

GRAND УПЛОК | BERĚZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP



GRAND УРЮК | BERĚZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP

ДОСТАВКА ПО СИТИ

ОБСЛУЖИВАНИЕ ОФИСОВ
И АПАРТАМЕНТОВ



БАНКЕТЫ



КАРАОКЕ

+7 495
999 63 50

uryuk.me

выбирайте

📍 МОСКВА-СИТИ





УРЮК | GRAND
УРЮК

**ВАША СКИДКА
МОЖЕТ БЫТЬ
БОЛЬШЕ!**



УСТАНОВИТЕ НА ТЕЛЕФОН
КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ «УРЮК»
И ПОЛУЧАЙТЕ СКИДКУ
до **20%**

Grand Завтраки

08:00-12:00
по выходным 12:00-16:00

GRAND УПЮК | БЕРЕЗКА

Сила
Геркулеса
дело вкусных каш

ВКУСНЫЕ,
КАЖДЫЙ
ДЕНЬ

Dolce vita

сладкое
на завтрак
для поднятия
настроения

польза
100%

Яйца
& протеин

*Holiday
Dreaming*

GRAND УПЮК | BEREZKA

ПРЕСНЕНСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ 8/1, БЦ "ГОРОД СТОЛИЦ"
8 (495) 999-63-50

GRAND УРЮК | BERĖZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP

Я взял свой многолетний опыт, соединил его с вековыми традициями и приправил современным подходом к приготовлению блюд. Теперь предлагаю вам попробовать наше новое меню. Я сохранил в нем любимые узбекские блюда наших гостей и дополнил новыми позициями. Приятного вам аппетита!



Бренд-шеф
Алексей Подлесных

ЗАКУСКИ



Баклажан с сыром фета и помидорами

Запеченный баклажан под сыром Фета со сладкими ташкентскими томатами, с добавлением кедровых орешков, заправленный авторским соусом на основе бальзамического крема и кунжутного масла

790.-

270 г



Хумус бейрутский

традиционная ближневосточная закуска из нутового пюре и ароматной кунжутной пасты с добавлением оливкового масла и сладкой паприки

510.-

270 г



Нишона

Фирменные рулетики из баклажанов с начинкой из помидоров, чеснока и сыра с соусом «Лози»

440.-

150/17 г



Домашнее мясное ассорти

Блюдо на компанию, восточные
и европейские мясные деликатесы

1100.-

250/25 г



Язык говяжий

Отварной говяжий язык,
подается с хреном
и тостом из лепешки

430.-

80/30/20 г



Мясо по-татарски

Приготовленная по особому рецепту
говядина. Подается с горчицей

340.-

60/30 г





Куриный рулет

Куриный рулет с курагой, грецким орехом, болгарским перцем, специями и зеленью

310.-

60/5 г



Казы узбекские

Отварная колбаса из конины с ароматными специями

410.-

60/20/20 г



Казы татарские

Сыровяленная колбаса из конины с ароматными специями

410.-

60/20/20 г



Тар-тар из говядины

750.-

155 г

Мелко рубленая говяжья вырезка, заправленная вустерским соусом, дижонской горчицей и оливковым маслом. Подается с желтком перепелиного яйца, каперсами, сладким красным луком, маринованными огурцами и розовой гималайской солью.



Тартар из лосося с тайским манго на спелом авокадо

810.-

200 г

Заправляется авторским соусом том ям. Подается со сливочным сыром, крошкой из маслин, икрой тобики и зеленью кинзы

**Брускетта
с карельской форелью**

С авокадо, огурцом, помидором и базиликом под
медово-горчичной заправкой и трюфельным маслом

790.-

220 г



Ассорти северных рыб

Масляная рыба, муксун, лосось

1490.-

300/67 г





**Сыр сулугуни фри
с ташкентскими помидорами**

Сыр сулугуни с ташкентскими помидорами
и клюквенным соусом с розмарином

470.-

180/60/40 г



Сырная тарелка

Пармезан, бри, брынза, горгонзола,
украшается
свежими ягодами и сотами мёда

1300.-

250/90 г



Домашние соленья

Ароматные маринады и соленья

510.-

400 г

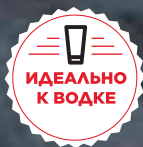


Овощная грядка

Сочные спелые овощи и зелень

890.-

550 г



Сельдь под шубой

Любимая классика в необычном формате. Ролл из атлантической сельди, отварных овощей, лука, вареного яйца и домашнего майонеза в тонких свекольных слайсах

410.-

200 г



Сельдь с картофелем

На тосте из бородинского хлеба

410.-

240 г



**Шампиньоны
маринованные**

Маринованные шампиньоны,
заправленные ароматным маслом,
красным луком и зеленью укропа,
подаются с чили перцем

330.-

150 г

САЛАТЫ

NEW



Ташкент

Салат из нежной телячьей вырезки, сочной узбекской редьки, хрустящей моркови, золотистого обжаренного лука и зерен граната, заправленный авторским соусом с добавлением вареного яйца

340.-

180 г



Ачик-чучук

Традиционный салат из сочных ташкентских помидоров высшего качества, с добавлением репчатого лука, ароматного базилика и стручкового перца

510.-

150 г



Поке из лосося

Традиционная гавайская закуска из слегка маринованного лосося, молодых бобов эдамаме, спелого авокадо и киноа в сочетании с водорослями нори и кунжутом

610.-

170 г

Цезарь с курицей

Листья салата романо, помидоры, обжаренное на углях куриное филе, хрустящий тост и пармезан под соусом цезарь

690.-

250 г

Цезарь с креветками

Большие сочные креветки гриль, листья салата романо, помидоры, хрустящий тост и пармезан под соусом цезарь

730.-

250 г



Нисуаз

Классический французский салат с теплым, слегка обжаренным тунцом, картофелем черри, перепелиными яйцами и листьями салата, под медово-горчичным соусом

910.-

295 г



Греческий салат

Хрустящие огурцы, спелые помидоры, заправленные оливковым маслом Extra Virgin, специи, сыр фета, оливки каламата

590.-

280 г



Оливье с говяжим языком
Фирменный рецепт от шефа

560.-
220 г



**Оливье с раковыми
шейками и икрой**
Фирменный рецепт от шефа

750.-
210 г



**Салат из ростбифа,
шпината и тайского манго**
Под пикантным кунжутным соусом
в азиатском стиле

670.-
130 г



**Салат Фунчоза
с креветками и авокадо**

Азиатский салат из фунчозы с креветками,
авокадо, хрустящим болгарским перцем, свежей
зеленью, посыпанный кунжутом

