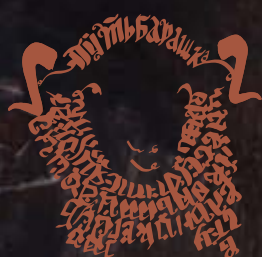


Новый ресторан Антона Винера



ПУТЬ БАРАШКА



ПУТЬ БАРАШКА

ЛЭМБ-ХАУС

НОВЫЙ РЕСТОРАН
АНТОНА ВИНЕРА



НАЧАЛО

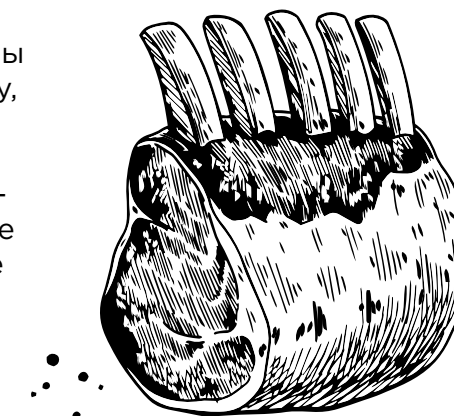
Есть люди, для которых путь к мечте так же важен, как и сама мечта. Когда такой человек оглядывается назад, чтобы оценить, что он сделал и каких результатов добился – достигнутое кажется ему не таким значительным, как то, что ждёт впереди. Ему становится мало собственных побед; он хочет по-прежнему двигаться вперёд, исследовать мир, ставить новые цели и достигать их. Теперь представьте себе, что встречаются двое таких людей... Я – Антон Винер, профессиональный управленец, мне интересно придумывать новые проекты и развивать их. Второй человек – Алексей Подлесных, бренд-шеф моих ресторанов: из разнообразных вкусов, запахов и красок он любит и умеет создавать нечто гармоничное и удивительное.

Однажды мы с Алексеем встретились, чтобы обсудить новое мясное спецпредложение для ресторана проекта «Урюк». Пока мы придумывали, какими должны быть блюда, вкусовые сочетания и варианты подачи – у нас сама собой родилась концепция нового ресторана. Ресторана про... МЯСО!

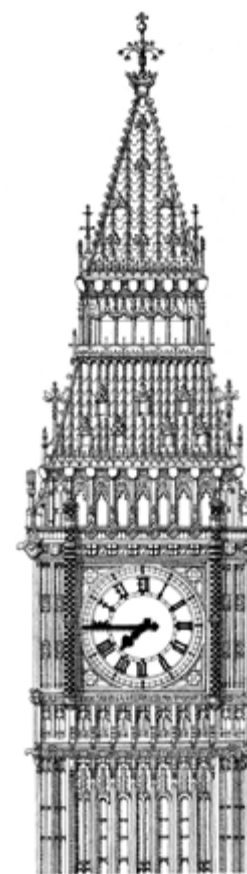
Что в этом интересного, – скажете вы. – Ну, будет очередной стейк-хаус с классическими и альтернативными стейками, или еще одна вариация на модную тему турецкого ресторана. Но мы с Алексеем Подлесных думали о другом: нам хотелось создать интересное место со своей уникальной идеей, способное удивить и гурмана, и того, кто в целом равнодушен к высокой кухне. Тут нужно отметить, что я не просто люблю мясо, но и неплохо в нем разбираюсь. Много

лет популяризируя в России узбекскую кухню, я был свидетелем и участником самых разных кулинарных экспериментов с мясом – особенно с редкой в наших широтах гиссарской бараниной. Но в результате многие гости стали приходить к нам именно «на мясо» – с друзьями, с деловыми партнёрами, с семьей.

Мы с Алексеем решили, что основой концепции нового ресторана будут интересные, вкусные, блюда из сочной баранины, а для разнообразия мы добавим еще телятину, индейку, фермерского цыпленка... Но тут перед нами встала непростая задача: где же найти то самое, самое вкусное, нежнейшее, тающее во рту мясо барашка? В поисках идеала мы объехали полмира – это было непростое, но увлекательное путешествие. Поэтому и ресторан мы в итоге назвали «Путь барашка».



Так где же оно, самое вкусное мясо?



Антон Винер



1. В мясе молодого барашка меньше жира и больше полезных веществ, чем в говядине или свинине. В среднем на 100 г баранины приходится 291 ккал, 16 г белка, 14 г жира и 0 углеводов.

2. Еще в древности врачи рекомендовали бульон из баранины в качестве лекарства от болезней сердца, нервной и иммунной системы.

3. Баранина содержит все витамины группы В – регулярное употребление такого мяса помогает организму противостоять любому стрессу.

ЧЕМ ПОЛЕЗНО МЯСО БАРАШКА:

4. Баранина богата фтором, кальцием, железом и цинком, что положительно сказывается на состоянии костей, зубов, кожи и волос.

5. Есть мнение, что мясо молодого барашка не содержит «гормона страха», что делает его невероятно полезным. Съев кусок баранины, человек обычно испытывает прилив бодрости и силы.



