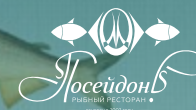


Рыба в нашей стране всегда считалась деликатесом, особенно редкие ее сорта. За звание самого легендарного рыбного деликатеса с успехом может побороться сосьвинская селедка.

Сосьвинская сельдь или Тугун - это мясистая и очень нежная рыбка, которая ловится в единственном месте в реке Сосьва возле поселка Березово. И только раз в год! С августа по ноябрь она собирается в стаи, чтобы подняться вверх по реке, именно в это время ее и ловят с помощью невода.

На Руси Тугун был любим с давних времен, и раньше его даже называли царской селедкой, так как поставляли ее прямо к царскому столу. Очень ценил ее вкус сам Петр Первый. Также известен и тот факт, что на Ялтинской конференции Сталин угостил деликатесом Черчилля. Сосьвинская селедка так понравилась господину Черчиллю, что впоследствии ему прямым рейсом отправляли бочонок этого деликатеса.


Все, кто хоть раз пробовали Тугун, в один голос уверяют, что его вкус вы точно не забудете никогда!



ЕЖЕГОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ СОСЬВИНСКОЙ СЕЛЕДКИ

ВСЕ СЕНТЯБРЬ

Улов август 2018 г, река Сосьва,
ХМАО, Березовский район



**СОСЬВИНСКАЯ
СЕЛЬДЬ СВЕЖЕГО
ВЫЛОВА,**

пряного посола

100/100/50 г

850.-

**СИБИРСКИЙ ТАРТАР
ИЗ СОСЬВИНСКОЙ
СЕЛЬДИ И МУКСУНА**

*сельдь, муксун, лук
репчатый, масло оливковое,
подсушенный бородинский
хлеб, лимон, микро-зелень,
брусника моченая*

80/10/10/5 г

780.-

**ФОРШМАК
ИЗ СОСЬВИНСКОЙ
СЕЛЕДКИ**

*сельдь, лук репчатый, яйцо,
яблоко, масло сливочное,
спаржа, лимон, брусника
моченая, икра летучей рыбы*

100/20/10 г

850.-

УХА ИЗ СОСЬВЫ

*сельдь, лук репчатый,
картофель, стебли
сельдерея, помидоры черри,
лук зеленый, укроп*

300 мл

780.-

**ЖАРЕНАЯ СЕЛЕДКА
НА СКОВОРОДКЕ**

*сельдь, соль, специи, мука,
масло растительное, лимон,
соус «Тартар», микро-зелень*

80/40/10 г

850.-