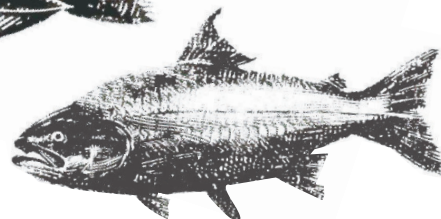
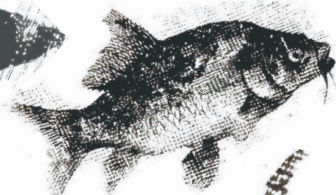
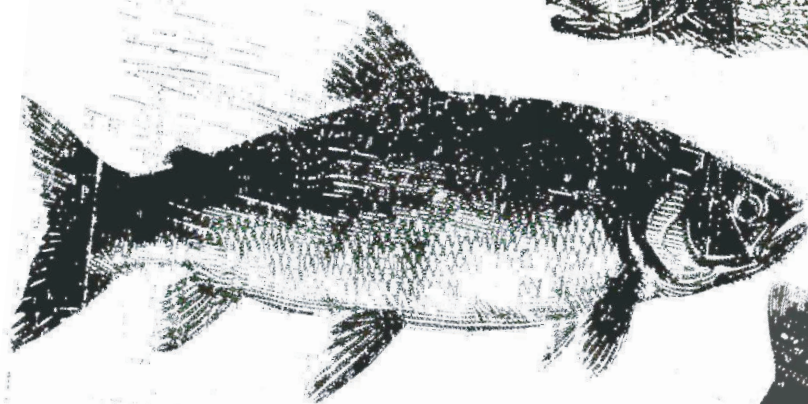


КУХНЯ MANUL — УНИКАЛЬНОЕ СОБРАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ  
ОСОБЕННОСТЕЙ РЕГИОНА, ПРОДУКТОВ ОТ МЕСТНЫХ ФЕРМЕРОВ, ОХОТНИКОВ  
И РЫБОЛОВОВ. МЫ ВЫБИРАЛИ ЛУЧШЕЕ, ЧТОБЫ ВОССОЗДАТЬ ВКУС  
СИБИРСКОГО ЗАСТОЛЬЯ, НЕ ПОКИДАЯ МОСКВЫ



# СТРОГАНИНА



50 г

**МУКСУН**

1100

**ЧАВЫЧА**

1200

**ОСЕТРИНА**

1600

**НЕЛЬМА**

2200

**ГОВЯДИНА**

1100

**ЛОСЬ**

900

100 г

**ассорти  
из четырех рыб**

нельма, чавыча,  
осетр, муксун

2700

150 г

**большое ассорти  
строганины**

нельма, чавыча, осетр,  
муксун, лось, говядина

3500



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

паштет из утки	900
намазка из печеного сельдерея	800
винегрет с мороженым из печеной капусты	900
салат со свежими овощами	900
зеленый салат с хвойными побегами	1000
салат с олениной, брусникой и чипсами из топинамбура	1500
тартар из муксуна	1900
тартар из лося с ржаными чипсами	1200
намазки из сибирских рыб	2600
сугудай из чавычи	1800
сугудай из муксуна	2400
грузди с луком и сметаной	900
морской еж с черным чесноком и желтком <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1шт</span>	800
устрица розовая джоли <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1шт</span>	1100

устрицы подаются с лимоном и заправкой из березового кваса

## КВАШЕНИЯ

100 Г

капуста квашеная с яблоками, огурцы малосольные, черемша, огурцы в яблочном рассоле, мини-помидоры маринованные, помидоры бочковые, яблоки моченые, брусника моченая	400
--	-----

## ДЕЛИКАТЕСЫ

сало из рыбы	800
сет черной икры	27000
сосьвинская сельдь <small>на луковом хлебе</small>	1000
сибирский мясной сет	1800
сет из северных рыб <small>нельма, чавыча, муксун, тугунок</small>	5700

черная икра   красная икра   щучья икра   икра сига   икра хариуса	
осетровая <small>чавычи</small>	
18000                      6000                      5000                      4000                      12000	

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

запеченный мини-картофель с кострища	900
хуужууры	700
пирожки с рубленой бараниной	
бараний язык с муссом из жареного картофеля	1400
пирожок с томленной говяжьей щекой	600
пирожок с капустой от староверов	400
рыбный пирог с соусом из одуванчиков	1300

## ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ

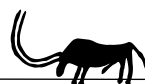
лепешка с томленным оленем и топинамбуром	1900
лепешка с нельмой и травами	1600
лепешка с северными грибами и сметаной	1600
лепешка с томленной бараниной	1900

