



siberian cooked
cuisine & wine • with
hummus





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, привезенным с разных уголков Енисейской Сибири, а также технологиям приготовления на живом огне — в русской дровяной печи и на углях открытого гриля.



Строганина

подаётся на замороженном камне с четверговой солью и молотым перцем, кунжутной солью и томатным макалом

160/30

нельма · 628 / кижуч · 428 / оленина · 488

Северные рыбы

подаются малосольными с нашим полбяным хлебом из печи и взбитым маслом

80/80

нельма · 488 / чир · 368 /

нерка · 398 / чавыча · 488 /

тугун · 488



Икра

подаётся с гречишными оладьями и взбитым маслом

30/110

осётр · 2688 / нерка · 498 /

чавыча · 498 / хариус · 548

Устрицы

наличие уточняйте у своего официанта

подаются на льду с домашним смородиновым уксусом, красным винным уксусом, понзу и лимоном

шт/60

Сен Вааст · 428 / Блю Пёрл · 428 / Осака · 428

Франция

Новая Зеландия

Япония



Закуски

| | | |
|--|--------|-----|
| Тар-тар из гребешка с огурцом и редисом в соусе на сыворотке | 120 | 528 |
| Утиный паштет с гречишными чипсами и мармеладом из черной смородины | 70/20 | 298 |
| Равиоли из запечённой в печи свеклы с козьим сыром и урбечем из кедрового ореха | 70 | 298 |
| Тар-тар из алтайской говядины Hereford с хрустящим картофелем и икрой лосося | 125 | 398 |
| Нерка с тайским манго, лимонным кимчи и листьями кинзы | 170 | 488 |
| Сугудай из нерки со свежей малиной и цитрусовым терияки | 110 | 488 |
| Тар-тар из подкопчённой вырезки оленя с мочёной клюквой, попкорном из гречи и айоли из ферментированного чеснока | 140 | 398 |
| Разные сыры с голубикой, абанским мёдом, ягодным мармеладом и орехом пекан | 150/70 | 788 |
| Грузди скрипуны с бочковыми и свежими огурцами, черной редькой и сметанным муссом с хреном | 200 | 448 |
| Брускетта с печеным баклажаном, страчателлой и орехом пекан | 145 | 248 |
| Брускетта с камчатским крабом и копченым хариусом | 155 | 368 |



Салаты

| | | |
|---|-----|-----|
| Клубника с авокадо, орехом пекан, черри, семечками подсолнуха и травами с веджи соусом на мёде | 225 | 428 |
| Чёрный оливье с камчатским крабом, малосольным лососем и икрой кижуча | 225 | 568 |
| Зелёный салат со спаржей, авокадо, молодым горохом, цукини, дайконом, огурцом, грецким орехом, пекинской капустой и муссом из ряженки | 230 | 428 |
| Цыплёнок гриль с табуле из киноа, черри кимчи и листьями шпината | 230 | 348 |
| Стейк-салат с фланком Black Angus, грибом эринги, овощами гриль и яйцом пашот | 270 | 498 |
| Тигровые креветки гриль с тайским манго, авокадо, эдамаме и разными листьями | 265 | 528 |
| Обжаренный молодой картофель с малосольными опятами и груздями, зелёным горошком, огурцами и грибным соусом | 265 | 398 |

Супы

| | | |
|--|--------|-----|
| Уха из северных рыб на крепком рыбном бульоне из печи с печенью трески, визигами стерляди и мини овощами | 480 | 398 |
| Крем из запечённых в печи тыквы и моркови, с имбирем, тигровыми креветками гриль и попкорном из гречи | 355 | 298 |
| Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной | 295/65 | 398 |



Горячее

| | | |
|---|---------|-----|
| Бефстроганов из вырезки говядины с разными грибами и рукодельной ржаной лапшой | 150/140 | 428 |
| Татаки из вырезки оленя с трюфельным муссом и пюре из копчёного батата | 100/100 | 568 |
| Рагу из тигровых креветок, гребешка, мидий и рыбы конгрио в сливочном соусе из раков с томатами конкассе и кинзой | 300 | 848 |
| Пельмени из ржаного теста с дичью в бульоне из боровиков с голубикой и айоли из ферментированного чеснока | 280 | 328 |
| Кундюмы из заварного теста с щукой в бульоне из северных рыб с груздями, икрой кижуча и сметаной | 260/50 | 428 |
| Жареный гребешок с фуагра и тертой юколой оленя | 164 | 948 |