460.-
170 г



Буррата

Сливочный итальянский сыр со спелыми ташкентскими помидорами и руколой, заправленный бальзамическим соусом и песто

1200.-

380 г

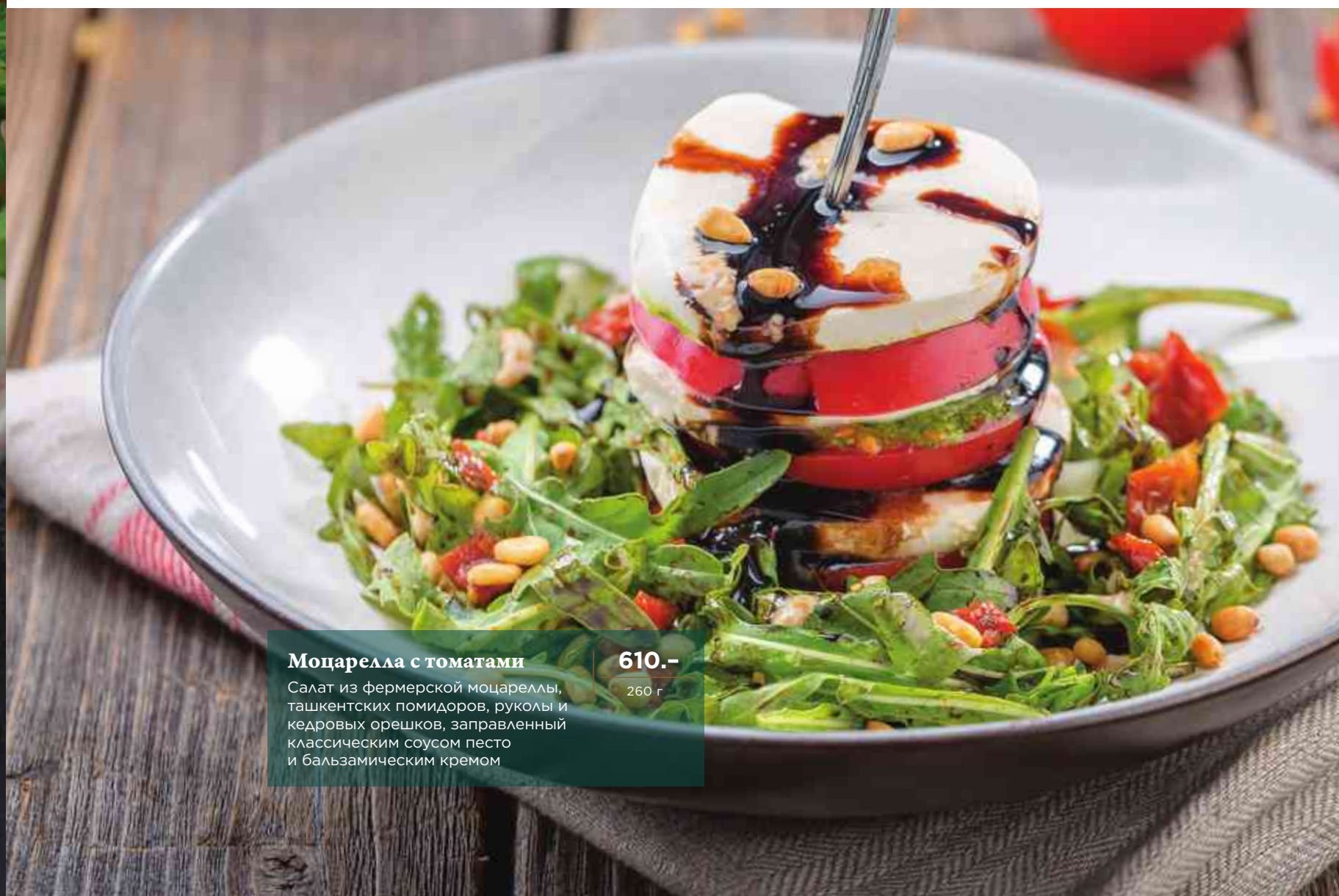


Салат с зеленой редькой

Легкий полезный салат из ташкентской редьки, свежих огурцов и зелени с семечками подсолнуха, водорослями нори и добавлением горчично-соевого соуса

410.-

150 г



Моцарелла с томатами

Салат из фермерской моцареллы, ташкентских помидоров, руколы и кедровых орешков, заправленный классическим соусом песто и бальзамическим кремом

610.-

260 г



Микс-салат с авокадо и киноа

Листья свежего салата с ташкентскими помидорами, авокадо, брокколи и киноа, заправленные соевым соусом и кунжутным маслом

650.-

220 г



Салат с хрустящими баклажанами

Обжаренные баклажаны и сладкие ташкентские помидоры, заправленные азиатским соусом с добавлением кунжута и свежей кинзы

620.-

260 г



Деревенский салат

С домашней сметаной
и яйцом

470.-

350 г



**Севиче из тунца
на битых огурцах**

680.-

225 г

СУПЫ

Ташкентская шурпа

Ароматный прозрачный бульон
с мясом барашка, овощами
и горохом нут

690.-

350 г





Чучвара шурпа

Узбекские пельмени ручной лепки, сваренные в ароматном мясном бульоне с добавлением зелени

