МЕНЮ

чум

РЕСТОРАН
МУЗЕЙ

(симзы — центральный шест,
опора чума)

столб, который служит
опорой для чума, является
священным местом в доме

(л,ампа — часть шкуры снятая,
с ног взрослого животного)

охотничьи нарты всегда
стоят отдельно. их лыжню
обрабатывают л,ампой
для большей скорости

череда нарт нужна
при миграции всей
семьи во время смены
сезона или перегона
оленей.

зимнее покрытие чума
из шерсти оленя

в начало запрягается
3-5 пар оленей



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

ОТМЕЧЕН МНОГОЧИСЛЕННЫМИ НАГРАДАМИ И ПРЕМИЯМИ

- **ТОП-10 РЕСТОРАНОВ УРАЛА ПО ВЕРСИИ WHERETOEAT 2025**
- **ПРОЕКТ-ЛЕГЕНДА №1 В РОССИИ ПО ВЕРСИИ RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS**
- **ВКЛЮЧЁН В REVIZORS GUIDE 2025-2026**



НАТАЛЬЯ ТРАПЕЗНИКОВА

БЕССМЕННЫЙ ШЕФ РЕСТОРАНА «ЧУМ»

ПРИЗНАНА ЛУЧШЕЙ ЖЕНЩИНОЙ ШЕФ-ПОВАРОМ ГОДА ПО ВЕРСИИ ПРЕМИИ WHERETOEAT URAL 2025.

ВХОДИТ В ТОП-5 ЛУЧШИХ ШЕФ-ПОВАРОВ РОССИИ ПО ВЕРСИИ RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS 2025.

РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «ЧУМ»

МЕСТО, ГДЕ СЕВЕР СТАНОВИТСЯ БЛИЖЕ.

ЗДЕСЬ СОХРАНЯЮТ ВКУС,
КОТОРЫЙ ПЕРЕДАВАЛСЯ ПОКОЛЕНИЯМИ.

ЗДЕСЬ НЕ ПРОСТО ГОТОВЯТ —
ЗДЕСЬ ПРОДОЛЖАЮТ ТРАДИЦИЮ.

С 2007 ГОДА
ТЮМЕНЬ

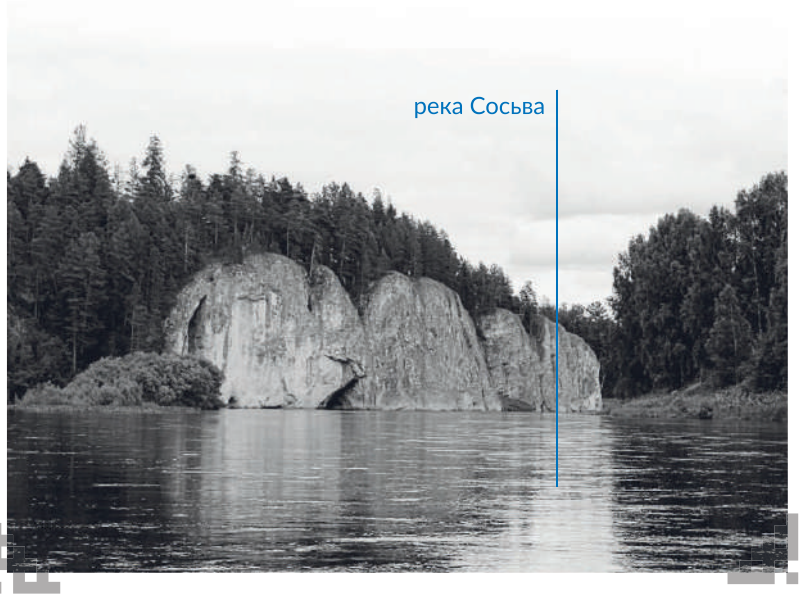


СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



«изображение медведя» (орнаменты манси)

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ С ГРЕНКАМИ 200 гр. **1 190.-**



«часть рукоятки весла» (орнаменты манси)

Блюдо с основания ресторана

СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (МЕСТО ВЫЛОВА - Р. СОСЬВА)

