

ME NU



Доставляем лучшее!

Доставляем быстро!

Доставляем для вас!



8 800 500-50-05

URYUK.ME

#УРЮКДЕТЯМ

Мастер-классы

Шоу-программы

Анимация



Наши рестораны с детской программой

ул. Автозаводская, 18,
ТРЦ «Ривьера», 3-й этаж
+7 (495) 780-61-64

Ленинградское шоссе, 16А,
стр. 8, ТЦ «Метрополис-2»,
4-й этаж
+7 (495) 933-11-91

Пр-т Маршала
Жукова, 48, К. 1
+7 (499) 199-19-99

ул. Профсоюзная, 21А
+7 (495) 181-95-90

ул. Вавилова, 69/75
+7 (985) 761-84-91

ул. Кировоградская, 13А,
ТРЦ «Columbus», 4-й этаж
+7 (499) 650-86-78

пл. Киевского вокзала, 2,
ТРЦ «Европейский»,
3-й этаж
+7 (495) 211-08-88

Ленинский пр-т, 31,
к. 1, стр. 1
+7 (495) 211-55-15

Семеновская пл., 2
+7 (985) 211-99-40

пр-т Мира, 102
+7 (495) 640-08-09

Ленинградский пр-т, 37Б,
ТЦ «Старт», 1 этаж
+7 (985) 226-55-56

ул. Сушевский вал, 18А
+7 (495) 280-19-30

пр-т Вернадского, 6, стр. 3
+7 (495) 938-22-66

ул. Долгоруковская, 40
+7 (495) 220-88-86

Моск. обл., г. Химки,
ул. Молодежная, 8
+7 (495) 500-08-80

Моск. обл., Красногорский
район, 23-й км а/д Балтия,
стр. 1, ТЦ «Премьер»,
3-й этаж
+7 (499) 968-69-69

Московская область
г. Мытищи,
ул. Щербакова 2/1
+7 (915) 055-97-77

скоро открытие

г. Москва,
Щелковское ш., 75, 3 этаж

* Наличие и расписание мероприятий уточняйте в ресторанах

GRAND УРЮК | BERĚZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP



Ресторан Антон Винера в Москва Сити

с авторской кухней
Алексея Подлесных

+7 495 999 63 50

Пресненская наб., 8/1

Москва Сити, Город Столиц

URYUK.ME



Бренд-шеф
Алексей Подлесных



chalet
B E R E Z K A
R E S T A U R A N T



Chalet Berezka — шоу-ресторан, резиденция русской души, еды и культуры в Дубаи. Наши блюда не просто еда, это весь опыт кулинарного наследия и традиций настоящей Среднеазиатской кухни. Мы черпаем вдохновение с Востока на Запад и используем собственные кулинарные хитрости и секреты, чтобы сделать блюда уникальными.