МЯСО



БЛЮДА НА ОГНЕ



ГОЛЕНЬ ТЕЛЁНКА – 700/60 г 1900



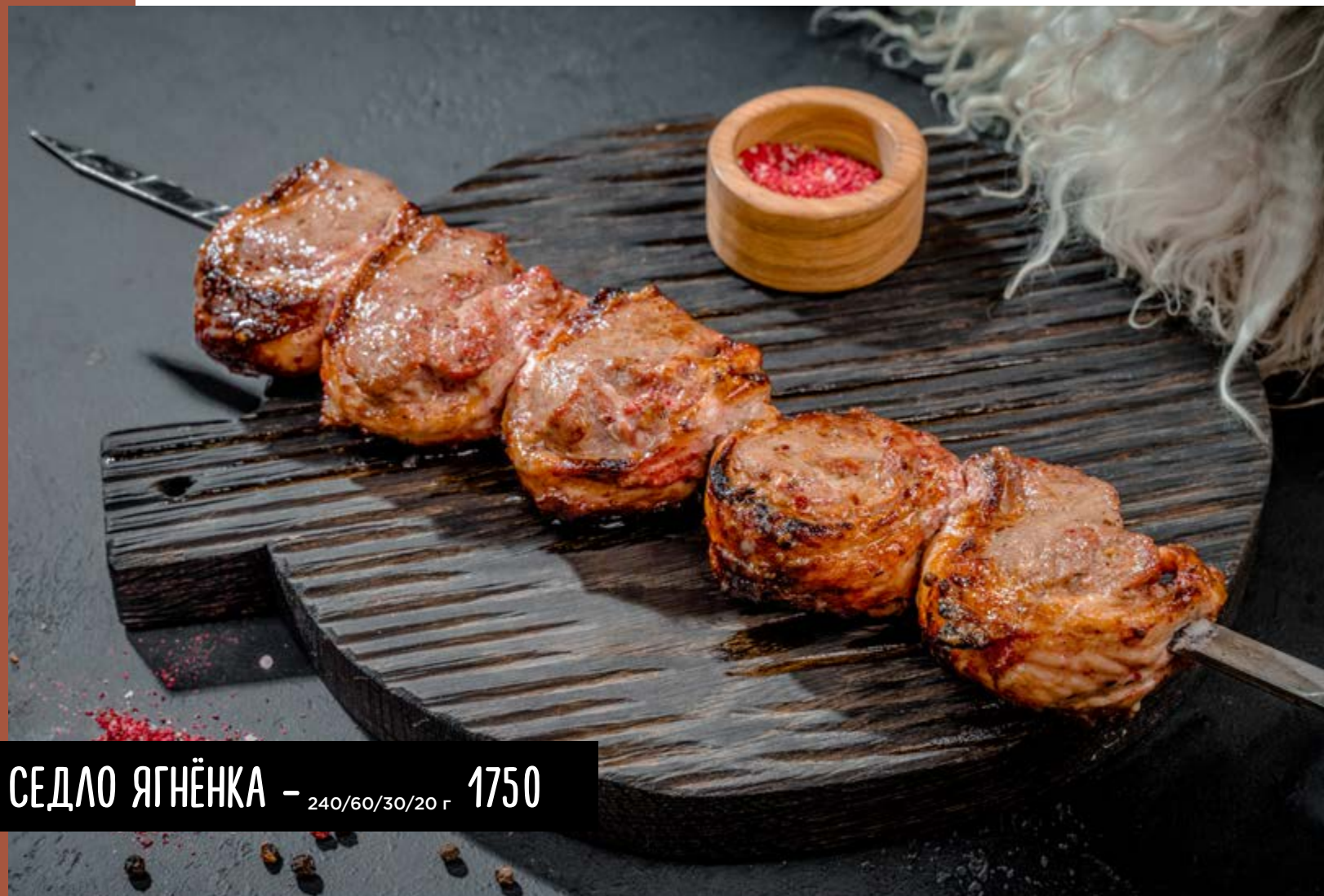
РЕБРА ГОВЯЖЬИ КАЛЬБИ – 370/30 г 1200

ЧТО ТАКОЕ «КАЛЬБИ»?

Слово «кальби» происходит от монгольского слова qarbing, означающего нижнюю реберную часть живота. Традиционное корейское блюдо впервые упоминается в летописях времен династии Чосон.



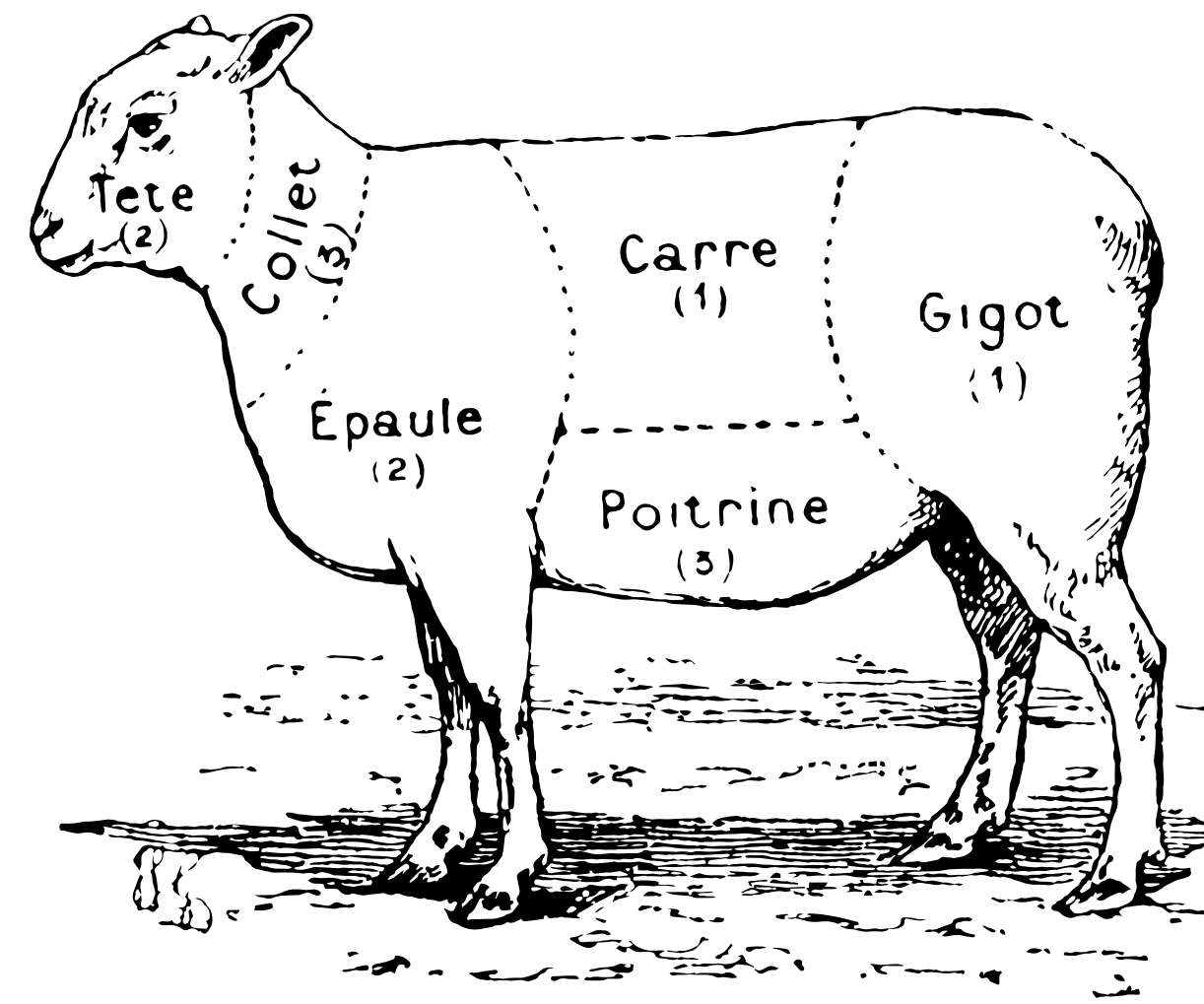
СТЕЙК МЯСНИКА – вес в сыром виде - 300 г 1600



