

GRAND УРЮК | BERĖZKA

МЕЛЮ



URYK.RU

Наши акции для вас

ЗАЛ

-  Банкеты в ресторанах Урюк
-  -20% в день рождения
-  -20% при заказе навынос через мобильное приложение, сайт или по телефону +7 (495) 185 09 09.

ДОСТАВКА

-  - 23% на первый заказ в приложении. ПРОМОКОД на скидку - ME1111
-  -20% на доставку в день рождения. ПРОМОКОД на скидку - HBme
-  Кейтеринг от Урюк. Выездной кейтеринг-сервис для мероприятий от 10 до 150 человек.



ШЕФ

Ресторана Урюк

Алексей
Подлесных

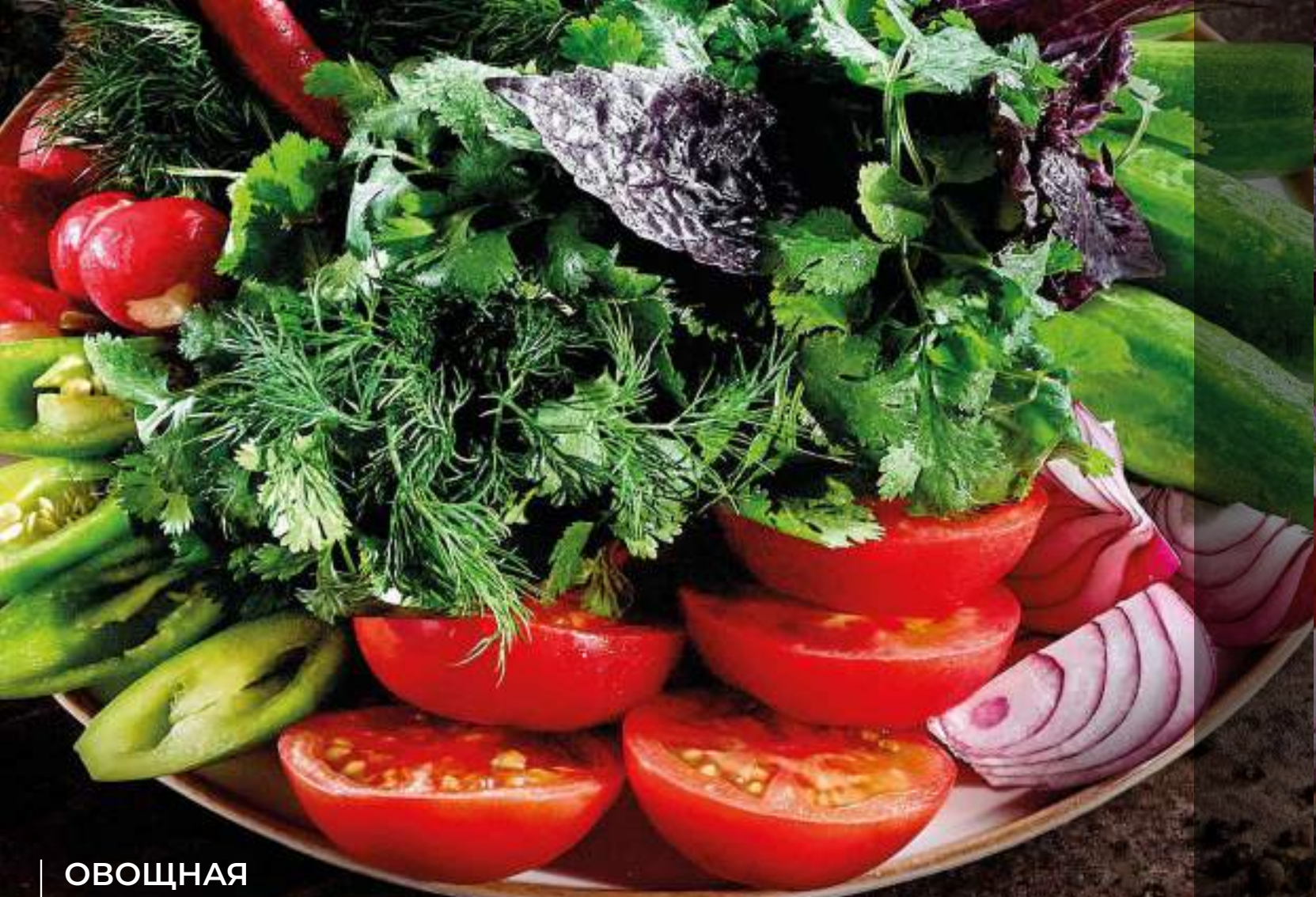
Меня зовут Алексей Подлесных, и я рад представить вам наше новое меню – результат большого труда и любви к восточной кухне.

Мы собрали для вас все самое лучшее: сочные шашлыки из дагестанской баранины, приготовленные на углях, ароматные плов и лагман, невероятно вкусные салаты из отборных овощей, привезенных прямо из солнечного Ташкента.

А для любителей выпечки у нас приготовлен настоящий праздник! Все блюда из теста мы готовим сами: пышные тандырные лепешки, разнообразные хачапури с тянущимся сыром, хрустящие чебуреки с сочной начинкой, нежные манты, ароматные кутабы и пиде по-фергански.

