



Тыгын Дархан

ресторан

МЕНЮ

Питание на севере - сезонное. В зависимости от времени года в меню добавляются новые позиции: зимой строганина, замороженные деликатесы, летом и весной расширяется линейка растительной, молочной пищи.

В "Тыгын Дархан" Вы всегда можете попробовать жеребятину, оленину, закуски и горячие блюда из арктических пород рыбы - чира, нельмы, муксуга, варенья из дикорастущих в Якутии ягод, саламат, десерт из взбитых сливок кёрчех и, конечно же, холодный салат "Индигирка", рецепт которого был разработан бренд-шефом ресторана Иннокентием Тарбаховым.

Одной из главных задач в ресторане является сохранение аутентичности, истинного вкуса продукта, бережное отношение к традициям.

Основу всех блюд, соусов составляют только натуральные продукты.



Холодные фирменные закуски

Наименование	Выход	Цена
СТРОГАНИНА ИЗ КОЛЫМСКОГО ЧИРА	100/20 Г.	530 Р.
ХОЛОДНЫЙ САЛАТ «ИНДИГИРКА» ИЗ ЧИРА <i>Рекомендуется с якутской водкой «Подлёдка»</i>	120 Г.	530 Р.
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА <i>(чир солёный, селига солёная, балык х/к)</i>	170/45 Г.	870 Р.
НЕЛЬМА СОЛЁНАЯ БУЛУНСКАЯ	100/25 Г.	650 Р.
ПЕЧЕНЬ, ХАНЬ ЖЕРЕБЯТИНЫ <i>Рекомендуется с якутской водкой «Дархан» со вкусом агаса</i>	100 Г.	400 Р.
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА <i>(рулет куриный, азек говяжий, жеребятинка конж.)</i>	200/55 Г.	770 Р.
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА КОЛЧЁНОСТЕЙ <i>(жеребятина, оленина колчённое)</i>	200/45 Г.	800 Р.
ОЙОГОС ЖЕРЕБЯТИНЫ ОТВАРНОЙ	130/30/10 Г.	460 Р.
СЫРНАЯ НАРЕЗКА ОЛЁКМИНСКАЯ <i>(сыр, орешки, виноград, лук)</i>	150/50/30/30 Г.	730 Р.

Рекомендуется с белым сухим вином



Салаты

Наименование	Выход	Цена
САЛАТ ИЗ НЕЛЬМЫ С ЗЕЛЕНЬЮ..... <i>(нельма солёная, салат айсберг, огурцы, зелёный лук)</i>	150/30 Г.	560 Р.
АНАБАРОЧКА..... <i>(шир, огурцы, яйцо, картошка, морковь, зелёный горошек, майонез)</i>	140 Г.	260 Р.
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ОЛЕНИНОЙ..... <i>(оленина, овощи жареные, зелень)</i>	130/5 Г.	340 Р.
СЕВЕРНЫЙ..... <i>(язык отварной, огурцы свежие, морковь, лук, заправка фирменная)</i>	120/20 Г.	320 Р.
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ..... <i>(курица, штамп салата, помидоры черри, пармезан, сухарики, заправка)</i>	150 Г.	350 Р.
САЛАТ С РУККОЛОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ..... <i>(руккола, апельсин, помидоры черри, заправка фирменная)</i>	150 Г.	380 Р.
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ОРЕШКАМИ КЕДРОВЫМИ..... <i>(абрикосы, руккола, штамп салата, огурцы, кедровые орешки, мёд, масло оливковое)</i>	140 Г.	390 Р.
СВЕЖИЕ ОВОЩИ	160 Г.	290 Р.

Первые блюда

Наименование	Выход	Цена
ПОХЛЁБКА ПО-ЯКУТСКИ.....	50/250 Г.	200 Р.
СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ ИЗ ОЛЕНИНЫ.....	25/250 Г.	220 Р.
УХА ИЗ ЧИРА С РАССТЕГАЕМ.....	35/250/50 Г.	300 Р.
БОРЩ С ПАМПУШКАМИ.....	400/50/20/5 Г.	300 Р.
СУП-ПЮРЕ ОВОЩНОЙ.....	250/10 Г.	250 Р.



