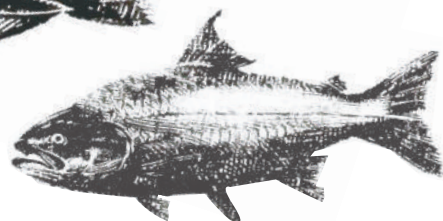


КУХНЯ MANUL — УНИКАЛЬНОЕ СОБРАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ОСОБЕННОСТЕЙ РЕГИОНА, ПРОДУКТОВ ОТ МЕСТНЫХ ФЕРМЕРОВ, ОХОТНИКОВ
И РЫБОЛОВОВ. МЫ ВЫБИРАЛИ ЛУЧШЕЕ, ЧТОБЫ ВОССОЗДАТЬ ВКУС
СИБИРСКОГО ЗАСТОЛЬЯ, НЕ ПОКИДАЯ МОСКВЫ



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 1шт	800
устрица розовая джоли 1шт	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

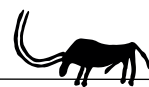
лепешка с томленным оленем и топинамбуром	1900
лепешка с нельмой и травами	1600
лепешка с северными грибами и сметаной	1600
лепешка с томленной бараниной	1900

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

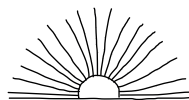
иван—чай	600
шиповник	600
таежный сбор	600
наглый фрукт	600
ромашка	600
матча латте	600

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

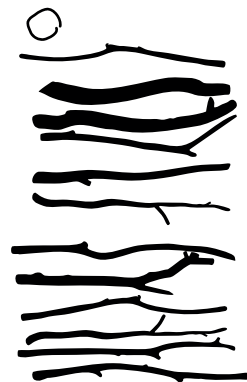
сосо—cola	250 ml		500
сосо—cola zero	250 ml		500
ТОНИКИ	200 ml		600
травяной, классический, имбирный, томатный			
СОК	200 ml		500
апельсин, яблоко, вишня, томат			

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