

 урюк

МЕНЮ



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.



- 20% на проведение свадебных мероприятий

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.



Новое блюдо



Кунжут / орехи



Острое



Халяльное



Шеф рекомендует



Вегетарианское



Мед



ШЕФ

Ресторана Урюк

Алексей
Подлесных

Друзья! Приветствую вас в «Урюке»!

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 в «Урюк»!



ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

1 375 Р

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

693 Р



Овощная грядка

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



Рулетки из баклажанов

Фирменные рулетки
из баклажанов с начинкой
из томатов, чеснока и сыра
с соусом Лози. | 150 / 7 г



ТОМАТЫ КИМЧИ

539 Р

АДЖАПСАНДАЛИ С ЛУКОВОЙ ЛЕПЕШКОЙ

737 Р

ЗАКУСКИ



Аджапсандали с луковой лепешкой

Запеченные на мангале баклажан, сладкий перец, цукини и томаты с ароматными специями, чесноком и кинзой.

Подается с гренками из тандырной лепешки. | 150 / 20 г



Томаты Кимчи



Помидоры черри, маринованные в соусе кимчи.

Острая и сочная закуска. | 150 / 50 г



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

2 079 Р



СЫР СУЛГУНИ ФРИ

737 Р



ЗАКУСКИ

Мясная нарезка

Ассорти из мясных деликатесов – татарских и узбекских казы, карпаччо куриное сырокопченое и сыровяленой говядины. | 240 / 5 г

Говядина сыровяленая

550 Р 50 г

Куриная грудка сырокопченая

495 Р 50 г

Узбекские казы

627 Р 60 / 20 / 20 г

Татарские казы

627 Р 60 / 20 / 20 г



Сыр Сулгуни фри

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



NEW

САЦИВИ

605 Р

HALAL



ДОМАШНИЕ СЫРЫ

1 639 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. | 210 г



Домашние сыры

Ассорти сыров: Козий полутвердый, Пармезан, Сулугуни копченый, Бри, молодая брынза. Подается с медом, грецкими орехами и свежей мятой. 180 / 30 / 20 г



ЧИМГАНСКИЙ РАЗНОСОЛ

803 ₽

1/2

429 ₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

649 ₽



Сельдь с картофелем и красным луком

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



Чимганский разносол

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



ХАЦИЛИМ

627 Р



new МОЦАРЕЛЛА
С ТОМАТАМИ

803 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



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 кремового бальзамика. | 235 г



NEW

ГУАКАМОЛЕ

693 P

ЗАКУСКИ

NEW



Гуакамоле

Острая и сочная закуска из авокадо.
С томатами, базиликом, соком лимона
и соусом Табаско.

Подается с кукурузными чипсами.
150 / 20 г



БЕЙРУТСКИЙ ХУМУС

693 Р

КАРПАЧЧО ТОМАТ

627 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 капельками соуса Наршараб. | 150 г

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

913 Р

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

1 067 Р



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ С АВОКАДО

1 089 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**

803 Р



**ДЕРЕВЕНСКИЙ
САЛАТ**

693 Р



САЛАТЫ

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



ЗЕЛЕНЬ САЛАТ
С ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ

803 Р



АЗИАТСКИЙ
693 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. | 175 г



шеф
рекомендует



кунжут
орехи



veg

Азиатский

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



АЧЧИК-ЧУЧУК

583 Р



**МАНГАЛ САЛАТ
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
С АВОКАДО
И КУКУРУЗОЙ**

1 210 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 мраморной говядины с авокадо и кукурузой

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



NEW

**САЛАТ
ГРУЗИНСКИЙ
С ГОВЯДИНОЙ**
803 Р

NEW

**МИКС САЛАТ
С АВОКАДО
И КИНОА**
704 Р



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. Подается с зернами 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