Уверен, что каждый найдет в нашем меню блюдо по душе! Приятного аппетита и добро пожаловать!

-  Новое блюдо
-  Кунжут / орехи
-  Острое
-  Шеф рекомендует
-  Вегетарианское
-  Мед



ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

1 450 Р



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

750 Р



ТОМАТЫ КИМЧИ

550 Р

АДЖАПСАНДАЛИ С ЛУКОВОЙ ЛЕПЕШКОЙ

750 Р

ЗАКУСКИ



Овощная грядка

Ассорти спелых сочных
овощей и зелени:
Томаты, Огурцы, Редис,
Перец и Сезонная зелень. | 550 г



Рулетики из баклажанов

Рулетики из баклажанов
с начинкой из сыра,
чеснока, грецкого ореха. | 250 / 7 г



Аджапсандали

Запеченные на мангале баклажан,
сладкий перец, цукини и томаты
с ароматными специями,
чесноком и кинзой. | 150 / 20 г



Томаты Кимчи

Помидоры черри,
маринованные
в соусе кимчи.
Острая
и сочная закуска. | 150 / 50 г



СЫРНАЯ
ТАРЕЛКА
1 950 Р

ГОВЯЖИЙ
ЯЗЫК
620 Р



ДОМАШНЕЕ
МЯСНОЕ
АССОРТИ
2 250 Р

ТАТАРСКИЕ
КАЗЫ
650 Р

УЗБЕКСКИЕ
КАЗЫ
650 Р

ЗАКУСКИ



Сырная тарелка

Пармезан, Камамбер, Бри, Брынза, Горгонзола, Подается с медом, украшается свежими ягодами.
250 / 90 г



шеф
рекомендует

Домашнее мясное ассорти

Мясные деликатесы: Ростбиф, Узбекские казы, Татарские казы, сыровяленая утиная грудка, язык говяжий. | 200 / 25 г

Говяжий язык

Отварной говяжий язык. Подается с хреном и тостом из лепешки.
40/30/20 г

Татарские казы

Ломтики сыровяленой колбасы из конины с ароматными специями.
40/20/20 г

Узбекские казы

Ломтики отварной колбасы из конины с ароматными специями.
60/20/20 г



NEW

САЦИВИ
620 Р

HALAL



СЫР
СУЛУГУНИ
ФРИ
750 Р

NEW



halal

Сациви

Классика грузинской кухни. Сочная, нежная и ароматная закуска – отварная курочка в соусе из грецких орехов, чеснока, грузинских специй и куриного бульона. При подаче украшается острым красным маслом. | 270 г



шеф
рекомендует



Сыр Сулугуни фри

Ломтики сыра Сулугуни, хрустящие снаружи и нежные внутри. Подаются с медоволюквенным соусом. | 180 / 40 г



