



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

90/90

нельма · 698 / кижуч · 678 / оленина · 598

Северные рыбы

подаются малосольными с нашим полбяным хлебом из печи и взбитым маслом

60/80

нельма · 568 / чир · 478 / сёмга · 598 /

кижуч · 568 / тугун · 598



Икра

подаётся с гречишными оладьями и взбитым маслом

30/110

осётр · 2998 / нерка · 568 / хариус · 748

Устрицы

подаются на льду с домашним смородиновым уксусом, понзу и лимоном

1 шт · 598

наличие и сорт устриц уточняйте у официанта



Сыровяленное

наши специалитеты из камеры Dry Age

50

коппа из яка · 488 / марал · 488 / лось · 488

Закуски

* Корзиночки из сельдерея с паштетом из боровиков и грибной икрой	50	348
Паштет из куриной печени с мини тартином на тувинском далгане с вяленой клюквой и кедровым орехом	60/120	378
Тартар из вырезки быка с шпротным тоннато и вяленым желтком	110	398
Туруханский муксун в остром свекольном креме с маринованными черри и кинзой	150	448
Сугудай из охлажденного гребешка с таймырской моршкочкой и сусальным золотом	85	788
Тартар из оленя в профитролях из тувинского далгана с икрой хариуса	90	478
Бочковые грузди со сметанным муссом на хрене и огурцами в укропном масле с маринованным луком	150	578
Разные сыры с голубикой, абанским мёдом, ягодным мармеладом и грецким орехом	150/70	1388
Брускетта с печёным баклажаном, страчателлой и грецким орехом	145	298
Брускетта с камчатским крабом и копчёным хариусом	155	538
Брускетта с ростбифом из оленя, соусом тоннато из копченой стерляди с малосольными огурцами	170	398

Салаты

* Тигровые креветки с домашней страчателлой, горошком и листьями ромейна с огуречным кетчупом	140	438
Грудка фермерской утки с грейпфрутом, ежевикой и грецким орехом с разными листьями в горчичном дипе	120	448
Чафан на морковном хумусе с телятиной, вешенками и хрустящим картофелем	150	388
Чёрный оливье с камчатским крабом, малосольным лососем и икрой кижуча	210	698
Зелёный салат с брокколи, авокадо, молодым горохом, цукини, дайконом, огурцом, грецким орехом, ромейном и муссом из ряженки	180	438
Цыплёнок гриль с печёным баклажаном и киноа с листьями молодого шпината и кинзой в соусе чили терияки	230	398
Коппа из яка с грушей пашот и сырным муссом, с вялеными томатами и листьями шпината с фундуком	150	538



Супы

Уха из северных рыб с молоками лосося и томатом	450	498
Крем из запечённых в печи тыквы и моркови, с имбирём, тигровыми креветками гриль и попкорном из гречи	355	438
Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной	295/65	458



Пельмени

Пельмени с дичью в крепком бульоне из белых грибов	200	428
Пельмени из северных рыб в копчёном рыбном бульоне с икрой лосося	260/50	448
Пельмени с камчатским крабом и тигровыми креветками в трюфельном голландезе на апельсине	160	698



Не пельмени

* Филе миньон с костным мозгом и соусом порто с крокетом из печени трески и соусом на черном перце	210	698
Татаки из филе окорока оленя со свекольным кремом, трюфельным муссом и пюре из копчёного батата	80/100	678
Енисейский сиг в релише из белых грибов и мидий с трюфельной перловкой	225	688
Таймырский палтус в сырном биске из раков с картофельным кремом и молодыми листьями	240	688
Жареный сахалинский гребешок с фуагра и тертой юколой оленя	160	1568

Гриль

Филе окорока оленя с брусничным дипом, кедровой кашей и подвяленной свёклой	210	728
Говяжий язык с соусом унаги квас с разными грибами и трюфельным кремом	330	988
Мурманская форель с муссом из копчёного лосося и картофелем из печи с огуречным соусом	305	948
Креветки на гриле с пюре манго и песто из петрушки	200	858
Стейк Стриплойн Black Angus с квашеной капустой и брусникой Праймбиф, 180 дней кукурузного откорма	шт/100	1528
Стейк Рибай Black Angus с квашеной капустой и брусникой Мираторг, 200 дней зернового откорма	шт/100	2488

Из дровяной печи

Говяжье ребро из печи в костном жу и соусе из печеного перца с капустным стейком	215/110	958
Стерлядь кольчиком из печи с букетом пряных трав Рекомендуем на две персоны	1000	3498
Глазированные перепёлки на ветке с запечённым картофелем и пряной клюквой	260/200	848
* Цыплёнок в глазури из трюфельного мёда с кукурузным муссом и припущенным шпинатом с кедровым орехом	300/60	648
Енисейский осётр с кремом из зелёного горошка, стручками молодого гороха и соусом на хрене	160	868
Утиная грудка с малиновым соусом и утиным жу с гратеном и кремом из свеклы	180	598



