



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



«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.-



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 2 590.-



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 2 290.-

### Ассорти из дичи

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

300 г 1 860.-

# 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 3 595.-



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 7 870.-



## 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 8 920.-

# БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА



## Ассорти из строганины на ледяной глыбе

Оленина, муксун, стерлядь,  
нельма, соль, перец

200 г 1 980.-



### Строганина из нельмы

Нельма, соль, перец

100 г 970.-

НП

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

### Строганина из мяса северного оленя с подмаринованным луком и брусничным соусом

Вырезка оленя, подмаринованный лук, брусничный соус

130 г 550.-





НГТ

### Строганина из стерляди

Стерлядь, соль, перец

100 г **870.-**

НГТ

### Строганина из муксуна

Муксун, соль, перец

100 г **820.-**

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 770.-



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 880.-



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 470.-



### Ароматное сало с чесноком и гренками

Сало, хлеб бородинский, масло растительное, чеснок, петрушка

150 г 390.-

## Ассорти из солений

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

400 г 350.-

НПТ

## Хруст с тремя видами икры

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

130 г 890.-



## Грузди соленые с маринованным луком и сметаной

Грузди соленые, лук репчатый, сметана, укроп, петрушка

230 г 660.-

НПТ

## Грибное ассорти с золотистым картофелем

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

450 г 1 270.-



# САЛАТЫ

НПТ

## Салат с томатами черри и адыгейским сыром

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

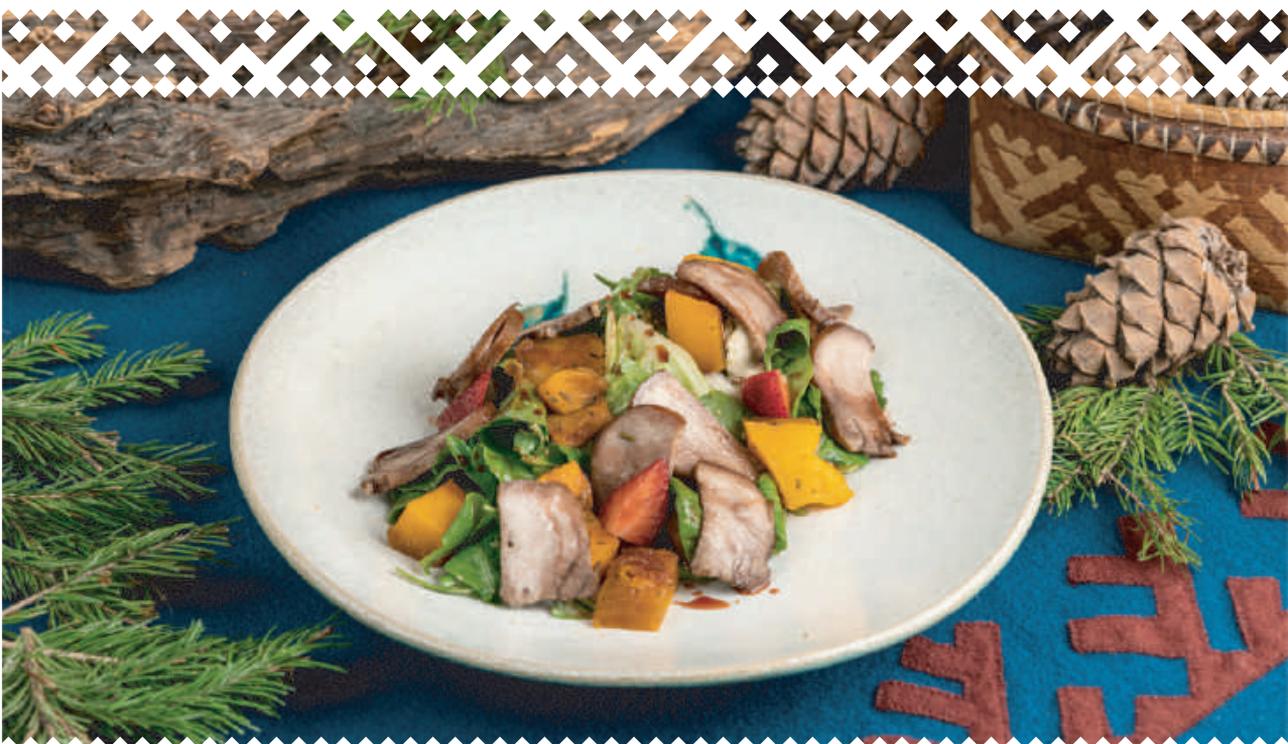
200 г 560.-

НПТ

