

МЕНЮ



Наши акции для вас

ЗАЛ

-  **Банкеты** в ресторанах Урюк
-  **-20%** в день рождения
-  **-20%** при заказе на вынос 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
-  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
1 250 Р



РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
630 Р

ЗАКУСКИ



Овощная грядка

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



Рулетки из баклажанов

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

NEW

ТОМАТЫ КИМЧИ 490 Р



NEW

АДЖАПСАНДАЛИ 670 Р



NEW



Аджапсандали

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

NEW



Томаты Кимчи

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



**МЯСНАЯ
НАРЕЗКА**
1 890 Р



**СЫР
СУЛУГУНИ
ФРИ**
670 Р



ЗАКУСКИ



Мясная нарезка

Ассорти из мясных деликатесов – татарских и узбекских казы, индейки холодного копчения и сыровяленой говядины. | 240 / 5 г



Говядина сыровяленая 500 Р 50 г



Индейка сыровяленая 450 Р 50 г

Узбекские казы 570 Р 60 / 20 / 20 г

Татарские казы 570 Р 60 / 20 / 20 г



Сыр Сулугуни фри

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



**СЮЗЬМА
С ПЮРЕ
ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА**
550 Р



**ДОМАШНИЕ
СЫРЫ**
1 490 Р



Сюзьма с пюре из печеного перца

Сюзьма – традиционное кисломолочное блюдо из Средней Азии, мы готовим ее из нежного сливочного сыра с кунжутной пастой и зеленым луком. Подаем с воздушным и ароматным кремом из запеченного сладкого перца и овощей. Перед подачей посыпаем жареным арахисом и кинзой. | 145 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





NEW

**ЧИМГАНСКИЙ
РАЗНОСОЛ**

730 Р

1/2

390 Р

NEW

**СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ
И КРАСНЫМ
ЛУКОМ**

590 Р



ЗАКУСКИ

NEW

**Чимганский
разносол**

Ароматные соленья,
приготовленные
по традиционным
восточным рецептам.

| 550 г
| 275 г

NEW

шеф
рекомендует

мёд

**Сельдь
с картофелем
и красным луком**

Нежная сельдь в медово-горчичном соусе
с луком и ароматным маслом.
Подается с гренками из бородинского хлеба,
свекольным луком и отварным картофелем,
обжаренным до золотистой
хрустящей корочки. | 100 / 60 / 35 / 135 / 60 г

NEW

кунжут
орехи**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

кунжут
орехи**Хумус
с хвостами**

Классический Хумус подается
с мякотью томленных в специях
и травах говяжьих хвостов,
нутом, кинзой и луком
под соусом демиглас. | 160 / 70 / 15 / 10 г

NEW

ХАЦИЛИМ

570 Р

NEW

**ХУМУС
С ХВОСТАМИ**

690 Р



NEW

СИЦИЛИЙСКИЙ БАКЛАЖАН С КРЕМОМ ИЗ ПЕРЦА С СУЛУГУНИ

730 Р

NEW

ПЕРЕЦ РАМИРО С КАЛЬМАРОМ

770 Р

ЗАКУСКИ

NEW

шеф
рекомендуеткунжут
орехи

острое

Сицилийский баклажан с кремом из перца с сулугуни

Баклажан фаршированный двумя видами сыра сулугуни и соусом чимичурри запекаем на углях. Подаем с острыми маринованными помидорами на ароматном креме из запеченного сладкого перца и овощей. Украшаем кинзой и кедровым орехом. | 280 г

NEW

Перец Рамиро с кальмаром

Нежный кальмар в цитрусовом соусе с салатом айсберг, базиликом и икрой тобико. Подается на запеченном сладком перце в кокосовом соусе. | 210 г



БЕЙРУТСКИЙ ХУМУС

630 Р

NEW

КАРПАЧЧО ТОМАТ

570 Р

шеф
рекомендуеткунжут
орехи

veg

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

NEW



veg

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 КУРИЦЕЙ
830 Р



ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ
970 Р



АЧЧИК-ЧУЧУК
530 Р



САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И СЛАДКИМИ
ТОМАТАМИ
С АВОКАДО
990 Р

NEW

Аччик-Чучук
Традиционный салат из сочных томатов высшего качества с добавлением репчатого лука, ароматного базилика и острого стручкового перца. | 160 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
730 Р



ТАШКЕНТ
590 Р

NEW



ДЕРЕВЕНСКИЙ
САЛАТ
630 Р



САЛАТЫ

NEW

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



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



Деревенский салат

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

NEW

Ташкент

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



NEW

**ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ
С ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ**

730 Р



АЗИАТСКИЙ
630 Р

NEW



**Зеленый салат
с ореховым соусом**

Сочная и легкая смесь из свежих овощей, салата, авокадо, бобов Эдамамэ и зелени. Подается с сыром Чанах под тонким ореховым соусом. | 210 г



