



РЕСТОРАН  
МУЗЕЙ

# МЕНЮ

(симзы — центральный шест,  
опора чума)

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

(лампа — часть шкуры снятая,  
с ног взрослого животного)

охотничьи нарты всегда  
стоят отдельно. их лыжню  
обрабатывают лампой  
для большей скорости

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

зимнее покрытие чума  
из шерсти оленя

в начало запрягается  
3-5 пар оленей



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 РЕСТОРАНА

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 экспедицией 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 изыскана 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!

О РЕЙТИНГАХ РЕСТОРАНА

## РЕСТОРАН МУЗЕЙ «ЧУМ» —

### 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 Condé 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 МУЗЕЙ «ЧУМ» —

### 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 «100 мест, где поесть» от телеканала «СТС» со знаменитым шеф-поваром Александром Бельковичем



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

## РЕСТОРАН МУЗЕЙ «ЧУМ» —

### ПРЕДСТАВЛЯЕТ РЕГИОН 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

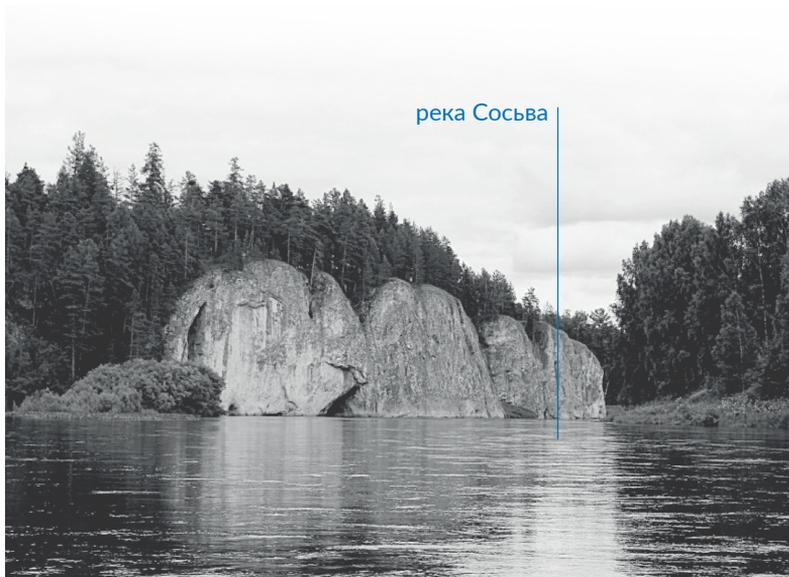
«изображение  
медведя»  
(орнаменты манси)



**ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ  
С ГРЕНКАМИ**

200 гр.

**1 130.-**



река Сосьва



Блюдо с основания ресторана

## СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (МЕСТО ВЫЛОВА - Р. СОСЬВА)

с отварным картофелем и маринованным луком

250 гр.

**1 230.-**



## 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 брусничной моченой, зелень

285 гр.

**2 920.-**

## АССОРТИ ИЗ РЫБЫ

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

315 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.

4 240.-



## РЫБНОЕ АССОРТИ

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

1 800 гр.

9 490.-



## 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

«олень»  
(орнаменты манси)

# БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА

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



«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. **1 080.-**

нарезаем в зале по предзаказу



## СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА

100 гр. **970.-**



## СТРОГАНИНА ИЗ НЕЛЬМЫ

100 гр. **1 190.-**

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



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

130 гр. **670.-**

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

## АРОМАТНОЕ САЛО С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ

150 гр. 460.-



## ГРУЗДИ СУХИЕ СОЛЕННЫЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

230 гр. 770.-



## ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ДИЧИ С ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ И ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

150 гр. 990.-



## ФОРШМАК ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

155 гр. 950.-





### ХРУСТ С ТРЕМЯ ВИДАМИ ИКРЫ

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

130 гр.

**1 190.-**



### ГРИБНОЕ АССОРТИ С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

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

450 гр.

**1 520.-**



### ХОЛОДЕЦ ИЗ МЯСА ДИЧИ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

300 гр.

**630.-**



### АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

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

400 гр.

