

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

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

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**

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



СВИНИНА И ПТИЦА

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

Молочный поросенок с тофу и муссом из жженного картофеля **990р** NEW

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

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

Цыпленок табака с гранатом и ткемали **650р**
Томленный свиной язык с кремом из каштанов и грибным тартаром **500р**

Свинина на гриле **450р**

НЕ МЯСО

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

Судак с рапанами и курдюком с муссом из жженного картофеля **490р** NEW

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

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

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

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

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

NEW

450р

Салат с коппой, грейпфрутом и соусом из черной смородины

NEW

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

470р

Салат с пряными свиными ушами

300р



СУПЫ

Густой суп из баранины с нутом и овощами

NEW

350р

Морковный суп-карри с томленной 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

Вяленая гусиная грудка

NEW

300р

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 / 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

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

NEW

350р

Тарт Татен из кубанских яблок с мороженым из сметаны

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 150р