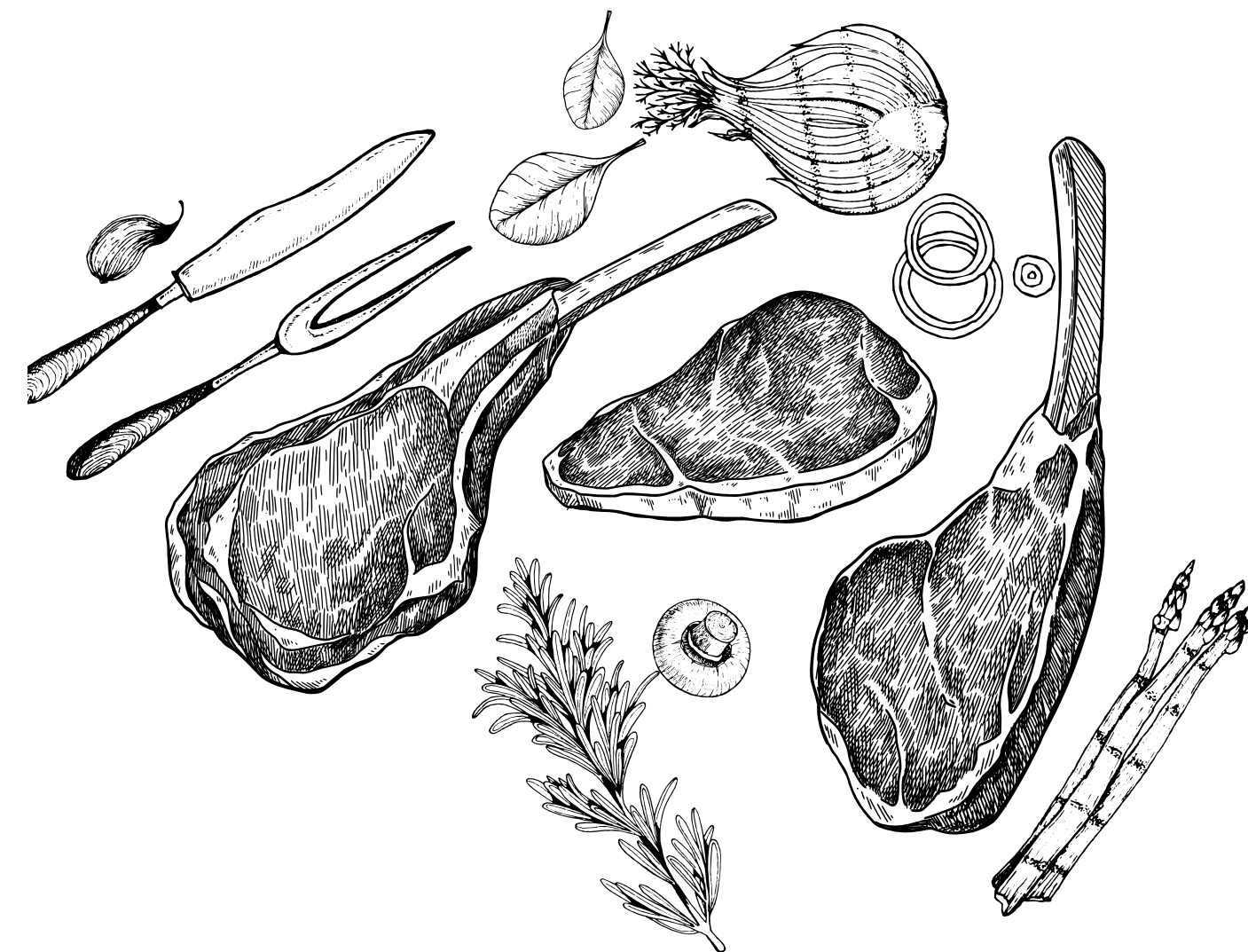
СЕДЛО ЯГНЁНКА – 240/60/30/20 г **1750**



БАРАНЬИ ПОЧКИ С КУРДЮКОМ – 200/60/30/20 г **520**



100% ORIGINAL





КЕБАБ С БАРАНИНОЙ И ФИСТАШКАМИ – 200/50/30 г 640

BESTSELLER

«Путь барашка» рекомендует



КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА С СЫРОМ ЧЕДДЕР – 200/50/30 г 440



КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ – 300/50 г 510

БЛЮДА ОТ ШЕФА



САДЖ МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ – 760/30 г 1800



БАРАНИНА В АФГАНСКОМ КАЗАНЕ – 1250/260/100 г 3900

АФГАНСКИЙ КАЗАН

Один из старейших способов приготовления мяса, известный далеко за пределами Афганистана. Выглядит афганский казан как волшебная лампа Алладина, только сделанная из чугуна и с массивной крышкой. В такой посуде даже самое

жесткое мясо готовится буквально за 15-20 минут. Готовить в афганском казане можно на углях, на открытом огне, в печи и просто на плите. Наш ресторан не мог обойтись без такого инструмента – попробуйте и оцените результат!



