

# СКВОТИНА

— крупные сельскохозяйственные млекопитающие животные  
(Из словаря русского языка под ред. С. И. Ожегова и Н.Ю.Шведовой)

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что кухня ресторана принимает заказы с воскресенья по четверг до 23:30, в пятницу и субботу до 0:30

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.

## 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.

## ГОВЯДИНА

Говяжьи ребра  
в соусе барбекю  
**750р**

*Ребра сначала обжариваем, коптим, а затем около 22 часов томим при низкой температуре в соусе барбекю*

Голяшка, томленая в травах  
и костном мозге  
**590р**

*Длительная тепловая обработка голяшки с костным мозгом и травами в течение 4-х часов в чугунной кастрюле*

Оссобуко, томленный  
в темном пивном сусле  
**1300р**

*Подаем с острым соусом из болгарского перца, малосольных огурцов и кунжута*

Язык  
в сливочном  
соусе  
**450р**

Бычьи яйца с запеченной  
свеклой и подкопченным  
овечьим сыром  
**350р**

Говяжьи котлеты,  
томленные  
в мясном соусе  
**350р**

Бифштекс  
**390р**  
*рубленое мясо в виде котлеты с яйцом пашот*

## ЗАКУСКИ

Жареная брынза с моченой черешней и гранатом **350р** NEW

Ростбиф из ноги барана  
с соусом из рапанов и хамсы **420р** NEW

Татаки из говядины в азиатской заправке  
с маринованной редькой **650р**

Карпаччо из подкопченного кубанского мяса  
с томатами и маринованной редькой **490р**

Ковбик - запеченный свиной желудок, начиненный  
фаршем из содержимого свиной головы **350р**

Паштет из печени теленка с мармеладным луком **390р**

Печёные перцы с брынзой, хамсой и хлебом **300р**

Костный мозг с овощной сальсой,  
овечьим сыром и грецким орехом **350р**

## СТЕЙКИ

КУБАНСКИЙ СТЕЙК  
(100 гр)  
**360р**

*сухое вызревание 36 дней*



АНТРЕКОТ НА КОСТИ  
(100 гр)  
**370р**

*сухое вызревание 36 дней*



РИБАЙ  
**1500р**



СТРИПЛОЙН  
**1400р**



ФИЛЕ МИНЬОН  
**1400р**



ШАТОБРИАН  
**1500р**



ГОВЯЖЬЯ  
ДИАФРАГМА  
**750р**



СТЕЙК ИЗ ПАШИНЫ  
**800р**



СТЕЙК ПИКАНЬЯ  
**800р**



## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Половина утки  
в медово-имбирной  
глазури  
**1000р**

Баранья лопатка,  
фаршированная сыром  
фета и зеленью  
**1550р**

Ребра молодого  
барашка в зелени  
(около 1 кг)  
**1950р**

Половина  
бараньей ноги  
(около 1 кг)  
**1300р**

Стейк трай - тип  
из костреца,  
выдержанный  
в душистых травах  
с чесноком (около 1 кг)  
**1900р**

## СВИНИНА И ПТИЦА

Кубанская домашняя курица с консоме  
и соусом из белых грибов **390р** NEW

Перепел в устричном соусе с полбой  
и соленым сыром в чугуне **650р** NEW

Молочный поросенок с тофу и муссом  
из жженого картофеля **990р**

Свинные рёбра  
с соусом из чёрноплодной рябины **590р**

Половина хрустящей головы поросенка  
в соусе из черного сахара **590р**

Цыпленок табака с гранатом и ткемали **650р**

Свинина на гриле **450р**

## НЕ МЯСО

Азовская камбала на углях с лимоном  
и песто из базилика **990р** NEW

Кефаль на углях с соусом из бекона  
и красного вина **650р** NEW

Судак с рапанами и курдюком  
с муссом из жженого картофеля **490р**

Черноморские рапаны  
с хрустящими баклажанами  
и розовыми томатами **350р**

## СОУСЫ:

Мясной **50р** / Горчица **50р** / Брусничный **50р** / Кисло-сладкий **50р** / Хрен **50р**  
Чесночный белый **50р** / Томатный острый **50р** / Барбекю **50р** / Коньячный **70р**  
Сливовый **70р** / Персиковый **70р** / Сметанно-огуречный **50р**

# СКОТИНА

Краснодар, ул. Суворова, 64, тел. (861) 299 95 94, 299 07 43, www.scotina.ru

## БУРГЕРЫ



### КУББУРГЕР © 450р

Первый местный бургер, рецепт которого запатентован. Включен в архив рецептов журнала «Афиша-Еда».