ЧИМГАНСКИЙ
РАЗНОСОЛ

790 Р

1/2

450 Р

СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ
И КРАСНЫМ ЛУКОМ

650 Р



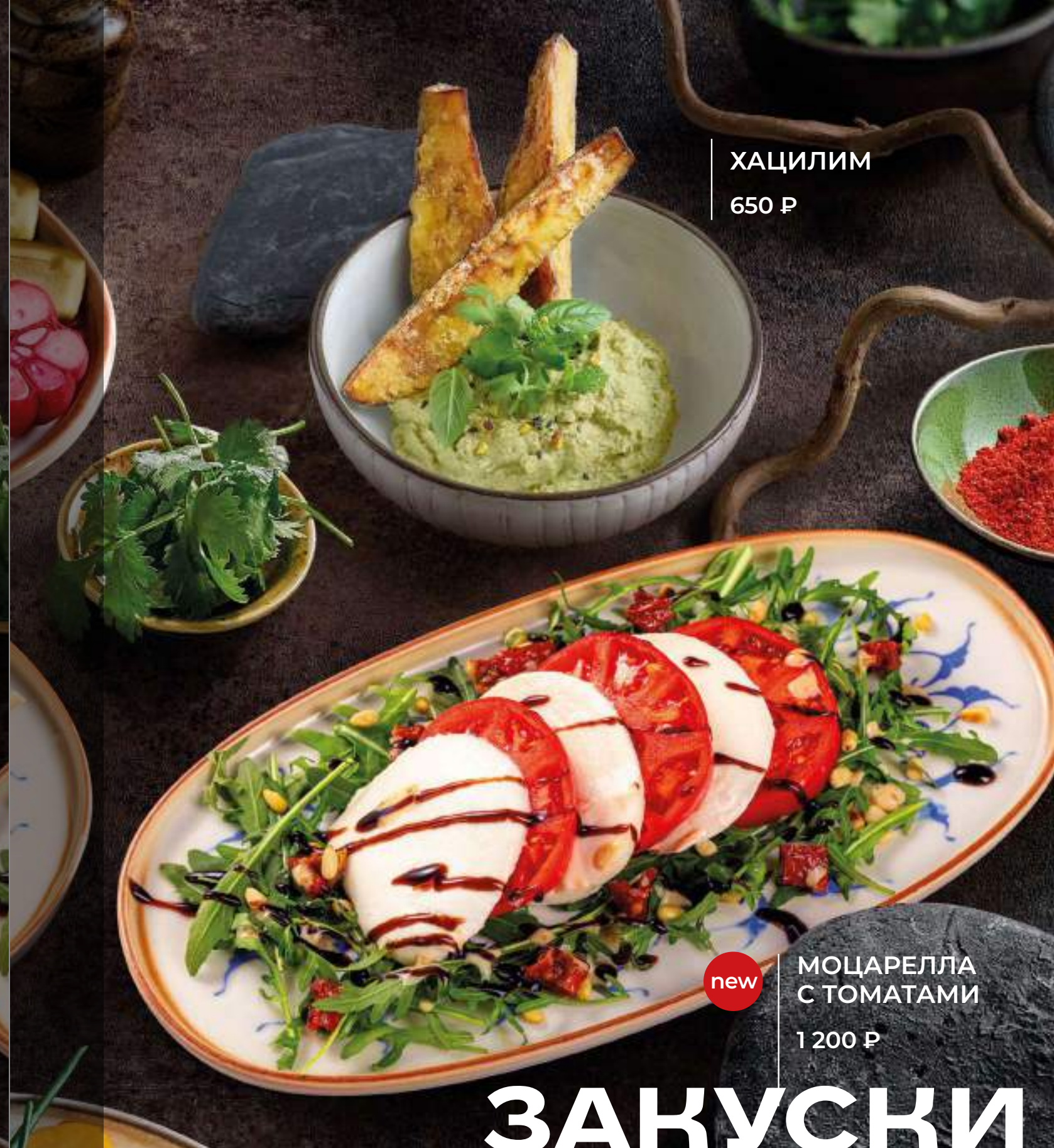
**Сельдь
с картофелем
и красным луком**

Тосты на бородинском хлебе
с камчатской сельдью,
горчичным соусом и обжаренным
с чесноком картофелем. | 225 / 20 г



**Чимганский
разносол**

Ароматные соленья,
приготовленные
по традиционным
восточным рецептам.
550 г
275 г



ХАЦИЛИМ

650 Р

new

МОЦАРЕЛЛА
С ТОМАТАМИ

1 200 Р

ЗАКУСКИ



Хацилим

Хацилим – это нежная паста
из запеченных на углях баклажанов,
чесночного майонеза и ароматной тхины.
Мы подаем его с обжаренными до хрустящей
корочки баклажанами, зеленью, молотой
фисташкой, кунжутом
и оливковым маслом. | 260 г

new

**Моцарелла
с томатами**

Нежная моцарелла и сочные, сладкие
ташкентские томаты под соусом Песто.
Подаем с салатом рукола, заправленным
ореховым соусом, вялеными томатами
и кедровыми орехами.
Украшаем капелькой кремowego
бальзамика. | 260 г



NEW

ГУАКАМОЛЕ

720 Р

ЗАКУСКИ

NEW



Гуакамоле

Острая и сочная закуска из авокадо.
С томатами, базиликом, соком лимона
и соусом Табаско.
Подаётся с кукурузными чипсами.
115 / 65 / 20 г



БЕЙРУТСКИЙ ХУМУС

750 Р

КАРПАЧЧО ТОМАТ

630 Р



Бейрутский хумус

Традиционная ближневосточная закуска
из нутового пюре и ароматной пасты Тхина
с добавлением оливкового масла,
кедровых орехов и сладкой паприки.
180 / 60 / 15 г



Карпаччо Томат

Тонкие дольки сочного и сладкого
ташкентского помидора на подушке
из соуса Песто. Подаются с красным луком,
маслинами, каперсам, базиликом
и каплями соуса Наршараб. | 150 г

**ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ**
1 200 Р

**ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ**
890 Р

**САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И СЛАДКИМИ
ТОМАТАМИ
С АВОКАДО**
1 250 Р

**Салат
с креветками
и сладкими
томатами
с авокадо**

Салат из обжаренных в чесночном масле крупных креветок, сочных огурцов, спелых томатов и авокадо. Подается под цитрусовым соусом с базиликом и кинзой. | 280 г



**Цезарь
с креветками**

Сочные креветки-гриль с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном под соусом Цезарь. 230 / 20 г



**Цезарь
с курицей**

Обжаренное на углях куриное филе с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном. 230 / 20 г

**ГРЕЧЕСКИЙ
С ОЛИВКОВЫМ
МАСЛОМ**
870 Р

**ДЕРЕВЕНСКИЙ
САЛАТ**
670 Р

**Деревенский
салат**

Деревенский салат со свежими огурцами, томатами, редисом, яйцом и домашней сметаной. | 350 г



**Греческий
с оливковым
маслом**

Хрустящие огурцы, спелые томаты, зеленый перец, сыр Фета, оливки Каламата, салат Романо, ялтинский лук, каперсы, оливковое масло. Украшается свежим базиликом и орегано. | 255 г

САЛАТЫ



ЗЕЛЕНый САЛАТ
С ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ
780 Р

 **АЗИАТСКИЙ**
790 Р



Зеленый салат
с ореховым соусом

Сочная и легкая смесь из свежих овощей, салата, авокадо, бобов Эдамамэ и зелени. Подается со стружкой сыра чанах и ароматным ореховым соусом. | 190 г



Азиатский

Карамелизованные баклажаны и сладкие томаты, заправленные азиатским соусом. Украшается кунжутом и свежей кинзой. | 180 г



