

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



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	1200
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		8 0 0	
сало из кабана		9 0 0	
сет черной икры		27 0 0 0	
сосьвинская сельдь	на луковом хлебе	1 0 0 0	
сибирский мясной сет	коппа из кабана, вяленый олень, копченая утка	18 0 0	
сет из северных рыб	нельма, чавыча, муксун, тугунок	57 0 0	
черная икра	красная икра	щучья икра	икра сига
осетровая	чавычи		
18 0 0 0	6 0 0 0	5 0 0 0	4 0 0 0

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

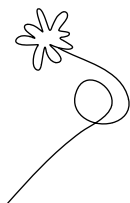
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

запеченный мини-картофель с кострища	900
хуужууры пирожки с рубленой бараниной	800
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	500
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



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	
ягодная тарелка	4500



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
ассам	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

ТИЗАНЫ

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

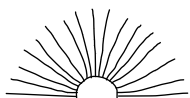


ЛИМОНАДЫ

крыжовник—ревень	700
барбарисовый	700
еловый	700
голубика—дягель	700
базилик—алоэ	700
арбуз—слива	700

КОФЕ

эспрессо	350
американо	350
капучино	500
флэт уайт	500
латте	500
эспрессо—тоник	750
растительное молоко	200
кокосовое	
миндальное	



MANUL

НАПИТКИ

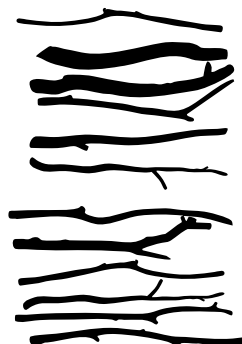
coca—cola				250 ml					500
coca—cola zero				250 ml					500
ТОНИКИ				200 ml					600
травяной		классический		имбирный					
СОК				200 ml					500
апельсин		яблоко		вишня		томат			
КВАС				500 ml	1000 ml			800	1500
шишка					крапива		изюм		
морс					1000 ml				1800
клюква—брусника									

ВОДА

негазированная	legend of baikal	330 ml	750 ml	600	850
	nedra		750 ml		950
газированная	borjomi	500 ml		700	
	legend of baikal sparkling	330 ml	750 ml	600	850
	nedra sparkling		750 ml		950



ФОТО МЕНЮ ПО ССЫЛКЕ



MADE IN SOVA