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЛОПАТКА ЯГНЁНКА С КАРТОФЕЛЕМ – 400/150 г 1370



РЕЦЕПТ

ЛОПАТКИ ЯГНЁНКА
С КАРТОФЕЛЕМ

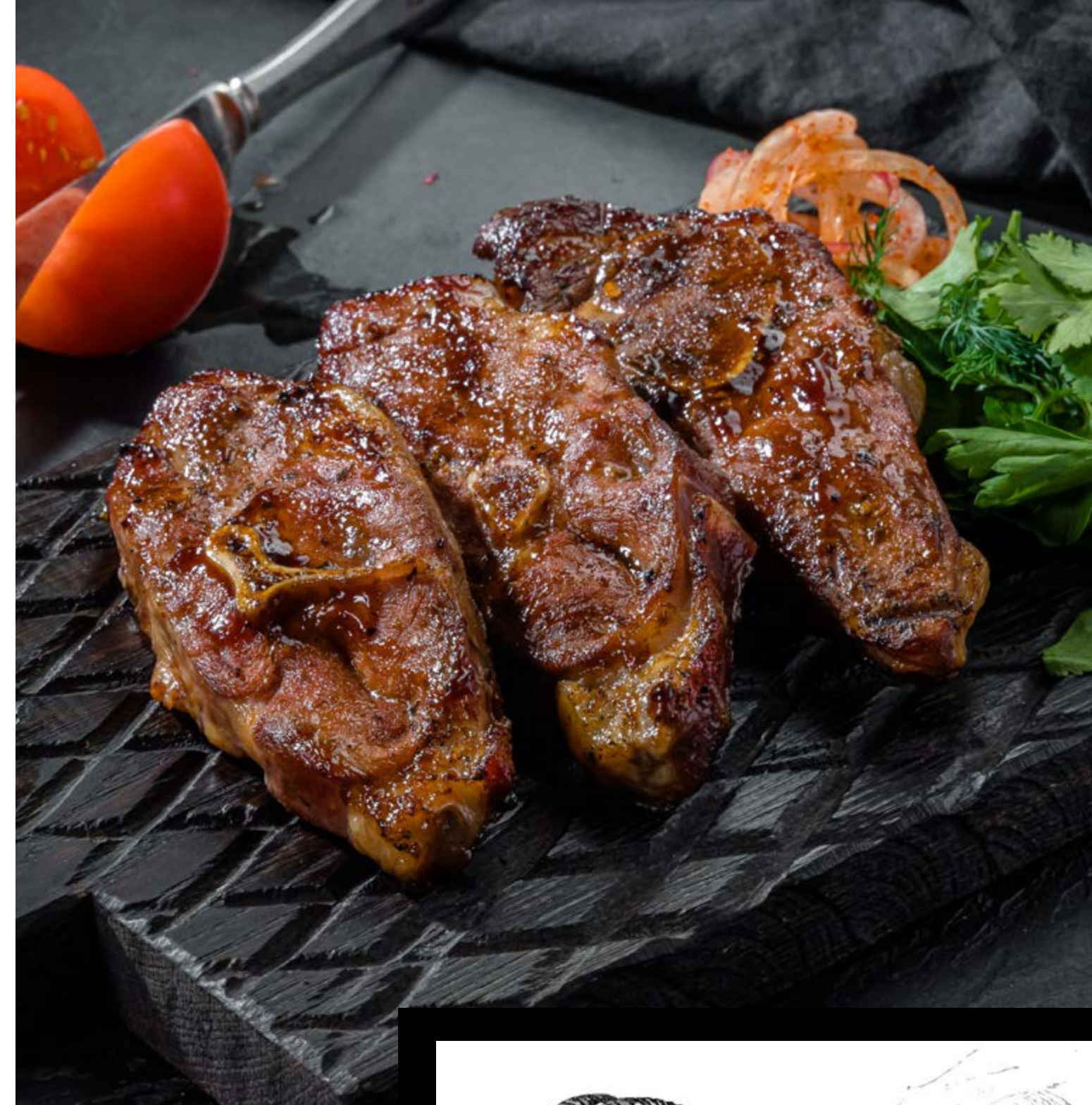
Лопатку ягнёнка натираем солью, перцем и оливковым маслом, заворачиваем в пергамент и убираем на несколько часов в холодильник.

Тщательно моем картофель. Для этого блюда нужно выбирать небольшие клубни; можно использовать бейби-картофель. В каждой картофелине делаем 4-5 проколов вилкой, выкладываем клубни на противень,

сбрызгиваем лимонным соком и оливковым маслом, посыпаем измельченным чесноком и зеленью петрушки. По желанию для пикантности можно добавить даже смешанную с оливковым маслом анчоусную пасту!

Достаем из холодильника лопатку ягнёнка и укладываем на картофель. Добавляем соль и перец по вкусу. Запекаем 2 часа при температуре 180° градусов до золотистой корочки.

Приятного аппетита!



ЛОПАТКА ЯГНЁНКА
ИЗБЕРБАШ –

350/20/20/6 г 1350





УРАМА КАБОБ ИЗ БАРАНИНЫ – 100/30/30/20 г 530



ЗАПЕЧЕННАЯ ГОЛЕНЬ БАРАШКА – 510/60/30 г 1520



ШЕЯ ЯГНЁНКА С ЦУКИНИ – 300/70/20 г 870

АЛЬТЕРНАТИВА!

Мы привыкли использовать в кухне традиционные виды мяса - корейку, вырезку, лопатку. В этом меню вы можете увидеть не только классические мясные блюда, но и гастрономическую «альтернативу», например шею ягненка. Пробуйте, это очень вкусно!



БАРАНИИ ЯЗЫКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ – 100/175 г 970



КАВКАЗСКИЕ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ
С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ – 240/45 г 990

БАРАНЬИ РЁБРА ИЗ ТАНДЫРА – 370/60/30 г 1820



БАРАНЬИ ТИБОНЧИКИ – 200/30/10 г 870

К МЯСУ

СОУСЫ

- АДЖИКА ПО-ВОСТОЧНОМУ – 30 г 80
- СМЕТАНА С ЧЕСНОКОМ – 30 г 80
- НАРШАРАБ – 30 г 80
- МАЦОНИ – 30 г 80
- КАЙЛА – 30 г 80
- БАРБЕКЮ – 30 г 80
- ЛОЗИ – 30 г 80

ГАРНИРЫ

- ОВОЩИ ГРИЛЬ – 175/30/10 г 290
- ЦУКИНИ НА УГЛЯХ – 115/10 г 220
- КУКУРУЗА ГРИЛЬ – 250 г 260
- МОЛОДАЯ КУКУРУЗА НА ПАРУ С СОЛЬЮ – 250 г 260
- ШАМПИНЬОНЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ – 115 г 220
- БЕБИ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ – 210/30/10 г 190
- СПАРЖА – 100 г 470



СУПЫ

ДОМАШНИЙ СУП ИЗ ИНДЕЙКИ – 520 г 630

СОЛЯНКА МЯСНАЯ – 420/30 г 590



РЕЦЕПТ

СОЛЯНКИ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Рецепт солянки с копченостями
Берем отборное мясо телянка на косточке и варим бульон. После закипания сливаем воду и наливаем новую: все супы правильнее варить на втором бульоне.

