

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
650р

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

Голяшка, томленная 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

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

Буррата со сладкой тыквой и клюквой **650р**

Кабачки на углях с икрой
из баклажанов и оливками **300р**

Террин из кролика и гуся
с мочеными виноградом и сливой **450р**

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

Паштет из печени телянка с мармеладным луком **300р**

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
690р



СТЕЙК ИЗ ПАШИНЫ
700р



СТЕЙК ПИКАНЬЯ
800р



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Половина утки
в медово-имбирной
глазури
900р

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 кострица,
выдержанный
в душистых травах
с чесноком (около 1 кг)
1900р

СВИНИНА И ПТИЦА

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

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

Молочный поросенок с тофу
и соусом из раков **1450р**

Томленный свиной язык с кремом из каштанов
и грибным тартаром **500р**

Свинина на гриле **390р**

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

НЕ МЯСО

Стейк из черноморского калкана
с карамелизированной тыквой **950р**

Судак с рапанами, курдюком
и муссом из жареного картофеля **490р**

Черноморские рапаны с хрустящими баклажанами
и розовыми томатами **320р**

Соте из мидий
в винно-чесночном соусе с гренками **490р**

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 © 370р

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

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ и домашним майонезом **420р**

БУРГЕР С НУТРИЕЙ **370р**

БАРАНИНА

Баранье седло со шпинатом и муссом из жареного картофеля

600р

Нежное мясо на кости, вырезанное с нижней части спины туши

Баранина на ребре **450р**

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 ягнком и луком **250р**

Томленная шея баранины с обожженной тыквой, муссом из цветной капусты и свежим фенхелем **480р**

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 печеночного перца и моченым виноградом **400р**

А ЕЩЕ

САЛАТЫ

Салат с коппой, сладкой хурмой 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 **370р**

Салат с говядиной и стручковой фасолью **470р**

Салат с пряными свиными ушами **300р**

СУПЫ

Густой суп из баранины с нутто 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 **200р**

Овощи на гриле **150р**

Картофель фри **150р**

КОПЧЕНОСТИ И СЫРО-ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Коппа **360р**

Пастроми **390р**

Вяленая говядина **370р**

Вяленая свино-говяжья колбаса собственного приготовления **420р**

Сало **200р**

Колбаса МаСальская **350р**



СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ:

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

СЫРЫ

Камамбер **250р**
«Черная корова» **300р**
«Коза в белом» **300р**
Монтазио **350р**

ДЕСЕРТЫ

Тарт Татен из кубанских яблок с мороженым из сметаны **350р**

Мусс из южной хурмы с мороженым из тыквенных семечек **350р**

Крем-брюле **300р**

Домашний «Наполеон» **350р**

Десерты без добавления сахара:

Морковный торт на топленом твороге **350р**

ВЫПЕЧКА

Белый хлеб **20р**

Хлеб ржаной с тмином **30р**

Пшенично-гречневый **20р**

Хлебная корзина с подкопченным домашним майонезом и сливочным маслом **100р**