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ и домашним майонезом 450р

БУРГЕР С НУТРИЕЙ 400р

## БАРАНИНА

Баранье седло со шпинатом и муссом из жареного картофеля

**600р**

Нежное мясо на кости, вырезанное с нижней части спины туши

Баранина на ребре

**690р**

Овцы романовской породы и мериносы, выращенные в Северском районе Краснодарского края

Голяшка, томленая в травах

**690р**

Длительная тепловая обработка с овощами и в травах в течение 3-х часов, после чего обжарка на гриле

Колбаски из баранины собственного приготовления

**350р**

Рубленая кюфта из баранины с домашним ткемали

**350р**

Пельмени с ягнком и луком

**250р**

Томленая шея баранины с луковым кремом и сладкой морковью

**480р**

NEW

## ТАРТАРЫ

Тартар из говядины по рецепту главного редактора журнала «Афиша-Еда» Алексея Зимина

**470р**

Тартар с копченым майонезом и соусом из щавеля

**450р**

Тартар из выдержанной баранины с овечьим сыром, муссом из печенного перца и моченым виноградом

**450р**

## А ЕЩЕ



### САЛАТЫ

Салат с щукой и тыквой, маринованной в облепихе

NEW

**350р**

Салат с пастроми из говяжьего языка, черемшой и мини-шпинатом в трюфельной заправке

NEW

**450р**

Салат с коппой, грейпфрутом и соусом из черной смородины

**450р**

Оливье с ростбифом и маринованным яйцом

**390р**

Винегрет с запеченной свеклой и яблоком

**250р**

Салат из свеклы с бараниным сердцем на гриле и домашней брынзой

**390р**

Салат с говядиной и стручковой фасолью

**470р**

Салат с пряными свиными ушами

**300р**



### СУПЫ

Густой суп из баранины с нутом и овощами

NEW

**350р**

Морковный суп-карри с томленой бараниной

NEW

**300р**

Тыквенный крем-суп с карамелизированным яблоком

**300р**

Суп из бычьих хвостов

**300р**

Кубанский борщ

**300р**

Отварная говядина в бульоне, подается с зеленью и чесноком

**390р**



### ГАРНИРЫ

Запеченный картофель с розмарином и чесноком

**200р**

Цветная капуста в сливочном соусе с подкопченным сыром

**350р**

Кус-кус с сальсой из овощей

**150р**

Жареные кабачки с чесночным соусом

**250р**

Овощи на гриле

**180р**

Картофель фри

**150р**

### КОПЧЕНОСТИ И СЫРО-ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Коппа **360р**

Пастроми **390р**

Вяленая говядина **370р**

Вяленая свино-говяжья колбаса собственного приготовления

**420р**

Сало **200р**



## СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ:

Огурцы 50р / Капуста 50р / Грибы 100р / Моченый виноград 100р / Помидоры 50р / Вяленые помидоры 100р / Чеснок 50р / Арбузы малосольные 50р

### СЫРЫ

Камамбер **300р**  
«Черная корова» **300р**  
«Коза в белом» **300р**  
Монтазио **350р**

### ДЕСЕРТЫ

Тарт из домашней сметаны с красными апельсинами и медовым мороженым

NEW

**350р**

Шоколадный кекс с киви, соусом из лаванды и мороженым из тыквенных семечек

**350р**

Крем-брюле **300р**

Домашний «Наполеон» **350р**

Десерты без добавления сахара:

Морковный торт на топленом твороге **350р**

### ВЫПЕЧКА

Чиабатта **30р**  
Солодовый с семенами подсолнечника и кориандром **30р**  
Пшенично-гречневый хлеб **30р**  
Хлебная корзина с подкопченным домашним майонезом и сливочным маслом **150р**