Как бульон закипит, процеживаем его, чтобы он стал идеально прозрачным. Мясо отделяем от косточки. Косточку выбрасываем, а мякоть режем некрупными кусочками в бульон. Затем добавляем в него овощи и варим почти до готовности.

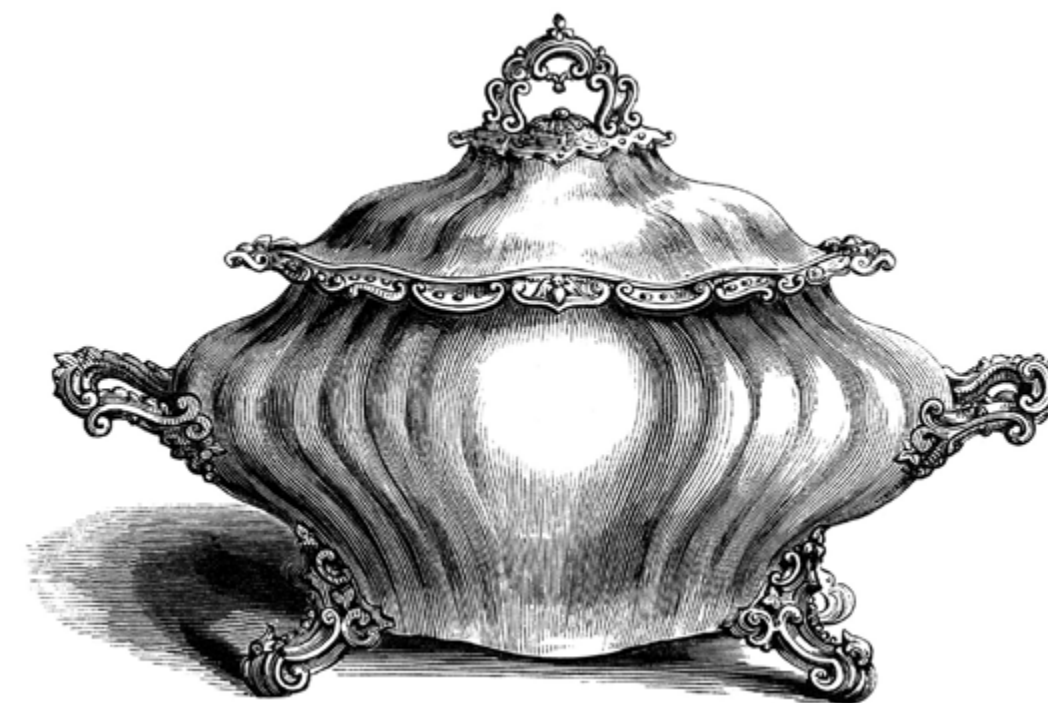
“ БРЕЗ – ТРАДИЦИОННАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ СОЛЯНКИ, ПРИДАЮЩАЯ СУПУ ОСОБЫЙ ВКУС И АРОМАТ ”

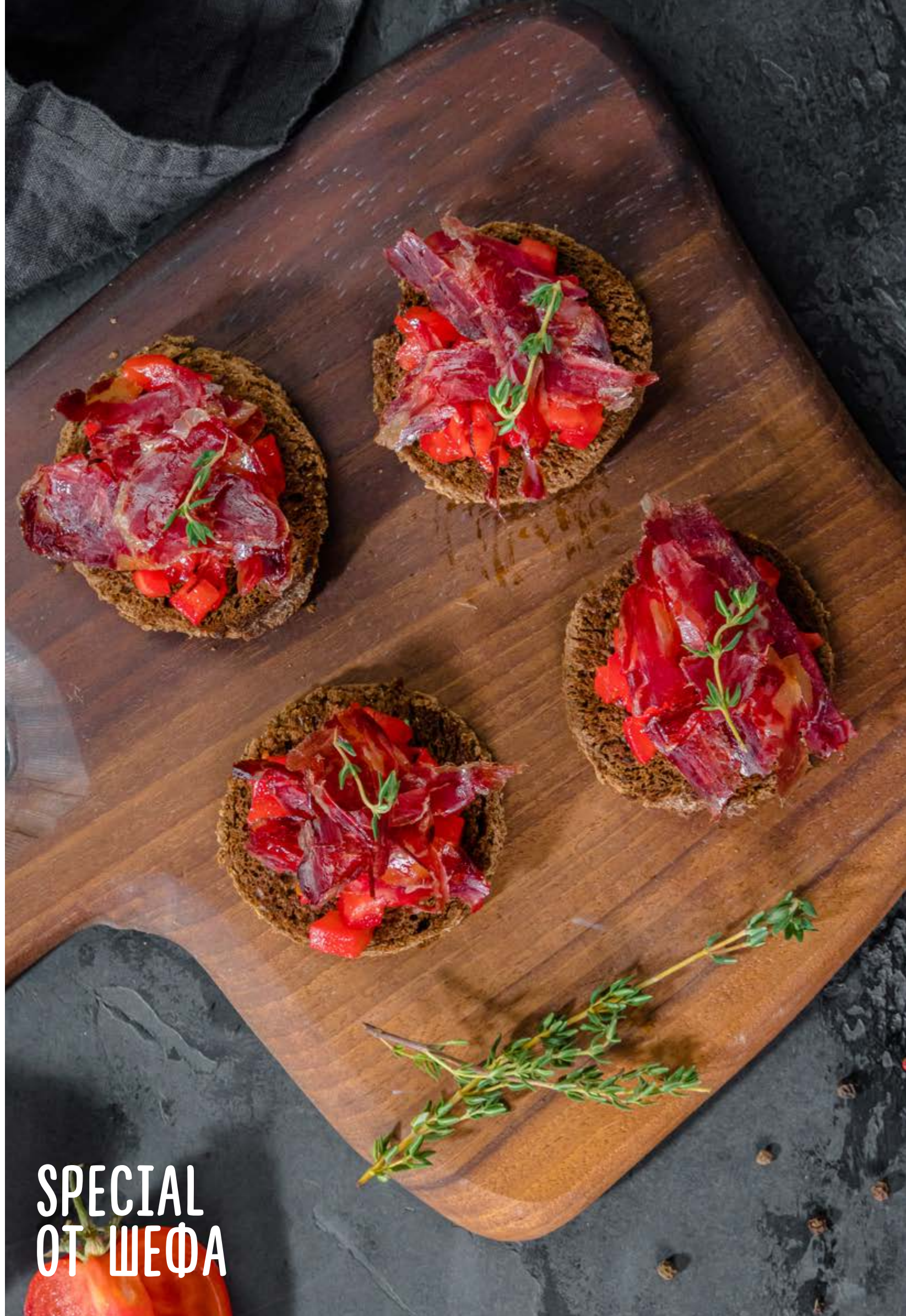
Параллельно готовим настоящий галльский брез – традиционную заправку для солянки, но с кавказским секретом. Мы используем только азербайджанские помидоры, выращенный в Дербенте лук, пряности и травы с высокогорных склонов Дагестана.