Горячие фирменные блюда

Наименование	Выход	Цена
САЛАМАТ	100 Г.	170 Р.
АСТААХ САЛАМАТ С ЯЗЫКОМ.....	100/75 Г.	410 Р.
АСТААХ САЛАМАТ С ЧИРОМ.....	100/75 Г.	450 Р.
ПЕЛЬМЕНИ «ДАРХАН» С ОСТРЫМ СОУСОМ..... <i>(в порции 3 шт.)</i>	200/50 Г.	550 Р.
ПЕЛЬМЕНИ «ТАЁЖНЫЕ» ИЗ ОЛЕНИНЫ С МАСЛОМ ТОПЛЁНЫМ..... <i>(в порции 5 шт.)</i>	170/50 Г.	450 Р.
КАРАСИ ФАРШИРОВАННЫЕ.....	1КГ. <i>(по весу)</i>	1500 Р.



Этнограф, автор многих кулинарных книг, телепередач, основоположник современной якутской кухни, Иннокентий Иннокентьевич Тарбаев свою трудовую деятельность начал в 1962 году учеником повара в селе Намцы. Именно там он, первым из якутян, начал внедрять в меню обыкновенной сельской столовой национальные блюда.

Настоящий прорыв в системе общественного питания республики произошел в 1995 году, когда в городе Якутске открылся гостинично-ресторанный комплекс «Тыгын Дархан», куда Тарбаев был приглашен инженером-технологом. Это был первый ресторан национальной кухни в Якутии. На нем, как первооткрывателе, лежала большая ответственность по преобразованию привычных блюд повседневного меню в ресторанные, изменение их рецептуры и внедрение в массы. Успех не замедлил себя ждать: блюда, приготовленные поварами «Тыгын Дархана», стали завоевывать призовые места на гастрономических конкурсах и выставках, точно попав в требования времени.

Пропагандистская деятельность Иннокентия Иннокентьевича обширна. Как педагог и наставник он воспитал целую плеяду поваров, оказав большое влияние на популяризацию профессии кулинара в Якутии.

Огромное трудолюбие, любовь и тяга к жизни, верность своему делу и твердый характер позволили Тарбаеву пройти большой путь от детдомовского мальчика до шеф-повара, мастера якутской кухни. Учителя, дело которого сегодня продолжают его ученики.

Горячие рыбные блюда

Наименование	Выход	Цена
НЕЛЬМА ПРИПУЩЕННАЯ.....	150/20/43 Г.	980 Р.
НЕЛЬМА ЖАРЕНАЯ	150/20/43 Г.	980 Р.
ЧИР ПО-ТЫГЫНСКИ.....	230/35 Г.	820 Р.
ЧИР ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ.....	150/100/35 Г.	720 Р.
ЧИР ЖАРЕНИЙ ГРИЛЬ С ЛУКОМ ФРИ.....	150/20/35 Г.	720 Р.
КОЛЛЕТЫ ЩУЧЬИ «ЛЕНСКИЕ» С СОУСОМ ТАР-ТАР.....	140/30 Г.	350 Р.

Рекомендуется с белыми сухими винами



Горячие мясные блюда

Наименование	Выход	Цена
ЖЕРЕБЯТИНА ТОМЛЁНАЯ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС.....	150/30/20 Г.	670 Р.
СТЕЙК ИЗ ЖЕРЕБЯТИНЫ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ.....	150/50/25 Г.	650 Р.
Рекомендуется с красными сухими винами		
КАРЕ ИЗ ЖЕРЕБЯТИНЫ С СОУСОМ БАЛЬЗАМИК.....	100 Г. (по весу)	430 Р.
Рекомендуется с рабиновой настойкой		
КАРЕ ИЗ ОЛЕННИНЫ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ.....	100 Г. (по весу)	350 Р.
Рекомендуется с брусничной настойкой «Агодка»		
МЯСО ПО - ТАЁЖНОМУ ИЗ ОЛЕННИНЫ С ГОЛУБИЧНЫМ СОУСОМ.....	115/50/10 Г.	550 Р.
Рекомендуется с якутскими башмаками со вкусом трав		
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.....	120/150 Г.	450 Р.
УТИНАЯ ГРУДКА С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ.....	135/50/100 Г.	730 Р.



