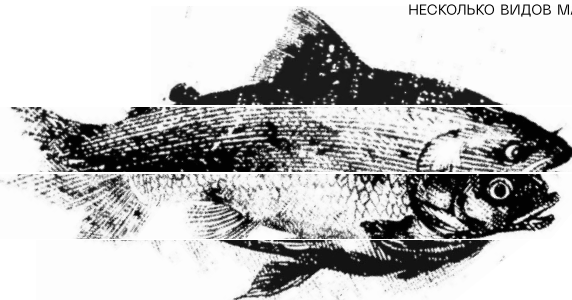


КУХНЯ MANUL — УНИКАЛЬНОЕ СОБРАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ РЕГИОНА,
ПРОДУКТОВ ОТ МЕСТНЫХ ФЕРМЕРОВ, ОХОТНИКОВ И РЫБОЛОВОВ
МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ, ЧТОБЫ ВОССОЗДАТЬ ВКУС СИБИРСКОГО ЗАСТОЛЬЯ, НЕ ПОКИДАЯ МОСКВЫ



СТРОГАНИНА

К СТРОГАНИНЕ ПОДАЕТСЯ
НЕСКОЛЬКО ВИДОВ МАКАЛ НА ВЫБОР



ассорти
из четырех рыб

100 г

нельма, чавыча, чир, муксун

1900



50 г



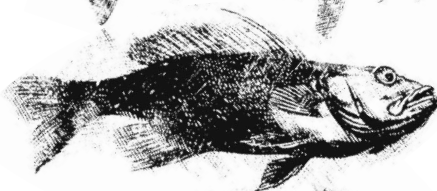
чавыча

1050



муксун

900



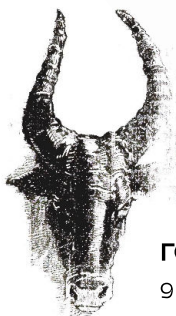
нельма

1750



осетрина

1950



говядина







900



лось

900

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 салат со свежими овощами	800
салат с чавычей и кореньями	1400
салат с олениной и перечной заправкой	1000
 зеленый салат с хвойными побегами	900
намазка из печеного баклажана	700
 цветные томаты с сорбетом из любистока	900
обожженное утиное филе с морошкой и облепихой	900
рубанина из северного енисейского сига	1400
рубанина из лося	1300
намазки из сибирских рыб	2200
сугудай из чавычи	1200
морской еж с черным чесноком и желтком 	700
устрица розовая джоли 	900
устрица муроцу 	1100

устрицы подаются с лимоном и заправкой из березового кваса

КВАШЕНИЯ

100 Г





капуста квашеная с яблоками, красная капуста маринованная, огурцы малосольные, огурцы в яблочном рассоле, мини-помидоры маринованные, помидоры красные бочковые	300
---	-----

ДЕЛИКАТЕСЫ

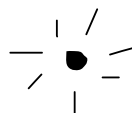
сало на ледяном камне	900
сосвинская сельдь с ржаными чипсами	900
икра щуки и чавычи с якутскими лепешками	2700
сибирский мясной сет из оленины оленина, сердце оленя	1900
сет из северных рыб нельма, чавыча, муксун	5500
черная икра сибирского осетра	18000
100 г осетровой икры с якутскими лепешками, луком сибулет, сметаной и кремом из желтка	



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 запеченный мини-картофель с кострища	700
хуужууры	600
пирожки с рубленой бараниной	
бараний язык с муссом из жареного картофеля	1200
 пирожок с томленной говяжьей щекой	400
 пирожок с капустой от староверов	400
 рыбный пирог с соусом из одуванчиков	1900

СУПЫ



свекольник на копченой груше	900
окрошка с подкопченным оленем	900
щи суточные александрийские	1200
борщ на гусятине	1400
уха на копченом бульоне из северных рыб	1600