Азиатский

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



NEW

**МРАМОРНАЯ
ГОВЯДИНА
С МАРИНОВАННЫМ
ПЕРЦЕМ**

990 Р

NEW



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

1100 Р

САЛАТЫ

NEW



**Мраморная говядина
с маринованным перцем**

Маринованная говядина обжаривается на углях до легкой золотистой корочки. При этом она остается нежной и очень сочной. Подается с маринованным перцем гриль, битыми огурцами, свекольным луком и кинзой. | 285 г

NEW



**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



ХАШ
790 Р

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



Хаш

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



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



**ТАШКЕНСКАЯ
ШУРПА**
790 Р

NEW

**ТОМ ЯМ
С МОРЕ-
ПРОДУКТАМИ**
850 Р



Ташкенская шурпа

Ароматный прозрачный бульон с мясом ягненка, овощами и горохом Нут.
| 500 г

NEW



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
570 Р

КУБАНСКИЙ
БОРЩ
570 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
150 Р

КУТАБ
С СЫРОМ
СУЛУГУНИ
370 Р

ТЕСТО



Тандырная лепешка

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



Кутаб с сыром Сулугуни

| 1 шт. / 100/30 г

NEW

САМСА ПО БУХАРСКИ С БАРАНИНОЙ

490 Р 3 шт. по 50 г

900 Р 6 шт. по 50 г

1 390 Р 9 шт. по 50 г

NEW

САМСА ПО БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ

450 Р 3 шт. по 50 г

850 Р 6 шт. по 50 г

1 200 Р 9 шт. по 50 г

ТЕСТО

NEW

Самса по бухарски с бараниной / с курицей

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.



ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ 490 Р

NEW

ХАЧАПУРИ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ 790 Р



Чебурек с телятиной

Сочный чебурек
с начинкой
из телятины. | 160 г

NEW

Хачапури с курицей и шпинатом

Ароматный и пышный открытый пирог
со сливочной начинкой из сыра сулгуни и курицы.
Подается со свежим шпинатом. | 400 г

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
570 Р

NEW

ПИДЕ
С СУЛУГУНИ,
БАРАНИНОЙ
И ПОМИДОРЫ
1 050 Р

ТЕСТО



Хачапури по-Мегрельски

Ароматный
хачапури
по-мегрельски
с двойной
порцией сыра.
| 290 г

NEW

Пиде
с сулугуни,
бараниной и помидорами
Большой открытый пирог
с хрустящей корочкой
и сочной начинкой
из сулугуни, моцареллы,
баранины, томатов и зелени. | 415 г

NEW

ПИДЕ
С СУЛУГУНИ,
ФЕТОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ
И ПОМИДОРАМИ
890 Р

NEW

Пиде
с сулугуни, фетой,
зеленью и помидорами
Большой открытый пирог
с хрустящей корочкой
и сочной начинкой из сулугуни,
моцареллы, феты, томатов
и рубленой зелени. | 390 г

ТАНДЫРНАЯ
ЛЕПЕШКА

150 Р

КУТАБ
С СЫРОМ
СУЛУГУНИ

370 Р

МАНТЫ
С ТЕЛЯТИНОЙ /
С БАРАНИНОЙ

190 Р

ТЕСТО



Тандырная лепешка

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



Кутаб
с сыром Сулугуни

| 1 шт. / 100/30 г

Манты
с телятиной / с бараниной

| 1 шт. по 60 г



NEW



ПЛОВ ТОЙ ОШИ

670 Р

ЧАЙХАНСКИЙ ПЛОВ

670 Р

ПЛОВ ОТ ШЕФА

3 290 Р

ПЛОВ

NEW



Плов Той Оши

Праздничный рецепт
плова из хорезмского
риса Лазер с мясом говядины,
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	140 Р
Ачик-чучук	75 г	220 Р
Чеснок	35 г	110 Р
Перепелиное яйцо	1 шт.	50 Р
Узбекские казы	30 г	240 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



**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ**

490 Р

**УЧ-ПАНЖА
ИЗ БАРАНИНЫ**

1 250 Р



NEW

**ШАШЛЫК
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
ПО-КАВКАЗКИ**

1 190 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ**
590 Р

МАНГАЛ



**Шашлык
из курицы**

Сочный шашлык
из филе куриного бедра.
Подается с луком
и острыми огурцами.
| 110 / 20 / 30 г



