



РЕСТОРАН
МУЗЕЙ

МЕНЮ

О РЕСТОРАНЕ

Ресторан-музей «Чум» — единственный в своем роде ресторан северной кухни, уникальное заведение не только для Тюмени, но и для России, настоящая визитная карточка города



Александр Барманжеев

Управляющий рестораном

Работает с самого открытия заведения, настоящее лицо ресторана-музея «Чум». Именно он знает о каждой детали в интерьере и о каждом ингредиенте в блюдах. Он с удовольствием проведет для вас экскурсию по ресторану и расскажет обо всех экспонатах, привезенных с экспедиций на Север, а также подаренных постоянными гостями. То, какой заботой и теплотой вас окружают в ресторане, несомненно, заслуга Александра, не зря ресторан-музей «Чум» из года в год возглавляет всевозможные ресторанные рейтинги.



Наталья Трапезникова

Шеф-повар ресторана

Настоящая волшебница северной кухни. Многие годы она изучает исконные рецепты народов Севера и доказывает, что северная кухня не только по-своему интересна и самобытна, но и многообразна и даже очень изысканна в современной интерпретации. Философия ее меню базируется на сезонности местных продуктов, даров леса, рек и озер. Она уверена, что суровая северная природа может быть источником самых ярких гастрономических впечатлений!

Ресторан отмечен многочисленными наградами:



Является обладателем Сертификата качества 2015-2018 от международного сайта для путешественников TripAdvisor и занимает на сайте почетное первое место среди всех ресторанов Тюмени;



Входит в список «Лучших ресторанов за пределами двух столиц» по версии международного журнала о путешествиях Conde Nast Traveller



В августе 2015 года о «Чуме» написал журнал VOGUE в рамках обзора о новой русской кухне



«Чум» с честью прошел проверку телепрограммы «Ревизорро» и Лены Летучей в Тюмени;



В 2017 году вошел в гид SPOON «100 лучших ресторанов России»



Победители в спецноминации винных журналистов и журнала «РестораторШеф» в конкурсе Лучших винных карт 2018 года Российской Ассоциации Сомелье



В марте 2021 года о «Чуме» написал журнал National Geographic в обзоре по Тюменской области



В 2020-2023 «Чум» вошел в ТОП-50 ресторанов по Уралу и ТОП-100 ресторанов по России по версии престижной премии WHERETOEAT, а также в 2022 году вошел в ТОП-10 ресторанов по Уралу

Про ресторан снимают телепередачи и фильмы:



Съемка в программе «Доброе утро» на Первом канале

Съемка в программе «Повара на колесах» со знаменитыми шеф-поварами Антоном Кочурой и Романом Палкиным на Первом канале



Съемка в программе «Руссо Экспрессо» на телеканале «Пятница» с ведущими Романом Каграмановым и Тимуром Родригезом, а также второй выпуск с Региной Тодоренко

Съемка в программе «Пробный переезд» от телеканала «Пятница» с Анфисой Черных и Антоном Зайцевым



Съемка в программе «100 мест, где поесть» от телеканала «СТС» со знаменитым шеф-поваром Александром Бельковичем.



Съемка в программе «Поедем, поедим!» с Федерико Арнальди на канале «НТВ»

Ресторан представляет регион на самых масштабных мероприятиях страны:



POP UP проект ресторана «Чум» в рамках Петербургского международного экономического форума



Фудтрак ресторана «Чум» на гастрономическом фестивале Gastreet в Сочи на Красной Поляне

СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



NEW

Тартар из оленины

Оленина, сыр Пармезан, масло растительное, соевый соус, каперсы, лук красный, хлеб бородинский, брусника, микрозелень, кедровый орех, чеснок

200 г 990.-



НГТ

Сосьвинская сельдь, поистине уникальный продукт, который с давних времён считается царской рыбой: она водится только в реке Сосьва (Тюменская область, Березовый посёлок), и ловят её лишь раз в год

