





Ресторан Tunguska и бренд-шеф Николай Бобров открывают сибирскую кухню с новой стороны, создавая её современную версию.

Основой нашему мировоззрению послужили сибирские гастрономические традиции, являющиеся квинтэссенцией долговременного взаимодействия русской кухни с кухнями ближайших азиатских соседей, а также с особенностями рациона коренных народов Севера. Эту самобытную почву мы обогатили технологиями, трендами и оттенками вкусов из разных частей современного глобального мира. Особое внимание в меню уделено локальным продуктам, привезённым с разных уголков Енисейской Сибири, а также технологиям приготовления на живом огне — в русской дровяной печи и на углях открытого гриля.



Дегустационный сет «Легенды города К.»

Ресторан Tunguska и бренд-шеф Николай Бобров представляют дегустационный сет «Легенды города К.». Этот сет посвящён городским легендам и мистическим явлениям, знаковым местам и известным персонам, а также историческим событиям, связанным с великим городом на Енисее.

Каждый курс, всего их восемь, — это отдельная история, которая будет рассказана устным и гастрономическими языками. Но не каждая из них случилась на самом деле. Многие истории за время своего существования обросли новыми подробностями и фактами, а некоторые исказились до неузнаваемости.

Вам предстоит угадать — какие из историй являются правдой, а какие вымыслом.

Существовала ли красноярская девочка-фантом? Являются ли красноярцы потомками индейцев и что ел цесаревич Николай во время своего визита в Сибирь? Что такое «Ватный завтрак» и какие излишества мог позволить себе городской магнат во времена сибирской золотой лихорадки? Истина или ложь — решать вам.

Стоимость сета 5000 руб. / Винное сопровождение 4000 руб. /
Безалкогольное сопровождение: 3000 рублей
Сет доступен по предзаказу у администратора
не позднее, чем за сутки.

Строганина

подаётся на замороженном камне с четверговой солью и молотым перцем, соусом понзу и авторским дипом

90/95

нельма · 1198 / нерка · 778 / оленина · 778

Северные рыбы

подаются малосольными с нашим полбяным хлебом из печи и взбитым маслом

50/80

стерлядь · 988

60/80

чир · 628 / кижуч · 628 / чавыча · 788

нельма · 798 / тугун · 868



Икра

подаётся с гречишными оладьями и взбитым маслом

30/90

осётр · 3188 / нерка · 898 / кижуч · 988 / хариус · 1398

Устрицы

подаются на льду с домашним смородиновым уксусом, понзу и лимоном

наличие и сорт устриц уточняйте у официанта

1 шт · 688

Сыровяленое

наши специалитеты из камеры Dry Age

50

коппа из яка · 688 / марал · 688 / лось · 688

Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.



Закуски

| | | |
|---|--------|------|
| Сугудай из нельмы с маринованным яблоком и пряным лимонным маслом в канеле из родниковой воды | 110 | 548 |
| * Тартар «Тунгуска» в стол из оленя с икрой енисейской стерляди и трюфельным маслом | 205 | 1968 |
| * Тартар из подкопчённой хакасской говядины в хрустящей канеле с паштетом из боровиков и чёрной грибной икрой | 90 | 488 |
| Хрустящие камни с сырным кремом на копчёном хариусе и юколой нерки с икрой хариуса | 60 | 448 |
| Лепёшка из печи с ростбифом, соусом тоннато на тугуне и маринованным огурцом | 140 | 468 |
| Туруханский муксун в остром свекольном креме с маринованными черри и кинзой | 140 | 668 |
| Тартар из оленя на профитролях из тувинского далгана с икрой хариуса | 90 | 668 |
| Бочковые грузди со сметанным муссом на хрене и огурцами в укропном масле с маринованным луком | 135 | 748 |
| Разные сыры с абанским мёдом, ягодным мармеладом и грецким орехом | 150/70 | 1988 |
| Брускетта с камчатским крабом и копчёным хариусом | 170 | 768 |
| * Сезонная хурма с домашней страчателлой, маслом тархун, запечённой свеклой и кедровыми орехами | 120 | 448 |
| * Сугудай из нельмы с заправкой из томатов и малины, и рисовым кранчем | 65 | 598 |
| * Грибной мусс с икрой из белых грибов, сальсой из груздей и жареным ягелем | 135 | 628 |