## Салат из оленины с рукколой

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

150 г 750.-



NEW

## Салат с языком оленя

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

140 г 960.-



### Салат «Сагудай»

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

170 г 730.-



### Салат с копченой уткой и морошкой

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

170 г 690.-



### Салат с копченой неркой

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

160 г 670.-

# 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 740.-



### Колбаски из медвежатины

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

270 г 1 090.-

### 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 560.-

НПТ

### Калекукко

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

200 г 650.-



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

### Шулом из оленины

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

250 г 450.-



НПТ

### Солянка из северных деликатесов

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

250 г 590.-



### Уха тройная из северных рыб

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

250 г 660.-

NEW

### Суп с белыми грибами и мясом косули

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

250 г 490.-

# ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



NEW

## Жареная сосьвинская сельдь с тартаром из груздей

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

170 г 1 420.-

NEW

## Омуль жареный с лапшой из цукини

Омуль, цукини, сливки, мука,  
масло сливочное и растительное, клюква,  
лимон, микрозелень

235 г 960.-





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 **560.-**

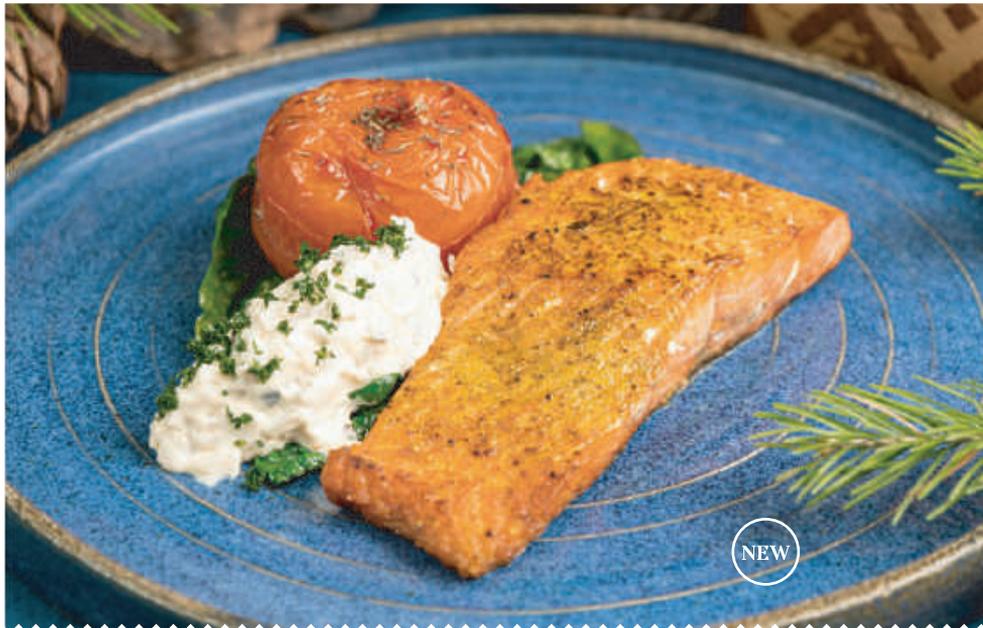


### Филе муксуна на гриле с овощами

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

285 г **1 290.-**





### Стейк нерки с печеным томатом и тартаром из груздей

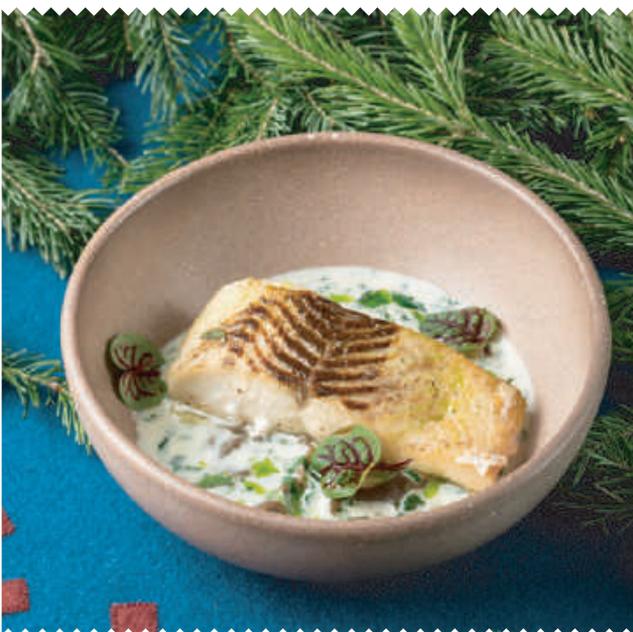
Нерка, томат, шпинат, грузди, сметана, тимьян,  
укроп, масло растительное, соус гранатовый