Сосьвинская сельдь пряного посола с подмаринованным луком и отварным картофелем

Сельдь сосьвинская, лук репчатый, картофель, лимон, зелень, уксус, масло сливочное, микрозелень

250 г 985.-



Ассорти из рыбы

Муксун слабой соли, муксун холодного копчения, стерлядь горячего копчения, нельма слабой соли, омуль слабой соли, икра красная, лук репчатый, уксус, укроп, лимон, маслины, лист салата

315 г 2 750.-



НГТ

Ассорти мясное

Рулет из перепела, рулет из кабана, язык оленя, шпигованное мясо лосося, колбаса домашняя из мяса косули, домашняя хреновина, лист салата, микрозелень

300 г 2 390.-

Ассорти из дичи

Оленина сыровяленая, оленина варено-копченая, грудка дикой утки копченая, язык оленя, брусника моченая, лист салата, сыр пармезан

300 г 1 990.-

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Можно заказать половину порции



Жаркое по-охотничьи с мясом косули

Косуля, огурцы маринованные, лист салата, картофель, помидоры, перец болгарский, морковь, лук репчатый, грибы белые, соус мясной, петрушка, чеснок, масло сливочное и растительное

900 г 3 695.-



НГТ

Рыбное ассорти

Муксун, нельма, стерлядь, щука, перец сладкий, баклажаны, кабачки, томаты, грибы белые, лист салата, лимон, сливки, укроп, микрозелень, икра красная, сыр, сметана

1 800 г 8 260.-



Мясное ассорти

Сердце оленя, косуля, перепелка, белые грибы, язык оленя, кабан, оленина, бекон, картофель, кедровый орех, ягодный соус, лист салата, томаты черри, микрозелень, петрушка, соус Демиглас

1 300 г 9 320.-

БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА



Ассорти из строганины на ледяной глыбе

Оленина, муксун, стерлядь,
нельма, соль, перец

200 г 2 080.-



Строганина из нельмы

Нельма, соль, перец

100 г 1 070.-

Строганина, или как ее еще называли в старину «струганина» — это нарезанная стружкой замороженная рыба, одно из основных блюд северной кухни и уже давно пользуется популярностью у гостей, поскольку позволяет сохранить неповторимый вкус и качество рыбы

НП

Строганина из мяса северного оленя с подмаринованным луком и брусничным соусом

Вырезка оленя, подмаринованный лук, брусничный соус

130 г 580.-





НГТ

Строганина из стерляди

Стерлядь, соль, перец

100 г 920.-

НГТ

Строганина из муксуна

Муксун, соль, перец

100 г 870.-

Рекомендуем к строганине
фирменные настойки,
приготовленные нашими мастерами
по старинным северным рецептам



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



NEW

Паштет из мяса дичи с хрустящим хлебом и луковым вареньем

Мясо кабана, мясо косули, мясо оленя, бульон, коньяк, сало, сливки, красный лук, вино красное, масло растительное, хлеб подовый с семечками, брусника, микрозелень, кедровый орех

150 г 830.-



NEW

Форшмак с тремя видами копченой рыбы

Нельма холодного копчения, муксун холодного копчения, нерка холодного копчения, яйцо, яблоко, майонез, икра щуца, микрозелень, хлеб бородинский

175 г 890.-



НПТ

Холодец из мяса дичи со сливочным хреном и зеленым маслом

Мясо кабана, мясо косули, мясо оленя, мясо лося, огурцы свежие, хрен сливочный, сливки, хлеб бородинский

300 г 530.-



Ароматное сало с чесноком и гренками

Сало, хлеб бородинский, масло растительное, чеснок, петрушка

150 г 410.-

Ассорти из солений

Огурцы солёные, помидоры маринованные, перец маринованный, капуста квашеная, растительное масло, микрозелень

400 г 370.-

НПТ

Хруст с тремя видами икры

Икра красная, икра щуки, икра палтуса, масло растительное, сыр сливочный, хлеб бородинский, лук зеленый, микрозелень