* новинка



Салаты

| | | |
|---|-----|-----|
| Цыплёнок гриль с хрустящими баклажанами и киноа с маринованными томатами и кинзой в соусе чили терияки | 200 | 548 |
| Зелёный салат с арбузной редькой и брокколи, авокадо, цукини и разными листьями в медовом винегрете | 190 | 568 |
| Стейк-салат с мраморной говядиной Black Angus с молодым картофелем, битыми огурцами, печёными перцами и разными листьями в горчичном дипе | 225 | 878 |
| Тигровые креветки с домашней страчателлой, горошком и листьями ромейна с огуречным кетчупом | 140 | 608 |
| Чафан на морковном хумусе с телятиной, вешенками и хрустящим картофелем | 170 | 478 |
| Чёрный оливье с камчатским крабом, малосольным лососем и икрой кижуча | 190 | 878 |
| * Салат с омулем холодного копчения, молодым картофелем, перепелиными яйцами, томатами черри, маринованным луком и разной зеленью | 240 | 788 |

Супы

| | | |
|---|--------|-----|
| Уха из северных рыб с молоками лосося и томатом | 450 | 648 |
| * Крем из запечённых в печи тыквы и моркови с имбирём, тигровыми креветками гриль и попкорном из гречки | 355 | 548 |
| Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной | 295/65 | 558 |



Пельмени

| | | |
|---|--------|-----|
| Чёрные буузы лотос с острой хакасской бараниной в пряном соус из трав и ткемали | 230 | 618 |
| Пельмени с дичью в крепком бульоне из белых грибов | 250 | 648 |
| Пельмени из северных рыб в копчёном рыбном бульоне с икрой лосося | 260/50 | 648 |
| Тувинские чебуреки хужууры с оленем и бараньим салом с соусом на куруте | 3шт | 478 |
| ✳ Пельмени с перепёлкой, белыми грибами и перечным соусом | 170 | 528 |



Не пельмени

| | | |
|--|-----|------|
| ✳ Котлета из нельмы со староверской пастой катанкой, зелёным горошком, боттаргой и соусом из хрена и ряженки | 240 | 988 |
| Котлета из дикого кабана со сморчками и белыми грибами с чесночным пюре и бараньим жу | 210 | 998 |
| Домашняя лапша с магаданскими креветками и белыми грибами в креветочном биске с вяленным желтком | 300 | 878 |
| Енисейский сиг в релише из белых грибов и мидий с трюфельной перловкой | 200 | 928 |
| Таймырский палтус в сырном биске из раков с картофельным кремом и молодыми листьями | 210 | 1088 |
| Жареный сахалинский гребешок с фуагра и тёртой юколой оленя | 160 | 2158 |

Гриль

| | | |
|--|--------|------|
| Корейка косули малой прожарки с грибным демигласом, брокколи и картофельными пельменями | 150 | 1388 |
| Камчатская нерка в грибной глазури с цукини и шпинатом и соусом из сморчков | 185 | 928 |
| Таймырский олень с глазированной свеклой, айоли из черемши и чёрного чеснока с порто, костным мозгом и маринованной черешней | 150 | 1388 |
| Форель запечённая с угольным картофелем и трюфельным соусом с каперсами из одуванчика | 270 | 1618 |
| Креветки на гриле с пюре манго и песто из петрушки | 200 | 998 |
| Стейк Портерхаус Black Angus на компанию | 100 | 878 |
| Стейк Стриплойн Black Angus с квашеной капустой и брусникой Праймбиф, 180 дней кукурузного откорма | шт/100 | 1958 |
| Стейк Рибай Black Angus с квашеной капустой и брусникой Мираторг, 200 дней зернового откорма | шт/100 | 3598 |
| Стейк Денвер Black Angus с квашеной капустой и брусникой | шт/100 | 1448 |

Из дровяной печи

| | | |
|---|--------|------|
| Говяжье ребро из печи в костном жу и соусе из печёного перца с капустным стейком | 265 | 1488 |
| Фермерская перепёлка, чинённая креветкой и шпинатом со слоёным курником и трюфельным жу | 220 | 1238 |
| Цыплёнок в глазури из трюфельного мёда с кукурузным муссом и припущенным шпинатом с кедровым орехом | 270/50 | 928 |
| Енисейский ленок с печеной капустой в соусе из шампанского с икрой | 200 | 1648 |



Овощи

| | | |
|--|--------|-----|
| Королевские шампиньоны гриль с песто из петрушки на кедровом орехе | 125 | 308 |
| Авокадо гриль со сметаной и кунжутным релишем | 130 | 518 |
| Баклажан из печи в ореховом соусе, зелёной глазури и терияки с лесными орехами | 135 | 398 |
| Цукини гриль с песто из петрушки на кедровом орехе | 150/50 | 308 |
| Картофель из печи с копчёным сливочным маслом и сметаной | 150/50 | 248 |
| Брокколи с сырным соусом и черри | 150 | 468 |