Овощи

Королевские шампиньоны гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	125	228
Авокадо гриль со сметаной и кунжутным релишем	130	378
Баклажан из печи с терияки, ореховым соусом и страчателлой	100/30	298
Цукини гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	150/50	268
Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и сметаной	150/75	198
Батат фри с трюфельным соусом и пармезаном	150/60	388
Брокколи с сырным соусом и черри	150	348

Сладкое

✿ Воздушный мильфей с кремом маскарпоне и малиной компотэ	250	398
✿ Шоколадный фондан с мороженым из грецкого ореха, черной смородиной компотэ и горячим ванильным соусом	210	348
Баба с облепиховым ганашем и мисо карамелью с таймырской морошкой, брусникой и ромом	150	388
Домашний чизкейк с карамелью, голубикой, пломбирным кремом и лесными орехами	250	398
Черёмуховый медовик с кофейным кремом и свежей голубикой	230	348
✿ Сет конфет ручной работы «Вкусы Енисейской Сибири» клюква-биттер / боровики-белый шоколад / пихта-кедровый орех / вяленый марал-тёмный шоколад	4шт	358

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 свежевыжатый	
Морковный 0,25	198
Апельсиновый 0,25	298
Яблочный 0,25	298

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	118
Американо 0,15	128
Капучино 0,2	178
Капучино кокосовый 0,2	258
Латте 0,25	188
Таёжный раф	258

Вода

Аква Пана б/г 0,25/0,75	288/488
Сан Пеллегрино газ. 0,25/0,75	288/488
Вода Байкальская б/г 1,0	168
Легенда Байкала б/г 0,5	198
Легенда Байкала газ 0,5	198

Лимонады 0,25/1,0

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

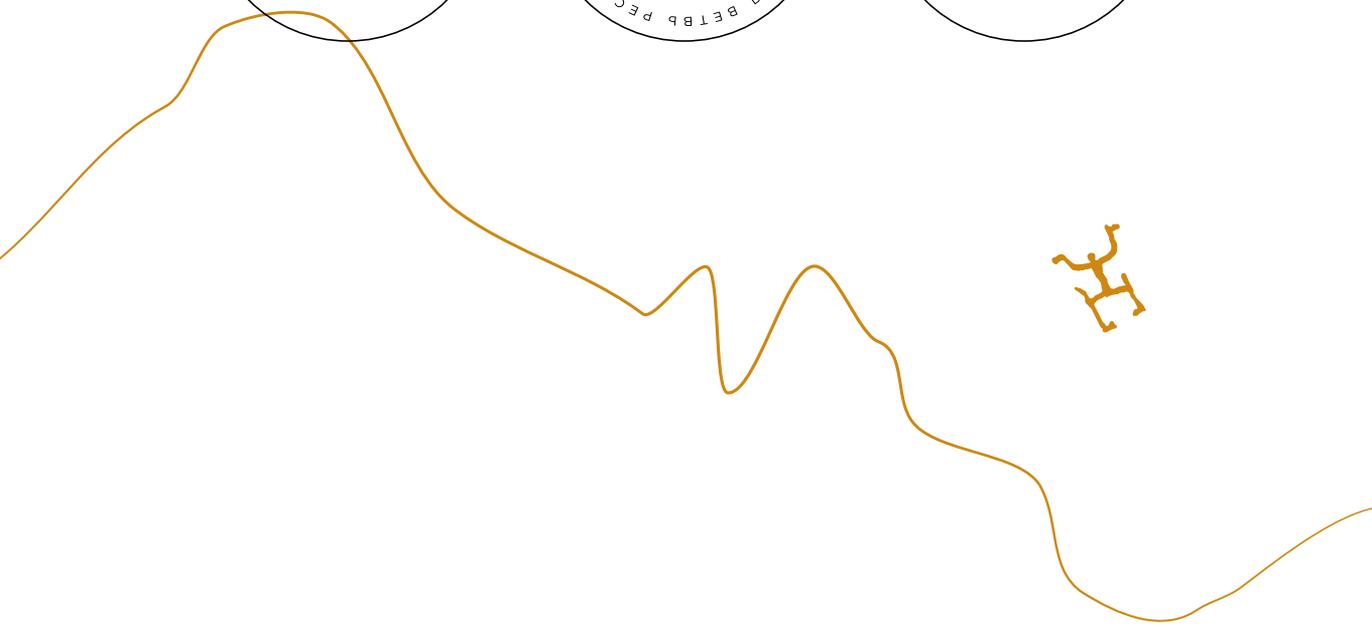
Чай классический и китайский 0,5

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

Какао 0,2

Какао ореховое	238
Какао с маршмеллоу	238







@tunguska.restaurant