130 г 960.-



Грузди соленые с маринованным луком и сметаной

Грузди соленые, лук репчатый, сметана, укроп, петрушка

230 г 690.-

НПТ

Грибное ассорти с золотистым картофелем

Грузди соленые, белые грибы маринованные, маслята маринованные, лук репчатый, картофель, сметана, масло растительное, укроп, микрозелень

450 г 1 350.-



САЛАТЫ

НПТ

Салат с томатами черри и адыгейским сыром

Томаты черри, сыр адыгейский, руккола, яйцо, орех кедровый, масло оливковое, соус Песто

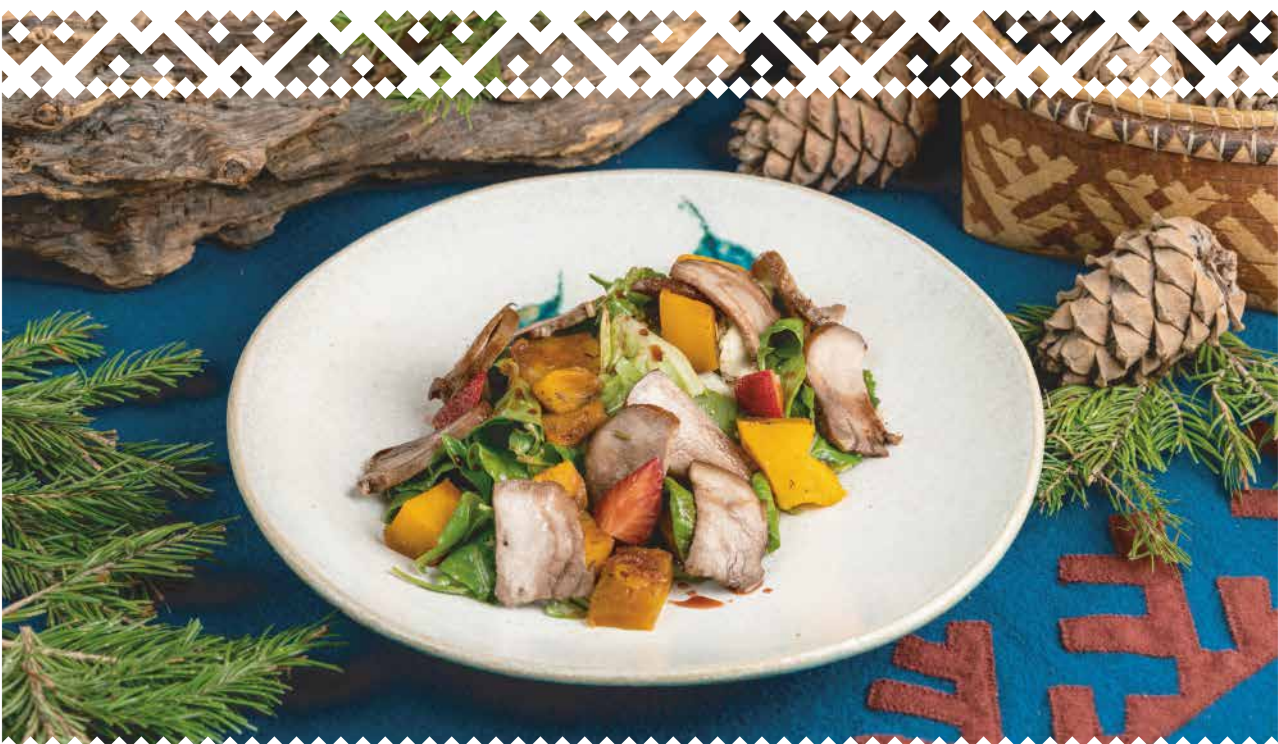
200 г 590.-

НПТ

Салат из оленины с рукколой

Оленина, руккола, баклажаны, цукини, грибы белые, лук репчатый, соус с базиликом

150 г 790.-



NEW

Салат с языком оленя

Язык оленя варено-копченый, тыква, ягода свежая, шпинат, тимьян, соевый соус, соус Песто, масло растительное, гранатовый соус

