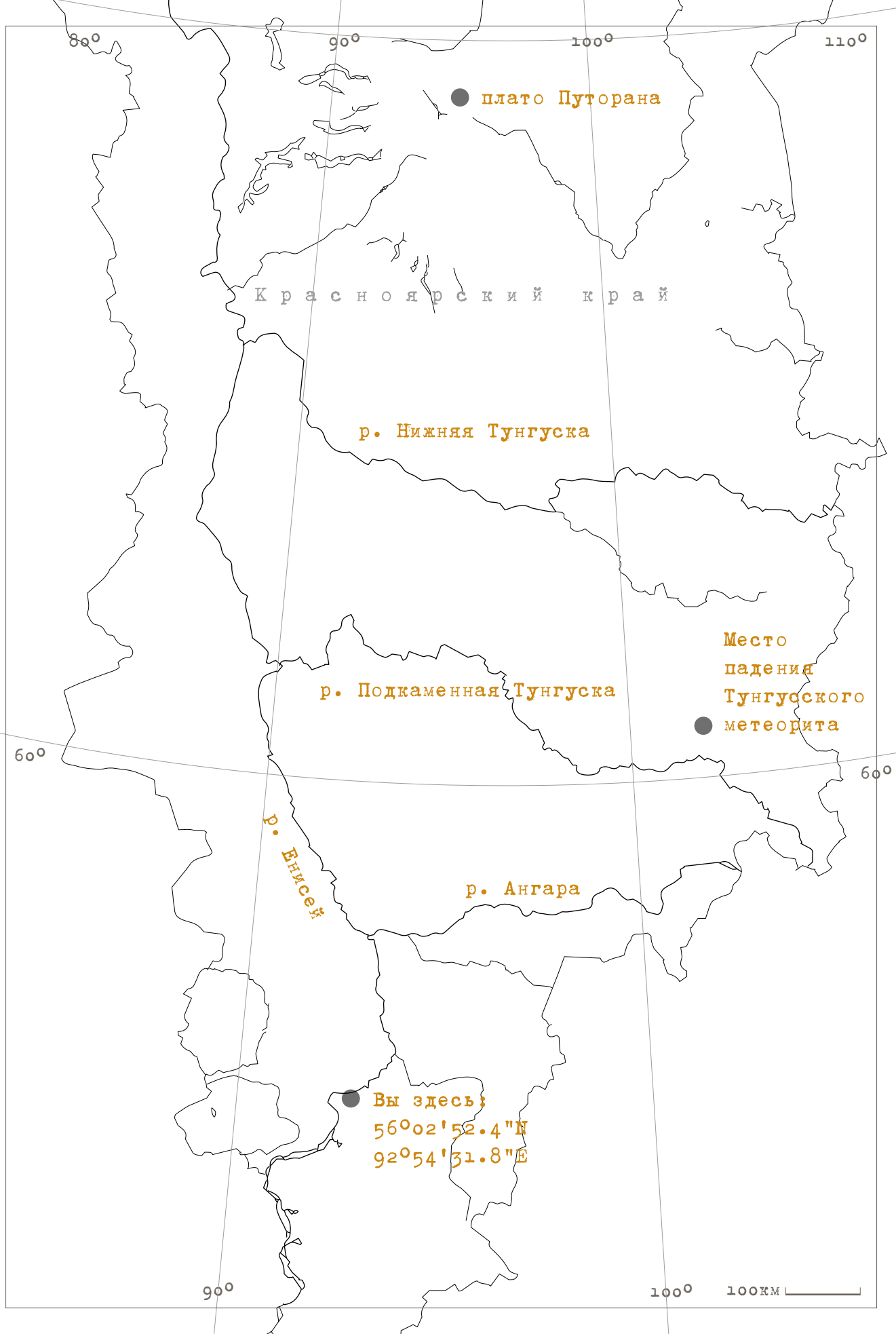






Ресторан Tunguska и бренд-шеф Николай Бобров открывают сибирскую кухню с новой стороны, создавая её современную версию.