Лук аккуратно шинкуем и пассеруем в оливковом масле до золотистого цвета, затем добавляем мелко порезанные помидоры, соль и перец по вкусу. Как только помидоры дадут обильный сок, перекладываем брез на противень и ставим в духовой шкаф, готовим 1-1,5 часа при температуре 90-100°C.

Пока готовится брез, нарезаем аккуратными брусочками копченую говядину и баранину из Дагестана, добавляем сочные колбаски из барашка – ведь именно они придадут солянке мягкость и нежность. Аккуратно добавляем нарезанное мясо в бульон и варим ровно 10 минут, чтобы над кастрюлей поплыл приятный копченый аромат.

” Когда брез готов, вводим его аккуратно в готовый бульон и выключаем плиту. По желанию можно добавить в солянку соленые или маринованные огурцы, каперсы, оливки и маслины, соль, перец и зелень. Даем настояться еще 15 минут – и вот готова вкусная, ароматная, праздничная, невероятно вкусная солянка.

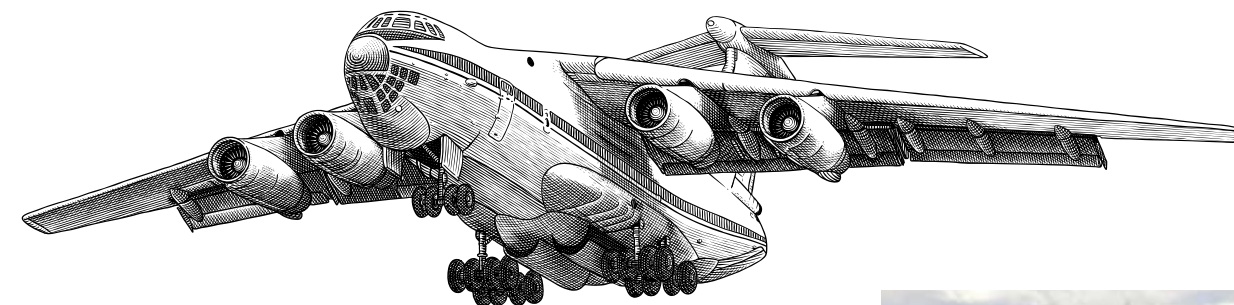




**SPECIAL
ОТ ШЕФА**

БРУСКЕТТА С ВЯЛЕНОЙ КОНИНОЙ – 200/50 г 690

КАК МЫ ИСКАЛИ ИДЕАЛЬНЫЙ ВКУС



ШОТЛАНДИЯ

Наши поиски идеальной баранины начались в Шотландии. Утром мы прилетели в Эдинбург, и уже к вечеру следующего дня оказались на островах, где паслись удивительные белые овцы с черными мордами.

- Что привело вас сюда? - спросил нас пожилой фермер - владелец этих овец, а заодно и небольшого ресторанчика со звучным названием «Зеленая скала». Мы поведали ему нашу историю. Он очень удивился, что двое чудаков так далеко забрались в поисках правильного мяса. Фермер угостил нас пастушьим пирогом и рассказал, что большая часть овец в этой части Шотландии не очень подходит для еды. Они дают замечательную шерсть, которая ценится на вес золота, но мясо этих овец жестковато. Мы попробовали местную баранину - и правда, на вкус она была жесткой.

Следующей точкой на карте была Новая Зеландия.



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Прилетев в другое полушарие, мы поразились, насколько Новая Зеландия красива. Не зря Питер Джексон снимал своего «Властелина колец» именно здесь. Зеленые холмы, живописные пустоши, скалистые пляжи, комфортный климат - всё это завораживало. Мы проехали от Веллингтона до Окленда. В Новой Зеландии мы видели овец самых разных пород, но и здесь нас ждало разочарование. Все они выращиваются в первую очередь для производства шерсти.

И мы полетели дальше.





АЗЕРБАЙДЖАН И ДАГЕСТАН

Сразу по прибытии в Азербайджан мы отправились на восточный базар. В мясном отделе бакинского рынка наше внимание привлекло парное, свежее мясо. Продавец по имени Аббас на хорошем русском языке рассказал нам, что каждое утро местные фермеры привозят ему уже разделанные бараньи туши. Он осматривает их и маркирует: этот кусочек идеален для запекания, а этот для шашлыка в кругу друзей, а из этой бараньей голяшки выйдет идеальный хаш. Мы взяли у него пару кусков на пробу. И не ошиблись, мясо было почти идеальным.

- Это что, - сказал нам Аббас, - в соседнем Дагестане тоже много хороших фермеров, попробуйте съездить туда.

ТУРЦИЯ

Насмотревшись на YouTube, как известные турецкие повара элегантно создают шедевры из баранины, мы решили, что самое вкусное мясо должно быть именно здесь. В Стамбуле и Бодруме, в Измире и Каппадокии мы пробовали разнообразные блюда: баранину, приготовленную на открытом огне, запечённую с овощами, томлёную в пиве... И всё это время нам с Алексеем Подлесных хотелось немного изменить, поправить, докрутить рецептуру - убрать лишние специи, сохранить более чистый, понятный вкус мяса. Собрав самые интересные рецепты, мы устали и решили, что пора возвращаться домой. Но по пути мы решили заглянуть в Азербайджан и Дагестан



“ **ПРОЕХАВ ПОЛМИРА, МЫ ВЕРНУЛИСЬ ДОМОЙ И ВЫЯСНИЛИ: ТО, ЧТО НАМ БЫЛО НУЖНО, НАХОДИТСЯ СОВСЕМ РЯДОМ. РЕЗУЛЬТАТЫ НАШИХ ПУТЕШЕСТВИЙ В ПОИСКАХ ИДЕАЛЬНОГО МЯСА – В НОВОМ РЕСТОРАНЕ «ПУТЬ БАРАШКА».** ”

И мы отправились в путь. Здесь, в этой удивительной земле, нас ждало открытие. Лакское и аварское, тавлинское и кумыкское - в любом районе Дагестана мясо барашка было прекрасно. Так же, как и тысячу лет назад, отары паслись на открытых пастбищах со свежей зеленой травой, прохладной водой из горных ручьев. И давали мясо, идеально подходящее для самого взыскательного шеф-повара.