140 г 990.-



Салат «Сагудай»

Муксун слабой соли, лист салата,
лук репчатый, масло оливковое, лимон

170 г 790.-



Салат с копченой неркой

Нерка холодного копчения, свекла, огурец,
перец маринованный, лист салата, чипсы
из сельдерея, масло оливковое, соус гранатовый

160 г 690.-



Салат с копченой уткой и моршккой

Утиная грудка холодного копчения,
апельсин, болгарский перец, микс салата,
кедровый орех, моршкка, гранатовый соус

170 г 720.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



NEW

Ржаной песочный пирог с нельмой и груздями

Мука ржаная, грузди соленые, нельма,
сыр Пармезан, яйцо, сливки, лук репчатый,
масло растительное и сливочное,
сметана, микрозелень

200 г 780.-



Колбаски из медвежатины

Мясо медведя, натуральная оболочка, перец маринованный, томатный соус, чеснок, масло растительное, специи, лук репчатый, петрушка

270 г 1170.-

Томленые грузди в слоёном тесте со сметаной

Грузди соленые, тесто слоёное, сливки, лук репчатый, масло сливочное и растительное, лист салата, зелень, яйцо, сметана

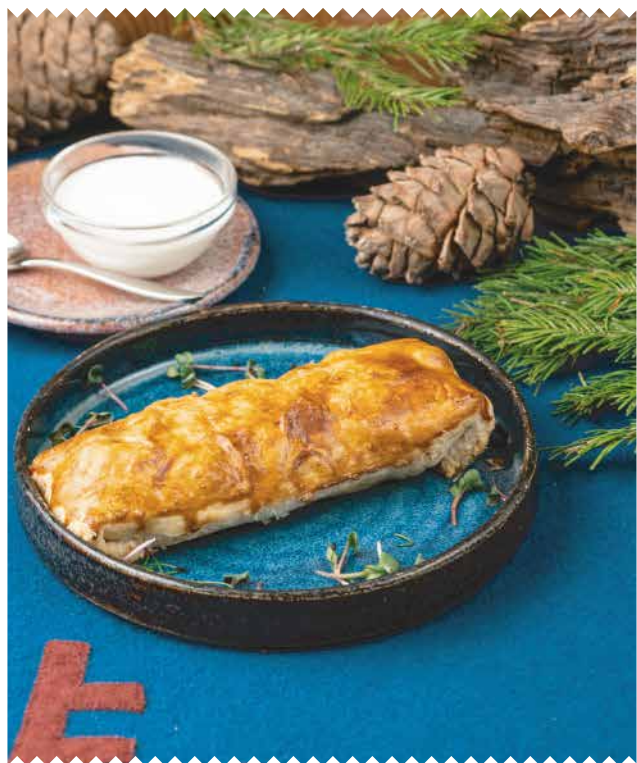
200 г 570.-

НПТ

Калекукко

Муксун, слоёное тесто, масло растительное, сметана, яйцо, лук репчатый, укроп, масло сливочное, микрозелень, брусника свежемороженая

200 г 690.-



НПТ

Грузди, или как их еще называют «млечные грибы», высоко ценятся у грибников и считаются царскими грибами, они обладают особым ароматом и мясистой хрустящей текстурой, засаливаются сухим способом, оборачиваются в слоёное тесто, выпекаются и дополняются сметаной

СУПЫ



NEW

Тыквенный суп с томатами черри и муссом из копченой нерки

Тыква, картофель, морковь, нерка, лук, томаты черри, сливки, орех кедровый, соус Песто, масло сливочное и оливковое

300 г 490.-



НПТ

Шулюм из оленины

Ребра оленя, морковь, лук репчатый, зелень, масло растительное

250 г 460.-



НПТ

Солянка из северных деликатесов

Оленина, кабан, косуля, язык оленя, маслины, лимон, огурец, томат, сметана

250 г 630.-



Уха тройная из северных рыб

Муксун, стерлядь, нельма, лук репчатый и зеленый, водка

250 г 690.-

NEW

Суп с белыми грибами и мясом косули

Мясо косули, белые грибы сушеные, картофель, перловая крупа, сметана, лук, масло растительное, укроп