649 ₺



NEW

САРАТОН

539 ₺

NEW

Саратон

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

Ташкент

Сытный салат из нежной мраморной говядины, сочной узбекской редьки и острой моркови. С куриным яйцом и зернами граната. Заправляется майонезом. 180 г



ХАШ
869 Р

HALAL

**УЙГУРСКИЙ
ЛАГМАН**
С ОСТРЫМ
СОУСОМ ЛОЗИ
759 Р



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

869 ₽

ТОМ ЯМ С МОРЕ- ПРОДУКТАМИ

935 ₽

СУПЫ



Ташкентская шурпа

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



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

КУРИНЫЙ
СУП
627 Р



КУБАНСКИЙ
БОРЩ
616 Р



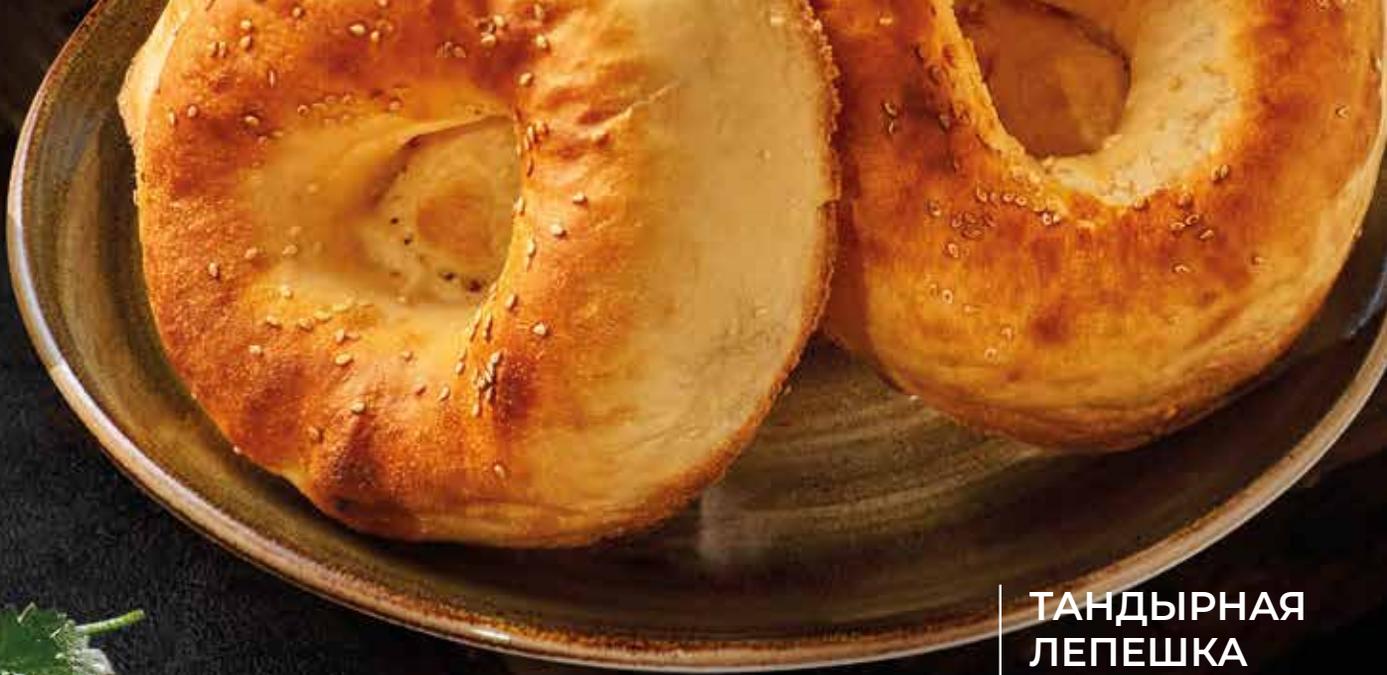
СУПЫ

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

165 Р



NEW

РЫБНАЯ СОЛЯНКА

979 Р



Тандырная лепешка

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

NEW

Рыбная солянка

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

HALAL

**САМСА
ПО БУХАРСКИ
С БАРАНИНОЙ**

539 Р 3 шт. по 50 г

990 Р 6 шт. по 50 г

1 529 Р 9 шт. по 50 г

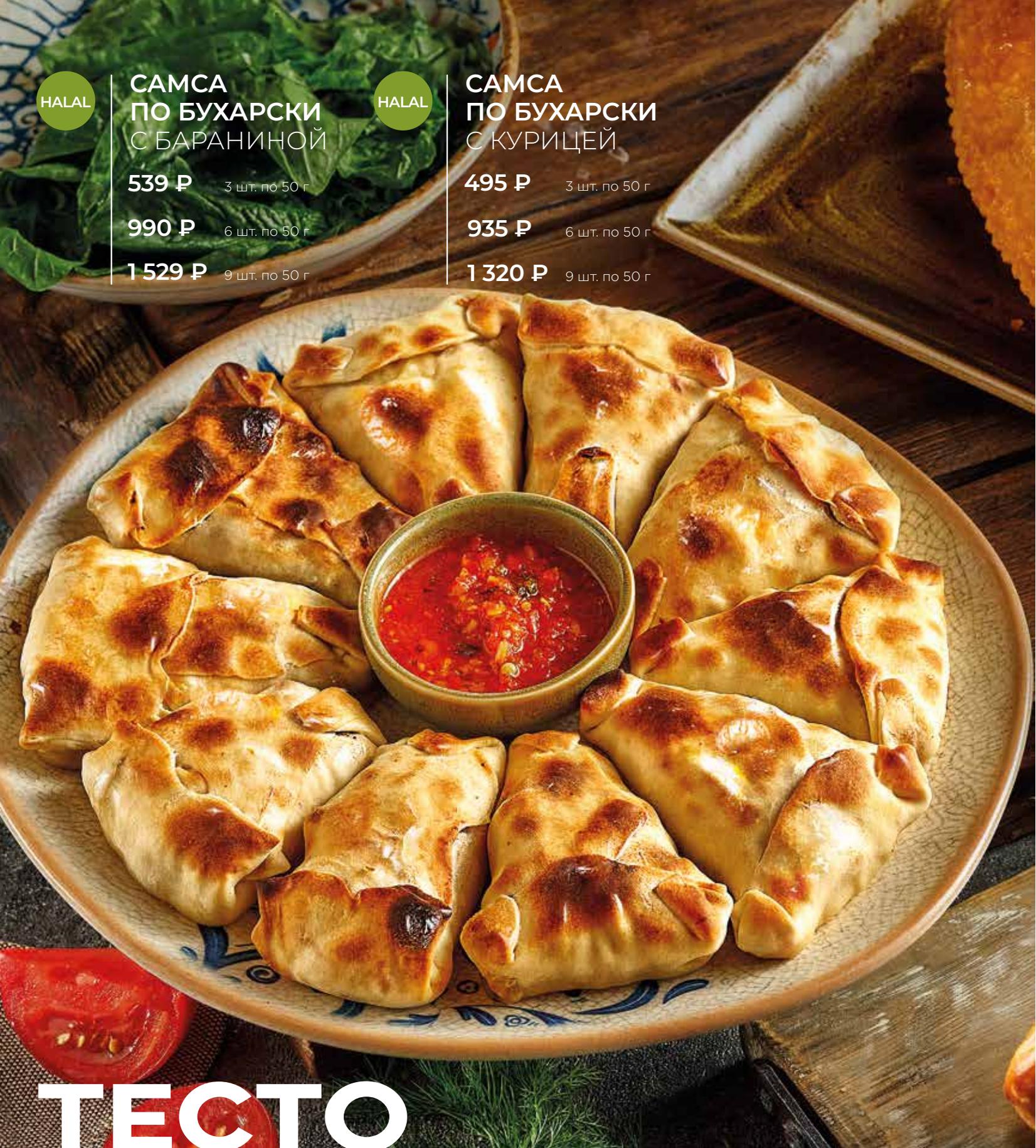
HALAL

**САМСА
ПО БУХАРСКИ
С КУРИЦЕЙ**

495 Р 3 шт. по 50 г

935 Р 6 шт. по 50 г

1 320 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
539 Р

NEW

ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ
693 Р



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

165 Р

КУБДАРИ

737 Р

NEW

ТЕСТО

NEW

Кубдари

Закрытый пирог из пышного теста с сочной начинкой из говяжьего фарша с луком и грузинских специй. Подается с гранатовыми зернами. | 360 г



Тандырная лепешка

