

# 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!

### ЗАКУСКИ

Вяленый свиной окорок собственного производства с дыней.....	390
Ржаные тосты с подкопченным костным мозгом, овощами и кинзой.....	350
Буррата с розовыми томатами, песто из щавеля и фокачча.....	650
Костный мозг на сене с овощной сальсой.....	350
Ковбык с муссом из лука и кубанским салом.....	300
Карпаччо из говядины.....	490
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

### СУПЫ

ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ ИЗ СМОКЕРА.....	390
ГУСТОЙ ОСТРЫЙ СУП С ОВОЩАМИ И КОПЧЕНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ.....	450
СУТОЧНАЯ ОКРОШКА НА ТАНЕ С КОПЧЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ.....	350
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

## 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»!

### САЛАТЫ

Пряный салат с говяжьей вырезкой, брокколи и сладкими перцами в перечной карамели и дайконом.....	490
Салат с арбузом, сыром фета и рукколой.....	350
Салат с лисичками, розовыми помидорами и рукколой.....	420
Микс салатов под медово-горчичным соусом с подкопченной утиной грудкой, сезонными фруктами и чурчелой.....	450
Кубанский овощной салат.....	330
Салат с вяленой говядиной, сезонными фруктами и овечьим сыром.....	450
Салат с говядиной и стручковой фасолью.....	490
Жареная брынза с розовыми томатами и песто из щавеля.....	450

## 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.

### 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

### ОВОЩИ И КОРНЕПЛОДЫ

БРОККОЛИ В ПЕРЕЧНОЙ КАРАМЕЛИ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНУХА.....	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
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ С ЛУКОМ И КИНЗОЙ.....	550
БУРГЕР С НУТРИЕЙ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ.....	490

### СВИНИНА

КУБАНСКИЙ СОУС СО СВИНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ИЗ ПЕЧИ.....	590
КУББУРГЕР.....	490
СВИНАЯ ШЕЯ В АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ НА ГРИЛЕ.....	550

### ДЕСЕРТЫ

Шарлотка с персиками и взбитыми сливками.....	420
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

Клубника-кинза.....	150
Соленая карамель.....	150
Моченый арбуз.....	150
Из абрикосовой косточки.....	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) ..... **550**






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



РИБАЙ  
(100 г) ..... **620**

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    ..... **1600**  
ШАТОБРИАН  ..... **1800**  
ДИАФРАГМА  ..... **850**

ПАШИНА  ..... **950**

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

## СМОКЕР

БРИСКЕТ ..... **750**  
ГОВЯЖЬИ РЕБРА 0,5 КГ ..... **990**

СВИНЫЕ РЕБРА 0,5 КГ ..... **890**  
1/2 ЦЫПЛЕНКА ..... **450**

## ГОВЯДИНА

ПИРОГ МЯСНИКА С ГОВЯЖЬИМ РЕБРОМ И ГРИБАМИ ..... **750**  
ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА В БУЛЬОНЕ ..... **390**  
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 ..... **550**  
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

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

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