с отварным картофелем и маринованным луком

250 гр. 1 290.-

РОСТБИФ ИЗ ОЛЕНЯ

с домашней горчицей, сливочным сыром и брусничным соусом

100 гр. 980.-

АССОРТИ МЯСНОЕ ИЗ ДИЧИ

варено-копченая оленина, сердце оленя варено-копченое, язык оленя, ростбиф из оленины, колбаса домашняя из мяса косули с брусникой моченой, зелень

285 гр. 2 920.-

АССОРТИ ИЗ РЫБЫ

муксун с/с, муксун х/к, стерлядь г/к, омуль с/с, нерка х/к, лист салата, зелень, лимон, маслины

300 гр. 2 950.-

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



«изображение
мужчины»
(орнаменты манси)

«ДРУЖБА СЕВЕРНЫХ НАРОДОВ — КАК РЕКИ ПОДО ЛЬДОМ: СВЕРХУ КАЖЕТСЯ ЗАМЕРЗЛИ, А ВНУТРИ ТЕЧЕНИЕ ВЕЧНОЕ.»

Блюдо на 3 персоны

ЖАРКОЕ ПО-ОХОТНИЧЬИ С МЯСОМ КОСУЛИ

900 гр. **4 590.-**

РЫБНОЕ АССОРТИ

муксун, нельма, стерлядь, щука, томаты, перец сладкий, баклажаны, кабачки, грибы белые, лист салата, пармезан, лимон, сливки

1 800 гр. **10 990.-**

МЯСНОЕ АССОРТИ

сердце оленя, косуля, белые грибы, язык оленя, кабан, оленина, бекон, кедровый орех, ягодный соус, картофель, сливки

1 300 гр. **9 990.-**

Блюдо на 4 персоны

БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА

«олень»
(орнаменты манси)



«смесь из соли и перца придает строганине характер, поэтому это сочетание является народным фаворитом»

АССОРТИ ИЗ СТРОГАНИНЫ С ТРАДИЦИОННЫМ МАКАЛОМ (СОЛЬ, ПЕРЕЦ) НА ЛЕДЯНОЙ ГЛЫБЕ 200 гр. **2 290.-**

СТРОГАНИНА ИЗ СТЕРЛЯДИ

100 гр. 1 240.-

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА

100 гр. 1 090.-

нарезаем в зале по предзаказу

«СЪЕШЬ СТРОГАНИНУ — ПОЙМЕШЬ СЕВЕР. ПОДЕЛИСЬ СТРОГАНИНОЙ — ПОЙМЕШЬ ЛЮДЕЙ.»

СТРОГАНИНА ИЗ НЕЛЬМЫ

100 гр. 1 350.-



СТРОГАНИНА ИЗ МЯСА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ, С ПОДМАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

130 гр. 740.-

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«узор веток березы»
(орнаменты манси)

АРОМАТНОЕ САЛО С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ

150 гр. **490.-**

ГРУЗДИ СУХИЕ СОЛЕНЫЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

210 гр. **940.-**

РИЕТ ИЗ ОМУЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА ТОСТАХ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