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



**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
627 Р



**Хачапuri
по-Мегрельски**

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

ТАНДЫРНАЯ ЛЕПЕШКА

165 Р

NEW

КУТАБ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

407 Р

HALAL

NEW

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

407 Р

КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

407 Р

и сыра
на углях.
идорами
дкого

ТЕСТО



кунжут
орехи

Тандырная лепешка

Пышная тандырная
лепешка с ароматным
кунжутом.

1 шт. по 125 г

NEW

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



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

209 Р

halal

Манты
с говядиной /
с бараниной

1 шт. по 60 г



ПЛОВ ТОЙ ОШИ

737 Р

HALAL

ЧАЙХАНСКИЙ ПЛОВ

737 Р

ПЛОВ



Плов Той Оши

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

halal

Чайханский плов

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



HALAL

ПЛОВ ОТ ШЕФА 3 619 Р

Добавки к плову

Соленые огурцы	50 г	154 Р
Ачик-чучук	75 г	242 Р
Чеснок	35 г	121 Р
Перепелиное яйцо	1 шт.	55 Р
Узбекские казы	30 г	264 Р

halal

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

539 Р

HALAL

УЧ-ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ

1 375 Р

МАНГАЛ



Шашлык из курицы

Сочный шашлык
из филе куриного бедра.
Подается с лавашом,
луком
и острыми огурцами.

110 / 20 / 30 / 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 МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