АЧЧИК-ЧУЧУК
630 Р



МАНГАЛ САЛАТ
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
С АВОКАДО
И КУКУРУЗОЙ
1 450 Р

САЛАТЫ



Аччик-Чучук

Традиционный салат из сочных томатов высшего качества с добавлением репчатого лука, ароматного базилика и острого стручкового перца. 160 г



Мангал салат
из говяжьей вырезки
с авокадо и кукурузой

Большой и сочный микс из листьев салата, маринованного перца, кукурузы, бланшированной брокколи и авокадо. Подается с нежным шашлыком из говяжьей вырезки и авторским соусом.. | 290 г



NEW

**САЛАТ
ГРУЗИНСКИЙ
С ГОВЯДИНОЙ**
850 ₽

NEW

**МИКС САЛАТ
С АВОКАДО
И КИНОА**
790 ₽

САЛАТЫ

NEW



острое

**Грузинский салат
с говядиной**

Простой, но сытный и яркий салат. Мраморная говядина, маринованная с луком и специями обжаривается на углях и нарезается тонкими ломтиками. Смешивается с помидорами, огурцами, сладким перцем и кинзой. Подаётся с зёрнами граната под соусом майонез с аджикой. | 280 г

NEW



кунжут
орехи

**Микс салат
с авокадо и киноа**

Микс из свежих салатных листьев, бланшированной брокколи, сладких томатов с авокадо и киноа. Подается под кунжутным соусом в азиатском стиле. | 200 г



ТАШКЕНТ
650 ₽

NEW

САРАТОН
550 ₽

NEW

Саратон

Сочный салат из варёной курицы, огурца, моркови и китайского салата. Заправляется горчично-майонезным соусом. Подаётся с хрустящим картофелем пай и перепелиным яйцом. Украшается укропом. | 180 г

Ташкент

Салат из нежной телятины, сочной узбекской редьки, золотистого обжаренного лука и зерен граната, заправленный авторским соусом.. | 180 г



ХАШ
850 ₽

HALAL

**УЙГУРСКИЙ
ЛАГМАН**
С ОСТРЫМ
СОУСОМ ЛОЗИ
840 ₽



Хаш
Крепкий и насыщенный говяжий бульон с мясом. Подается с кусками лаваша, чесночным маслом, кинзой и острым перцем.
400 / 30 / 20 / 5 г



halal

Уйгурский лагман
с острым соусом Лози
Традиционное уйгурское блюдо с бараниной, овощами и домашней лапшой в ароматном соусе Сай. Подается с соусом Лози. | 370 / 30 г



**ТАШКЕНТСКАЯ
ШУРПА**
1 300 ₽



ТОМ ЯМ
С МОРЕ-
ПРОДУКТАМИ
1 100 ₽



Ташкентская шурпа
Ароматный, прозрачный бульон с мясом барашка, овощами и горохом нут. Подается с ялтинским луком, острым перцем и зеленью.
500 г



кунжут
орехи

Том ям
с морепродуктами
Знаменитый тайский суп с морепродуктами и грибами, приготовленный на оригинальном бульоне с добавлением кокосового молока и азиатских специй. Подается с паровым рисом и лаймом. | 390 / 100 / 15 г