590.-

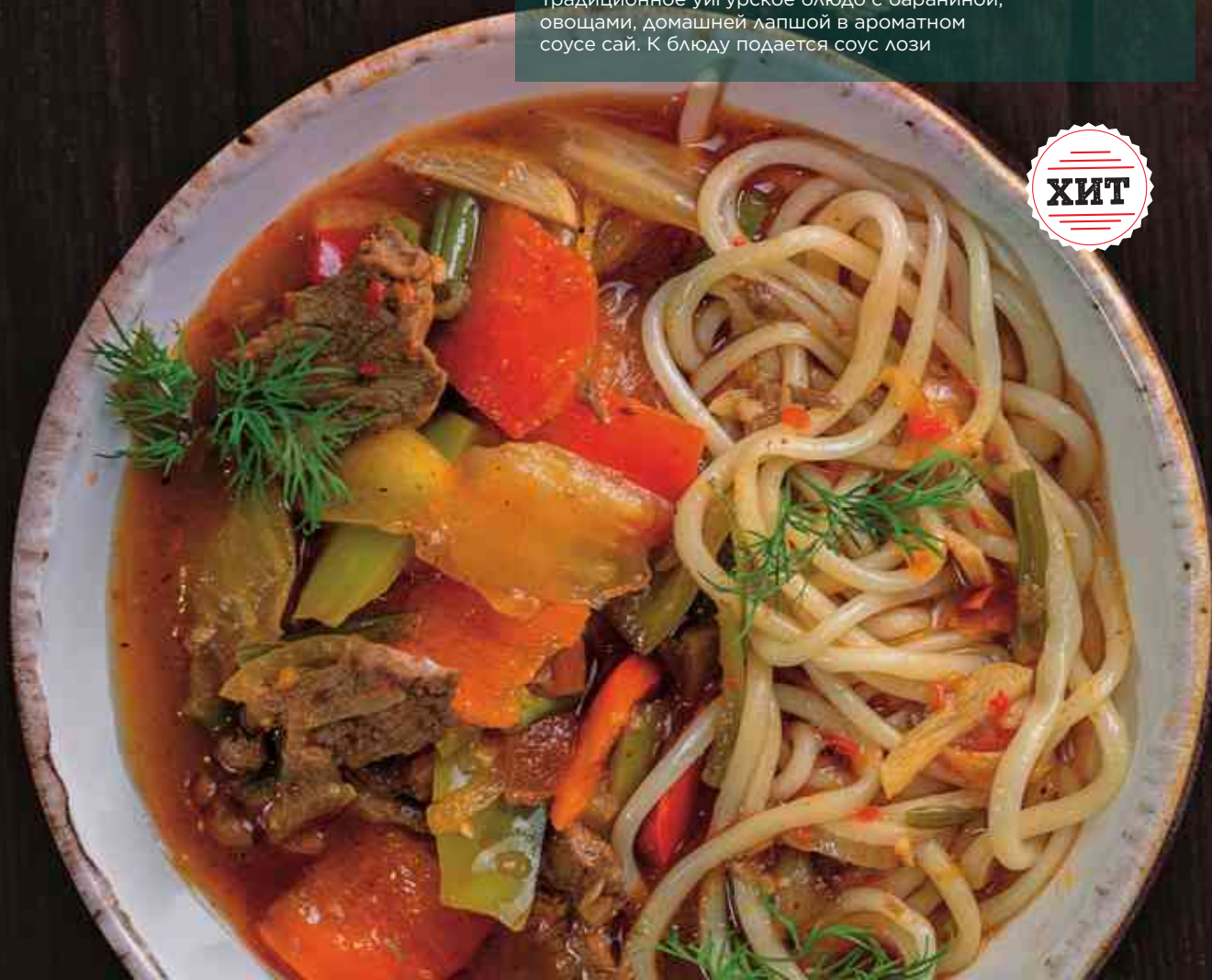
380/30 г

Лагман уйгурский с острым соусом лози

Традиционное уйгурское блюдо с бараниной, овощами, домашней лапшой в ароматном соусе сай. К блюду подается соус лози

550.-

370/30 г



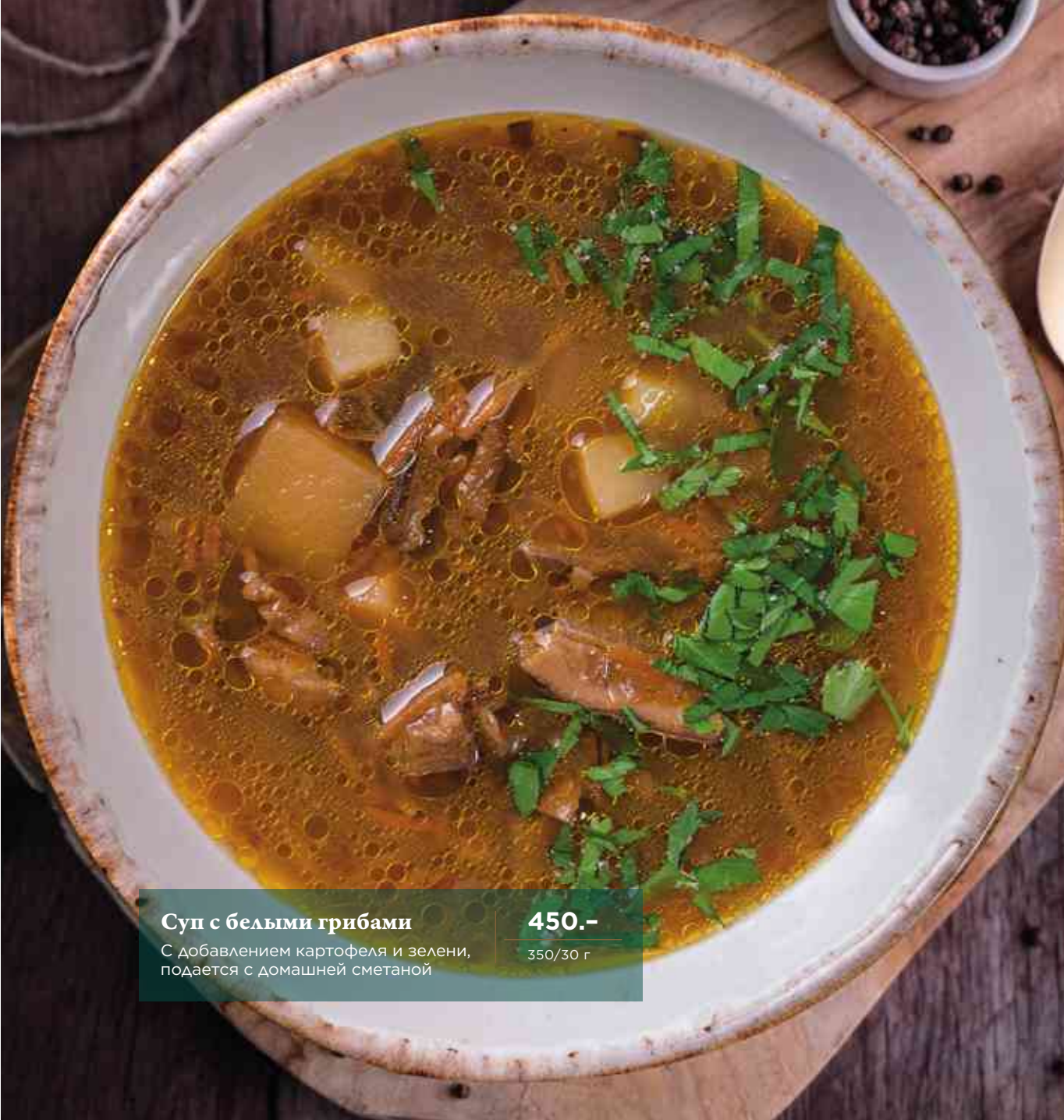


Балык шурпа

Наваристая уха из палтуса с помидорами черри, картофелем и зеленью

690.-

350 г



Суп с белыми грибами

С добавлением картофеля и зелени, подается с домашней сметаной

450.-

350/30 г



Угра Ош

Суп с домашней лапшой
и куриными фрикадельками

390.-

350 г



Уральский борщ

С телятиной, подается со сметаной

450.-

350/50 г



Том Ям с креветками

Знаменитый тайский суп с креветками и грибами шиитаке, приготовленный на курином бульоне с добавлением кокосового молока и восточных пряностей, подается с лаймом и паровым рисом