Неожиданно, но факт: проехав полмира, мы вернулись домой и выяснили: то, что нам было нужно, находится совсем рядом. Результаты наших путешествий в поисках идеального мяса - в новом ресторане «Путь барашка».

**Антон Винер
и Алексей Подлесных**

НЕ ЕШЬ МЯСО



ПОМИДОРЫ НАША ГОРДОСТЬ...

ПОМИДОРЫ НАША ГОРДОСТЬ,
НАША ГОРДОСТЬ И ЛЮБОВЬ!
АРОМАТНЕЕ, ЧЕМ ПЕРЕЦ,
И ПОЛЕЗНЕЙ, ЧЕМ МОРКОВЬ.

ТОЛЬКО СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ,
ТОЛЬКО ВКУСНЫЕ ПЛОДЫ,
В «ПУТЬ БАРАШКА» ДОСТАВЛЯЮТ,
КИЛОГРАММЫ ВКУСНОТЫ.

КЛАССНЫЕ, КРАСНЫЕ,
ЯРКИЕ И СОЧНЫЕ,
КАК ШЕФ ЛЕША ГОВОРИТ,
ЧТО ПО ВКУСУ «МОЩНЫЕ».

ПОМИДОРЫ НАША ГОРДОСТЬ,
НАША ГОРДОСТЬ И ЛЮБОВЬ!
АРОМАТНЕЕ, ЧЕМ ПЕРЕЦ,
И ПОЛЕЗНЕЙ, ЧЕМ МОРКОВЬ!



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ ОТТОМАН - 360 г 620

МИКС-БОУЛ С АВОКАДО - 200 г 540





ТЕРСКИЙ РАЗНОСОЛ – 400 г 490

ЗЕЛЕНЬ РАЙ

Кавказ богат овощами и зеленью. Красные азербайджанские помидоры, сочные кабачки и баклажаны, ароматный перец, нежные патиссоны, хрустящие огурцы, пряный редис и даже деликатесный трюфель. А еще черемша, разные виды моркови и фасоли, картофель и невероятная зелень. Её, эту зелень, обильно добавляют к мясу и птице, в супы и в выпечку, да и просто едят свежей. Кавказский стол невозможно представить без овощей и зелени. Говорят, что именно они - секрет кавказского долголетия.



КАВКАЗСКИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ – 550 г 890

ПОМИДОРЫ С КАВКАЗСКИМ ПЕСТО – 290 г 710



КАВКАЗСКИЙ ПЕСТО

“ Все знают рецепт классического песто: базилик, кедровые орехи оливковое масло; соль и перец по вкусу. Мы же решили обыграть классический итальянский рецепт в кавказском стиле. Вместо кедровых орехов мы кладем грецкие - обязательно свежие, последнего летнего урожая. Вместо базилика добавляем свежую кавказскую зелень - кинзу, петрушку, укроп, а ещё тархун и редкие горные травы, растущие только в Дагестане. Дальше всё просто: этот

рецепт вы можете повторить даже дома. В блендере нужно смешать травы и специи, добавить соль по вкусу, пару ложек оливкового или рапсового масла. Перемолоть на высокой скорости. В финале к получившейся массе надо добавить горсть грецких орехов и еще раз пробить блендером до однородной массы. Для усиления вкуса в готовое песто можно насыпать мелкорубленные грецкие орехи, размером с кедровые. Приятного аппетита!