**430.-**

# 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. **820.-**



## САЛАТ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

200 гр. **620.-**



## САЛАТ С КОПЧЕНОЙ НЕРКОЙ

160 гр. **730.-**



## САЛАТ ИЗ ОЛЕНИНЫ С РУККОЛОЙ

150 гр. **910.-**

---

блюдо с основания ресторана



## САЛАТ С ЯЗЫКОМ ОЛЕНЯ

140 гр. **1 020.-**



## САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ

150 гр. **620.-**

«узор чешуи окуня»  
(орнаменты манси)



## САЛАТ «САГУДАЙ»

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

170 гр. **850.-**

Вкус настоящей Сибири!

Готовится по рецепту  
с основания ресторана

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## КОЛБАСКИ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ

270 гр. **1 280.-**



## ЧЕРЕМША И ПАПОРОТНИК В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ

150 гр. **490.-**



## ИКРЯНИК СО СМЕТАНОЙ

150 гр. **520.-**

блюдо тюменской кухни с XIX века



## КАЛЕКУККО

пирог из слоеного теста с муксуном

200 гр. **760.-**



## ТОМЛЕННЫЕ ГРУЗДИ В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ СО СМЕТАНОЙ

200 гр. **630.-**



## КОСУЛЯ С ПАПОРОТНИКОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

закуска из рубленого мяса косули  
с дополнением чипсов из корня сельдерея,  
рукколы и помидорами черри

180 гр. **880.-**



## ПИРОГ С ВИЗИГОЙ ИЗ СТЕРЛЯДИ И РЫБНЫМ БУЛЬОНОМ

100 гр. **490.-**

любимое блюдо Распутина

# СУПЫ

«пасть щуки»  
(орнаменты манси)

«Тайга запела, а в дыме костра проступили  
лики духов. Уха закипела, и ее аромат  
помирил даже врагов. 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.

690.-



## ШУЛЮМ ИЗ ОЛЕНИНЫ

наваристый суп из ребер оленя

250 гр.

520.-



## СУП С МЯСОМ ЛОСЯ И СМОРЧКАМИ

250 гр.

620.-



## УХА ТРОЙНАЯ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ

250 гр.

760.-



## УХА ИЗ МУКСУНА С НЕФТЬЮ

250 гр.

640.-



# ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



«пасть щуки»  
(орнаменты манси)

**МУКСУН ЖАРЕННЫЙ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И СЫРНЫМ СОУСОМ**

260 гр. 1 390.-



**ФИЛЕ МУКСУНА  
НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ**

285 гр. 1 490.-



**СТЕРЛЯДЬ  
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

100 гр. 670.-



**РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ  
СО СМЕТАНОЙ**

265 гр. 690.-



**ОМУЛЬ ЖАРЕНый  
С ЛАПШОЙ  
ИЗ ЦУККИНИ**

235 гр. 1 150.-



**СТЕЙК НЕРКИ  
С ПЕЧЕНЫМ ТОМАТОМ  
И ТАРТАРОМ  
ИЗ ГРУЗДЕЙ**

300 гр. 1 220.-



**КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ  
ДРАНИКАМИ**

380 гр. 920.-



**ФИЛЕ НЕЛЬМЫ  
С ХАТЛУМАМИ  
И СЛИВОЧНЫМ  
СОУСОМ  
СО ШПИНАТОМ**

240 гр. 1 990.-

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

# БЛЮДА ИЗ ОЛЕНИНЫ



## ОЛЕНИНА В СОУСЕ ИЗ МОЛОДЫХ ШИШЕК

260 гр. 1 880.-



## СКОБЛЯНКА ИЗ ВЫРЕЗКИ ОЛЕНЯ

270 гр. 1 620.-



## СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ В ТОПЛЕННОМ КЕДРОВОМ МОЛОКЕ

250 гр. 1 390.-



## ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ НА ГРИЛЕ С БРУСНИЧНО- МОЖЖЕВЕЛОВЫМ СОУСОМ

220 гр. 1 790.-



## РЕБРА ОЛЕНЯ ПОДКОПЧЕННЫЕ С ПЕЧЕНКАМИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

330 гр. 720.-





# ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

УТИНАЯ ГРУДКА  
С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

220 гр. 1 040.-



ТОМЛЕНАЯ  
ЛОСЯТИНА С ОРЗО

375 гр. 1 890.-



КУНДЮМЫ  
С МЯСОМ КОСУЛИ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

200 гр. 1 020.-



ТОМЛЕНАЯ МЕДВЕЖАТИНА  
С РАЗВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ  
И ТОЛЧЕНЫМ ЗЕЛЕНЫМ  
ЛУКОМ В СМЕТАНЕ