650.-

350/100 г

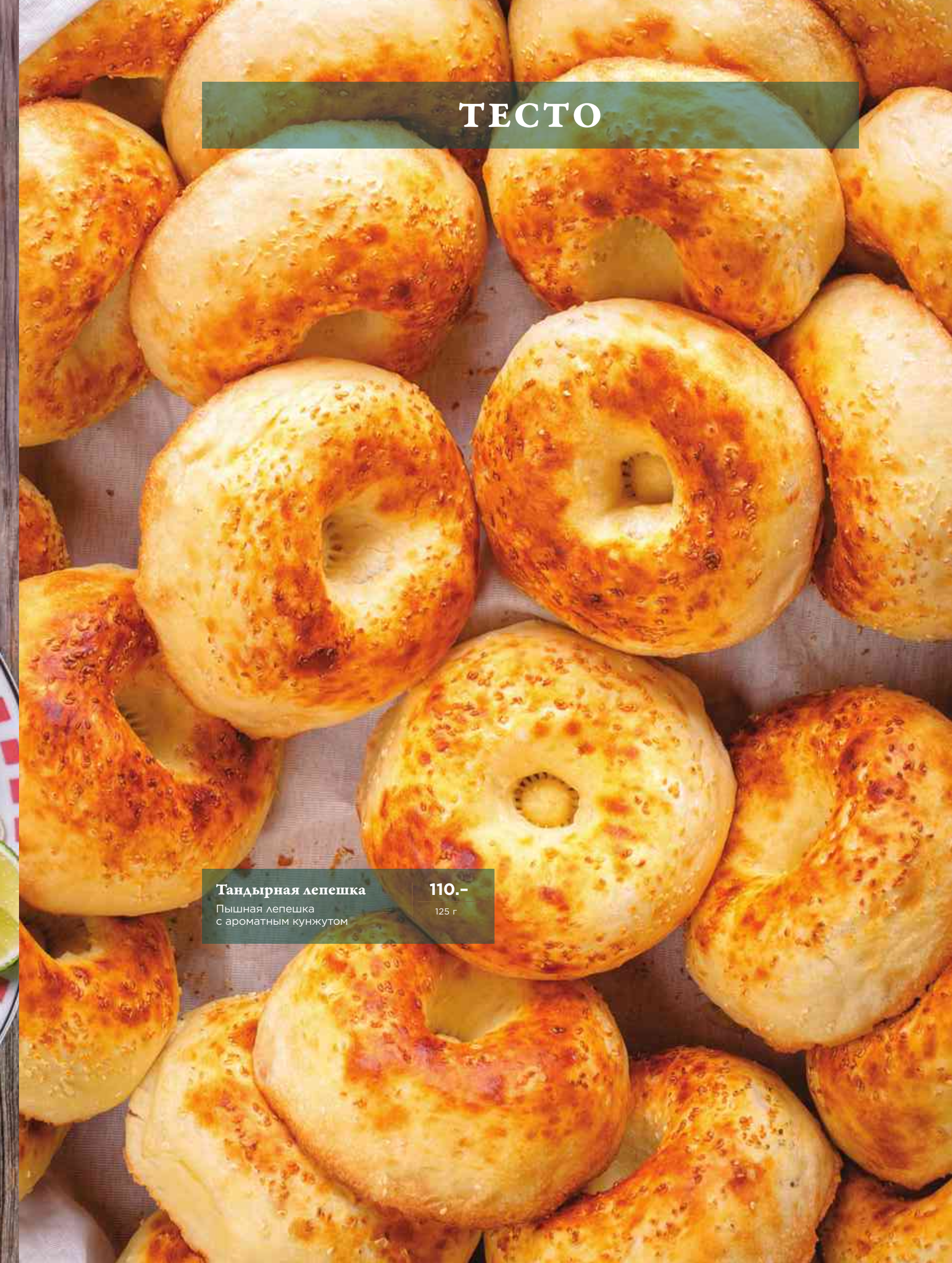


Фо Бо

Самый популярный вьетнамский суп с говядиной и рисовой лапшой, с добавлением рыбного соуса и пряностей

590.-

490/30 г



ТЕСТО

Тандырная лепешка

Пышная лепешка
с ароматным кунжутом

110.-

125 г



Самса
с телятиной

230.-
100 г



Самса
с бараниной

230.-
100 г



Кутаб 100/30 г

с сыром
с зеленью
с мясом ягненка

270.-
290.-
310.-

**Хачапури
по-аджарски**

«Лодочка» с сыром сулгуни,
яйцом и сливочным маслом

410.-

310 г

**Хачапури
по-мегрельски**
С двойным сыром

410.-

290 г

Чебурек

с телятиной
с бараниной

290.-

160 г





Чучвара по-дунгански

Жареные хрустящие мини-пельмени
с сочным фаршем из баранины
и телятины

450.-

180/30 г



Хинкали

с телятиной
с бараниной

Традиционное грузинское блюдо

130.-

80 г

Манты

с бараниной

130.-

60 г

Манты жареные

С рубленой телятиной
и бараниной

460.-

200/30 г





**Хошаны из баранины
и тыквы**

Традиционное блюдо уйгурской
кухни — обжаренные манты
с начинкой из баранины и тыквы,
с добавлением восточных специй и трав

460.-

3 шт. 165/30 г



ПЛОВ

Добавки к плову

Ачик-чучук	75 г	160.-
Чеснок	35 г	75.-
Казы по-узбекски	30 г	190.-
Соленые огурцы	50 г	110.-
Перепелиное яйцо	1 шт.	35.-



Плов в тыкве с бараниной

Классический плов из мяса молодого барашка, желтой моркови, хорезмского риса лазер, с добавлением гороха нут и изюма в медовой тыкве

750.-

300/650 г



Чайханский плов

Классический ферганский плов из хорезмского риса лазер, мяса молодого барашка, чеснока, ароматных специй и хлопкового масла