МИНИ-ЗАКУСКИ К МЯСУ

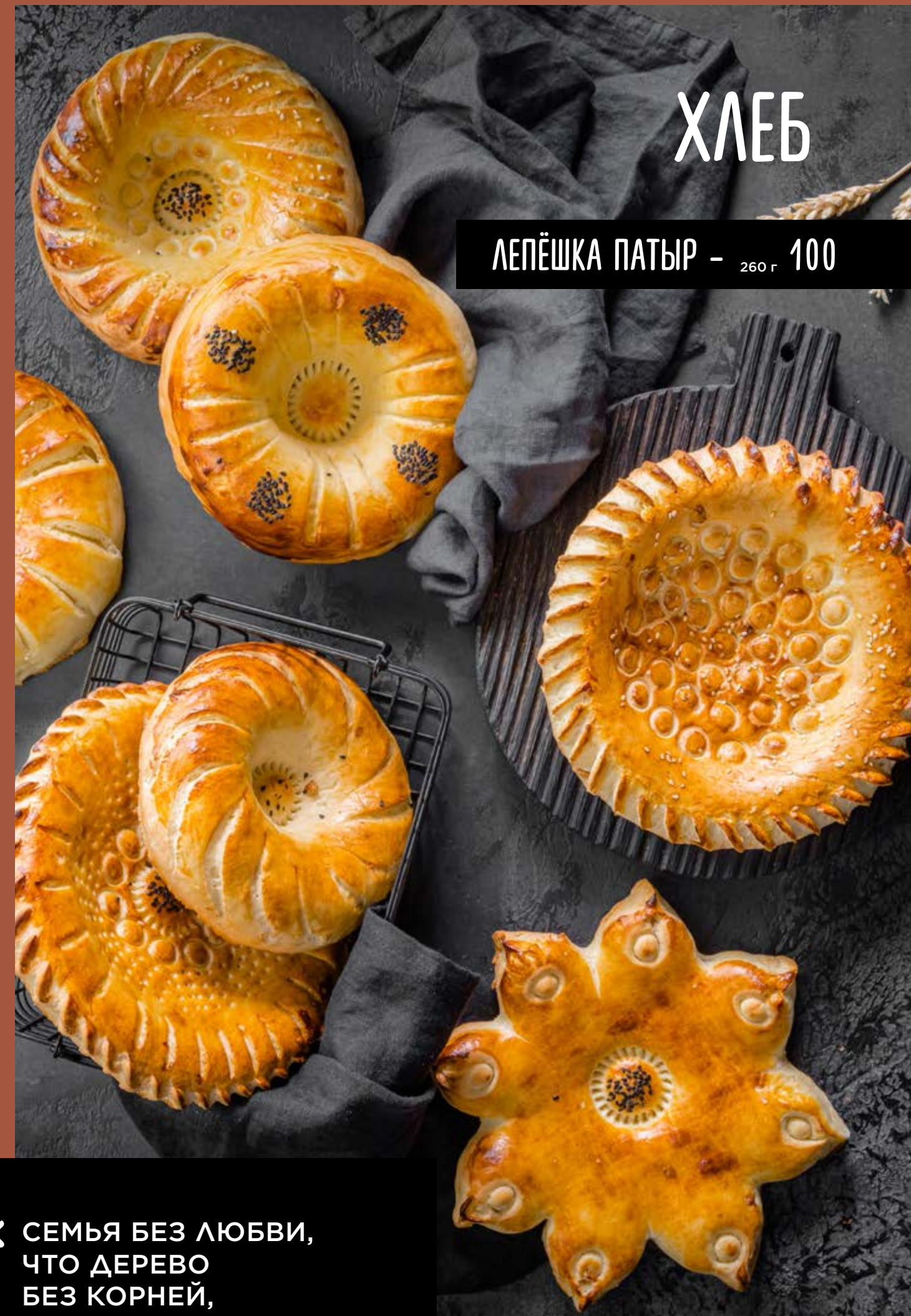


- КИМЧИ - 150 г 150
- КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ - 150 г 150
- АЧИК-ЧУЧУК - 160 г 360
- БИТЫЕ ОГУРЦЫ - 150 г 340
- КАПУСТА КВАШЕНАЯ - 150 г 150



ХЛЕБ

ЛЕПЁШКА ПАТЫР - 260 г 100



« СЕМЬЯ БЕЗ ЛЮБВИ,
ЧТО ДЕРЕВО
БЕЗ КОРНЕЙ,
А СТОЛ БЕЗ ХЛЕБА,
ЧТО ВОИН БЕЗ МЕЧА »

ЛАКСКАЯ ПОГОВОРКА



100 %
ПРОВЕРЕННОЕ КАЧЕСТВО

Большая часть продуктов, используемых для приготовления блюд в ресторане Антона Винера «Путь барашка», проверяется в аффилированных лабораториях АО «Щёлково Агрохим». Результаты анализов баранины, говядины, муки, зелени и овощей подтвердили: все вышеперечисленные продукты не содержат остатков пестицидов и тяжёлых металлов, они безопасны для здоровья. Мы используем только лучшее!



ЩЕЛКОВО
АГРОХИМ

УРЮК KIDS

ТУТ СБЫВАЮТСЯ МЕЧТЫ



ДЕТСКОЕ
КАФЕ



ДНИ
РОЖДЕНИЯ



БОЛЬШАЯ
ИГРОВАЯ
ЗОНА



ОБУЧАЮЩИЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ



ДЕТСКИЙ
КИНОТЕАТР



ТЕМАТИЧЕСКИЕ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ
МЕРОПРИЯТИЯ



ДЕТСКОЕ
КАРАОКЕ



ПРОСПЕКТ МАРШАЛА ЖУКОВА, 48, К. 1
+7 (499) 199-19-99



Доставляем лучшее!

Доставляем быстро!

Доставляем для вас!

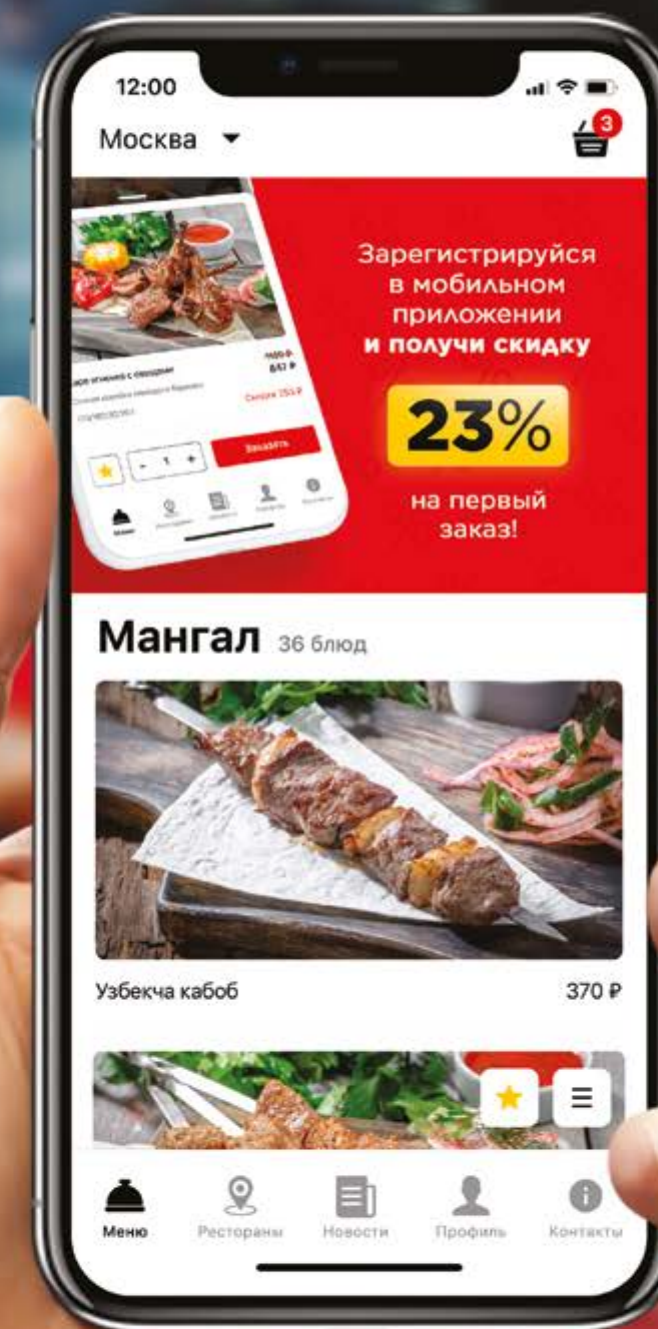


8 800 500-50-05

URYUK.ME



Заказывайте любимые блюда
с доставкой домой или в офис!



Загрузите в
App Store

доступно в
Google Play

Установите
наше мобильное
приложение