СУПЫ



КУРИНЫЙ
СУП
590 Р

ТАНДЫРНАЯ
ЛЕПЕШКА
150 Р

КУБАНСКИЙ
БОРЩ
580 Р

NEW
РЫБНАЯ
СОЛЯНКА
960 Р

СУПЫ

Куриный суп

Легкий суп с куриными фрикадельками, домашней лапшой и морковью. | 350 г

Кубанский борщ

Классический борщ с говядиной. Подается со сметаной. 350 / 30 г



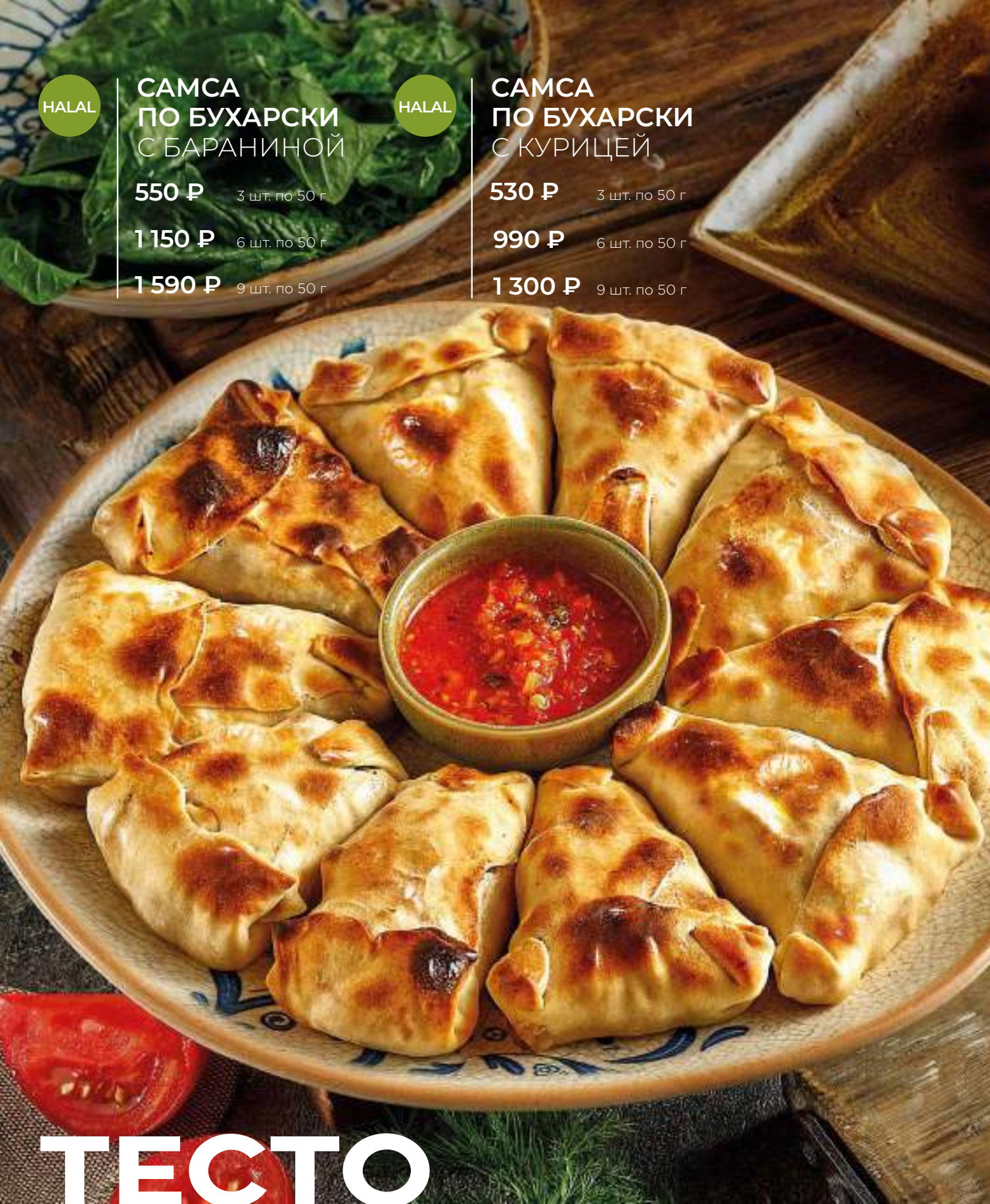
Тандырная лепешка

Пышная тандырная лепешка с ароматным кунжутом. 1 шт. по 125 г



Рыбная солянка

Непреходящая классика. Сытный, густой и ароматный суп с сёмгой, маслинами, оливками, фасолью и каперсами. Подается со сметаной.. | 400 / 30 г



HALAL

**САМСА
ПО БУХАРСКИ
С БАРАНИНОЙ****550 Р** 3 шт. по 50 г**1 150 Р** 6 шт. по 50 г**1 590 Р** 9 шт. по 50 г

HALAL

**САМСА
ПО БУХАРСКИ
С КУРИЦЕЙ****530 Р** 3 шт. по 50 г**990 Р** 6 шт. по 50 г**1 300 Р** 9 шт. по 50 г**ТЕСТО**

halal

**Самса по бухарски
с бараниной / с курицей**

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.
3 шт. по 50 г
6 шт. по 50 г
9 шт. по 50 г

**ЧЕБУРЕК
С ГОВЯДИНОЙ**
550 Р

NEW

**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**
650 Ршеф
рекомендует**Чебурек
с говядиной**

Сочный чебурек
с начинкой
из говядины. | 160 г

NEW

**Хачапури
по-Аджарски**

Знаменитая лодочка с яйцом.
Открытый пирог из пышного теста,
с нежным и тянущимся сыром сулгуни.
Подается с куриным яйцом. | 330 г



ТАНДЫРНАЯ
ЛЕПЕШКА
150 Р

NEW

КУБДАРИ
690 Р

ТЕСТО

NEW

Кубдари

Закрýтый пирог из пышного теста с сочной начинкой из говяжьего фарша с луком и грузинских специй. Подаётся с гранатовыми зёрнами. | 360 г



Тандырная лепешка

Пышная тандырная лепешка с ароматным кунжутом. 1 шт. по 125 г



ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
610 Р



Хачапури по-Мегрельски

Ароматный хачапури по-мегрельски с двойной порцией сыра. 320 г



ТАНДЫРНАЯ ЛЕПЕШКА

150 Р

NEW

КУТАБ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

390 Р

HALAL

NEW

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

430 Р

КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

390 Р

МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

230 Р

HALAL

и сыра
на углях.
идорами
дкого

ТЕСТО



Тандырная лепешка

Пышная тандырная
лепешка с ароматным
кунжутом.
1 шт. по 125 г

NEW

halal

Кутаб с мясом ягненка

Тонкие пироги
из пресного теста,
с сочной начинкой
из рубленой баранины.
Подаются
с соусом мацони.
1 шт. / 100/30 г

NEW

veg

Кутаб с зеленью

Тонкие пироги
из пресного
теста, с начинкой
из ароматной, свежей
зелени зелени.
Подаются
с соусом мацони.
1 шт. / 100/30 г



