





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, азиатским дрессингом и томатным макалом

160/30

нельма · 668 / кижуч · 498 / оленина · 498

## Северные рыбы

подаются малосольными с нашим полбяным хлебом из печи и взбитым маслом

80/80

нельма · 498 / чир · 398 / нерка · 398 /

чавыча · 498 / тугун · 498

## Икра

подаётся с гречишными оладьями и взбитым маслом

30/110

осётр · 2688 / нерка · 498 /

чавыча · 498 / хариус · 598



## Устрицы

наличие уточняйте у своего официанта

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

шт/60

Сен Вааст · 468 / Блю Пёрл · 468 / Осака · 468

Франция

Новая Зеландия

Япония

## Сыровяленое

наши специалитеты из камеры Dry Age

50

утка · 328 / ягнёнок · 328 / олень · 348 /

марал · 388 / лось · 388



## Закуски

Тар-тар из гребешка с огурцом и редисом в соусе на сыворотке	120	588
Утиный паштет с гречишным хворостом 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	428
Нерка с тайским манго, лимонным кимчи и листьями кинзы	170	548
Сугудай из нерки со свежей малиной и цитрусовым терияки	110	498
Сугудай из тунгусского ленка в томатной сангрите на трех цитрусах	95	788
Тар-тар из подкопчённой вырезки оленя с мочёной клюквой, попкорном из гречи и айоли из ферментированного чеснока	140	428
Разные сыры с голубикой, абанским мёдом, ягодным мармеладом и орехом пекан	150/70	828
Грузди скрипуны с бочковыми и свежими огурцами, черной редькой и сметанным муссом с хреном	200	548
Брускетта с печеным баклажаном, страчателлой и орехом пекан	145	248
Брускетта с камчатским крабом и копченым хариусом	155	428
Две солодовые корзиночки с гравлаксом из форели и икрой лосося с травяным айоли	155	528



## Салаты

Хурма с авокадо, орехом пекан, черри, семечками подсолнуха и травами с веджи соусом на мёде и тофу	225	478
Утиная грудка со сливой, баклажаном, цукини, разными листьями и понзу	190	458
Чёрный оливье с камчатским крабом, малосольным лососем и икрой кижуча	225	628
Зелёный салат со спаржей, авокадо, молодым горохом, цукини, дайконом, огурцом, грецким орехом, пекинской капустой и муссом из ряженки	230	488
Цыплёнок гриль с табуле из киноа, черри кимчи и листьями шпината	230	388
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	578
Обжаренный молодой картофель с малосольными опятами и груздями, зелёным горошком, огурцами и грибным соусом	265	448

## Супы

Уха из северных рыб на крепком рыбном бульоне из печи с визигами стерляди и мини овощами	480	448
Крем из запечённых в печи тыквы и моркови, с имбирем, тигровыми креветками гриль и попкорном из гречи	355	348
Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной	295/65	438
Валаамские постные щи томленные в печи на грибном взваре с квашеной капустой под ржаным припеком	250/30/90	258



## Пельмени

Пельмени из ржаного теста с дичью  
в бульоне из боровиков с голубикой  
и айоли из ферментированного чеснока 280 348

Кундюмы из заварного теста с щукой  
в бульоне из северных рыб с чёрными  
груздями, икрой кижуча и сметаной 260/50 368

Пельмени с камчатским крабом и тигровыми  
креветками, с бербланом, кремом из цветной  
капусты и печёной морковью 200 588

Чёрные буузы с хакасским ягненком  
и тархуном с муссом из ряженки  
или сливочным демигласом на выбор 250 388

## Не пельмени

Татаки из вырезки оленя с трюфельным муссом  
и пюре из копчёного батата 80/100 588

Рагу из тигровых креветок, гребешка, мидий,  
осьминога и рыбы конгрио в винных сливках  
с томатами конкассе и кинзой 300 898

Жареный гребешок с фуагра и тертой  
юколой оленя 164 1248



## Гриль

Вырезка оленя с мини морковью, кремом из жжёного лука с белыми грибами, айоли из чёрного чеснока и демигласом	125/100	748
Таймырский палтус в голландезе с тремя видами икры, ньокками из цветной капусты и креветочным биском	380	798
Мурманская форель с картофельным гратеном и боровиками с соусом из копченого лука	115/130/40	788
Язык оленя с кремом из корня сельдерея и муссом из выдержанного сыра	82/80	1248
Креветки на гриле с пюре манго и песто из петрушки	200	638
Котлета с пряным клюквенным соусом и малосольным огурцом	160/145	568
Осьминог с двумя соусами из запеченных в печи зеленых и красных перцев с мини картофелем	260	1498
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
Стейк из диафрагмы Black Angus с квашеной капустой и брусникой Мираторг, 200 дней зернового откорма	1шт/120	658





## Из дровяной печи

Утиная грудка с морковным хумусом, ежевикой, мини морковью и ежевичным соусом	250	628
Глазированные перепёлки на ветке с запечённым картофелем и пряной клюквой	260/200	688
Осетр конфи с соусом из сморчков и цветной капустой из печи со шпинатом	105/110	898
Молочный поросёнок с цитрусовым демигласом и каштановым кремом, картофельным пюре и шпинатом	235/80	428
Стерлядь, запечённая кольчиком, с четверговой солью и букетом свежих трав	шт/100	1488
Цыплёнок в медовой глазури тандури с салатом чимичурри из разных листьев и трав	300/80	568
Бараний бок с перловой кашей и сливами	180/130	898

## Овощи

Королевские шампиньоны гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	125	228
Авокадо гриль со сметаной и кунжутным релишем	130	288
Цветная капуста из печи с сырным муссом	150/50	288
Баклажан из печи с терияки, ореховым соусом и страчателлой	100/30	228
Цукини гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	150/50	228
Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и сметаной	150/75	198
Сладкий перец из печи с соусом винегрет	150/20	268
Спаржа с сырным соусом и черри	150	438

## Сладкое

Горячий пирог с шавелем, грушей, изюмом, финиками и мороженым из восточных пряностей	150/50	328
Домашний чизкейк с карамелью, хурмой, пломбирным кремом и лесными орехами	290	358
«Тунгуска» с кремом из ряженки, тайским манго, орехом пекан, соусом маракуйя, бисквитом и кайенским перцем с ликером	200	378
Черёмуховый медовик со сметанным кремом на чёрном кофе	220	328
«Подснежник» с меренгой, черносливом, чинённым грецким орехом, кремом из фермерской сметаны и бисквитом	230	288
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
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	188
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	158/588
Лимонад с кинзой	158/588
Манго-маракуйя с базиликом	158/588

**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