590.-

300 г

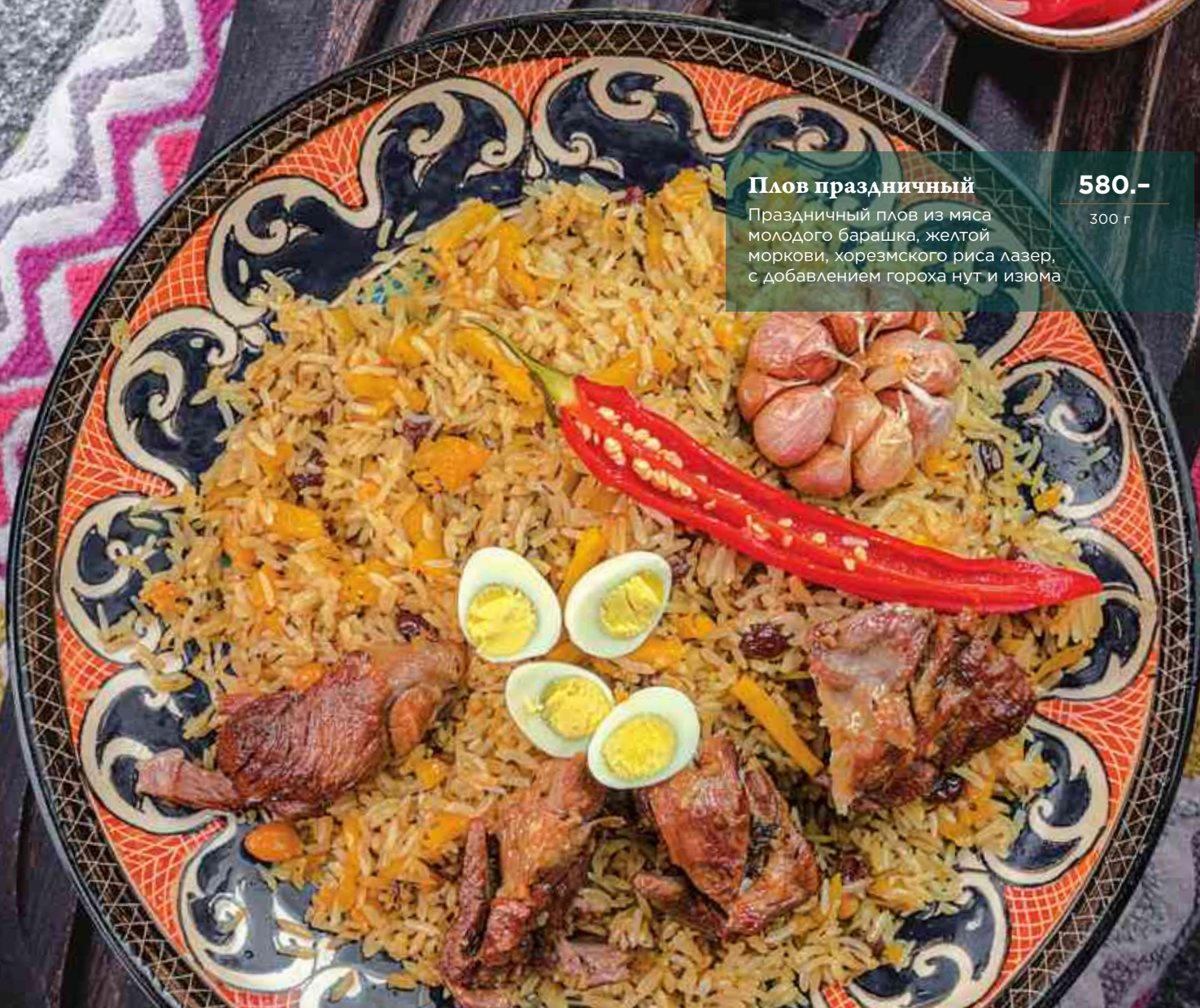


Плов праздничный

Праздничный плов из мяса молодого барашка, желтой моркови, хорезмского риса лазер, с добавлением гороха нут и изюма

580.-

300 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оджахури

Традиционное грузинское блюдо — говядина, жаренная с картофелем — подается в сковороде со свежими ташкентскими помидорами, пассерованным чесноком и кинзой

690.-

380/50 г



Ягненок с нутом

Запеченная голень ягненка
с горохом нут в пряном
медово-горчичном соусе

1000.-

220/160 г

NEW



NEW

**Домашняя лапша с языком
теленка и вешенками**

В сливочном соусе с пармезаном,
базиликом и чесноком

550.-

300 г



Котлеты из индейки

Обжаренные до румяной корочки,
и воздушное картофельное пюре
в сливочно-грибном соусе

510.-

140/40/150/5 г



Щучьи котлеты

Подаются с пюре из картофеля
и щавелевым соусом

650.-

120/150/40 г

**Филе судака
на подушке из птитима**

Запеченное филе судака с пастой
птитим, куркумой и пармезаном

850.-

130/160/20 г



Стейк из форели

со шпинатом и кунжутным соусом

1200.-

140/30/40/10 г



Филе палтуса с овощами и сметанным соусом

Обжаренное до хрустящей корочки
филе палтуса подается на подушке
из сметанного соуса с эстрагоном

