

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



муксун

900

чавыча

1050

осетрина

1500

нельма

2100

говядина

900

лосось

700

100 г

ассорти из четырех рыб

нельма, чавыча, осетр, муксун

2500

150 г

большое ассорти строганины

нельма, чавыча, осетр, муксун, лось, говядина

3300



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

салат со свежими овощами	8 00
салат с чавычей и кореньями	15 00
зеленый салат с хвойными побегами	9 00
салат с олениной, брусникой и чипсами из топинамбура	14 00
намазка из печеного баклажана	11 00
обожженное утиное филе с морошкой и облепихой	9 00
тартар из муксуна	17 00
тартар из лося с ржаными чипсами	11 00
намазки из сибирских рыб	24 00
сугудай из чавычи	16 00
сугудай из муксуна	22 00
груди с луком и сметаной	8 00
морской еж с черным чесноком и желтком	7 00
устрица розовая джоли	9 00
устрица муроцу	11 00
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 бочковые	3 00
---	------

ДЕЛИКАТЕСЫ

сало на ледяном камне	9 00
сосьвинская сельдь на луковом хлебе	9 00
сибирский мясной сет	16 00
сет из северных рыб нельма, чавыча, муксун, тугунок	55 00
черная икра красная икра щучья икра икра сига	
сибирского осетра чавычи	
18 000 6 000 5 000 4 000	

(100 г) икры с якутскими лепешками, луком сибулет, сметаной и кремом из желтка

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

запеченный мини-картофель с кострища	9 00
хуужууры	6 00
пирожки с рубленой бараниной	
печенный перец с томленной бараниной	14 00
бараний язык с муссом из жареного картофеля	12 00
пирожок с томленой говяжьей щекой	6 00
пирожок с капустой от староверов	4 00
рыбный пирог с соусом из одуванчиков	11 00

ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ

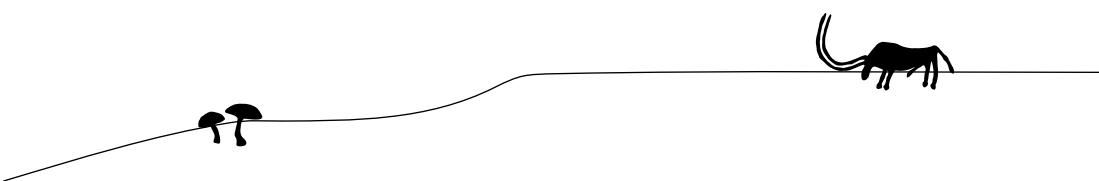
лешка с томленым оленем и топинамбуром	18 00
лешка с нельмой и травами	15 00
лешка с северными грибами и сметаной	15 00

СУПЫ

щи суточные александровские	13 00
уха на копченом бульоне из северных рыб	9 00
борщ на гусятине	14 00
суп из северных грибов	16 00

ПЕЛЬМЕНИ

сибирские	говядина, баранина, гусятинна и оленина	13 00
домашние	со свининой и говядиной	9 00
буузы	рубленая овюрская баранина	14 00
казы белмене алтайские	с рубленой кониной	14 00





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

томленые говяжьи щеки с толченым картофелем	1400
филе муксунца с цветной морковью	2100
филе чавычи с кедровой кашей	2800
котлета из говядины с кашей из зеленой гречи	1600
вырезка оленя с полбой и грибами	3100
томленные ребра лосся с капустой из кострища	2100
корейка хакасского барашка с толченым горохом	3500
нельма запеченная в сметане с северными грибами	5500
перепелка с картофелем, грибами и соусом из сливы	3100
100 г целый осетр с кореньями, запеченный с дубовым веником и соусом из лимонника	1500

ГРИЛЬ

МОЗГОВЫЕ КОСТИ	1200
подаются с якутскими лепешками, квашеной капустой и соусами	
каре хакасской баранины 100 г	2100
вырезка северного оленя	2400
котлета из дичи	1800
котлета из северных рыб	1100
согажа баранья печень в сетчатом жире	900
филе муксунца	1200
стейк из чавычи	2800
рибай из хакасской говядины 100 г	1600
филе миньон из хакасской говядины 100 г	1800
филе осетра 100 г	2100

СОУСЫ

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

к дичи — соус из бруслики

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

ГАРНИРЫ

толченый картофель	600
толченый горох	600
зеленая гречка томленая	600
кедровая каша	850
зеленый гарнир крапива, спаржа, горошек	1100
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
ромашковая панна-котта	600
корзинка со смородиной и мороженым из саянского чая	800
алтайский медовик с мороженым из сена	900
таежный десерт кедровый орех брусника сосновый сироп	700
сибирский сет конфет елка брусника долган	600
мороженое сметана—сено листья смородины шоколад—хлеб	300
сорбет облепиха—имбирь лесные ягоды	300

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	5 00
эрл грей	5 00
тегуаньинь	5 00
най сян цзинь суань	5 00
моли сю цю	5 00
женьшень улун	5 00
пуэр 7 лет	5 00
лапсанг сушонг	5 00

ЛИМОНАДЫ

крыжовник–ревень	5 00
зеленый горошек–щавель	5 00
барбарисовый	5 00
еловый	5 00
смородина—кофе	5 00

КОФЕ

ТИЗАНЫ

эспрессо	3 00
американо	3 00
капучино	4 00
флэт уйт	4 00
латте	4 00
эспрессо—тоник	5 00
растительное молоко	100
кокосовое	
миндальное	
ванильный пломбир	



НАПИТКИ

	coca—cola	250 ml		4 00
	coca—cola zero	250 ml		4 00
	ТОНИКИ	200 ml		5 00
травяной, классический, имбирный, томатный				
	СОК	200 ml		4 50
	апельсин, яблоко, вишня, томат			

ВОДА

негазированная	legend of baikal	300 ml	750 ml	5 00	8 00
	nedra		750 ml		8 50

газированная	borjomi	500 ml		7 00	
	legend of baikal sparkling	300 ml	750 ml	5 00	8 00
	nedra sparkling		750 ml		8 50