ПО-КАВКАЗСКИ
1 309 Р

HALAL

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ
649 Р



Шашлык из мраморной говядины по-кавказски

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



halal

Шашлык из баранины

Ароматный шашлык
из мяса молодого барашка
с кусочками курдюка.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.
80 / 20 / 30 / 30 г



ЛЮЛЯ XXL
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
825 Р

**КЕБАБ
ПО-САМАРКАНДСКИ**
ИЗ БАРАНИНЫ
913 Р

МАНГАЛ



острое



мед

Люля XXL ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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



острое



мед

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**
715 ₽

NEW



**ЛЮЛЯ
ИЗ БАРАНИНЫ**
539 ₽

NEW



**КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
ПО-ТУРЕЦКИ**
935 ₽



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

Люля из баранины

Наш классический кийма кабоб. Сочная рубленая баранина, лук, специи. Подается с лавашом, укусным луком и острыми огурцами.
80 / 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



HALAL

БАРАНЬИ ТИБОНЧИКИ

1 309 Р



NEW

КУРИНЫЕ ПИСТОЛЕТКИ

891 Р

HALAL



HALAL

КАРЕ ЯГНЕНКА

2 739 Р



NEW

Куриные пистолетки

Сочные куриные бедра гриль в ярком авторском маринаде. Подаются на тонком лаваше с зеленью, зернами граната и сырным соусом.

300 / 40 / 15 / 30 г

halal



мед

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

halal



halal

Каре ягненка

Сочное каре ягненка на гриле. Подаем с зеленью и острыми огурчиками.