140 гр. **720.-**

МЕДВЕЖЬЯ ПАДЬ

110 гр. **880.-**

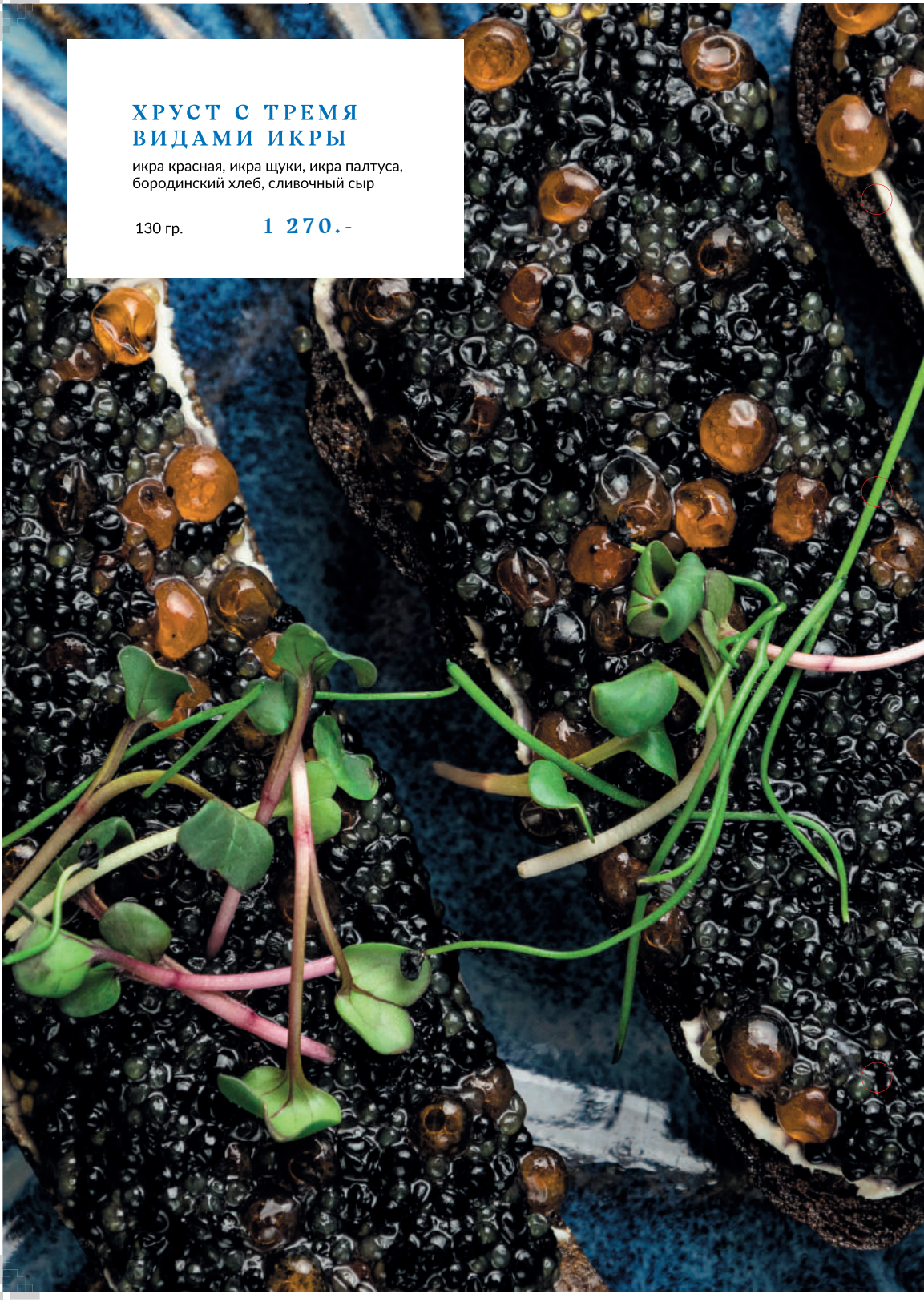
В каждом уголке Севера есть своё место силы — где воздух гуще, ветер тише, а земля хранит древнюю энергию.

Такие места называют медвежьими падами — туда приходит хозяин тайги, чтобы отдохнуть и набраться мощи.

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ДИЧИ С ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ И ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