380 гр. 2 190.-



**МЯСО КАБАНА  
С ПАПОРОТНИКОМ  
И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

280 гр. **1 980.-**



**НЕЖНОЕ МЯСО  
КОСУЛИ НА ГРИЛЕ  
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ**

200 гр. **1 930.-**



**ПЕЛЬМЕНИ  
ИЗ МЯСА ДИЧИ  
С ГРИБНЫМ СОУСОМ**

250 гр. **980.-**

"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.



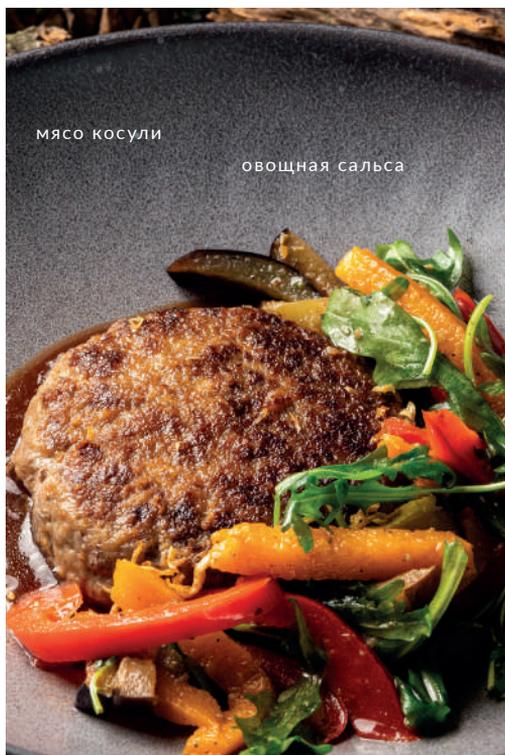
**ПЕЛЬМЕНИ  
ИЗ ЛОСЯТИНЫ  
С ГОРЧИЧНО-  
СМЕТАННЫМ  
СОУСОМ**

250 гр. **930.-**



**БИФСТЕКС  
ИЗ МЯСА КОСУЛИ**

200 гр. **1 190.-**



# ГАРНИРЫ

«соболь»  
(орнаменты манси)



## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

110 гр.

**350.-**



## КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

150 гр.

**240.-**



## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

150 гр.

**430.-**

### 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



**МЕРЗЛАЯ БРУСНИКА  
С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ  
И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

180 гр. **650.-**



**СИБИРСКИЙ МИШКА  
С ЖАРЕНОЙ КЛЮКВОЙ  
И С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ**

150 гр. **650.-**

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

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



**ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ  
С МОРОЖЕНЫМ  
ИЗ ВОРОНИКИ**

150 гр. **480.-**



**ШИШКА КЕДРОВАЯ  
С СИРОПОМ  
ИЗ ШИПОВНИКА**

приготовлена из кедровых шишек  
варенья, сливок, смолы из шиповника

150 гр. **490.-**



**СЫРЧИКИ  
«ТЮМЕНСКИЕ»**

140 гр. **480.-**



**ЧЕРЕМУХОВОЕ  
МОРОЖЕНОЕ**

75 гр. **390.-**



**МОРОШКА МОЧЕНАЯ**

100 гр. **830.-**

# ХЛЕБ



## ТЕЛЫН-НЯНЬ ЛЕПЕШКА

с кедровым орехом

100 гр. **230.-**



## 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. **290.-**

## 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.



## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

500 гр. **390.-**



## ЛЯМ-НЯНЬ И

мансийская лепешка из черемуховой муки

100 гр. **140.-**



## ТУНЫНГ-НЯНЬ

лепешка с тимьяном

100 гр. **130.-**

# 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.

**520/140.-**



## МОРС ИЗ МОРОШКИ

1000/250 гр.

**1 450/370.-**



## МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

1000/250 гр.

**450/120.-**