250 г 520.-

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



NEW

Жареная сосьвинская сельдь с тартаром из груздей

Сосьвинская сельдь, грузди, черемша,
сметана, масло растительное, мука,
укроп, сок лимона

150 г 1 420.-

NEW

Омуль жареный с лапшой из цуккини

Омуль, цуккини, сливки, мука,
масло сливочное и растительное, клюква,
лимон, микрорезель

235 г 1 040.-





Рыба, которая на трапезах монархов всегда подавалась первой, а Петр Первый был инициатором создания питомников для ее разведения. Для сохранения наилучших вкусовых качеств мы используем технологию горячего копчения

Стерлядь горячего копчения

Стерлядь, лимон, зелень

за 100 г **590.-**



Рыбные пельмени с заправкой из щучьей икры

Щука, сало, лук репчатый, сметана,
масло сливочное, мука, икра щуки

265 г **620.-**



Филе муксуна на гриле с овощами

Муксун, перец сладкий, баклажан,
цукини, томаты, лимон

285 г **1 410.-**





Стейк нерки с печеным томатом и тартаром из груздей

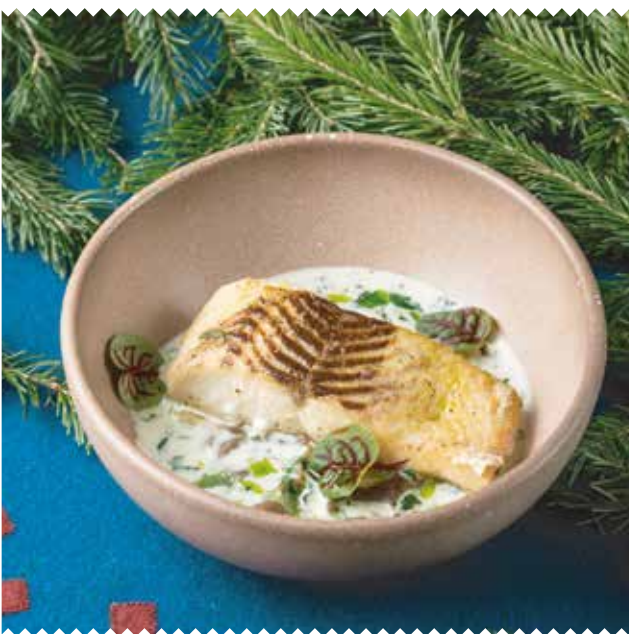
Нерка, томат, шпинат, грузди, сметана, тимьян,
укроп, масло растительное, соус гранатовый

300 г 990.-

Щуцы котлеты с картофельными dranниками

Щука, сало свиное, лук репчатый,
картофель, сливки, белые грибы, яйцо,
масло растительное микрозелень

380 г 750.-



Филе нельмы с хатлумами и сливочным соусом со шпинатом

Нельма, шпинат, брокколи,
черемуховая мука, сливочный сыр, масло
растительное, микрозелень, сливки

240 г 1 820.-



БЛЮДА ИЗ ОЛЕНИНЫ



NEW

Ребра оленя подкопченные с печеным картофелем

Ребра оленя, картофель, масло сливочное
и растительное, рис, яйцо, чернила каракатицы,
соус Барбекю, рисовые чипсы

330 г 610.-



NEW

Сердце оленя в топленом кедровом молоке

Сердце оленя, орех кедровый, кедровое молоко, черемша, перец сладкий, масло сливочное и растительное, микрозелень

250 г 1 270.-

НП

Оленина – настоящий северный деликатес, который обладает неповторимым ярким вкусом, комплексом витаминов и к тому же легко усваивается. Чтобы максимально раскрыть вкус и качество продукта, вырезку оленя мы дополняем лишь небольшим количеством специй и фирменным ягодным соусом.