150 гр. **1 050.-**

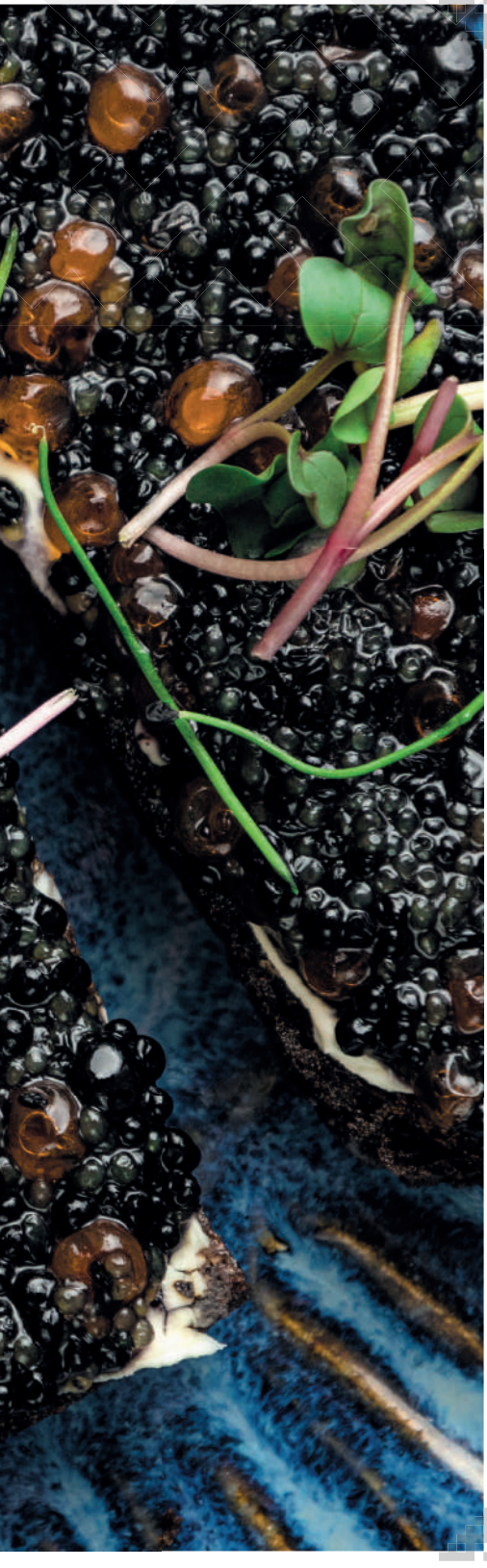




ХРУСТ С ТРЕМЯ ВИДАМИ ИКРЫ

икра красная, икра щуки, икра палтуса, бородинский хлеб, сливочный сыр

130 гр. **1 270.-**



«рог оленя»
(орнаменты манси)

ХОЛОДЕЦ ИЗ МЯСА ДИЧИ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

300 гр. **690.-**

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

огурцы малосольные, помидоры, маринованный перец, квашеная капуста, растительное масло, микрозелень

400 гр. **450.-**

ГРИБНОЕ АССОРТИ С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

грузди соленые, маринованные белые грибы, маслята маринованные, картофель, сметана

450 гр. **1 560.-**

САЛАТЫ

«КАЖДЫЙ ЛИСТ — СЛЕД ЗВЕРЯ, КАЖДАЯ ЯГОДА — СОЛНЦЕ, ПОЙМАННОЕ В КУЛАК, А ТОНКИЕ ЛОМТИКИ ОЛЕНИНЫ — КАК СТРЕЛЫ, ЧТО НЕСУТ В СЕБЕ СИЛУ ТАЙГИ.»

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И МОРОШКОЙ

170 гр. 860.-

САЛАТ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

200 гр. 690.-

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ НЕРКОЙ

160 гр. 790.-

САЛАТ ИЗ ОЛЕНИНЫ С РУККОЛОЙ

150 гр. 980.-

блюдо с основания ресторана

«узор чешуи окуня»
(орнаменты манси)