Из дровяной печи

| | | |
|---|---------|------|
| Глазированные перепёлки на ветке с запечённым картофелем и пряной клюквой | 260/200 | 678 |
| Осетр конфи с соусом из сморчков и цветной капустой из печи со шпинатом | 105/110 | 868 |
| Молочный поросёнок с цитрусовым демигласом на свином бульоне, с каштановым кремом, картофельным пюре и шпинатом | 235/80 | 398 |
| Стерлядь, запечённая кольчиком, с четверговой солью и букетом свежих трав | 1шт/100 | 1488 |
| Цыплёнок в медовой глазури тандури с букетом свежих трав | 300/80 | 488 |
| Бараний бок с перловой кашей и сливами | 180/130 | 848 |



Гриль

| | | |
|---|------------|------|
| Вырезка оленя с мини морковью, кремом из жжёного лука с белыми грибами, айоли из чёрного чеснока и демигласом | 125/100 | 698 |
| Смуль с бербланом и баклажаном терияки с семечками | 160/165 | 728 |
| Мурманская форель с картофельным гратеном и боровиками с соусом из копченого лука | 115/130/40 | 788 |
| Язычки оленя с кремом из корня сельдерея и муссом из выдержанного сыра | 82/80 | 948 |
| Креветки на гриле с пюре манго и песто из петрушки | 200 | 588 |
| Котлета с пряным клюквенным соусом и малосольным огурцом | 160/145 | 498 |
| Осьминог с двумя соусами из запеченных в печи зеленых и красных перцев с мини картофелем | 260 | 1288 |
| Стейк Рибай Black Angus с квашеной капустой и брусникой Мираторг, 200 дней зернового откорма | 1шт/120 | 1988 |
| Стейк Денвер Black Angus с квашеной капустой и брусникой Мираторг, 200 дней зернового откорма | 1шт/120 | 848 |



Овощи

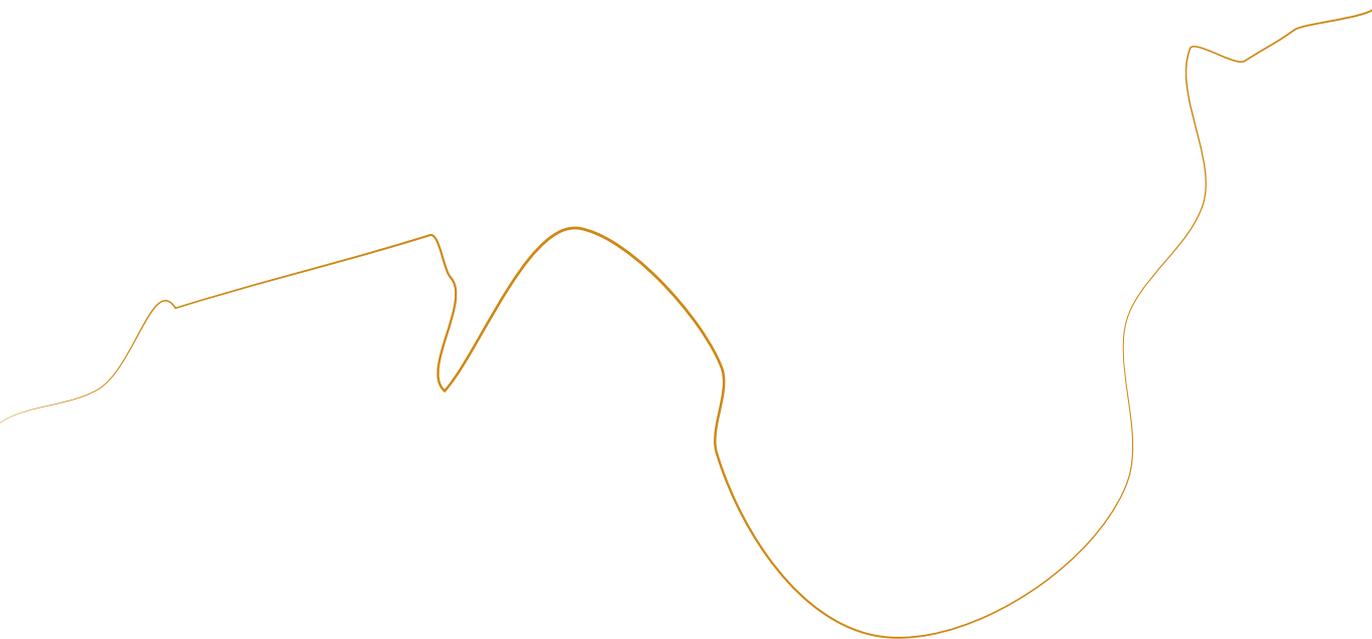
| | | |
|--|--------|-----|
| Авокадо гриль со сметаной и кунжутным релишем | 130 | 288 |
| Цветная капуста из печи с сырным муссом | 150/50 | 248 |
| Баклажан из печи с терияки, ореховым соусом и страчателлой | 100/30 | 198 |
| Цукини гриль с таёжным песто на кедровом орехе | 150/50 | 198 |
| Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и травами | 150/75 | 188 |
| Сладкий перец из печи с соусом винегрет | 150/20 | 198 |
| Спаржа с сырным соусом и черри | 150 | 388 |