990.-

110/60/60 г



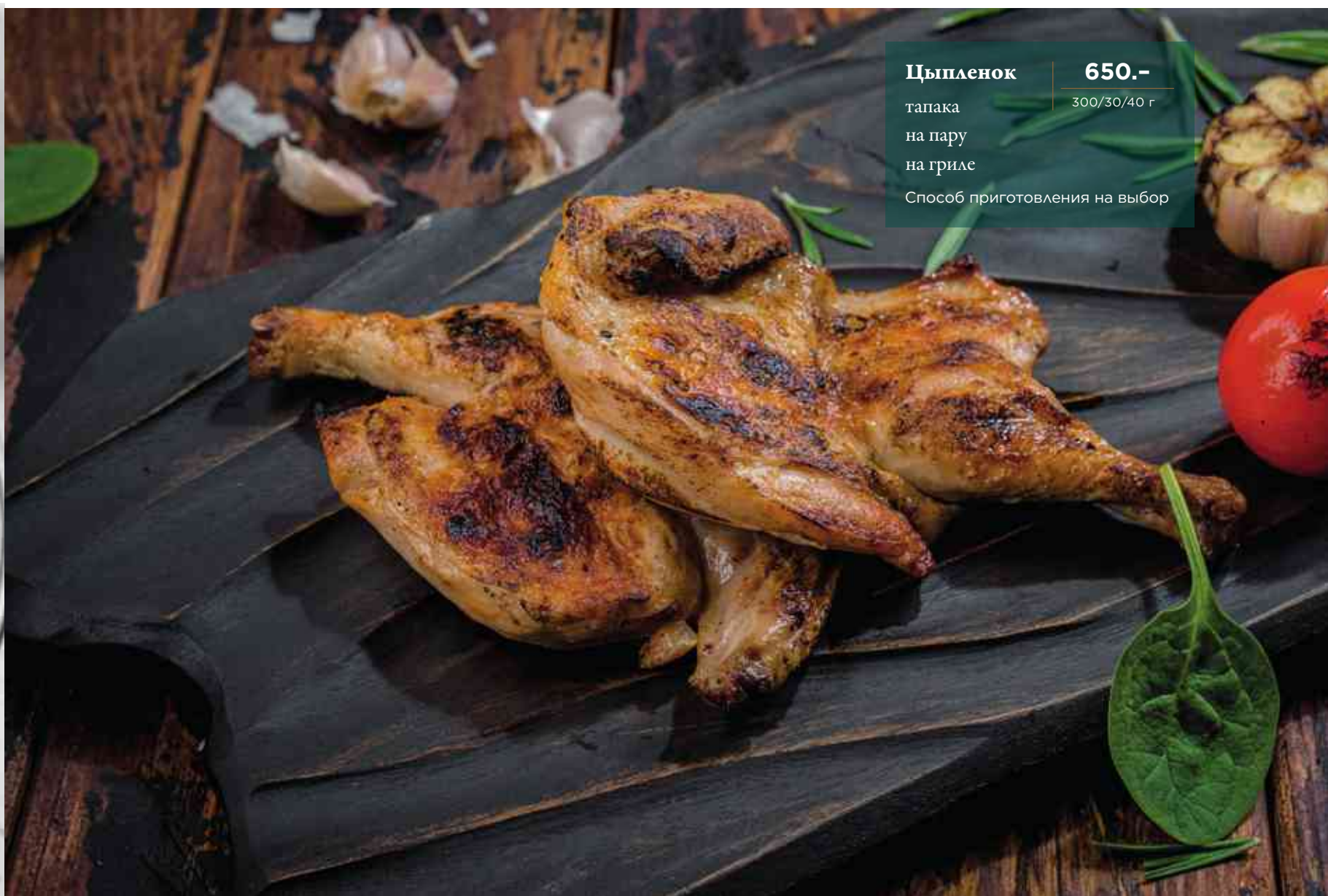


**Гребешки
на муссе из сельдерея**

1100.-

230 г

Нежные гребешки под трюфельно-сливочным соусом с добавлением тимьяна и чеснока. Подаются с муссом из сельдерея и конкассе из моркови и цукини



Цыпленок

650.-

тапака

300/30/40 г

на пару

на гриле

Способ приготовления на выбор



Фаршированная куриная грудка

Приготовленная на мангале куриная грудка, фаршированная шампиньонами, сыром и шпинатом, подается с азиатским соусом и свежими листьями шпината

650.-

190/40 г

Шаурма с цезарь курицей

Сочная шаурма с курицей, приготовленной на мангале, с добавлением пармезана, ташкентских помидоров, свежих салатных листьев и соусом цезарь