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 «Путь героя: Сибирь — Азия»

Команда ресторана Tunguska во главе с бренд-шефом Николаем Бобровым представляет новый дегустационный сет «Путь героя: Сибирь — Азия», работа над которым велась рекордные 8 месяцев.

В основу сета легла универсальная модель повествования о пути человека и его трансформации, присущая всем мифам — старым и новым, западным и восточным, включая предания народов Енисейской Сибири.

Через испытания и вызовы герой находит самое важное — себя.

Помимо идеи о пути и трансформации героя, бренд-шеф Николай Бобров разворачивает концепцию соединения трех гастрономических векторов, на которых он построил версию современной сибирской кухни в Tunguska — традиции и продукты народов Енисейской Сибири, русские гастрономические обычаи и пронизывающее всю культуру Сибири влияние азиатских соседей.

Преодоление Порога, встреча с Хранителем или битва с Драконом — это кулинарные аллюзии и оммажи, в которых гость будет открывать для себя совершенно новое прочтение знакомых ему блюд и продуктов.

9 курсов гастрономического сета станут 9 этапами трансформации, в каждом из которых — кухни Сибири и Азии, тренды и традиции, личное и всеобщее сплетутся воедино, чтобы стать частью уникального опыта.

Стоимость сета из 9 курсов 6888 руб.

Винный пэйринг от бренд-сомелье Екатерины Бобровой из пяти вин 3298 / из восьми вин 5398 руб. Безалкогольный пэйринг от шеф-бармена Дмитрия Трушина 3000 руб.

Сет доступен по предзаказу у администратора за сутки с воскресенья по четверг.

Строганина

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

90/85

нельма · 1268 / нерка · 868 / оленина · 798

Северные рыбы

подаются малосольными с нашим полбяным хлебом из печи и взбитым маслом

60/80

муksун · 668 / кижуч · 668 / нельма · 838 /
тугун · 988 / форель · 748

Икра

подаётся с гречишными оладьями и взбитым маслом

30/90

чёрная икра · 3608 / нерка · 1288 / чавыча · 1448 /
хариус · 1498



Устрицы

подаются на льду с домашним смородиновым уксусом, понзу и лимоном

наличие и сорт устриц уточняйте у официанта

1 шт · 728



Сыровяленное

наши специалитеты из камеры Dry Age

50

бастурма из оленя · 788 / юкола марала · 788 / карпаччо
из оленины · 788 / сыровяленный окорок сохатого · 788 /
✳ сыровяленая конина · 788 / ✳ сыровяленая утка · 788

Если у вас есть аллергия на определённые продукты,
пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

Закуски

Охлаждённая нельма с мини-картофелем и деактивированными дрожжами, с айоли тархун-горчица	150	898
Вырезка лося с брусникой, лесными орехами и пряной соевой глазурью	140	968
Тартар из подкопчённой говядины в хрустящей канеле с паштетом из боровиков и чёрной грибной икрой	90	498
Хрустящие камни с сырным кремом на копчёном хариусе с икрой	60	468
Лепёшка из печи с ростбифом, соусом тоннато на тугуне и маринованным огурцом	150	498
Тартар из олени на профитролях из тувинского далгана с икрой хариуса	90	688
Бочковые грузди со сметанным муссом на хрене и огурцами в укропном масле с маринованным луком	135	868
Разные сыры с мёдом, ягодным мармеладом и грецким орехом	150/80	2098
Брускетта с крабом и копчёным хариусом	160	828
✿ Сезонный редис с красной икрой, рыбным салом и бородинским хрустом	105	498
Туруханский муксун в остром свекольном креме с маринованными черри и кинзой	112	568

✿ новинка

👤 подходит для детей

Программа лояльности
Berrywood Family



Салаты



Цыплёнок гриль с хрустящими баклажанами и киноа с маринованными томатами и кинзой в соусе чили терияки	200	578
Зелёный салат с яблоком, редькой, брокколи, цукини и разными листьями в пихтовом винегрете	170	588
Стейк-салат с мраморной говядиной, молодым картофелем, битыми огурцами, печёными перцами и разными листьями в горчичном дипе	225	938
Тигровые креветки с домашней страчателлой, горошком и листьями ромейна с огуречным кетчупом	150	628
Чафан на морковном хумусе с говяжьей вырезкой, вешенками и хрустящим картофелем	180	568
Муксун с молодым картофелем, перепелиными яйцами, томатами черри, маринованным луком и разной зеленью	210	598
Чёрный оливье с камчатским крабом, малосольным кижучем и икрой	190	948

