





Ресторан Tunguska и бренд-шеф Николай Бобров открывают сибирскую кухню с новой стороны, создавая её современную версию.

Основой нашему мировоззрению послужили сибирские гастрономические традиции, являющиеся квинтэссенцией долговременного взаимодействия русской кухни с кухнями ближайших азиатских соседей, а также с особенностями рациона коренных народов Севера. Эту самобытную почву мы обогатили технологиями, трендами и оттенками вкусов из разных частей современного глобального мира. Особое внимание в меню уделено локальным продуктам, привезённым с разных уголков Енисейской Сибири, а также технологиям приготовления на живом огне — в русской дровяной печи и на углях открытого гриля.



Дегустационный сет  
**ВКУСЫ ЕНИСЕЙСКОЙ СИБИРИ**

Ресторан Tunguska и бренд-шеф Николай Бобров приглашают вас в удивительное гастрономическое путешествие по вкусам Енисейской Сибири

**Усть-Авам. Рыбная юкола и икра**

Цилиндр с кремом из юколы нерки и перетёртой икры с копчёной стерлядью

**Туруханск. Сугудай**

Охлаждённая нельма в вишнёвом понзу под снегом из хрена

**Енисейск. Тюря**

Постная тюря на свёкле с подтопольниками и огурцами со сметаной из кешью

**Суломай. Вяленая утка**

Тартар из подвяленной утки со сладкой черешней и хрустящим картофелем

**Бея. Талкан**

Лепёшка из ячменного талкана с костным мозгом и икрой хариуса

**Ванавара. Молоки рыб и кололи**

Пельмени с молоками рыб в вельюте на осетре с звенкийской боттаргой

**Хатанга. Оленина**

Татаки из оленя со свекольным дипом и кедровой кашей с кремом из батата

**Бор. Северные ягоды**

Облепиховая баба с морошкой и брусникой

**Туран. Вяленый марал**

Шоколадный трюфель с вяленым маралом, кайенским перцем и морской солью

Стоимость сета **4000 руб.** / Винное сопровождение **3000 руб.**

Сет доступен по предзаказу у администратора

## Строганина

подаётся на замороженном камне с четверговой солью и молотым перцем, соусом понзу и авторским дипом

150/30

нельма · 698 / кижуч · 638 / оленина · 588

## Северные рыбы

подаются малосольными с нашим полбяным хлебом из печи и взбитым маслом

80/80

нельма · 498 / чир · 438 / сёмга · 538 /

чавыча · 538 / тугун · 548

## Икра

подаётся с гречишными оладьями и взбитым маслом

30/110

осётр · 2998 / нерка · 548 / чавыча · 598 / хариус · 648



## Устрицы

подаются на льду с домашним смородиновым уксусом, понзу и лимоном

1шт/60

Блю пёрл · 498 / Фин де клер · 498

Новая Зеландия                      Франция

Муроцу · 498 / Диба Бэй · 498

Япония                                      ОАЭ



## Сыровяленное

наши специалитеты из камеры Dry Age

50

коппа из яка · 438 / марал · 438 / лось · 438

## Закуски

* Сугудай из охлажденного гребешка с таймырской моршшкой и сусальным золотом	85	748
* Эклеры с кремом из ююлы нерки в глазури из зелени с икрой хариуса	40	368
* Тартар из оленя в профитролях из тувинского далгана с икрой хариуса	90	398
* Тартар из лосося на листьях ромейна с сыром пекорино и хрустящим диким рисом	115	468
Две ржаные бриоши с муссом из утки, мармеладом из черной смородины и ягодами	90	348
Три ржаных бриоши с вяленным маралом, икрой хариуса и свекольным кремом	90	468
Бочковые грузди со сметанным муссом на хрене и огурцами в укропном масле с маринованным луком	150	518
Сибирский тартар из говядины с желтком 65 градусов, свежим хреном и лепёшкой из хакасского далгана	260	398
Сугудай из мёрзлой чавычи в цитрусовом терьяки со свежей малиной	110	578
Разные сыры с голубикой, абанским мёдом, ягодным мармеладом и орехом пекан	150/70	998
Брускетта с печёным баклажаном, страчателлой и орехом пекан	145	248
Брускетта с камчатским крабом и копчёным хариусом	155	468
* Брускетта с ростбифом из оленя, соусом тоннато из копченой стерляди с малосольными огурцами	170	368



## Салаты

Коппа из яка с грушей пашот и козьим сыром, с вялеными томатами и листьями шпината с фундуком	150	538
* Чафан на морковном хумусе с телятиной, вешенками и хрустящим картофелем	150	388
Чёрный оливье с камчатским крабом, малосольным лососем и икрой кижуча	225	658
Утиная грудка со сливой и баклажаном в темпуре, с цукини и листьями шпината с мангольдом	200	428
Зелёный салат с брокколи, авокадо, молодым горохом, цукини, дайконом, огурцом, орехом пекан, ромейном и муссом из ряженки	180	428
Цыплёнок гриль с печёным баклажаном и киноа с листьями молодого шпината и кинзой в соусе чили терияки	230	388
Тигровые креветки с тайским манго, эдамаме, имбирными томатами и муссом авокадо	210	598



## Супы

Уха из северных рыб с молоками лосося и томатом	450	448
Крем из запечённых в печи тыквы и моркови, с имбирём, тигровыми креветками гриль и попкорном из гречи	355	388
Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной	295/65	438