Кутаб с сыром Сулугуни

Тонкие пироги
из пресного
теста, с начинкой
из сыра Сулугуни.
Подаются
с соусом мацони.
1 шт. / 100/30 г

halal

Манты с говядиной / с бараниной

1 шт. по 60 г



**ПЛОВ
ТОЙ ОШИ**
730 Р



**ЧАЙХАНСКИЙ
ПЛОВ**
730 Р



**ПЛОВ
ОТ ШЕФА**
4 900 Р

ПЛОВ



**Плов
Той Оши**

Праздничный рецепт плова из хорезмского риса Лазер с мясом баранины, желтой морковью, горохом Нут и изюмом. 300 г



**Чайханский
плов**

Классический плов из хорезмского риса Лазер с мясом молодого барашка, чесноком, ароматными специями и хлопковым маслом. | 300 г

Добавки к плову

Соленые огурцы	50 г	190 Р
Ачик-чучук	75 г	350 Р
Чеснок	35 г	150 Р
Перепелиное яйцо	1 шт.	70 Р
Узбекские казы	30 г	350 Р



Плов от шефа

Этот плов мы начинаем готовить специально для вас в тот момент, когда вы делаете заказ, поэтому придется немного подождать, но вы об этом не пожалеете. Нежный молодой барашек, хорезмский рис Лазер, узбекская желтая морковь, репчатый лук, барбарис и ароматная зира. Подается с салатом Ачик-чучук, морковью по-корейски, капустой басай-сай, зеленой редькой и зернами граната. 1500 / 50 / 50 / 70 / 50 / 50 / 50 г



HALAL

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ**

550 Р

HALAL

**УЧ-ПАНЖА
ИЗ БАРАНИНЫ**

1 350 Р



HALAL

**ШАШЛЫК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ
ПО-КАВКАЗСКИ**

1 690 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ**
950 Р

МАНГАЛ

**Шашлык
из курицы**

Сочный шашлык
из филе куриного бедра.
Подается с лавашом, луком
и острыми огурцами.
180 / 30 / 20 / 30 г

**Уч-панжа
из баранины**

Тройной шашлык
с нежной прослойкой курдюка.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
160 / 20 / 30 / 30 г

halal

**Шашлык
из говяжьей
вырезки
по-кавказски**

Сочный шашлык из говядины,
маринованный по-ташкентски.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
140 / 20 / 30 / 30 г

**Шашлык
из баранины**

Ароматный шашлык
из мяса молодого барашка
с кусочками курдюка.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
145 / 30 / 20 / 30 г

halal



ЛЮЛЯ XXL
ИЗ ГОВЯДИНЫ
850 ₽

**КЕБАБ
ПО-САМАРКАНДСКИ**
ИЗ БАРАНИНЫ
890 ₽

МАНГАЛ



Люля XXL ИЗ ГОВЯДИНЫ

Рубленая говядина
с добавлением свежей зелени
и острого перца.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
160 / 20 / 30 / 30 г



Кебаб по-самаркандски из баранины

Шашлык из рубленой баранины
с добавлением свежей зелени
и острого перца.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
150 / 20 / 30 / 30 г



**КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**
750 ₽

NEW

**КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
ПО-ТУРЕЦКИ**
890 ₽



Кебаб из цыпленка

Сочный кебаб
из рубленного
мяса цыпленка
с сыром Чеддер.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
200 / 20 / 30 / 30 г

NEW



Кебаб из баранины по-турецки

За счет того, что баранину для этого
кебаба рубят вместе с острым перцем
и зеленью, он получается особенно
сочным и ароматным.
Подается на лаваше с гарнировкой
из зелени красного лука.
160 / 30 / 30 г



NEW

**КУРИНЫЕ
ПИСТОЛЕТКИ**
890 ₽

HALAL

HALAL

**БАРАНЬИ
ТИБОНЧИКИ**
1 300 ₽



NEW

**Куриные
пистолетики**

Сочные куриные бедра гриль в ярком авторском маринаде. Подаются на тонком лаваше с зеленью, зернами граната и сырным соусом. 390 / 40 / 15 / 30 г

halal

med

halal

**Бараньи
тибончики**

Тибон – это самый деликатесный отруб. Название такое из-за Т-образной кости в нем, которая соединяет самые нежные части – каре и вырезку. Мы слегка маринуем наши тибончики, а потом обжариваем на углях так, чтобы мясо оставалось сочным, но было прожаренным. Подаем с луком и острыми огурчиками. | 150 / 20 / 30 / 30 г



**ДОРАДО
НА УГЛЯХ / НА ПАРУ**
1 390 ₽

NEW

**СИБАС
НА УГЛЯХ**
1 300 ₽

МАНГАЛ

**Дорадо
на углях / на пару**

Замаринованная по особому рецепту шеф-повара рыба. Готовим на Ваш выбор – на углях или на пару. 220 / 25 г

NEW

Сибас на углях

Сибас маринованный в имбире и специях фаршируется зеленью и лимоном, после чего запекается на углях до золотистой корочки. Подается с половинкой лимона, обжаренной на мангале. | 220 / 25 г



**БЕФСТРОГАНОВ
С ГОВЯДИНОЙ**
930 Р



 **ДОМАШНИЙ
ЛАГМАН
С ТЕЛЯТИНОЙ**
780 Р

ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов с говядиной

Классика русской кухни.
Говядина в сливочно-грибном соусе.
Подается с картофельным пюре
и солеными огурцами. | 150 / 120 / 30 г



