

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
750p

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

Голяшка, томленая в травах
и костном мозге
590p

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

Оссобуко, томленный
в темном пивном сусле
1300p

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

Язык
в сливочном
соусе
450p

Бычьи яйца с запеченной
свеклой и подкопченным
овечьим сыром
350p

Говяжьи котлеты,
томленные
в мясном соусе
350p

Бифштекс
390p
рубленое мясо в виде котлеты с яйцом пашот

ЗАКУСКИ

Парфе из куриной печени с чипсами из гречки
и мармеладным луком **350p** NEW

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

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

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

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

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

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

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

СТЕЙКИ

КУБАНСКИЙ СТЕЙК
(100 гр)
360p
сухое вызревание 36 дней



АНТРЕКОТ НА КОСТИ
(100 гр)
370p
сухое вызревание 36 дней



РИБАЙ
1500p



СТРИПЛОЙН
1400p



ФИЛЕ МИНЬОН
1400p



ШАТОБРИАН
1500p



ГОВЯЖЬЯ
ДИАФРАГМА
750p



СТЕЙК ИЗ ПАШИНЫ
800p



СТЕЙК ПИКАНЬЯ
800p



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Половина утки
в медово-имбирной
глазури
1000p

Баранья лопатка,
фаршированная сыром
фета и зеленью
1550p

Ребра молодого
барашка в зелени
(около 1 кг)
1950p

Половина
бараньей ноги
(около 1 кг)
1300p

Стейк трай - тип
из костреца,
выдержанный
в душистых травах
с чесноком (около 1 кг)
2250p

СВИНИНА И ПТИЦА

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

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

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

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

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

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

Свинина на гриле **450p**

НЕ МЯСО

Хе из рапанов
с вялеными томатами **390p** NEW

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

Кефаль на углях с соусом из бекона
и красного вина **750p** NEW

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

СОУСЫ:

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

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

Томленое седло ягненка с овощами в перечной карамели **690р**

NEW

Баранина на ребре **690р**
Овцы романовской породы и мериносы, выращенные в Северском районе Краснодарского края

Голяшка, томленная 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 ягнёнком и луком **290р**

Томленая шея баранины с луковым кремом и сладкой морковью **480р**

ТАРТАРЫ

Тартар из баранины с овечьим сыром и гелем из желтка **450р**

NEW

Тартар из говядины по рецепту главного редактора журнала «Афиша-Еда» Алексея Зимина **470р**

Тартар с копченым майонезом и соусом из щавеля **450р**

А ЕЩЕ



САЛАТЫ

Салат с щукой и тыквой, маринованной в облепихе **350р**

NEW

Салат с пастроми из говяжьего языка, черемшой и мини-шпинатом в трюфельной заправке **450р**

NEW

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 бараньим сердцем на гриле и домашней брынзой **390р**

Салат с говядиной и стручковой фасолью **490р**

Салат с пряными свиными ушами **300р**



СУПЫ

Густой суп из баранины с нутом и овощами **350р**

Морковный суп-карри с томленной бараниной **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 **350р**

NEW

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**