САЛАТ С ЯЗЫКОМ ОЛЕНЯ

140 гр. 1 120.-

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ

150 гр. 690.-

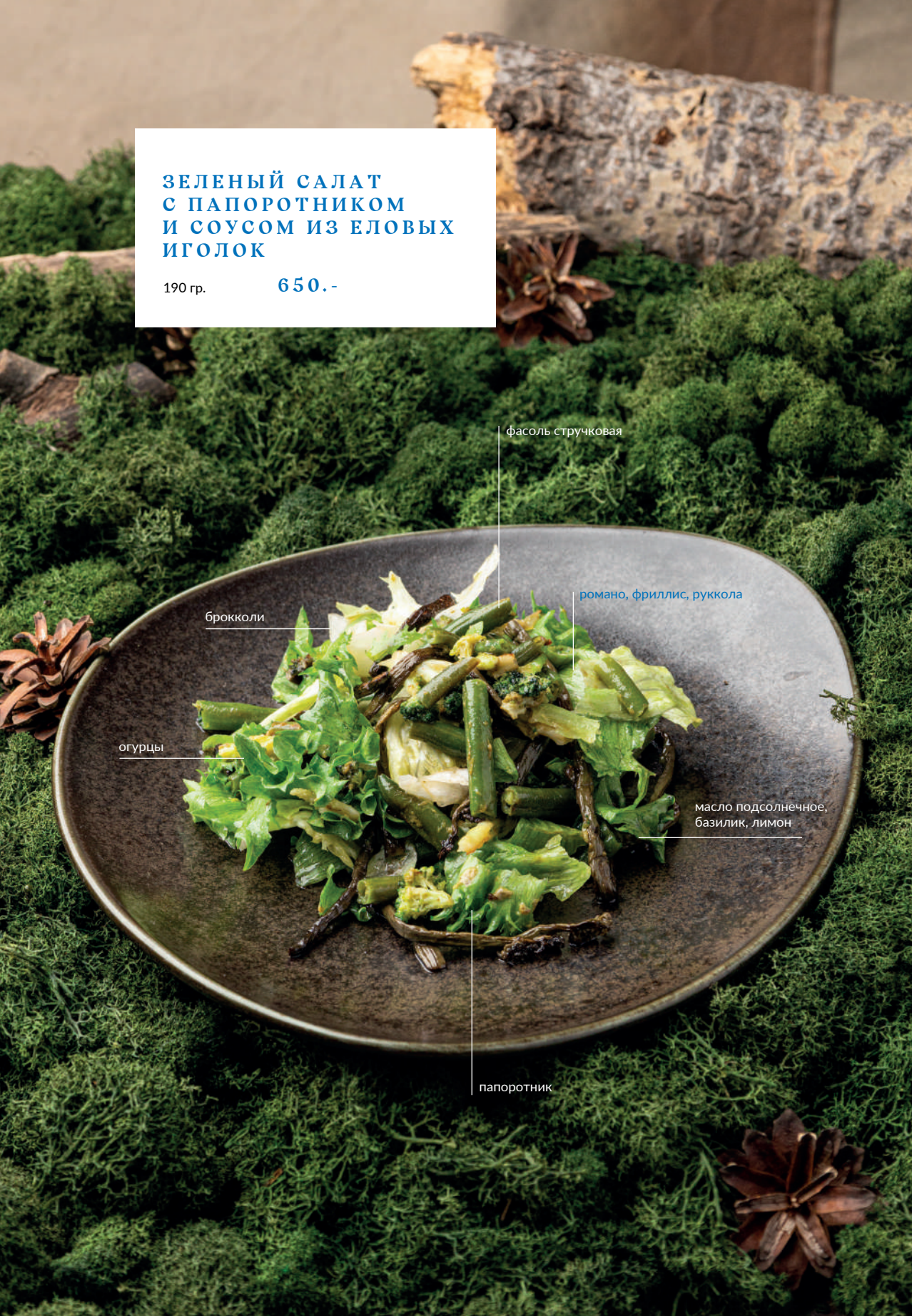
САЛАТ «САГУДАЙ»

Вкус настоящей Сибири!