**Уч-панжа
из баранины**

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

NEW



**Шашлык
из мраморной
говядины
по-кавказки**

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



**Шашлык
из баранины**

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

ЛЮЛЯ XXL
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
750 Р

КЕБАБ
ПО-САМАРКАНДСКИ
ИЗ БАРАНИНЫ
830 Р

КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
650 Р

КЕБАБ
ПО-ХИВИНСКИ
ИЗ БАРАНИНЫ
790 Р

МАНГАЛ



Люля XXL из телятины

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



Кебаб по-самаркандски из баранины

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



Кебаб из цыпленка

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



Кебаб по-хивински из баранины

Нежный и сочный кебаб из баранины, зелени
и острого перца обжаривается на углях вместе
с баклажанами, луком и сладким перцем.
Это придает ему дополнительную сочность
и аромат. Подается с луком
и острыми огурцами. | 260 / 20 / 30 г



NEW

**БАРАНЫ
ТИБОНЧИКИ**
1 190 Р

NEW



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 г



**ДОРАДО
НА УГЛЯХ / НА ПАРУ**
1 300 Р

NEW

**ДОРАДО
БАТТЕРФЛЯЙ**
1 300 Р

МАНГАЛ

NEW

Дорадо на углях / на пару

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

Дорадо Баттерфляй

Замаринованную по авторскому рецепту рыбу сбрызгивают оливковым маслом и лимонным соком, после чего запекают на углях до золотистой корочки. Рыба получается хрустящая снаружи, но ароматная и сочная внутри. | 220 / 25 г

NEW

БЕФСТРОГАНОВ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

990 Р



ДОМАШНИЙ ЛАГМАН С ТЕЛЯТИНОЙ

690 Р

NEW

Бефстроганов с мраморной говядиной

Классика русской кухни.
Мраморная говядина
в сливочно-грибном соусе.
Подается с картофельным пюре
и солеными огурцами. | 300 г



Домашний лагман с телятиной

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

NEW

ХВОСТЫ С ПОЛБОЙ

1 100 Р

NEW

КУРИНОЕ ФИЛЕ С БАКЛАЖАНОМ МИСО И СОУСОМ ТАХИНИ

690 Р

ГОРЯЧЕЕ

NEW

Хвосты с полбой

Мякоть томленых в специях
и травах говяжьих хвостов прессуется
в сальтисон, который подается
с вареной полбой, шпинатом,
тархуном и базиликом
под соусом демиглас.
| 120 / 180 / 25 / 20 г

NEW

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. | 150 / 180 г



ШАУРМА
С КУРИЦЕЙ
590 Р

NEW

ЦЫПЛЕНОК
990 Р

NEW

ЦЫПЛЕНОК 1/2
590 Р

ГОРЯЧЕЕ

NEW

Цыпленок / Цыпленок 1/2

Классический цыпленок гриль
в авторском маринаде с хрустящей корочкой.
| 340 г | 170 г



Шаурма
с курицей

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

NEW

**ОТКРЫТАЯ
ШАВЕРМА**
С БАРАНИНОЙ
И МАРИНОВАННЫМ
ПЕРЦЕМ
690 Р

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

NEW

**СТЕЙК
ИЗ КАПУСТЫ**
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ
570 Р

NEW



Открытая шаверма
с бараниной
и маринованным
перцем

Обжаренная на углях баранина,
огурцы, маринованный сладкий
и острый перцы и зелень.
Подаются на хрустящей лепешке,
смазанной пастой
из баклажана. | 275 г

**Куриные
котлеты**
жаренные /
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

Стейк из капусты
с трюфельным
соусом

Бланшированная капуста
обжаривается до золотистой
корочки в сливочном масле
и специях. Подается под ароматным
трюфельным соусом с зеленым
маслом, луковой крошкой
и сыром Пармезан. | 210 г



NEW

**ХРУСТЯЩАЯ
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА**
890 Р

NEW

**ЛОСОСЬ
С ЛИМОННЫМ
ШПИНАТОМ**
1 500 Р

ГОРЯЧЕЕ

NEW

**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
С ЛИМОННЫМ ШПИНАТОМ**

Обжаренный на углях лосось.
Подается на подушке из шпината в цитрусово-соевом соусе.
При подаче украшается соусом чимичурри. | 115 / 50 / 20 г