Мясные деликатесы

Наименование	Выход	Цена
ФАЗАН ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ..... <i>Рекомендуется с брусличной настойкой «Людка»</i>	100 Г. (по весу)	410 Р.
МЯСНОЙ СЕТ «ФИРМЕННЫЙ»..... <i>(жеребатина запечённая, филе оленянины, азек-гриль, супчик духовой, овощи)</i> <i>Рекомендуется с виски, красным вином или ягодными настойками</i>	1,5 КГ.	4500 Р.

Гарниры

Наименование	Выход	Цена
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ.....	120 Г.	100 Р.
ОВОЩИ-ГРИЛЬ.....	150 Г.	200 Р.
ЗЕЛЁНЫЙ ГАРНИР..... <i>(брокколи, спаржа, горошек, фасоль)</i>	120/20 Г.	280 Р.
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ.....	150 Г.	120 Р.
ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ.....	110 Г.	130 Р.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	150 Г.	110 Р.



Выпечка

Наименование	Выход	Цена
ЛЕПЁШКА ФИРМЕННАЯ.....	75 Г.	55 Р.
РАССТЕГАЙ РЫБНЫЙ.....	50 Г.	72 Р.
ПИРОЖКИ «САНДАЛЫ».....	50 Г.	79 Р.
ЧЕБУРЕК С ЖЕРЕБЯТИНОЙ И КРАСНЫМ СОУСОМ.....	160 Г.	225 Р.
ХЛЕБ.....	1 КУС.	10 Р.



Напитки

Наименование	Выход	Цена
МОРС БРУСНИЧНЫЙ.....	180 МЛ.	49 Р.
БЫРПАХ.....	180 МЛ.	45 Р.
ЧАЙ «ТАЁЖНЫЙ» КУЧУ С МЁДОМ.....	500/300 МЛ.	550 Р.
ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ С МЁДОМ.....	500 МЛ.	250 Р.
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ С БАЛЬЗАМОМ «ЭРЧИМ».....	500 МЛ.	250 Р.
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ.....	500 МЛ.	150 Р.
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ.....	500 МЛ.	200 Р.
КОФЕ «ЭСПРЕССО».....	1ЧАШКА	150 Р.
КОФЕ «АМЕРИКАНО».....	1ЧАШКА	160 Р.
КОФЕ «КАПУЧИНО».....	1ЧАШКА	180 Р.
КОФЕ «ЛАТТЕ».....	1ЧАШКА	200 Р.
МОЛОКО К ЧАЮ.....	50 МЛ.	20 Р.
ЛИМОН К ЧАЮ.....	20 Г.	20 Р.
МЁД К ЧАЮ.....	.50 Г.	70 Р.



Десерты

Наименование	Выход	Цена
КЁРЧЕХ С ЯГОДАМИ ГОЛУБИКИ И ВАРЕНЬЕМ.....	85/15/20/5 Г.	300 Р.
МОРОЖЕНОЕ С ВАРЕНЬЕМ ГОЛУБИЧНЫМ.....	100/20 Г.	200 Р.
ПИРОЖНОЕ МЕДОВОЕ С ЯГОДАМИ.....	150 Г.	310 Р.
ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ.....	100 Г.	260 Р.
ЧИЗКЕЙК БРУСНИЧНЫЙ.....	100/10 Г.	300 Р.



Детское меню

Наименование	Выход	Цена
БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНАМИ ДОМАШНИМИ.....	150/100 Г.	255 Р.
СУП КУРИНЫЙ.....	250/25 Г.	150 Р.
КОТЛЕТА «КЕТЭР» ИЗ КУРИЦЫ С МАСЛОМ.....	135/10/35 Г.	300 Р.
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ ТОПЛЁНЫМ.....	300/20 Г.	420 Р.
СПАГЕТТИ С СЫРОМ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ.....	75/25/100 Г.	360 Р.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....	150 Г.	220 Р.



В гостинично-ресторанном комплексе «Тыгын Дархан» несколько банкетных залов.

Основной зал на первом этаже на 70 посадочных мест, малые на втором и третьем вместимостью до 30-40 персон, вип-комната на 10 персон, где можно проводить различные торжества, свадьбы, юбилеи.

Ресторан берёт заказы на организацию кофе-брейков в конференц-зале гостинично-ресторанного комплекса, а также выездных мероприятий на территории заказчика.

Время работы ресторана: 12:00-23:00

Режим завтраков: 07:00-10:00

Бизнес-ланч: 12:00-15:00

Стол заказов: 8-4112-343664

Ресторан: 712-010, 8-4112-343406