170 / 30 / 30 г



ДОРАДО
НА УГЛЯХ / НА ПАРУ
1 309 Р



NEW | **СИБАС**
НА УГЛЯХ
1 309 Р

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 МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ

1 089 Р



ДОМАШНИЙ
ЛАГМАН
С ТЕЛЯТИНОЙ

759 Р



ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов
с мраморной говядиной

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



Домашний
лагман
с телятиной

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



NEW

HALAL

ЧКМЕРУЛИ
693 Р

HALAL

КУРИНОЕ ФИЛЕ
С БАКЛАЖАНОМ
МИСО
И СОУСОМ
ТАХИНИ

759 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. 200 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. Украшается кинзой и кунжутным топингом. | 145 / 160 / 20 / 5 г



ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

649 Р

HALAL



ЦЫПЛЕНОК

1 089 Р

ГОРЯЧЕЕ



шеф
рекомендует

halal



Шаурма с курицей

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

Цыпленок

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



**КУРИНЫЕ
КОТЛЕТЫ
ЖАРЕННЫЕ /
НА ПАРУ**

693 Р



NEW

**ДОЛМА
759 Р**

**Куриные
котлеты
жареные /
на пару**

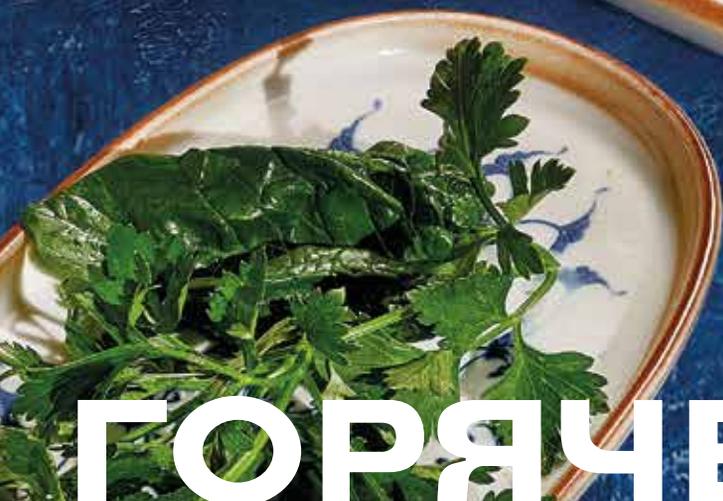
Обжаренные до румяной корочки или приготовленные на пару куриные котлеты и воздушное картофельное пюре со сливочно-грибным соусом.
140 / 40 / 150 / 5 г

NEW

Долма

Классика кавказской кухни. Рулетики из маринованных виноградных листьев с сочной начинкой из мраморной говядины, риса и грузинских специй. Подаются с соусом аджика или мацони на выбор, с зернами граната и сметано-чесночным соусом.
220 / 50 / 30 / 4 г

ХРУСТЯЩАЯ
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
979 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
1 430 Р

NEW

Лосось
Шисо

Нежный стейк из лосося подается 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

