

МЕНЮ



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.



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»!

NEW

Новое блюдо



Кунжут / орехи



Острое



Шеф рекомендует



Вегетарианское



Мед



ОВОЩНАЯ
ГРЯДКА
1 250 Р



NEW
ТОМАТЫ
КИМЧИ
490 Р



РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
630 Р



NEW
АДЖАПСАНДАЛИ
670 Р

ЗАКУСКИ



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



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



Томаты Кимчи

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



NEW МЯСНАЯ НАРЕЗКА
1 890 Р



NEW СЮЗЬМА С ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА
550 Р



Like icon СЫР СУЛУГУНИ ФРИ
670 Р



NEW ДОМАШНИЕ СЫРЫ
1 490 Р

ЗАКУСКИ

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

NEW **Говядина сыровяленая** 500 Р 50 г
NEW **Индейка сыровяленая** 450 Р 50 г
Узбекские казы 570 Р 60 / 20 / 20 г
Татарские казы 570 Р 60 / 20 / 20 г

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

NEW **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

NEW **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



NEW

ХАЦИЛИМ

570 Р

NEW

**ХУМУС
С ХВОСТАМИ**

690 Р

ЗАКУСКИ

NEW

**Чимганский
разносол**

Ароматные соленья,
приготовленные
по традиционным
восточным рецептам.

| 550 г
| 275 г



NEW

**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

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

**Хумус
с хвостами**

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





БЕЙРУТСКИЙ ХУМУС
630 Р

NEW

КАРПАЧО ТОМАТ
570 Р



NEW

СИЦИЛИЙСКИЙ БАКЛАЖАН
С КРЕМОМ ИЗ ПЕРЦА
С СУЛУГУНИ

730 Р



ПЕРЕЦ РАМИРО
С КАЛЬМАРОМ

770 Р

NEW



ЗАКУСКИ

NEW

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 тобиико. Подается на запеченном сладком перце в кокосовом соусе. | 210 г



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

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
830 Р



ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ
970 Р



ГРЕЧЕСКИЙ
С ОЛИВКОВЫМ
МАСЛОМ
730 Р



АЧЧИК-ЧУЧУК
530 Р



NEW
ТАШКЕНТ
590 Р



NEW
САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И СЛАДКИМИ
ТОМАТАМИ
С АВОКАДО
990 Р



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



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

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

ЗЕЛЕНЬ СЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

730 Р



NEW

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

990 Р



NEW

МАНГАЛ САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С АВОКАДО И КУКУРУЗОЙ

1100 Р



АЗИАТСКИЙ 630 Р



САЛАТЫ

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



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

**ТАШКЕНТСКАЯ
ШУРПА**
790 Р

NEW

ТОМ ЯМ
С МОРЕ-
ПРОДУКТАМИ
850 Р

СУПЫ



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



Ташкентская 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



**КУРИНЫЙ
СУП**
570 Р



**КУБАНСКИЙ
БОРЩ**
570 Р



**ТАНДЫРНАЯ
ЛЕПЕШКА**
150 Р



**КУТАБ
С СЫРОМ
СУЛУГУНИ**
370 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

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



**ЧЕБУРЕК
С ТЕЛЯТИНОЙ**
490 Р

NEW

**ХАЧАПУРИ
С КУРИЦЕЙ
И ШПИНАТОМ**
790 Р

ТЕСТО

NEW

Самса по бухарски с бараниной / с курицей

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.



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 сулугуни и курицы.
Подается со свежим шпинатом. | 400 г

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
570 Р



NEW

ПИДЕ
С СУЛУГУНИ,
БАРАНИНОЙ
И ПОМИДОРАМИ
1 050 Р



NEW

ПИДЕ
С СУЛУГУНИ,
ФЕТОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ
И ПОМИДОРАМИ
890 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, моцарелы, баранины, томатов и зелени. | 415 г

NEW

Пиде с сулугуни, фетой, зеленью и помидорами

Большой открытый пирог с хрустящей корочкой и сочной начинкой из сулугуни, моцарелы, 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-КАВКАЗСКИ**

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



**Шашлык
из мраморной
говядины
по-кавказски**

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

NEW
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

БАРАНЬИ ТИБОНЧИКИ

1 190 Р

NEW

Бараньи тибончики

Тибонг – 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

Дорато на углях / на пару

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

NEW

Дорато 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



NEW

**ХВОСТЫ
С ПОЛБОЙ**
1100 Р



**ДОМАШНИЙ
ЛАГМАН
С ТЕЛЯТИНОЙ**
690 Р



NEW

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

ГОРЯЧЕЕ

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.
Украшается кунжутом. | 300 г



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.
Украшается кинзой
и кунжутным топингом. | 150 / 180 г





**ШАУРМА
С КУРИЦЕЙ**
590 Р



NEW

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



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



NEW

ЦЫПЛЕНОК
990 Р

NEW

ЦЫПЛЕНОК 1/2
590 Р

NEW

**СТЕЙК
ИЗ КАПУСТЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ**
570 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 хрустящей лаваше. Подается с Аджикой по-восточному. | 230 / 30 г

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

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

ГОРЯЧЕЕ



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
230 Р

РИС ТАШКЕНТ
230 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
290 Р

NEW

ШПИНАТ
370 Р

NEW

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ
350 Р

БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ
330 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

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

Ачик-су
Пикантный соус из томатов. | 30 г

Грибной
Сливочный ароматный соус с грибным вкусом. | 30 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

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

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

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 карамелизованными 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

ТАРТ
ЧЕРНИЧНЫЙ
ФРАНЖИПАН
750 Р

NEW

ПАХЛАВА
470 Р

NEW

КАРАМЕЛЬНЫЙ
МЕДОВИК-СМЕТАННИК
590 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

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



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



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.