Домашний лагман с говядиной

Домашняя лапша Лагман с говядиной,
кенийской фасолью, болгарским
перцем, томатами и соусом Шисо Сай.
Украсается кунжутом. | 300 г



NEW

HALAL

ЧКМЕРУЛИ
650 Р

HALAL

**КУРИНОЕ ФИЛЕ
С БАКЛАЖАНОМ
МИСО
И СОУСОМ
ТАХИНИ**

750 Р



NEW

halal

Чкмерули

Куручка маринованная в грузинских
специях и сметане обжаривается
до золотистой корочки.
Подается в сложном ароматном соусе
из овощей, зелени, сметаны, орехов
и грузинских специй.
Подается с зернами граната.
330 / 5 г



halal

Куриное филе с баклажаном Мисо и соусом Тахини

Куриная грудка, замаринованная
в азиатском стиле обжаривается
на углях в медово-кунжутном соусе.
Подается с баклажаном, запеченным
в сладком соевом соусе.
Украсается кинзой
и кунжутным топингом. | 145 / 160 / 20 / 5 г



HALAL

**ШАУРМА
С КУРИЦЕЙ**
690 Р

ЦЫПЛЕНОК
1 100 Р

ГОРЯЧЕЕ



halal

Шаурма с курицей

Ароматная шаурма
с курицей и свежими
овощами в хрустящем лаваше.
Подается с Аджикой
по-восточному. | 230 / 30 г

Цыпленок

Цыплёнок в авторском
маринаде обжарен
до хрустящей корочки.
Подается с веточкой кинзы.
340 г

Куриные котлеты жареные / на пару

Обжаренные до румяной
корочки или приготовленные
на пару куриные котлеты
и воздушное картофельное пюре
со сливочно-грибным соусом.
140 / 40 / 150 / 5 г

NEW

Долма

Классика кавказской кухни.
Рулетики из маринованных виноградных
листьев с сочной начинкой из мраморной
говядины, риса и грузинских специй.
Подаются на подушке из аджики, с зернами
граната и сметано-чесночным соусом.
230 / 50 / 30 г

NEW

ДОЛМА
730 Р

**КУРИНЫЕ
КОТЛЕТЫ**
ЖАРЕННЫЕ /
НА ПАРУ
690 Р

ХРУСТЯЩАЯ
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
1 150 Р



ГОРЯЧЕЕ

Хрустящая жареная Корюшка

Свежая корюшка в кляре с азиатскими нотками
получается хрустящей снаружи и сочной внутри.
Подается с долькой лимона. | 320 / 30 г

NEW

ЛОСОСЬ
ШИСО
1 390 Р



NEW

Лосось Шисо

Нежный стейк из лосося подаётся на подушке из воздушного
картофельного пюре на сливках с добавлением васаби и базилика.
Подается с соусом Шисо, луком фри и миксом из семечек. | 125 / 150 / 20 г



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

270 ₺

РИС
ТАШКЕНТ

270 ₺

ОВОЩИ
НА МАНГАЛЕ

490 ₺

БЕЙБИ-
КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ

370 ₺



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

330 ₺

ШПИНАТ

450 ₺

ШАМПИНЬОНЫ
С СОУСОМ
ТЕРИЯКИ

390 ₺

ГАРНИРЫ

Овощи
на мангале

Овощи обжаренные на гриле в смеси соусов кавказский песто и чили.
Подаются с красным луком и кинзой. | 150 г

Бейби-картофель
с грибами

Отварной мини-картофель, обжаренный с шампиньонами и луком. | 210 г

Рис Ташкент

Природный источник энергии.
Идеально подойдет к рыбе. | 100 г

Картофельное пюре

Воздушное
картофельное пюре. | 150 г

Шампиньоны
с соусом Терияки

Шампиньоны, запеченные на мангале и обжаренные с соусом Терияки до золотистой корочки. | 115 г

Картофель фри

Ломтики картофеля, обжаренные во фритюре. | 150 г

Шпинат

Свежий шпинат, нежно бланшированный с цитрусовым соусом.
Подается с тархуном. | 50 г

СОУСЫ 150 ₺

Кимчи Бейс

| 30 г

Грибной

Сливочный ароматный соус с грибным вкусом. | 30 г

Ачик-су

Пикантный соус из томатов. | 30 г

Ореховый

Ароматный соус с мягким ореховым вкусом. | 30 г

Аджика
по-восточному

Соус на основе острого перца.
Отличное дополнение к любым мясным блюдам. | 30 г

Майонез

Холодный соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, горчицы и лимонного сока. | 30 г

Лози

Острый соус по-дунгански.
Идеально сочетается с мантами и лагманом. | 30 г

Песто

| 30 г

300 ₺

Сметана

Традиционный кисломолочный соус. Идеально подходит для заправки салатов и супов. | 30 г