510.-

250 г



Шаурма с курицей

Сочная шаурма с курицей и овощами в хрустящем лаваше, подается с аджикой

460.-

230/30 г



МАНГАЛ



Уч Панжа из телятины

Богатырский шашлык из телятины
с нежной прослойкой курдюка

790.-

160/30/20/10 г

Уч Панжа из баранины

Богатырский шашлык из баранины
с прослойками курдюка

690.-

160/30/20/10 г



Кебаб из курицы

Шашлык из рубленой курицы
с добавлением ароматных
восточных специй

175/30/20/10 г **590.-**

Кебаб из ягненка

С зеленью и острым перцем

150/30/20/10 г **790.-**

Кебаб из телятины

Сочный шашлык из телячьей
вырезки, маринованный
по ташкентскому рецепту

160/30/20/10 г **820.-**

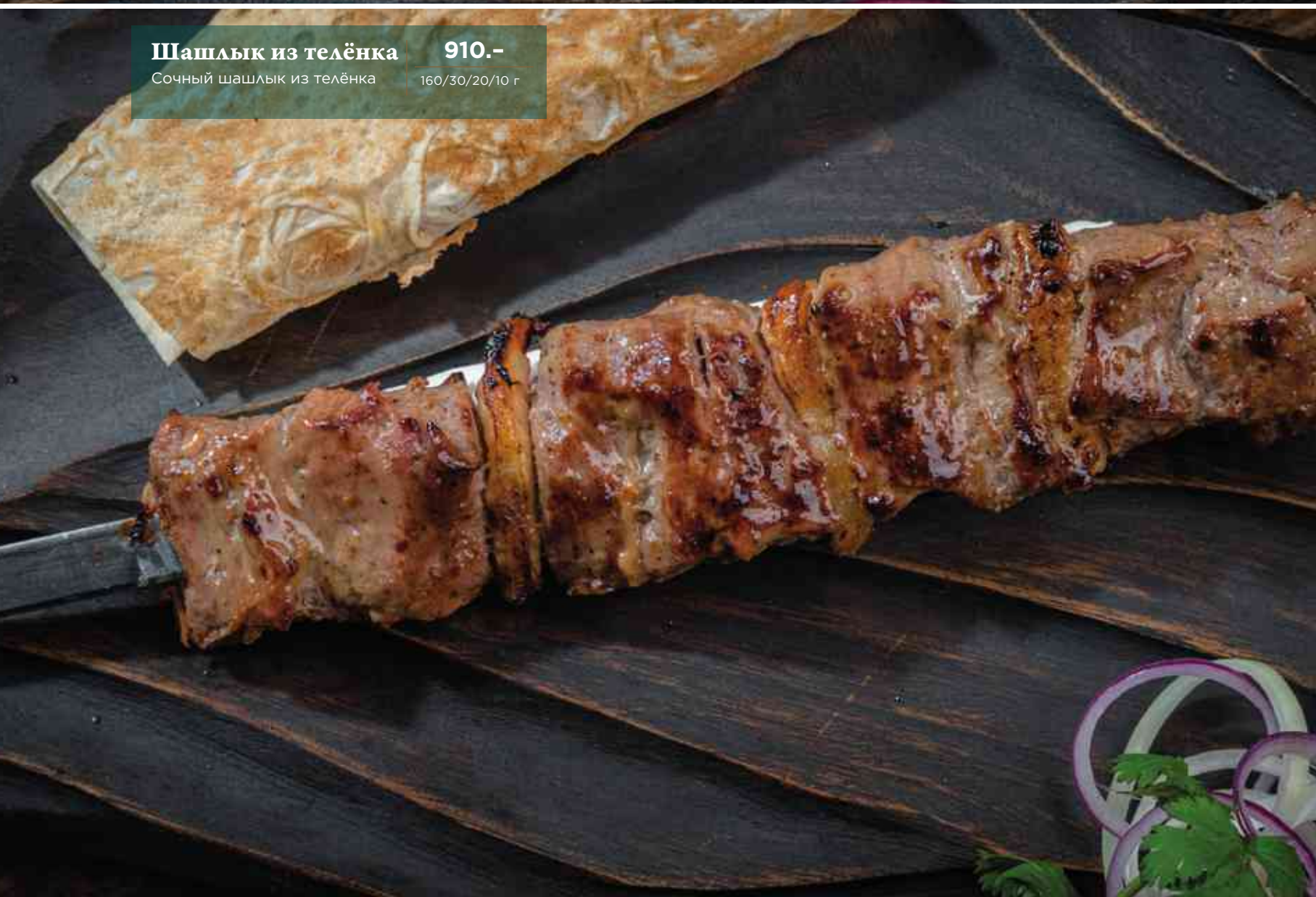


Семечки ягнёнка

Рёбра ягнёнка
на косточке

680.-

160/30/20/10 г



Шашлык из телёнка

Сочный шашлык из телёнка

910.-

160/30/20/10 г



Шашлык из ягненка

Ароматный шашлык
из рубленой баранины

890.-

160/30/20/10 г



Шашлык из овощей

Помидоры, баклажаны, болгарский
перец, кабачки, лук, приготовленные
на огне

350.-

175/20 г



Шашлык из курицы

Сочный шашлык
из куриного филе

590.-

220/30/20/10 г



ХИТ

Шашлык из лосося

Сочный шашлык
из лосося

1290.-

160/25/20/10/40 г

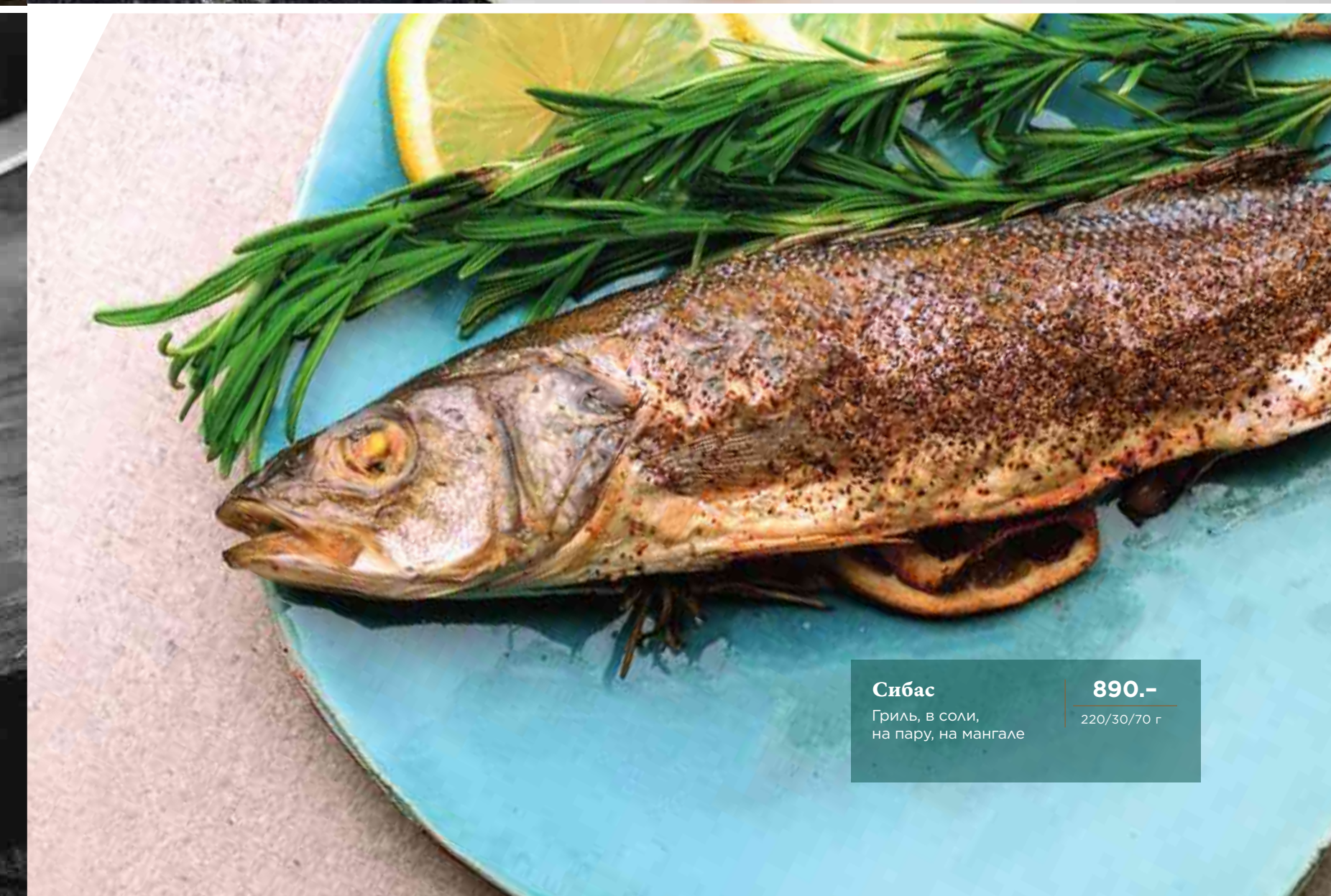


Дорадо

Гриль, в соли,
на пару, на мангале

890.-

220/30/70 г



Сибас

Гриль, в соли,
на пару, на мангале

890.-

220/30/70 г



**Карé теленка
с цукини**

Сочное карé теленка
на гриле

1650.-

225/70/30/20 г



**Карé ягненка
с цукини**

Сочное карé ягненка
на гриле

1250.-

170/70/30/20 г

**РЕКОМЕНДОВАНО
БРЕНД-ШЕФОМ
АЛЕКСЕЕМ ПОДЛЕСНЫХ**



ГАРНИРЫ

Брокколи в сливочном соусе

Брокколи, тушенное в сливках
с ароматным маслом и сыром дор блю

350.-

110 г

Цукини на гриле

Обжаренные на углях цукини,
с запеченным чесноком,
петрушкой и лимоном гриль

350.-

115/10 г



Беби картофель с грибами

Картофель беби, обжаренный с вешенками и шампиньонами, с добавлениемпряного масла, зелени и чеснока

350.-

150 г

Картофельное пюре

150 г

350.-

Картофель фри

150 г

350.-

Рис отварной с овощами

160 г

350.-



Спаржа на гриле

Нежная спаржа, приготовленная на гриле, с копченой паприкой и пармезаном

580.-

150 г

СОУСЫ



Аджика по-восточному
Сметана с чесноком
Сметана
Перечный 50 г
Тартар

Кайла
Кетчуп ВВQ
Сырный 50 г
Лози

100.-
30 г

ДЕСЕРТЫ



Десерт Павлова

Белоснежное безе, наполненное воздушным сливочным кремом, украшенное свежими ягодами и малиновым соусом

520.-

90/45/12 г





Яблочный штрудель

С яблоками, изюмом, орехами и корицей. Подается с шариком ванильного мороженого.