300 г 920.-

### Щу́чи котлеты с картофельными драниками

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

380 г 690.-



### Филе нельмы с хатлумами и сливочным соусом со шпинатом

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

240 г 1 690.-



# 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 580.-



NEW

### Сердце оленя в топленом кедровом молоке

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

250 г 1 190.-

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 1 570.-





NEW

### Скоблянка из вырезки оленя

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

270 г 1 320.-

НГТ

### Вырезка оленя на гриле с бруснично-можжевеловым соусом

Оленина, брусника, можжевельник,  
масло растительное, тимьян

200 г 1 470.-



# ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



NEW

## Томленое мясо лосося с пастой орзо

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

375 г 1 340.-



### 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 1 950.-

### Голень косули на зеленом пюре

Мясо косули, шпинат, сливки, картофель,  
грибы белые, масло сливочное,  
мясной соус

1 шт / 130 г 1 540.-



### Мясо кабана с папоротником и белыми грибами

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

300 г 1 580.-



НПТ

### Нежное мясо косули на гриле с ягодным соусом

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

200 г 1 770.-



НПТ

### Пельмени с мясом лося и горчично-сметанным соусом

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

250 г 790.-



### Кундюмы с мясом косули в сливочном соусе

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

200 г 820.-

### 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 780.-

# ГАРНИРЫ

НПТ

## Картофель жареный с белыми грибами

Картофель, грибы белые, лук,  