Мацони

Пикантный кисломолочный соус. | 30 г

Цезарь

Культовый соус собственного приготовления. | 30 г

Табаско

Соус из красного перца Табаско. | 10 г

250 ₺

Сметана с чесноком

Ароматный соус с чесноком и сметаной. | 30 г

Наршараб

Азербайджанский гранатовый соус. | 30 г

Соевый

Традиционный соус азиатской кухни. | 30 г

Спайси

| 30 г

Кайла

Традиционный узбекский соус, приготовленный на основе томатов с добавлением чеснока, ароматной кинзы и зелени. | 30 г

Барбекю

Соус со сладковато-копченым вкусом. Идеально сочетается с мясными блюдами. | 30 г

Кетчуп

Популярный соус на основе томатов и специй. Идеальное дополнение к мясным блюдам и закускам. | 30 г

Горчица

Пикантный соус, который идеально подойдет к гарнирам и блюдам из мяса и рыбы. | 30 г



ЯБЛОЧНЫЙ
ПИРОГ
590 Р

NEW
НАПОЛЕОН
630 Р

КАРАМЕЛЬНЫЙ
МЕДОВИК-
СМЕТАННИК
620 Р

Яблочный пирог

Пирог из тонкого слоеного теста с карамелизованными дольками яблока. Подается с шариком ванильного мороженого и свежей мятой. 180 / 50 г

Наполеон

Воздушные слоеные коржи с нежным заварным кремом и малиновым соусом. Подается под присыпкой из сахарной пудры и сушеной малины. Украшается веточкой мяты. | 240 г

Карамельный Медовик-Сметанник

Нежный медовый бисквит и сливочно сметанный крем. Подается с кусочком медовых сот и свежей мятой. | 100 / 25 г



ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА
3 500 Р

👍
ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН
870 Р

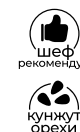
ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод. 1150 г

Шоколадный фондан

Изысканный французский десерт. Маффин из шоколадного бисквитного теста, с твердой хрустящей оболочкой и жидкой горячей сердцевинкой внутри в сочетании с ванильным мороженым и свежими ягодами. 80 / 30 / 10 / 50 / 30 г



шеф
рекомендует
кунжут
орехи



кунжут
орехи
мед



КУБ
ТРИ ШОКОЛАДА

750 Р

ПАХЛАВА

520 Р

NEW

ФИСТАШКОВЫЙ
РУЛЕТ

590 Р

Куб
Три шоколада

Нежный сливочно-творожный десерт с тремя видами швейцарского шоколада. Подается с сухой малиной, тимьяном и кусочками золота. | 150 / 10 г



Пахлава

Классическая восточная сладость, известная с XV века. Десерт приготовлен по оригинальному рецепту с грецким орехом. | 100 г

NEW

ФИСТАШКОВЫЙ
рулет

Нежная фисташковая меренга с ванильным кремом и малиной. Подается с малиновым соусом и молотой фисташкой. | 100 / 20 г



NEW

ДУБАЙСКИЙ
ЧИЗКЕЙК

750 Р

ДЕСЕРТЫ

NEW

Дубайский
чизкейк

Кондитерский шедевр. Два слоя мусса из сливочного сыра с добавлением молочного и белого шоколада на вафельном корже из горького шоколада. На слоях мусса начинка «Дубайский шоколад». А сверху слой текстурного молочного шоколада с добавлением пищевого золота. | 165 г

МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНАЯ
МЕЧТА

КЛУБНИКА
И МАЛИНА

МАРАКУЙЯ
И МАНГО

БЕЛЬГИЙСКИЙ
ШОКОЛАД

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

МАНГО
И СЛИВКИ

MONTERRA
МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

1 шарик / 60 г **350 Р**

ВАРЕНЬЕ

330 Р

БЕЛАЯ
ЧЕРЕШНЯ

ГРЕЦКИЙ
ОРЕХ

АЙВА

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

**С лососем
и сливочным
сыром**

Ролл с нежным лососем,
сливочным сыром
и ароматной
трюфельной пастой.

6 шт. / 180 г

890 Р

Филадельфия

Лосось, авокадо,
свежий огурец,
сливочный сыр,
рис, зеленый лук,
нори, кунжут.

8 шт. / 225 г

950 Р

**Темпура
с креветкой
васаби**

Тигровые креветки,
снежный краб, авокадо,
свежий огурец, зеленый лук,
омлет Томаго, сыр Чеддер, рис,
нори, темпура, майонез Васаби,
икра Тобико, соус Спайси,
соус Унаги.

5 шт. / 220 г

690 Р

РОЛЛЫ



С креветкой
и огурцом

6 шт. / 120 г

590 ₽

С лососем
и авокадо

6 шт. / 120 г

650 ₽

РОЛЛЫ САЛАТЫ

Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.
Посыпается кунжутом.

100 / 30 / 10 г

470 ₽

урюк

СКИДКА
НА ДОСТАВКУ
23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ
ПО ПРОМОКОДУ **ME1111**

  App Store  Google Play  HUAWEI

ДОСТАВКА
8 495 185 09 09
URYK.RU



GRAND УРЮК
BEREZKA

ДОСТАВКА
8 495 185 09 09
URYK.RU



СКИДКА 23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ



Не является рекламным материалом.
Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер.
Внешний вид и способ подачи блюд может отличаться от изображенного на фотографиях.
Информацию об объеме и пищевой ценности предлагаемого ассортимента смотрите в уголке потребителя
или уточняйте у официантов.
Цены указаны в рублях.