ПЕЛЬМЕНИ

сибирские	говядина, баранина, гусятина и оленина	1200
казы белмене алтайские	с рубленой кониной	1400
буузы	рубленая овюрская баранина	1400
чурек—манчи тувинские	с рубленой бараниной	1200









печь



гриль

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

чавыча запеченная в сметане с зеленым гарниром	2500
филе сига с цветной морковью	1400
 нельма копченая с кедровой кашей и соусом из черемши	4200
 осетрина с кореньями и соусом из игристого	3400
 томленные говяжьи щеки с толченым картофелем	1400
 вырезка оленя с пряной свеклой и брусникой	3100
 корейка хакасского барашка с толченым горохом	2800
 бифштекс из говядины с кашей из зеленой гречи	1600
перепел с соусом из квашеной сливы	2400

ГРИЛЬ

МОЗГОВЫЕ КОСТИ	1200
подаются с якутскими лепешками , сибирским салатом и соусами	
томленные ребра лося	2400
каре хакасской баранины 100 г	1700
вырезка северного оленя	2400
котлета из дичи	1800
котлета из северных рыб	1100
СОГАЖА баранья печень в сетчатом жире	900
филе сига	1200
стейк из чавычи	2800
рибай из хакасской говядины 100 г	1600
филе миньон из хакасской говядины 100 г	1800








СОУСЫ

к мясу — бекон и виски, демиглас с зубровкой и квасом, перечно-грибной жу

к дичи — соус из брусники

к рыбе — сено и раклет, соус из лимонника, сливочная черемша




толченый картофель	ГАРНИРЫ	600
толченый горох		600
зеленая греча томленая		600
кедровая каша		850
 зеленый гарнир		1100
крапива, спаржа, горошек		
печеная цветная морковь		650
 томат с кострища		700
 перец рамиро с кострища		600
  печеный баклажан		600
  зеленая спаржа на гриле		1400

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

древесный с ягелем	400
цельнозерновой с луком и гречей	400
ржаной с клюквой и копченой грушей	400
якутские лепешки	400

ДЕСЕРТЫ

черемуховый торт	700
халимак с сорбетом из печеных яблок	600
десерт на основе каши долган	
корзинка со смородиной и мороженым из саянского чая	800
алтайский медовик с мороженым из сена	900
сибирский сет конфет	600
мороженое	300
сметана—сено листья смородины шоколад—хлеб	
сорбет	300
облепиха—имбирь лесные ягоды печеные яблоки	
 таежный десерт	700



гриль



печь



веган



ЧАЙ АВТОРСКИЙ

суттуг шай	молоко, зеленый чай, соль	700
саянский	ягоды и лист смородины	700
барбарисовый	красные ягоды, барбарис, горный холод	700

ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

дян хун цзинь хао	500
эрл грей	500
тегуаньинь	500
най сян цзинь суань	500
моли сю цю	500
женьшень улун	500
пуэр 7 лет	500
лапсанг сушонг	500

ТИЗАНЫ

–	–
иван—чай	500
шиповник	500
таежный сбор	500
наглый фрукт	500
ромашка	500
матча латте	500

ЛИМОНАДЫ

крыжовник—ревень	500
зеленый горошек—щавель	500
барбарисовый	500
еловый	500
смородина—кофе	500

КОФЕ

эспрессо	300
американо	300
капучино	400
флэт уайт	400
латте	400
–	–
эспрессо—тоник	500
растительное молоко	100
кокосовое	
миндальное	
ванильный пломбир	

MANUL

НАПИТКИ

сосо—сола	250 ml	400
сосо—сола зего	250 ml	400
ТОНИКИ	200 ml	500
травяной, классический, имбирный, томатный		
СОК	200 ml	450
апельсин, яблоко, вишня, томат		

ВОДА

негазированная	—	375 ml	750 ml	600	800
газированная	—	375 ml	750 ml	600	800
borjomi		500 ml		700	



MADE IN SOVA