Супы



Уха из северных рыб с молоками и томатом	430	648
Крем из запечённых в печи тыквы и моркови с имбирём, креветками гриль, попкорном из гречки и тыквенными чипсами	300	568
✶ Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной	320/70	568
✶ Зелёные щи на капусте и черемше с рваной олениной	350	548
✶ Скрошка с подкопчённой ветчиной из оленя и сорбетом из огурца и хрена	265	548

Пельмени

👤 Чёрные буузы лотос с острой бараниной в пряном соусе из трав и ткемали	230	688
👤 Пельмени с дичью в крепком бульоне из белых грибов	270	748
👤 Пельмени из северных рыб в копчёном рыбном бульоне с икрой лосося	290	768
Тувинские чебуреки хужууры с оленем и бараньим салом с соусом на куруте	3шт	498

Не пельмени

Жаркое из муксуна и кижуча с креветками, кальмарами и мидиями • с багетом и чесноком конфи	310	998
Домашняя лапша с тигровыми креветками и белыми грибами в креветочном биске с вяленным желтком	300	918
Енисейский сиг в релише из белых грибов и мидий с трюфельной перловкой	200	978
🌟 Бефстроганов гриль из лося и белых грибов с картофельным кремом и букетом зелени	300	1288
🌟 Говяжий язык на гриле с капустным gratin, томатным вьержем и снегом из сметаны и хрена	260	998
Губа лося с разными текстурами гречки	105	988
👤 Котлета из фермерского кролика с диким рисом, лимонным голландезом и брюссельской капустой	225	688
Щека марала с пюре из зелёного горошка и мяты, с муссом сливочный хрен	220	998
Филе миньон с ореховым пюре конфи и эмульсией с лесными грибами	185	998





Гриль

Корейка косули малой прожарки с грибным демигласом, брокколи и картофельными пельменями	150	1448
Котлета из таймырского оленя с соусом карри, полбой с разными грибами и кремом из сельдерея и шоколада	220	998
Камчатская нерка в грибной глазури с цуккини и шпинатом и соусом из грибов	185	1048
☼ Лось на рожнах с маринованной черемшой, пряными капустой и огурцами, мочёной брусникой и ежевичным барбекю	220	1398
Таймырский олень с глазированной свеклой, айоли из черемши и чёрного чеснока с порто, костным мозгом и маринованной черешней	160	1268
Запечённая форель с хрустящей кожей, соусом из копчёной ряженки, кремом из цветной капусты с чипсами из топинамбура и красной икрой	150	1668
Креветки на гриле с томатной лактокарамелью, соусом квас-терияки и маслом тархун	165	998
Стейк Стриплойн с квашеной капустой и брусникой Праймбиф, 180 дней кукурузного откорма	1шт/120	2348
Стейк Рибай с квашеной капустой и брусникой 200 дней зернового откорма	1шт/120	3718
Стейк Денвер с квашеной капустой и брусникой	1шт/120	1588
☼ Стейк Томагавк	за 100	898



Из дровяной печи

Говяжье ребро из печи в костном жу и соусе из печёного перца с капустным стейком	265	1548
☼ Цыплёнок в глазури из трюфельного мёда с кукурузным муссом и припущенным шпинатом с кедровым орехом	370/50	988
Енисейский ленок с печёной капустой в соусе из шампанского с икрой	200	1598

☀	Мозговые кости оленя из печи с лепёшкой на квашеной капусте, разной зеленью и малиной	370	648
---	---	-----	-----

Овощи



	Королевские шампиньоны гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	125	318
	Печёная свёкла в свекольной глазури с соусом берблан и красной икрой	100	298
	Баклажан из печи в ореховом соусе, зелёной глазури и терияки с лесными орехами	135	418
	Цукини гриль с песто из петрушки на кедровом орехе	150/50	348
👤	Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и сметаной	150/50	268
	Брокколи с сырным соусом и черри	150	478