## Пельмени

Пельмени с дичью в бульоне из вяленого марала и белых грибов с голубикой и маринованным луком	200	418
Пельмени из северных рыб в копчёном рыбном бульоне с икрой лосося	260/50	438
Пельмени с камчатским крабом и тигровыми креветками в трюфельном голландезе на апельсине	160	628
Чёрные буузы с хакасским барашком в соусе на чёрном перце и пармезане	250	448



## Не пельмени

* Корейка косули малой прожарки с грибным дипом, брокколи и картофельными пельменями	200	848
* Филе миньон с костным мозгом и соусом порто с крабовым крокетом и соусом на чёрном перце	210	688
Татаки из вырезки оленя со свекольным кремом, трюфельным муссом и пюре из копчёного батата	80/100	638
* Енисейский сиг в релише из белых грибов и мидий с трюфельной перловкой	240	648
* Таймырский палтус в сырном биске из раков с картофельным кремом и молодыми листьями	110/120/30	648
Фаланга камчатского краба запёченная с белыми грибами и пекорино романо с огуречным салатом	40/40/25	798
Жареный сахалинский гребешок с фуагра и тертой юколой оленя	160	1478

## Гриль

Вырезка оленя с брусничным дипом, кедровой кашей и подвяленной свёклой	240	798
* Говяжий язык с соусом унаги квас с разными грибами и трюфельным кремом	350	868
Мурманская форель с муссом из копчёного лосося и картофелем из печи с огуречным соусом	320	848
Креветки на гриле с пюре манго и песто из петрушки	200	698
Осьминог с соусом из запечённого сладкого перца и картофелем из печи с муссом пармезан	260	1498
Стейк Стриплойн Black Angus с квашеной капустой и брусникой Праймбиф, 180 дней кукурузного откорма	шт/100	1348
Стейк Рибай Black Angus с квашеной капустой и брусникой Мираторг, 200 дней зернового откорма	шт/100	2488

## Из дровяной печи

* Енисейский осётр с кремом из зеленого горошка, стручками молодого гороха и соусом на хрене	160	848
* Утиная грудка с малиновым соусом и утиным жу с гратеном и кремом из свеклы	180	548
Глазированные перепёлки на ветке с запечённым картофелем и пряной клюквой	260/200	788
* <del>Цыплёнок в глазури</del> из трюфельного мёда с кукурузным муссом и салатом из ароматных трав	300/60	568
Бараний бок с перловой кашей и сливами	180/130	898



\* новинка



## Овощи

Королевские шампиньоны гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	125	228
Авокадо гриль со сметаной и кунжутным релишем	130	348
Баклажан из печи с терияки, ореховым соусом и страчателлой	100/30	248
Цукини гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	150/50	228
Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и сметаной	150/75	198
Батат фри с трюфельным соусом и пармезаном	150/60	368
Спаржа с сырным соусом и черри	150	498

## Сладкое

* Баба с облепиховым ганашем и мисо карамелью с таймырской морошкой, брусникой и ромом	150	388
Домашний чизкейк с карамелью, хурмой, пломбирным кремом и лесными орехами	250	398
Черёмуховый медовик с кофейным кремом и свежей голубикой	230	348
«Тунгуска» с кремом из ряженки, манго, орехом пекан и бисквитом с ликёром и кайенским перцем	200	438
Пломбирный «Наполеон» с перетёртой клубникой	160/50	318
Шоколадный фондан с пихтовым мороженым, кремом матча, свежими ягодами и шишками	145	378

## Наш хлеб

Полбяной тартин из дровяной печи с цельнозерновой мукой из полбы на хмелевой закваске 550 148

Пшеничный белый тартин с цельнозерновой мукой из пшеницы на хмелевой закваске 550 148

Литовский солодовый тартин на ржаной цельнозерновой муке с мёдом, чёрным перцем и ферментированным солодом на хмелевой закваске 550 148



**Напитки**

Морс ягодный 0,25/1,0	88/348
Кока-кола / zero 0,33	188
Тоник 0,25	188

**Сок**

Сок на выбор 0,2	188
Сок свежесжатый	
Морковный 0,25	198
Апельсиновый 0,25	248
Яблочный 0,25	248

**Чай авторский  
и травяные сборы 0,5**

Дикоросы	288
Душа тайги	288
Цветы Хакасии	248
Шаманский дзен	248
Пряная облепиха	288
Сибирская ботаника	248
Ку-Цяо гречишный	188

**Кофе**

Эспрессо 0,05	98
Американо 0,15	98
Капучино 0,2	168
Капучино кокосовый 0,2	238
Латте 0,25	178

**Вода**

Аква Пана б/г 0,25/0,75	288/488
Сан Пеллегрино газ. 0,25/0,75	288/488
Вода Байкальская б/г 0,5/1,0	78/148
Легенда Байкала б/г 0,5	188
Легенда Байкала газ 0,5	188

**Лимонады 0,25/1,0**

Грушево-яблочный с мятой	158/588
Мандарин-роза	158/588
Манго-маракуйя	158/588

**Чай классический  
и китайский 0,5**

Ассам	188
Эрл Грей	188
Зелёный классический	188
Жасмин	188
Молочный улун	188
Да Хуан Пао	188
Тегуань Инь	188
Шу Пуэр	188

**Раф 0,25**

Цитрусовый раф	238
Таёжный раф	238
Арахисовая халва	238

**Какао 0,2**

Какао ореховое	238
Какао с маршмеллоу	238





@tunguska.restaurant