масло растительное, соль

150 г 310.-

## Овощи на гриле

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

110 г 250.-

## 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 380.-

# ХЛЕБНАЯ СТРАНИЦА

NEW

## Хлебная корзина

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

500 г 360.-



## Поруй-ивасе-нянь, хантыйская лепешка из пресного теста

100 г 100.-

НГТ

## Лям-нянь, мансийская лепешка из черемуховой муки

100 г 120.-

## Тунынг-нянь, лепешка с тимьяном

100 г 120.-

## Тельин-нянь, лепешка с кедровым орехом

100 г 170.-

## Вансюм-нянь, лепешка с луком

100 г 120.-



НГТ

## Мярен-поруй-нянь, лепешка с щучьей икрой

100 г 220.-

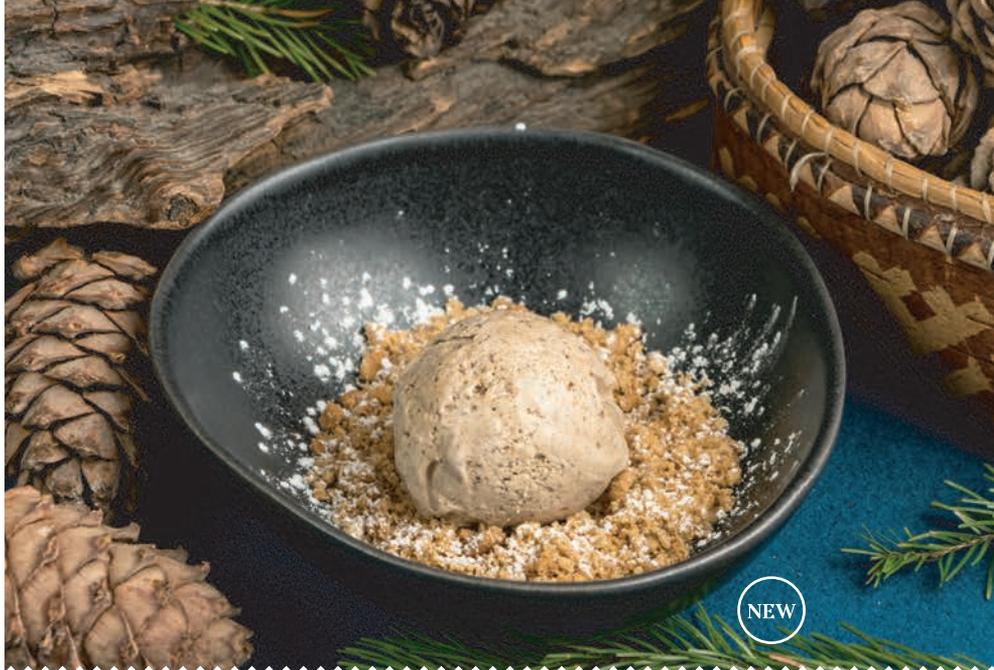
# ДЕСЕРТЫ



## Северный эклер с голубикой

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

90 г 380.-

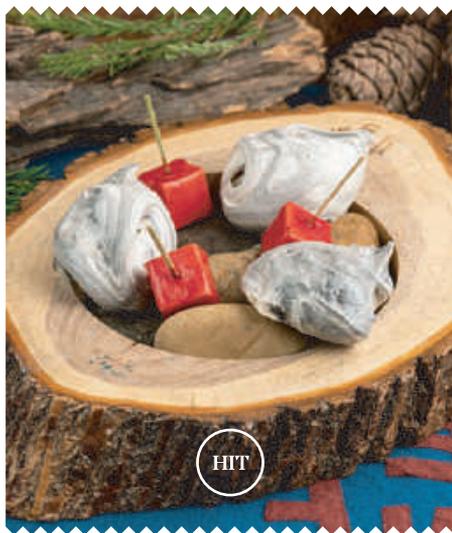


NEW

### Черемуховое мороженое

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

75 г 320.-



НГТ

### Чизкейк в бруснично-свекольном соусе с хрустящими «камнями»

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

130 г 450.-



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 530.-

НГТ

### Мерзлая брусника с кедровым орехом и сгущенным молоком

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

180 г 550.-



### Черемуховый торт с мороженым из вороники

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

150 г 430.-

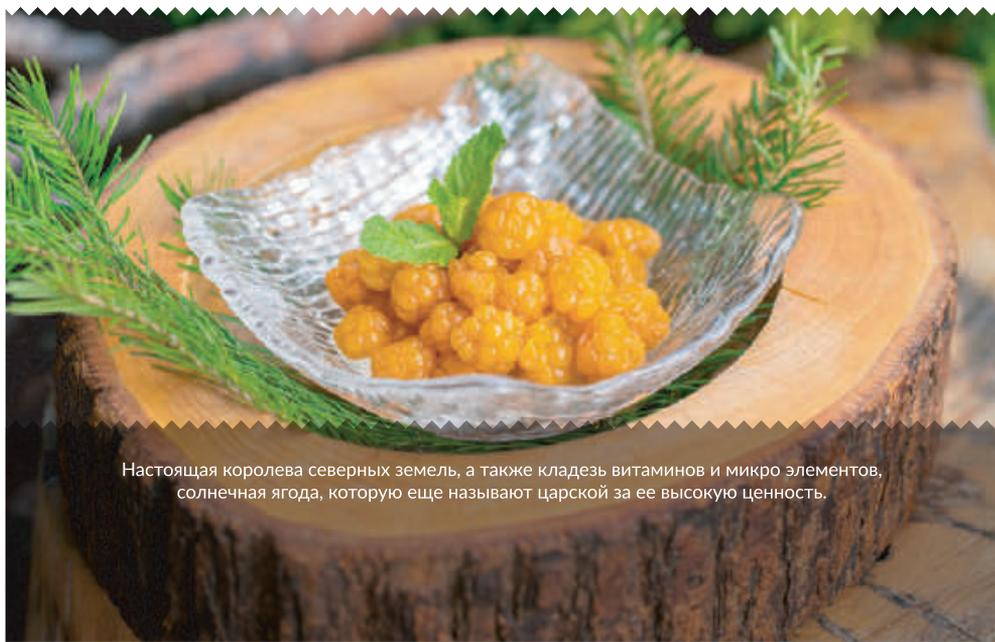


НГТ

### Морошка моченая

Морошка, сахарная пудра, мята

100 г 690.-



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 1 190/300.-

**Морс облепиховый**

1 л/250 мл 390/100.-



**Морс бруснично-клюквенный**

1 л/250 мл 390/100.-

# 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.