Сладкое

👤	Шоколадный фондан с карамельным мороженым, чёрной смородиной компотэ и горячим ванильным соусом	200	548
	Тирамису с кремом на белых грибах и шоколадным бисквитом	145	498
	Павлова черника-андалиманский перец с лимонным крему, мороженым из сосновой шишки и ферментированным чёрным лаймом	115	498
👤	Домашний чизкейк с карамелью, черешней, пломбирным кремом и лесными орехами	250	568
	Чёрный медовик с кремом из халвы и кардамона с трюфельным мороженым	120	528
☀	«Минусинский томат» желе алоэ с жидким центром из свежей клубники, томата, базилика и лимонного злака с мороженым шавель-тархун	115	498
	Сет конфет ручной работы «Вкусы Енисейской Сибири» клюква-биттер / боровики-белый шоколад / пихта-кедровый орех / вяленый марал-тёмный шоколад	4шт	588



К чаю



Таёжная брусника с абанским мёдом
и кедровым орехом

45 248

Конфета из тёмного шоколада с вяленой
клюквой и кедровым орехом

1 шт 148

Напитки

Морс ягодный
0,25/0,45/1,0 168/278 /598
RICH Кола 0,33 248
Тоник 0,25 248
Сок на выбор 0,2 218

Вода

Baikal Reserve 6/г 298
Baikal Pearl газ 298
No Wine 6/г 1,0 598
No Wine газ 1,0 598

Сок свежевыжатый 0,25

Морковный 218
Апельсиновый 378
Яблочный 378

Лимонады 0,25/0,5/1,0

Грушево-яблочный 198/388/788
с мятой
Манго-маракуйя 198/388/788
Таёжный 198/388/788
Фиалковый 198/388/788

Чай авторский
и травяные сборы 0,5

Душа тайги 368
Цветы Хакасии 368
Пряная облепиха 368
Сибирская ботаника 368
Брусничник 368
Лесной дар 368

Чай классический
и китайский 0,5

Ассам 268
Эрл Грей 268
Зелёный классический 268
Жасмин 268
Молочный улун 268
Да Хуан Пао 268
Тегуань Инь 268
Шу Пуэр 268

Кофе

Эспрессо 178
Американо 198
Капучино 228
Двойной капучино 328
Капучино кокосовый 298
Латте 248
Таёжный раф 318

Какао 0,2

Какао ореховое 328
Какао с маршмеллоу 328



Подарки из сердца Сибири

Подарочные гастрономические и декоративные сувениры, связанные с традициями и культурой коренных народов

Сыровяленые специалитеты	100	1698
Матрёшка – шаман с тремя тотемными животными	1шт	7000
Конфеты ручной работы «Вкусы Енисейской Сибири» пихта-кедровый орех / вяленый марал-тёмный шоколад	8шт	1288
Авторский травяной сбор «Духи тайги» шишки сосновые, пихтовые кисточки, чернослив, чёрный чай, лист смородины, шиповник	198	988
Авторский травяной сбор «Сказочный лес» лист смородины, лист облепихи, лист брусники, лист берёзы, мята, иван чай, таволга	42	988
Авторский травяной сбор «Цветы Востока» чай зелёный, цветы жасмина, чайная роза, цедра апельсина, гвоздика, соцветия клитории	54	988
Охотничий нож с тотемными животными	1шт	13800
Набор травяных скруток «Духи леса» пихта / артыш / шалфей	1шт	2000
Авторская ароматическая свеча аромат: чёрная смородина, пихта, удовое дерево, пачули, амбра	1шт	5500

Икра 50/100

нерка · 1988/3978 хариус · 2348/4688 чавыча · 1988/3978

Сугудай 100

муksун · 998 нельма · 1248

Подарочные сертификаты

номиналы: 2000 · 3000 · 5000 · 10000

Меню с фотографиями можно посмотреть на сайте
tunguskarestaurant.ru





BWFM.
BERRYWOOD FAMILY

@tunguska.restaurant