Готовится по рецепту
с основания ресторана

нежное филе слабосоленого муксуна,
пикантная кислинка маринованного лука
и свежий микс листьев салата,
легко заправленные лимоном

170 гр. 940.-



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ПАПОРОТНИКОМ И СОУСОМ ИЗ ЕЛОВЫХ ИГОЛОК

190 гр. **650.-**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОЛБАСКИ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ

270 гр. 1 490.-

КОСУЛЯ С ЖАРЕНЫМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

150 гр. 990.-

ИКРЯНИК СО СМЕТАНОЙ

150 гр. 550.-

блюдо тюменской кухни с XIX века

ВЫПЕЧКА

ТОМЛЕНЫЕ ГРУЗДИ В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ СО СМЕТАНОЙ

200 гр. 670.-

КАЛЕКУККО

200 гр. 820.-

ЧЕРЕМША И ПАПОРОТНИК В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ

150 гр. 530.-

ПИРОГ ИЗ СЛОЕННОГО ТЕСТА С ВИЗИГОЙ ИЗ СТЕРЛЯДИ И РЫБНЫМ БУЛЬОНОМ

100 гр. 490.-

любимое блюдо Распутина

ВЫПЕЧКА



ШАНЬГА С КРАСНОЙ ИКРОЙ

120 гр. **980.-**

ШАНЬГА С ТОМЛЕНОЙ ЛОСЯТИНОЙ

170 гр. **840.-**

СУПЫ

«пасть щуки»
(орнаменты манси)

«Тайга запела, а в дыме костра проступили лики духов. Уха закипела, и ее аромат помирил даже ворогов. А дети, попробовав ложку, выросли в шаманов, охотников и сказителей.»

СОЛЯНКА ИЗ СЕВЕРНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

оленина, кабан, косуля, язык , маслины, лимон, огурец, томат, сметана

250 гр. **720.-**

ШУЛЮМ ИЗ ОЛЕНИНЫ

наваристый суп из ребер оленя

250 гр. **540.-**

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

250 гр. **620.-**



УХА ТРОЙНАЯ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ

250 гр. **810.-**

УХА ИЗ МУКСУНА С НЕФТЬЮ

250 гр. **680.-**

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



МУКСУН ЖАРЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СЫРНЫМ СОУСОМ

260 гр. **1 470.-**

ФИЛЕ МУКСУНА НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

265 гр. 1 570.-

ОБЛАС
стерлядь в морской соли

100 гр. 950.-

РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

265 гр. 720.-

ОМУЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЛАПШОЙ ИЗ ЦУКИНИ

235 гр. 1 190.-

СТЕЙК НЕРКИ С ПЕЧЕНЫМ ТОМАТОМ И ТАРТАРОМ ИЗ ГРУЗДЕЙ

300 гр. 1 290.-

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДРАНИКАМИ

380 гр. 940.-



ФИЛЕ НЕЛЬМЫ С ХАТЛУМАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ СО ШПИНАТОМ

240 гр. 2 490.-

«Облас» — сибирская гребная лодка-долблёнка, используемая коренными малочисленными народами Севера.

БЛЮДА ИЗ ОЛЕНИНЫ

ОЛЕНИНА В СОУСЕ ИЗ МОЛОДЫХ ШИШЕК

240 гр. 1990.-

СКОБЛЯНКА ИЗ ВЫРЕЗКИ ОЛЕНЯ

270 гр. 1 740.-

РЕБРА ОЛЕНЯ ПОДКОПЧЕНЫЕ С ПЕЧЕНКАМИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

330 гр. 760.-

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ НА ГРИЛЕ С БРУСНИЧНО -МОЖЖЕВЕЛОВЫМ СОУСОМ

200 гр. 1 890.-

СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ НА ПЮРЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

230 гр. 980.-

УТИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

220 гр. 1 120.-





ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ

210 гр. 950.-

ТОМЛЕНАЯ МЕДВЕЖАТИНА С РАЗВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТОЛЧЕНЫМ ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ В СМЕТАНЕ