Сладкое

| | | |
|--|-----|-----|
| Подснежник с черносливом и грецким орехом с фермерской сметаной и лимонным желе с меренгой и белым шоколадом | 140 | 508 |
| Шоколадный фондан с мороженым из грецкого ореха, чёрной смородиной компотэ и горячим ванильным соусом | 210 | 498 |
| ✳ Бисквит Трес лечес с кайенским перцем, какао и ванильной панакоттой | 110 | 448 |
| ✳ Тирамису с кремом на белых грибах и шоколадным бисквитом | 145 | 468 |
| Павлова с сезонной хурмой, облепиховым муссом и сорбетом из тыквы | 100 | 468 |
| «Золотая баба» на роме с облепиховым ганашем таймырской морошкой и брусникой с сусальным золотом Совместно с ювелирным домом «Ремикс» | 120 | 568 |
| Домашний чизкейк с карамелью, хурмой, пломбирным кремом и лесными орехами | 250 | 548 |
| Чёрный медовик с кремом из халвы и кардамона с трюфельным мороженым | 120 | 508 |
| Сет конфет ручной работы «Вкусы Енисейской Сибири» клюква-биттер / боровики-белый шоколад / пихта-кедровый орех / вяленый марал-тёмный шоколад | 4шт | 498 |

К чаю

Таёжная брусника с абанским мёдом
и кедровым орехом 45 218

Конфета из тёмного шоколада с вяленой
клюквой и кедровым орехом 1 шт 118

Напитки

Морс ягодный
0,25/0,45/1,0 118/208 /468
RICH Кола 0,33 208
Тоник 0,25 208

Сок

Сок на выбор 0,2 208
Сок свежесжатый
Морковный 0,25 208
Апельсиновый 0,25 368
Яблочный 0,25 368

Чай авторский и травяные сборы 0,5

Душа тайги 338
Цветы Хакасии 338
Пряная облепиха 338
Сибирская ботаника 338
Брусничник 338
Лесной дар 338

Кофе

Эспрессо 168
Американо 188
Капучино 208
Двойной капучино 308
Капучино кокосовый 288
Латте 228
Таёжный раф 298

Вода

Сан Бенедетто б/г 0,25/0,75 428/798
Сан Бенедетто газ 0,25/0,75 428/798
Baikal Reserve газ 248
Baikal Pearl б/г 248

Лимонады 0,25/0,5/1,0

Грушево-яблочный 188/368/738
с мятой
Манго-маракуйя 188/368/738
* Таёжный 188/368/738
Фиалковый 188/368/738

Чай классический и китайский 0,5

Ассам 248
Эрл Грей 248
Зелёный классический 248
Жасмин 248
Молочный улун 248
Да Хуан Пао 248
Тегуань Инь 248
Шу Пуэр 248

Какао 0,2

Какао ореховое 308
Какао с маршмеллоу 308



Tunguska Shop

Ресторан Tunguska представляет подарочные гастрономические и декоративные сувениры, связанные с традициями и культурой народов Енисейской Сибири

| | | |
|--|-------|--------|
| Сыровяленые специалитеты | 100 | 1288 |
| Матрёшка – шаман с тремя тотемными животными | 1шт | 7000 |
| Конфеты ручной работы «Вкусы Енисейской Сибири» пихта-кедровый орех / вяленый марал-тёмный шоколад | 8шт | 1288 |
| Авторский травяной сбор «Духи тайги» шишки сосновые, пихтовые кисточки, чернослив, чёрный чай, лист смородины, шиповник | 198 | 988 |
| Авторский травяной сбор «Сказочный лес» лист смородины, лист облепихи, лист брусники, лист берёзы, мята, иван чай, таволга | 42 | 988 |
| Авторский травяной сбор «Цветы Востока» чай зелёный, цветы жасмина, чайная роза, цедра апельсина, гвоздика, соцветия клитории | 54 | 988 |
| Настойка в подарочном тубусе | 500мл | 2898 |
| Настойка в подарочном тубусе | 200мл | 1298 |
| Охотничий нож с тотемными животными | 1шт | 13 800 |

Серия посуды «Дулгу Катэна»

созданная красноярской художницей Анной Рейнхардт

стакан · 4800 / кружка · 3800 / кувшин · 7600 /
боул · 4600 / шкатулка · 7000



Меню с фотографиями можно посмотреть на сайте
tunguskarestaurant.ru



BWFM.

@tunguska.restaurant