Сладкое

| | | |
|--|--------|-----|
| Горячий пирог с шавелем, грушей, изюмом, финиками и мороженым из восточных пряностей | 150/50 | 288 |
| Домашний чизкейк с карамелью, инжиром, пломбирным кремом и лесными орехами | 290 | 348 |
| «Тунгуска» с кремом из ряженки, тайским манго, орехом пекан, соусом маракуйя, бисквитом и кайенским перцем с ликером | 200 | 348 |
| Черёмуховый медовик со сметанным кремом на чёрном кофе | 220 | 288 |
| «Подснежник» с меренгой, черносливом, чинённым грецким орехом, кремом из фермерской сметаны и бисквитом | 130/80 | 248 |
| Пломбирный «Наполеон» с перетёртой клубникой | 160/50 | 288 |

Наш хлеб

| | | |
|---|-----|-----|
| Полбяной тартин из дровяной печи с цельнозерновой мукой из полбы на хмелевой закваске | 550 | 138 |
| Пшеничный белый тартин с цельнозерновой мукой из пшеницы на хмелевой закваске | 550 | 138 |
| Литовский солодовый тартин на ржаной цельнозерновой муке с мёдом, чёрным перцем и ферментированным солодом на хмелевой закваске | 550 | 138 |
| Гречневый безглютеновый на цельном зерне из зелёной гречки, льна и бурого риса на закваске из зелёной гречки | 250 | 278 |



Напитки

| | |
|-----------------------|--------|
| Морс ягодный 0,25/1,0 | 68/268 |
| Кока-кола 0,33 | 168 |
| Тоник 0,25 | 168 |

Сок

| | |
|-----------------------|-----|
| Сок Паго на выбор 0,2 | 158 |
| Сок свежавыжатый | |
| Морковный 0,25 | 198 |
| Апельсиновый 0,25 | 248 |
| Яблочный 0,25 | 248 |

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

| | |
|--------------------|-----|
| Этно | 288 |
| Душа тайги | 288 |
| Цветы Хакасии | 248 |
| Шаманский дзен | 248 |
| Пряная облепиха | 288 |
| Сибирская ботаника | 248 |

Кофе

| | |
|------------------------|-----|
| Эспрессо 0,05 | 98 |
| Американо 0,15 | 98 |
| Капучино 0,2 | 158 |
| Капучино кокосовый 0,2 | 198 |
| Латте 0,25 | 168 |

Вода

| | |
|------------------------------|--------|
| Аква Пана б/г 0,25 | 238 |
| Сан Пеллегрино газ. 0,25 | 238 |
| Вода Байкальская б/г 0,5/1,0 | 68/128 |
| Жемчужина Байкала б/г 0,53 | 188 |
| Байкал Резерв газ. 0,53 | 188 |

Лимонады 0,25/1,0

| | |
|-------------------------------|---------|
| Грушево-яблочный с мятой | 158/548 |
| Лимонад с кинзой | 158/548 |
| Манго-маракуйя с базиликом | 158/548 |

**Чай классический
и китайский 0,5**

| | |
|----------------------|-----|
| Ассам | 188 |
| Эрл Грей | 188 |
| Зеленый классический | 188 |
| Жасмин | 188 |
| Молочный улун | 188 |
| Да Хуан Пао | 188 |
| Тегуань Инь | 188 |
| Шу Пуэр | 188 |

Раф 0,25

| | |
|------------------|-----|
| Цитрусовый раф | 198 |
| Таёжный раф | 198 |
| Арахисовая халва | 198 |

Какао 0,2

| | |
|--------------------|-----|
| Какао ореховое | 218 |
| Какао с маршмеллоу | 218 |





@tunguska.restaurant