Оленина в соусе из молодых шишек с дикими яблоками

Оленина, яблоки моченые, шишки сосновые, вино красное, лук красный, лист салата, масло сливочное и растительное, брусника, зелень

260 г 1 680.-





NEW

Скоблянка из вырезки оленя

Оленина, лук, картофель, сливки,
орех кедровый, масло сливочное
и растительное, микрозелень

270 г 1 430.-

НГТ

Вырезка оленя на гриле с бруснично-можжевеловым соусом

Оленина, брусника, можжевельник,
масло растительное, тимьян

200 г 1 570.-



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



NEW

Томленое мясо лосося с пастой орзо

Мясо лосося, сморчки, сливки, сыр Пармезан,
соус Демиглас, паста орзо, микрозелень

375 г 1 460.-



НПГ

Томленая медвежатина с разварным картофелем и толченым зеленым луком в сметане

Мясо медведя, картофель, морковь, лук репчатый, вино красное, масло сливочное и растительное, зеленый лук, чеснок, сметана, микрозелень, рисовые чипсы, чернила каракатицы

380 г 1 990.-

Пельмени с мясом дичи и грибным соусом

Мясо оленя, мяса кабана, мяса косули, сало, масло сливочное, сливки, грибы белые, мука, яйцо, лук репчатый, зелень, вода, соль, укроп

250 г 810.-



NEW

Мясо кабана с папоротником и белыми грибами

Мясо кабана, грибы белые, лук репчатый, масло растительное, сливки, папоротник, микрозелень, зернистая горчица, соус Барбекю

300 г 1 620.-



НПТ

Нежное мясо косули на гриле с ягодным соусом

Мясо косули, масло растительное, черника, брусника, микрозелень, соль, перец, специи-гриль

200 г 1 790.-



НПТ

Пельмени с мясом лосося и горчично-сметанным соусом

Мясо лосося, сало, черемуховая мука, лук репчатый, сметана, горчица, масло сливочное, зелень

250 г 830.-



Кундюмы с мясом косули в сливочном соусе

Мясо косули, лук репчатый, белые грибы, сливки, мука, зелень, клюква, яйцо, микрозелень

200 г 880.-

ГАРНИРЫ

НПТ

Картофель жареный с белыми грибами

Картофель, грибы белые, лук,
масло растительное, соль

150 г 330.-

Овощи на гриле

Баклажаны, цукини, перец
сладкий, томаты, соль, перец,
масло растительное

110 г 280.-

Картофель отварной с зеленью

Картофель, масло сливочное,
укроп

150 г 200.-



NEW

Черемша и папоротник в слоёном тесте

Черемша, папоротник, перец сладкий, лук репчатый,
масло сливочное, яйцо, сливки, тесто слоёное, микрозелень

150 г 420.-

ХЛЕБНАЯ СТРАНИЦА

NEW

Хлебная корзина

Бородинский, подовый хлеб с семечками, подовый заварной хлеб, гречневый хлеб, кукурузный хлеб, бородинские сухари

500 г 380.-



Тунынг-нянь, лепешка с тимьяном

100 г 120.-

Тельин-нянь, лепешка с кедровым орехом

100 г 190.-

Вансюм-нянь, лепешка с луком

100 г 120.-



Поруй-ивасе-нянь, хантыйская лепешка из пресного теста

100 г 100.-

НГТ

Лям-нянь, мансийская лепешка из черемуховой муки

100 г 130.-

НГТ

Мярен-поруй-нянь, лепешка с щуцъей икрой

100 г 230.-

ДЕСЕРТЫ



Северный эклер с голубикой

Мука, яйцо, масло сливочное, черника,
голубика, сливочный сыр, сахарная пудра, сливки