253 Р

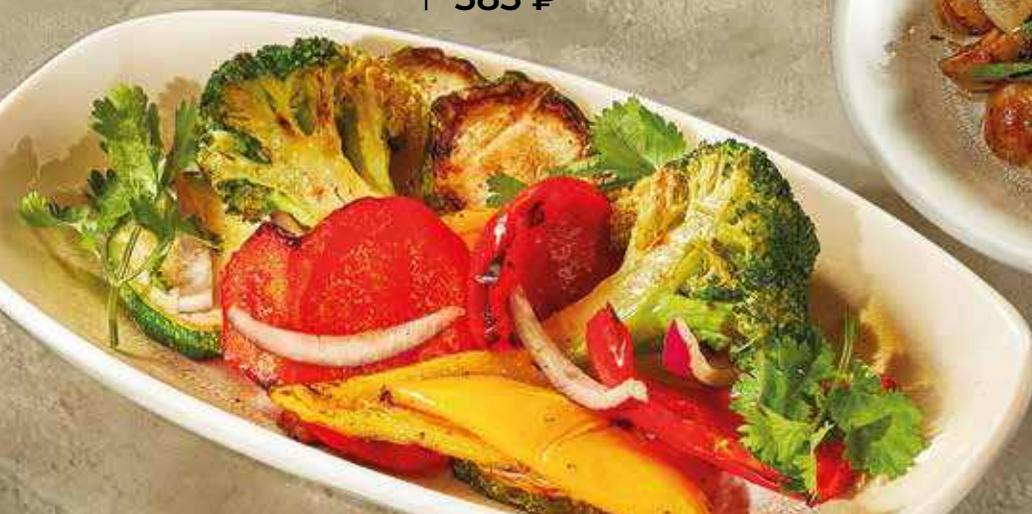


РИС ТАШКЕНТ

253 Р

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

385 Р



БЕЙБИ- КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

363 Р

Овощи на мангале

Овощи обжаренные на гриле в смеси соусов кавказский песто и чили.

Подаются с красным луком и кинзой. | 135 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

СОУСЫ 132 Р

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

Кимчи Бейс

| 30 г

Ореховый

Ароматный соус с мягким ореховым вкусом. | 30 г

Ачик-су

Пикантный соус из томатов. | 30 г

Грибной

Сливочный ароматный соус с грибным вкусом. | 30 г

Песто

| 30 г

Лози

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

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

319 Р

ШПИНАТ

407 Р

ШАМПИНЬОНЫ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

363 Р

ГАРНИРЫ

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

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

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

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



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

605 Р



NEW

НАПОЛЕОН

649 Р

КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК- СМЕТАННИК

649 Р



Карамельный Медовик-Сметанник

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

NEW

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

Яблочный пирог

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



**ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА**
1 859 Р



**ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН**
825 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 сердцевиной внутри в сочетании с ванильным мороженым и свежими ягодами.
80 / 30 / 10 / 50 / 30 г



**КУБ
ТРИ ШОКОЛАДА**

715 Р



ПАХЛАВА

517 Р



**ФИСТАШКОВЫЙ
РУЛЕТ**

583 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



**Фисташковый
рулет**

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



NEW

ДУБАЙСКИЙ
ЧИЗКЕЙК

825 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. | 200 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 297 Р

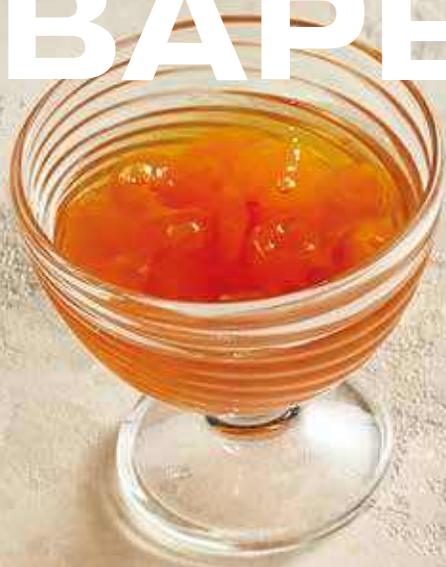
ВАРЕНЬЕ

275 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

935 ₽

Филадельфия

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

8 шт. / 225 г

979 ₽



Калифорния с крабом

Крабовый микс, авокадо,
свежий огурец, рис, нори,
майонез, икра Тобико.

6 шт. / 180 г

979 ₽



РОЛЛЫ



**С креветкой
и огурцом**

6 шт. / 120 г

649 ₺



**С лососем
и авокадо**

6 шт. / 120 г

715 ₺

РОЛЛЫ САЛАТЫ



Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.
Посыпается кунжутом.

100 / 30 / 10 г

517 ₺

 урюк

СКИДКА НА ДОСТАВКУ 23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ
ПО ПРОМОКОДУ **ME111**



App Store

Google Play



HUAWEI

ДОСТАВКА
8 495 185 09 09
URYK.RU



 урюк

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.