печени теленка 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

ХОЛОДНЫЙ ОГУРЕЧНЫЙ СУП С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ, КАБАЧКАМИ И ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ.....	300
СУП-ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА С ФИЛЕ ЛОБАНА.....	350
СУТОЧНАЯ ОКРОШКА НА ТАНЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ПОДКОПЧЕННОЙ ИНДЕЙКОЙ.....	350
ОВОЩНАЯ ОКРОШКА НА ТАНЕ.....	300
ХОЛОДНЫЙ МЯСНОЙ СУП КУКСИ.....	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

Салат с лисичками, розовыми помидорами и рукколой.....	420
Микс салатов под медово-горчиным соусом с подкопченной утиной грудкой, абрикосами и чурчелой.....	450
Теплый салат с черемшой, стручковой фасолью и обжаренным филе лобана.....	410
Кубанский овощной салат.....	330
Салат с вяленой говядиной, черешней и овечьим сыром.....	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
Саями.....	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

ОВОЩИ И КОРНЕПЛОДЫ

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ С АРОМАТНОЙ СОЛЬЮ.....	200
ЦВЕТКИ КАБАЧКОВ С РИКОТТОЙ, МУССОМ ИЗ КУКУРУЗЫ И КУКУРУЗНЫМ СОУСОМ С БРЫНЗОЙ И ЩАВЕЛЕМ.....	350
СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ С КИНЗОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.....	320
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

ПТИЦА И НУТРИЯ

БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ МОЛОДОГО ГОРОШКА И ЗЕЛеныМИ ПОБЕГАМИ ОВОЩЕЙ.....	550
БЕЛОЕ МЯСО ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ СО СПАРЖЕЙ И ТЁПЛЫМ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ С ЧЕРЕМШОЙ.....	690
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ С ЛУКОМ И КИНЗОЙ.....	550
БУРГЕР С НУТРИЕЙ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ.....	490

СВИНИНА

КУББУРГЕР.....	490
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-брюле из вареной сгущенки и топленого молока.....	350

МОРОЖЕНОЕ

Из брынзы с белым шоколадом, соленым крекером и томатно-клубничным вареньем.....	350
Клубника-кинза.....	150
Соленая карамель.....	150
Моченый арбуз.....	150

СКӨТИНА

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**

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



РИБАЙ НА КОСТИ
(100 г) **490**

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



СТРИПЛОЙН
(100 г) **520**






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



РИБАЙ
(100 г) **590**

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
ШАТОБРИАН  1700
ДИАФРАГМА  850

ПАШИНА  950
СТЕЙК ТРАЙ-ТИП ВЫДЕРЖАННЫЙ В ДУШИСТЫХ ТРАВАХ С ЧЕСНОКОМ  2900

ГОВЯДИНА

ПИРОГ МЯСНИКА С ГОВЯЖЬИМ РЕБРОМ И ГРИБАМИ 750
ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА В БУЛЬОНЕ 390
ГОВЯЖЬИ РЕБРА В СОУСЕ ВВQ 790
ГОВЯЖЬИ МОЗГИ С КАРАМЕЛЬНЫМ «ПАРИКОМ» 450
ПЕЧЕНЬ ТЕЛЕНКА С ДВУМЯ ВИДАМИ ЛУКА И ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 450

ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ 990
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 490

БАРАНИНА

ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В СОУСЕ ВВQ 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
ТОМЛЕНОЕ 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

СОУСЫ

АДЖИКА ОСТРАЯ 100 / ПЕРЕЧНЫЙ 100 / ТОМАТНЫЙ 100 / ВВQ 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