## СУПЫ

щи суточные александровские	1400
уха на копченом бульоне из северных рыб	1100
борщ на гусятине	1500
суп из северных грибов	1700

## ПЕЛЬМЕНИ

сибирские	говядина, баранина, гусятина и оленина	1300
домашние	со свиной и говядиной	900
буузы	рубленая овюрская баранина	1400
казы белмене алтайские	с рубленой кониной	1400



MANUL

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



рулет из муксуна с печеным луком	3200
100 г нога хакасского барашка	1900
томленые говяжьи щеки с толченым картофелем	1600
филе чавычи с кедровой кашей	2900
котлета из говядины с кашей из зеленой гречи	1800
вырезка оленя с полбой и грибами	3300
томленные ребра лося с капустой из кострища	2300
корейка хакасского барашка с толченым горохом	3700
нельма запеченая в сметане с северными грибами	5700
перепелка с картофелем, грибами и соусом из сливы	3300
100 г целый осетр с кореньями, запеченый с дубовым веником и соусом из лимонника	1600

## ГРИЛЬ

мозговые кости	1300
подаются с якутскими лепешками, квашеной капустой и соусами	
каре хакасской баранины 100 г	2300
вырезка северного оленя	2700
котлета из дичи	1900
котлета из северных рыб	1300
согажа баранья печень в сетчатом жире	1100
филе муксуна	1400
стейк из чавычи	2900
рибай из хакасской говядины 100 г	1800
филе миньон из хакасской говядины 100 г	2100
рибай сухого вызревания 100 г	3700
филе осетра 100 г	2300



## 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





## ГАРНИРЫ

толченый картофель	800
толченый горох	800
зеленая греча томленая	800
кедровая каша	950
томат с кострища	800
перец рамиро с кострища	700
зеленая спаржа на гриле	1600
капуста с кострища	700
картофель с грибами	1100




## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ целый

ржаной с клюквой и копченой грушей	1000
якутские лепешки	400
цельнозерновой с пажитником и луком	800
злаковый с грибами	800

## ДЕСЕРТЫ

MANUL	1500
бородинский чизкейк	1200
черемуховый торт	1000
алтайский медовик с мороженым из сена	1100
таежный десерт	900
кедровый орех   брусника   сосновый сироп	
сибирский сет конфет	700
елка   брусника   долган	
мороженое	400
сметана—сено   листья смородины   шоколад—хлеб	
сорбет	400
облепиха—имбирь   лесные ягоды	





## ЧАЙ АВТОРСКИЙ

суттуг шай	молоко, зеленый чай, соль	800
саянский	ягоды и лист смородины	800
барбарисовый	красные ягоды, барбарис, горный холод	800

## ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

дьян хун цзинь хао	600
эрл грей	600
тегуаньинь	600
най сян цзинь суань	600
моли сю цю	600
женьшень улун	600
пуэр 7 лет	600
лапсанг сушонг	600

## ТИЗАНЫ

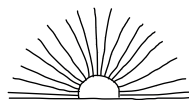
иван—чай	600
шиповник	600
таежный сбор	600
наглый фрукт	600
ромашка	600
матча латте	600

## ЛИМОНАДЫ

крыжовник—ревень	600
зеленый горошек—щавель	600
барбарисовый	600
еловый	600
смородина—кофе	600

## КОФЕ

эспрессо	350
американо	350
капучино	500
флэт уайт	500
латте	500
эспрессо—тоник	600
растительное молоко	200
кокосовое	
миндальное	
ванильный пломбир	



MANUL

## НАПИТКИ

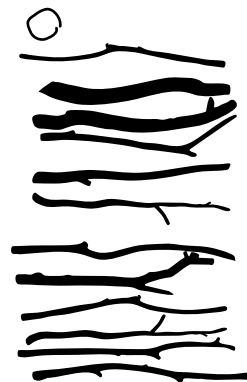
	сoca—cola	250 ml		500
	сoca—cola zero	250 ml		500
	ТОНИКИ	200 ml		600
травяной, классический, имбирный, томатный				
	СОК	200 ml		500
апельсин, яблоко, вишня, томат				

## ВОДА

негазированная	legend of baikal	300 ml	750 ml	600	850
	nedra		750 ml		950
газированная	borjomi	500 ml		700	
	legend of baikal sparkling	300 ml	750 ml	600	850
	nedra sparkling		750 ml		950



ФОТО МЕНЮ ПО ССЫЛКЕ



MADE IN SOVA