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

230 Р

РИС
ТАШКЕНТ

230 Р

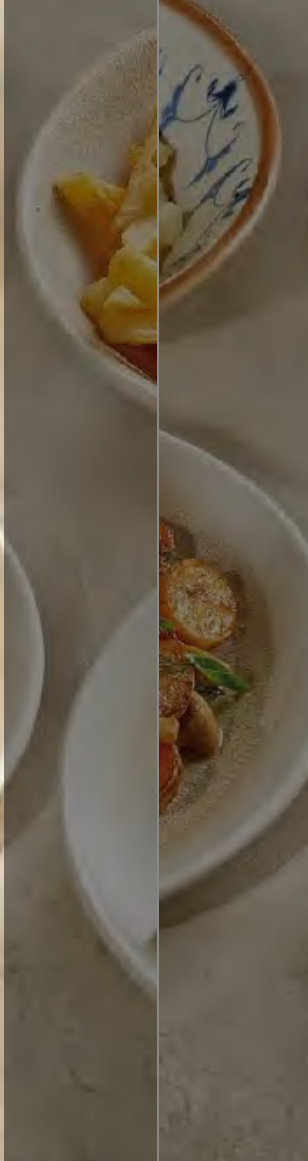
NEW

ОВОЩИ
НА МАНГАЛЕ

350 Р

БЕЙБИ-
КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ

330 Р



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

290 Р

NEW

ШПИНАТ

370 Р

ШАМПИНЬОНЫ
С СОУСОМ
ТЕРИЯКИ

330 Р

ГАРНИРЫ

NEW

Овощи
на мангале

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

Рис Ташкент

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

Бейби-картофель
с грибами

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

NEW

Шпинат

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

СОУСЫ 120 Р

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

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

Песто

| 30 г

Лози

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

Сметана

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

Сметана с чесноком

Ароматный соус с чесноком и сметаной. | 30 г

Кайла

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

Мацони

Пикантный кисломолочный соус. | 30 г

Наршараб

Азербайджанский гранатовый соус. | 30 г

Барбекю

Соус со сладковато-копченым вкусом. Идеальное сочетание с мясными блюдами. | 30 г

Цезарь

Культовый соус собственного приготовления. | 30 г

Соевый

Традиционный соус азиатской кухни. | 30 г

Кетчуп

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

Табаско

Соус из красного перца Табаско. | 10 г

Спайси

| 30 г

Горчица

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

NEW

ЯБЛОЧНЫЙ
ПИРОГ
550 Р

NEW

НАПОЛЕОН
СБОРНЫЙ
670 Р

ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА
1 690 Р

NEW

ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН
750 Р



ДЕСЕРТЫ

NEW

Яблочный пирог

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

NEW

Наполеон Сборный

Авторская подача известного торта с кремом пломбир и свежими ягодами. | 250 г

Фруктовая тарелка

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод. | 1150 г

NEW

Шоколадный фондан

Шоколадный десерт с жидкой начинкой из горячего шоколада в сочетании с лесной ягодой и шариком мороженого. | 80 / 30 / 10 / 50 / 30 г





NEW

КУБ
ТРИ ШОКОЛАДА
650 Р

NEW

ПАХЛАВА
470 Р

ДЕСЕРТЫ

NEW

Куб
Три шоколада

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

NEW



Пахлава

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



NEW

ТАРТ
ЧЕРНИЧНЫЙ
ФРАНЖИПАН
750 Р

NEW

КАРАМЕЛЬНЫЙ
МЕДОВИК-СМЕТАННИК
590 Р

NEW

Тарт черничный
Франжипан

Тарт из песочного миндального теста с начинкой из черничного франжипана, покрытый шоколадно-черничным ганашем. Подается с голубикой и золотом. | 150 г

NEW



Карамельный
Медовик-Сметанник

Нежный медовый бисквит и сливочно сметанный крем. Подается с кусочком медовых сот и свежей мятой. | 100 / 25 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 **270 Р**

ВАРЕНЬЕ

100 г **250 Р**

БЕЛАЯ
ЧЕРЕШНЯ

ГРЕЦКИЙ
ОРЕХ

АЙВА

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ



**Калифорния
с крабом**

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

6 шт. / 180 г

890 Р



Филадельфия

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

8 шт. / 225 г

890 Р



**С лососем
и сливочным сыром**

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

6 шт. / 180 г

850 Р

РОЛЛЫ

С креветкой
и огурцом

6 шт. / 120 г

590 ₽



С лососем
и авокадо

6 шт. / 120 г

650 ₽



РОЛЛЫ САЛАТ

Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.
Посыпается кунжутом.

100 / 30 / 10 г

470 ₽



УРЮК
ресторан • lounge • бар

СКИДКА
НА ДОСТАВКУ
23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ
ПО ПРОМОКОДУ ME1111



ДОСТАВКА
8 495 185 09 09
URYK.RU





ДОСТАВКА
8 495 185 09 09
URYK.RU



СКИДКА 23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ



App Store



Google Play



HUAWEI



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.