380 гр. 2 380.-

ТОМЛЕНАЯ ЛОСЯТИНА С ОРЗО

375 гр. 1 970.-

КУНДЮМЫ С МЯСОМ КОСУЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

200 гр. 1 060.-

МЯСО КАБАНА С ПАПОРОТНИКОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

280 гр. **2 050.-**

НЕЖНОЕ МЯСО КОСУЛИ НА ГРИЛЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

200 гр. **1 980.-**

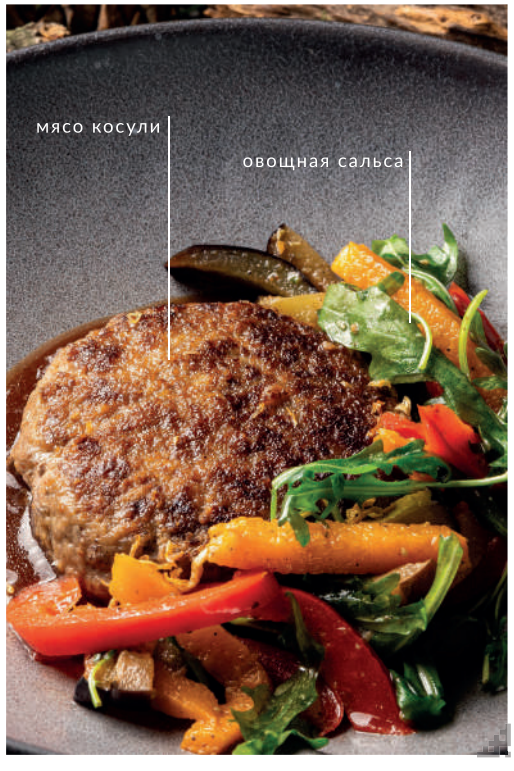
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МЯСА ДИЧИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

250 гр. **990.-**

"После пира охотники рассматривают обгоревшие кости. Если лопатка треснула ровно — путь будет удачным. Если позвонок почернел с одной стороны — жди бурана. А если рёбра сложились крестом — это знак: в этом месте больше не охотиться, здесь уже взяли своё духи.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСЯТИНЫ С ГОРЧИЧНО -СМЕТАННЫМ СОУСОМ

250 гр. **950.-**



БИФШТЕКС ИЗ МЯСА КОСУЛИ

200 гр. **1 290.-**

ГАРНИРЫ

«соболь»
(орнаменты манси)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

110 гр. 390.-

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

150 гр. 260.-

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ ПЕЧЕНЫЙ

150 гр. 390.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ

150 гр. 450.-

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ:

«ЗЕМЛЯНОЕ ЯБЛОКО»

Первые упоминания о картофеле у хантов встречаются в записях миссионеров XIX века. Они называли его «ягун-пухыл» (земляная репа) или «чёртово яблоко» — как и русские крестьяне, которые изначально тоже боялись картошки. Ханты считали, что клубни, растущие в темноте, могут быть связаны с «миром духов».

У некоторых групп было табу на «копание земли» (особенно железными лопатами), чтобы не гневить этих духов.

«кедровая шишка»
(орнаменты манси)

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ ШАР

150 гр. **990.-**

СИБИРСКИЙ МИШКА С ЖАРЕНОЙ КЛЮКВОЙ И С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

150 гр. 710.-

МЕРЗЛАЯ БРУСНИКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

180 гр. 720.-

КАСАНИЕ СНЕГА

180 гр. 570.-

нежность, которой север делится
только с теми, кто его любит



ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ВОРОНИКИ

150 гр. 490.-

ШИШКА КЕДРОВАЯ С СИРОПОМ ИЗ ШИПОВНИКА

приготовлена из кедровых шишек
варенья, сливок, смолы из шиповника

150 гр. 490.-

СЫРЧИКИ «ТЮМЕНСКИЕ»

140 гр. 540.-

ЧЕРЕМУХОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

75 гр. 390.-

МОРОШКА МОЧЕНАЯ

100 гр. 990.-

«КЕДРОВАЯ ШИШКА УПАЛА
— ДУХ ТАЙГИ К ТЕБЕ
ОБРАЩАЕТСЯ.»

«Даже случайное событие в лесу - знак,
к которому нужно прислушаться»

ХЛЕБ

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ:

КЕДРОВЫЙ ХЛЕБ ХАНТОВ: «ТАЙОЖНЫЙ КАРАВАЙ»

У хантов не было традиционной пшеничной муки, зато они создали уникальный «хлеб» из кедровых орехов — сытный, ароматный и наполненный символикой тайги.

