



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 · 558 / тугун · 578

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



Сыровяленое

наши специалитеты из камеры Dry Age

50

коппа из яка · 468 / марал · 468 / лось · 468

Закуски

✿ Сугудай из охлажденного гребешка с таймырской моршшкой и сусальным золотом	85	788
✿ Эклеры с кремом из ююлы нерки в глазури из зелени с икрой хариуса	40	398
✿ Тартар из оленя в профитролях из тувинского далгана с икрой хариуса	90	428
✿ 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	538
Сибирский тартар из говядины с желтком 65 градусов, свежим хреном и лепёшкой из хакасского далгана	260	428
Сугудай из мёрзлой чавычи в цитрусовом терьяки со свежей малиной	110	598
Разные сыры с голубикой, абанским мёдом, ягодным мармеладом и орехом пекан	150/70	1048
Брускетта с печёным баклажаном, страчателлой и орехом пекан	145	278
Брускетта с камчатским крабом и копчёным хариусом	155	498
✿ 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	698
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	848
Жареный сахалинский гребешок с фуагра и тертой юколой оленя	160	1498

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	898
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	728
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
* Цыплёнок в глазури 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	368
Баклажан из печи с терияки, ореховым соусом и страчателлой	100/30	298
Цукини гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	150/50	248
Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и сметаной	150/75	198
Батат фри с трюфельным соусом и пармезаном	150/60	388
Спаржа с сырным соусом и черри	150	498

Сладкое

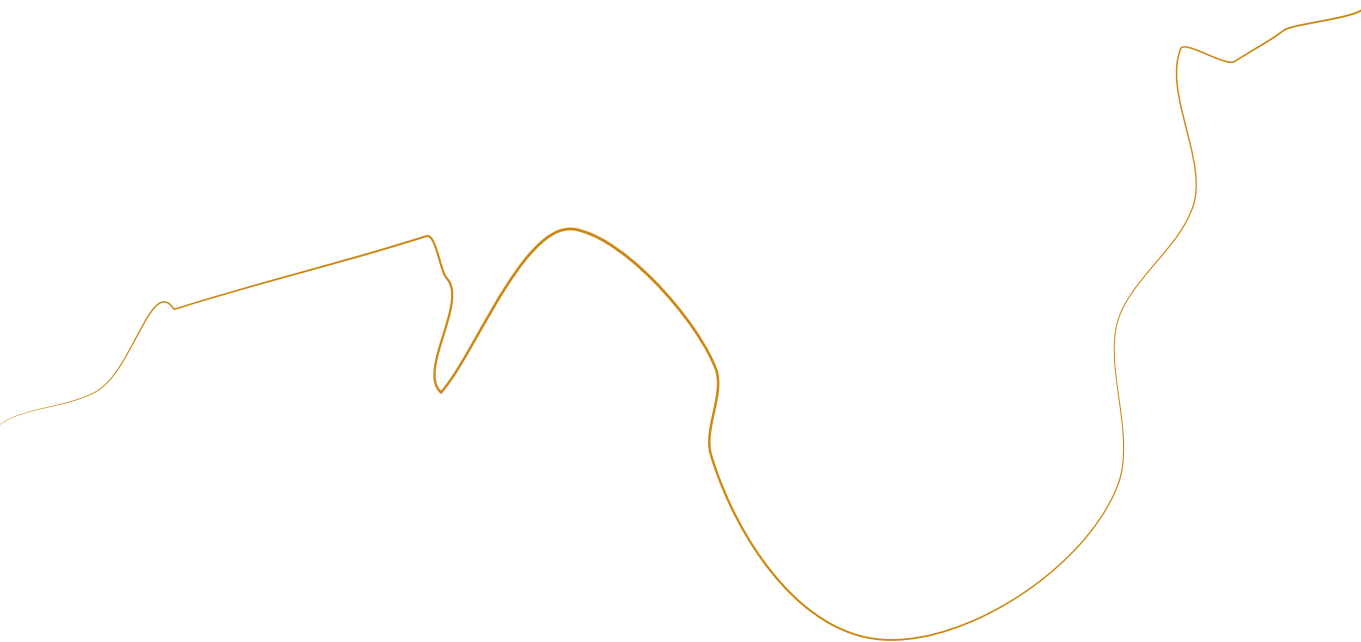
* Баба с облепиховым ганашем и мисо карамелью с таймырской морошкой, брусникой и ромом	150	388
Домашний чизкейк с карамелью, хурмой, пломбирным кремом и лесными орехами	250	398
Черёмуховый медовик с кофейным кремом и свежей голубикой	230	348
«Тунгуска» с кремом из ряженки, манго, орехом пекан и бисквитом с ликёром и кайенским перцем	200	468
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