

ГҮРМИКС®

СИБИРСКАЯ КУХНЯ

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ОТ ТРЕНД-ШЕФА
ДЛЯ HoReCa

 **ДикоЕд**
самая натуральная еда

Готовое решение с северной русской кухней отражает суровые климатические условия региона Сибири и основано на моих авторских блюдах — сытных и простых. Все они готовятся из местных продуктов — рыбы, дикорастущих ягод, корнеплодов, грибов и мяса дичи.

Меню северной кухни дополнит ваше меню яркими красками и аутентичностью Сибири, подчеркнет разнообразие русской кухни, а блюда из дичи сделают ваше меню по-настоящему уникальным.

Артур Миннегалиев

котлета из марала
и дикого кабана
с печёным картофелем
и соусом из сморчков

РЕЦЕПТУРА И ТТК



борщ
с дичью и салом кабана

РЕЦЕПТУРА И ТТК





лопатка косули
с соусом из клюквы
и пюре из пастернака

РЕЦЕПТУРА И ТТК

ГҮРМИКС®



рагу из зайца

РЕЦЕПТУРА И ТТК



томлёные рёбра марала
с печёными яблоками
и соусом из жимолости

РЕЦЕПТУРА И ТТК



салат из косули
с бруснично-можжевеловым
соусом

РЕЦЕПТУРА И ТТК





муксун
с картофельным пюре
и лимонным голландез

РЕЦЕПТУРА И ТТК

тартар из оленины
на мозговой косточке

РЕЦЕПТУРА И ТТК



копчёная цесарка
с картофелем бейби

РЕЦЕПТУРА И ТТК



ГУРМИКС®

Телефон горячей линии
для технологов (бесплатно по РФ)

8 800 250 53 35

www.gurmixb2b.ru

Дичь, используемая в приготовлении блюд этого
Готового решения, предоставлена нашим партнёром,
компанией Дикоед



Артур МИННЕГАЛИЕВ

Тренд-шеф Гурмикс

Ведущий мастер-классов
Преподаватель в Novikov Space
Участник телепроекта на ТНТ
Приглашенный эксперт на
телеканале ТВЦ
Осуществил запуск ресторана и
сеть гастробаров с нуля

