

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



СКАЧАЙТЕ WALLET-КАРТУ

СТРОГАНИНА



50 г

муксун

1100

чавыча

1200

чир

1100

осетрина

1600

нельма

2200

лось

900

жеребятина

1100

100 г

**ассорти
из четырех рыб**

нельма, чавыча,
чир, муксун

2700

150 г

**большое ассорти
строганины**

нельма, чавыча, муксун,
чир, лось, жеребятина

3500

Иллюстрация: Л. Козлов



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



паштет из утки с ревенем и крыжовником	900
намазка из копченого баклажана	1500
медовые томаты	900
салат со свежими овощами	900
зеленый салат с хвойными побегами	1000
вителло тоннато по-сибирски	1500
индигирка из сига	1700
тартар из лося с ржаными чипсами и черной икрой	3200
угольная оленина	1100
намазки из сибирских рыб	2600
сугудай из чавычи	1800
сугудай из муксуна	2400
белые грузди с луком и сметаной	900
морской еж с черным чесноком и желтком	800
устрица розовая джоли	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	
сало из кабана		900	
сет черной икры		27000	
сосьвинская сельдь	на луковом хлебе	1000	
сибирский мясной сет	коппа из кабана, вяленый олень, копченая утка	1800	
сет из северных рыб	нельма, чавыча, муксун, тугунок	5700	
черная икра	красная икра	щучья икра	икра сига
осетровая	чавычи		
18000	6000	5000	4000

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

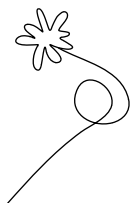
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

запеченный мини-картофель с кострища	900
хуужууры пирожки с рубленой бараниной	700
хрустящие сморчки с пеной из картофеля	1600
пончик с якутским карасем и черной икрой	1200
пирожок с томленной говяжьей щекой	600
пирожок с капустой от староверов	400
пирожок с якутским луком и яйцом	500
рыбный пирог с икрой и соусом из дикоросов	1800



ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ

лепешка с уткой, яблоками и репой	1900
лепешка со свежим горошком и сырным кремом	1400
лепешка с северными грибами и сметаной	1600
лепешка с томленной бараниной	1900



СУПЫ

щи суточные александровские	1400
уха на копченном бульоне из северных рыб	1100
борщ на гусятине	1500
суп из северных грибов	1700
окрошка на кефире с мороженым из горчицы и черемши	1100
окрошка на березовом квасе с мороженым из сметаны и хрена	1100



ПЕЛЬМЕНИ

сибирские	говядина, баранина, гусятина и оленина	1300
 рыбные	нельма, чавыча, икра щуки	1800
буузы	рубленая овюрская баранина	1400
казы белмене алтайские	с рубленой кониной	1400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

голубцы из осетрины с черной икрой и пеной из сметаны	5700
жеребятина с томленным луком и соусом из кумыса	5900
<u>100 г</u> нога хакасского барашка	1900
томленные говяжьи щеки с толченым картофелем	1600
филе чавычи с кедровой кашей	2900
котлета из говядины с кашей из зеленой гречи	1800
вырезка из оленя со свеклой и брусничным жу	3300
жаркое с ребром кабана	2900
корейка хакасского барашка со спаржей и соусом райта	3800
нельма запеченная в сметане с зеленым гарниром	5700
перепелка с картофелем, грибами и соусом из сливы	3300
<u>100 г</u> целый осетр с кореньями, запеченный	1600
в дубовом венике и соусом из лимонника	



ГРИЛЬ

мозговые кости	1300
подаются с якутскими лепешками, квашеной капустой и соусами	
каре хакасской баранины <u>100 г</u>	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 <u>100 г</u>	1800
филе миньон из хакасской говядины <u>100 г</u>	2100
рибай сухого вызревания <u>100 г</u>	3700
филе осетра <u>100 г</u>	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
зеленый гарнир	1200
зеленая греча томленая	800
кедровая каша	950
томат с кострища	800
перец рамиро с кострища	700
зеленая спаржа на гриле	1600
томленный лук с луковой пеной	800
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
еловая гранита с яблоком и йогуртом	900
морошковый торт	1000
алтайский медовик с мороженым из сена	1100
таежный десерт	900
кедровый орех брусника сосновый сироп	
сет конфет	800
конфета из щавеля и яблока мармелад из березы черемуховый трюфель	
сэндвич-мороженое из гречки и сгущенки	800
мороженое	400
сметана—сено вареная сгущенка и гречка шоколад—хлеб	
сорбет	400
облепиха—имбирь лесные ягоды яблоко—бузина лимон—лимонник	
таежный доктор персик—жасмин	



ЧАЙ АВТОРСКИЙ

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

ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

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



ЛИМОНАДЫ

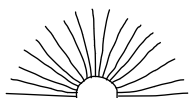
крыжовник—ревень	600
зеленый горошек—щавель	600
барбарисовый	600
еловый	600
смородина—кофе	600

КОФЕ

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

ТИЗАНЫ

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



MANUL

НАПИТКИ

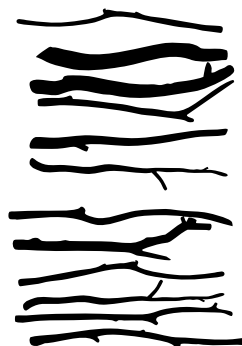
сoca—cola	250 ml	500
сoca—cola zero	250 ml	500
ТОНИКИ	200 ml	600
травяной, классический, имбирный, томатный		
СОК	200 ml	500
апельсин, яблоко, вишня, томат		

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