90 г 390.-

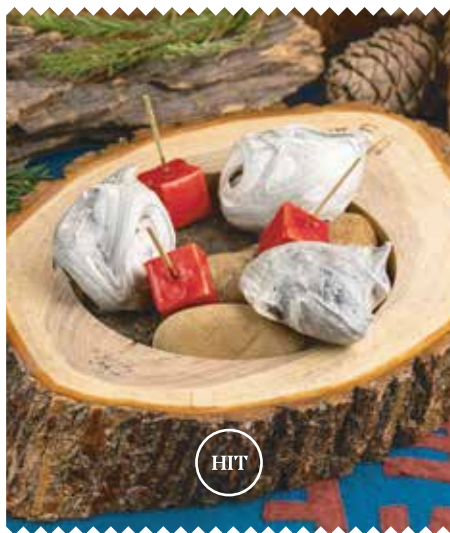


NEW

Черемуховое мороженое

Черемуха, сливки, яйцо, сахар, мука, масло сливочное, брусничный соус

75 г 330.-

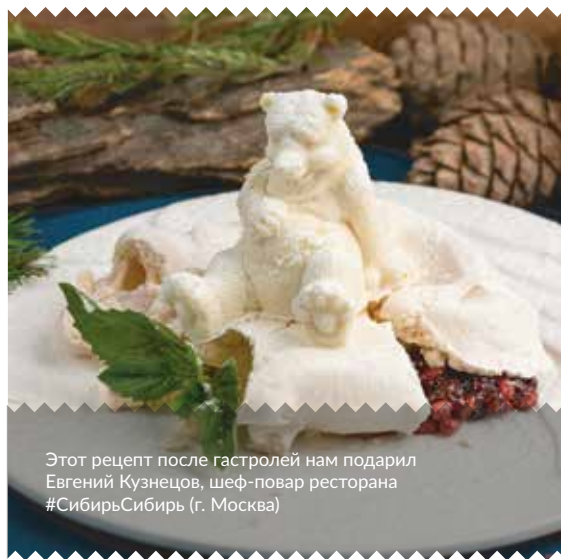


НГТ

Чизкейк в бруснично-свекольном соусе с хрустящими «камнями»

Сыр сливочный, сливки, яйцо, свекла, брусника, чернила каракатицы, сахар

130 г 460.-



Этот рецепт после гастролей нам подарил Евгений Кузнецов, шеф-повар ресторана #СибирьСибирь (г. Москва)

Сибирский мишка с жареной клюквой и кедровым орехом

Кедровый орех, сливочный сыр, сливки, яйцо, брусника, домашнее мороженое, сахар

150 г 560.-

НГТ

Мерзлая брусника с кедровым орехом и сгущенным молоком

Брусника, кедровый орех, молоко сгущенное,
сахарная пудра, мята

180 г 590.-



Черемуховый торт с мороженым из вороники

Мука черемуховая и пшеничная, молоко, яйцо,
масло растительное, сметана, вороника,
голубика свежая

150 г 450.-



НГТ

Морошка моченая

Морошка, сахарная пудра, мята

100 г 730.-



Настоящая королева северных земель, а также кладезь витаминов и микро элементов,
солнечная ягода, которую еще называют царской за ее высокую ценность.

НАПИТКИ

Морс из морозики

1 л/250 мл 1 250/320.-

Морс облепиховый

1 л/250 мл 450/120.-



Морс бруснично-клюквенный

1 л/250 мл 450/120.-

СЕВЕРНЫЕ ПОДАРКИ

Ресторан-музей «Чум» создает подарки с северной душой — это угощения собственного приготовления, которые порадуют даже самую взыскательную публику.

Мы лично готовим домашнее варенье и джемы из северных ягод, вручную собираем чай, делаем фирменные настойки и тушенку из мяса дичи.



Коллекция северных подарков:

Фирменные настойки

Варенье и джемы из северных ягод

Моченая ягода

Кедровый орех

Тушенка из мяса дичи

Ароматный чай

Рыбное и мясное копчение

Соленые и маринованные грибы

Шоколад и мармелад с северными ягодами, травами и орехами



Северные деликатесы вы можете попробовать в ресторане или забрать с собой, чтобы удивить близких и дорогих людей необычным и вкусным подарком.

Также мы можем оформить для вас подарочные наборы в фирменном стиле вашей компании.