420.-

130/60 г



Наполеон

Воздушные коржи, прослоенные нежным кремом. Пâtisier, присыпанные песочной стружкой и сахарной пудрой, украшенные свежей малиной и мятой

490.-

220/20 г



Хрустящие трубочки с вареной сгущенкой

Хрустящие вафельные трубочки
с кремом из вареной сгущенки
и грецких орехов

340.-

150 г



Шоколадный фондан

Подается с ванильным мороженым
и лесными ягодами

580.-

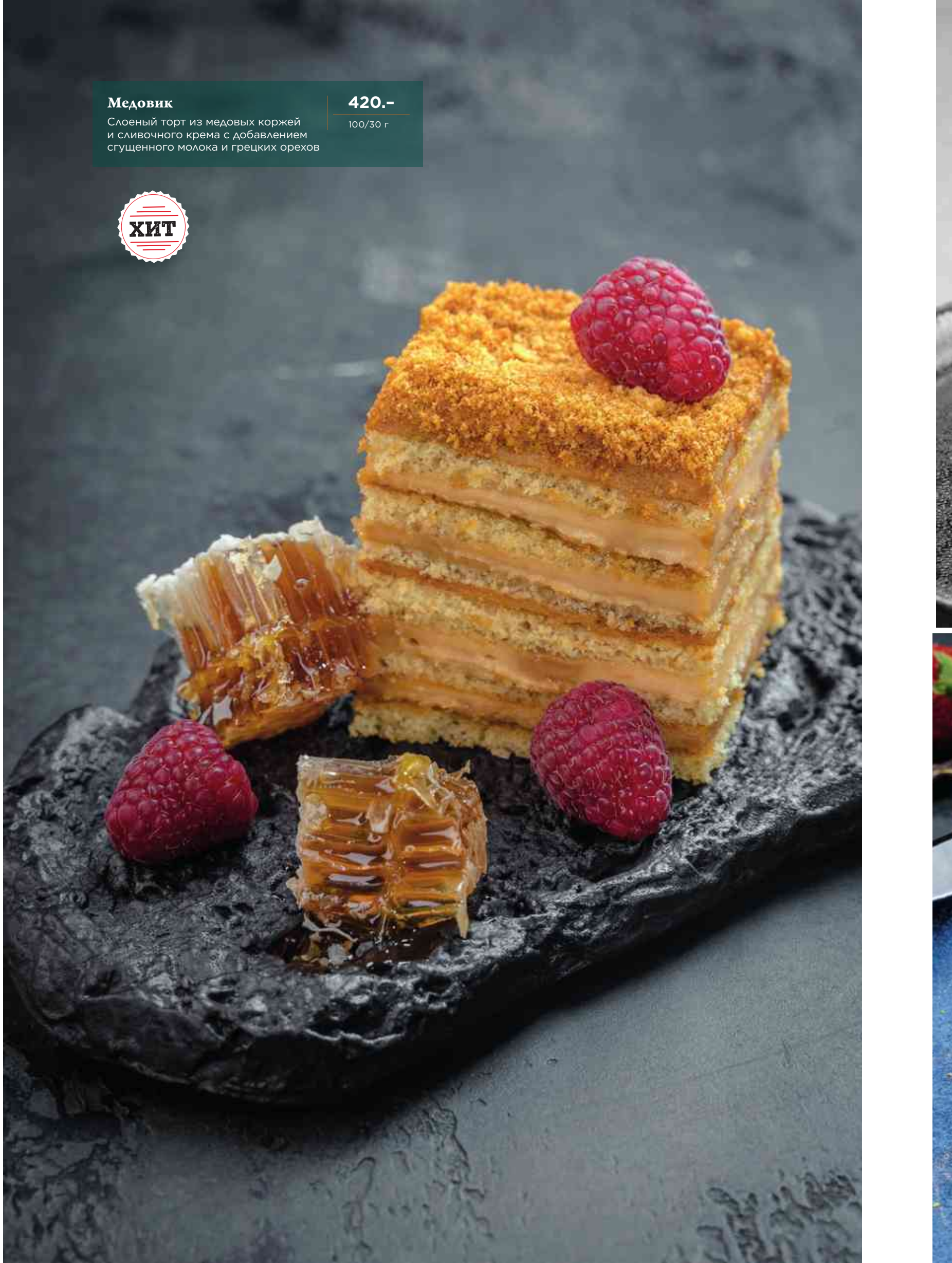
80/50/35/30 г

Медовик

Слоеный торт из медовых коржей и сливочного крема с добавлением сгущенного молока и грецких орехов

420.-

100/30 г



Лимонный тарт

Песочное пирожное с лимонным кремом и безе муэлла, украшается физалисом, ежевикой и миндалем

420.-

80/20 г



NEW

NEW

Фисташковый рулет

Нежная фисташковая меренга со сливочным кремом и свежей малиной, подается с фисташковым соусом и фисташковой пудрой

590.-

100/25 г





Черничная панна-котта

Нежная чернично-ванильная панна-котта с домашним черничным соусом, подается со свежей голубикой и листьями мяты

490.-

100/45 г

Салат из свежих ягод

Точный состав уточняйте у официанта

600.-

250 г





Фруктовая тарелка

Точный состав уточняйте у официанта

3500.-

2500 г



Чизкейк с соусом из фейхоа

С добавлением шоколада, украшается физалисом

490.-

215 г

ЯГОДЫ

Ананас	200 г	250.-	Голубика	100 г	450.-	Клубника	200 г	300.-
Виноград	200 г	250.-	Ежевика	100 г	600.-	Малина	100 г	600.-

МОРОЖЕНОЕ

МÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Ванильное	180.-
Шоколадное	60 г
Фисташковое	
Клубничное	
Сорбет лимон	
Сорбет малина	
Сорбет маракуйя	

ВАРЕНЬЕ

Белая черешня	190.-
Грецкий орех	100 г
Кизиловое	
Айвовое	



ПОЙ С НАМИ

GRAND УРЮК | BERЁZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP

С ЧЕТВЕРГА ПО СУББОТУ С 23:00

ПРЕСНЕНСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ 8/1,

БЦ "ГОРОД СТОЛИЦ"

8 (495) 999 63 50



Данное меню является рекламным материалом, с подробным
прейскурантом можно ознакомиться на доске потребителя.
Цены указаны в рублях.