ТЕЛЬИН-НЯНЬ
лепешка с кедровым орехом

100 гр. **250.-**

ВАНСЮМ-НЯНЬ
лепешка с луком

100 гр. **130.-**

ПОРУЙ-ИВАСЕ-НЯНЬ
хантыйская лепешка из пресного теста

100 гр. **100.-**

МЯРЕН-ПОРУЙ-НЯНЬ
лепешка с щучьей икрой

100 гр. **320.-**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
бородинский, подовый с семечками, подовый заварной, гречневый, кукурузный, бородинские сухари

500 гр. **430.-**

ЛЯМ-НЯНЬ И
мансийская лепешка из черемуховой муки

100 гр. **150.-**

ТУНЫНГ-НЯНЬ
лепешка с тимьяном

100 гр. **130.-**



С ЯМАЛА В «ЧУМ»

БЛЮДО, РОЖДЁННОЕ ПОСЛЕ ГАСТРОЭКСПЕДИЦИИ НАТАЛЬИ ТРАПЕЗНИКОВОЙ НА ЯМАЛ

На Ямале Наталья Ивановна искала не новые сочетания, а вкус настоящего Севера — такой, каким его знают люди, поколениями живущие рядом с тундрой.

Её путь лежал на край земли — в далекое село Новый Порт, расположенное за Полярным кругом. Поездка состоялась при поддержке «Газпромнефть-Ямала», который уже много лет помогает сохранять культурное наследие этой уникальной земли.

Именно там, в сердце тундры, родилось главное впечатление: северная кухня не терпит лишнего. Хорошему продукту нужно позволить остаться самим собой.

Так появилась наша лепёшка с щучьей икрой.

ЛЕСКА С БОЛТУШКОЙ ЩУЧЬЕЙ ИКРЫ И СМЕТАНЫ

135 гр. 620. -



Жизнь на Ямале веками была неразрывно связана с природой. Рыболовство, охота и оленеводство определяли не только уклад, но и северный стол. Рыбу здесь ловили круглый год — ели свежей, мороженой, варёной, солёной и вяленой.

В этой кухне нет ничего случайного. Еда должна была давать силы, продукты использовались бережно, а вкус рыбы не прятали за сложностью приготовления.

ПОПРОБУЙТЕ ЯМАЛ РУКАМИ

МЫ СОХРАНИЛИ ЭТОТ ЖЕСТ В НАШЕМ БЛЮДЕ.

НЕ ИЩИТЕ НОЖ И ВИЛКУ. ЛЕПЁШКУ НУЖНО ЛОМАТЬ РУКАМИ.



НАПИТКИ



Давным-давно, по небу бежал Великий Олень-Солнце — золоторогий, с шерстью, как пламя. Каждое утро он поднимался и нёс свет людям, а к ночи спускался за край земли, чтобы отдохнуть.

Но однажды злой дух Урт-хум позавидовал оленю и бросил в него ледяное копьё. Олень-Солнце упал на землю, а его золотые рога рассыпались на тысячи искр.

Там, где капли его крови коснулись мха, выросли ягоды.

Шаман племени нашёл раненого Оленя и напоил его отваром из этих ягод. И тогда:
- Морошка вернула ему силу,
- Брусника исцелила раны,
- Клюква (что выросла там, где ступила его копытом мать) дала ему новый путь.

Говорят, если в августовскую ночь выйти в тундру, можно увидеть, как Олень-Солнце склоняется над болотами, чтобы попробовать морошку — и тогда на следующий год урожай будет обильным.

МОРС БРУСНИЧНО-КЛЮКВЕННЫЙ

1000/250 гр. **610/170.-**

МОРС ИЗ МОРОШКИ

1000/250 гр. **1 650/430.-**

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1000/250 гр. **420/120.-**

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЛЯ ВАС МЫ МОЖЕМ ПРОВЕСТИ ЭКСКУРСИЮ.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИСТОРИЕЙ И КОНЦЕПЦИЕЙ «ЧУМА» ПРЯМО ОТ НАШЕЙ КОМАНДЫ!

программа лояльности