THE POINTE — EAST MARINA
PALM JUMEIRAH, DUBAI, UAE
@ /CHALETBEREZKADUBAI
WWW.BEREZKA.AE



ТУТ СБЫВАЮТСЯ МЕЧТЫ



ДЕТСКОЕ
КАФЕ



ДНИ
РОЖДЕНИЯ



БОЛЬШАЯ
ИГРОВАЯ
ЗОНА



ОБУЧАЮЩИЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ



ДЕТСКИЙ
КИНОТЕАТР



ТЕМАТИЧЕСКИЕ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ
МЕРОПРИЯТИЯ



ДЕТСКОЕ
КАРАОКЕ



ПРОСПЕКТ МАРШАЛА ЖУКОВА, 48, К. 1
+7 (499) 199-19-99



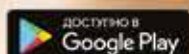
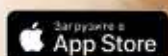
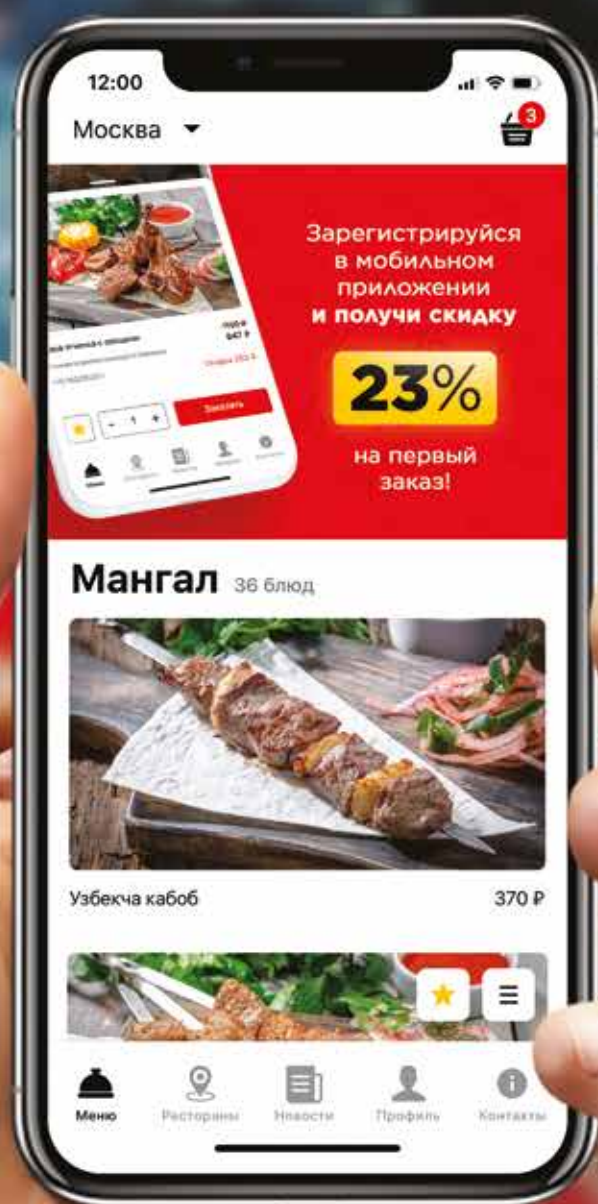
**O
S
H**
DUBAI

Ресторан Антона Винера в Дубае

La Mer North, Jumeirah 1, Dubai, UAE / Резерв столов: +971559636756



Заказывайте любимые блюда
с доставкой домой или в офис!



Установите
наше мобильное
приложение





«Урюк» помогает детям, присоединяйтесь, сделаем мир лучше!

Вы можете помочь детям следующим образом:

Отправьте **SMS** на короткий номер **7715** со словом «**ЧУДО**»
и через пробел любой суммой пожертвования (например: **ЧУДО 350**)

Отправить пожертвование с банковской карты можно на сайте Фонда
www.kakchudo.ru (это займет всего несколько минут)

Подписывайтесь на новости Фонда в Facebook **[zhizn.kak.chudo](https://www.facebook.com/zhizn.kak.chudo)** и Instagram **[kak_chudo](https://www.instagram.com/kak_chudo)**



Благотворительный Фонд «Жизнь как чудо» работает с 2009 года и помогает детям с тяжелыми заболеваниями печени из малообеспеченных семей по всей России. Фонд оплачивает необходимые обследования, операции, лекарственные препараты, проезд до места лечения из дальних регионов и проживание во время лечения. Уже более 500 детей получили своевременную помощь благодаря собранным пожертвованиям и неравнодушию людей.

Полный отчет о деятельности Фонда и истории подопечных вы можете посмотреть на сайте **www.kakchudo.ru**

« 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

Предложение Июня

от Шефа Алексея Подлесных



Ферганский плов
с курицей

360.-
300 г



Вареники
с картофелем
и грибами

290.-
280 г



Мини-кутабы
с сыром

270.-

2 шт 66 г



Пирожное «Картошка
из бабушкиного сада»

350.-

3 шт. 150 г

ЗАКУСКИ



Хумус бейрутский

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

410.-

180/60/15 г



Хацилим

Паста из запеченных на углях баклажанов с добавлением тхины и ароматных специй, подается с баклажанами фри

480.-

270 г



Нишона

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

410.-

150/17 г



Домашнее мясное ассорти

Блюдо на компанию, восточные
и европейские мясные деликатесы

950.-

220/50/18 г



Язык говяжий

Отварной говяжий язык,
подается с хреном
и тостом из лепешки

410.-

80/30/20 г



Мясо по-татарски

Приготовленная по особому рецепту
говядина. Подается с горчицей

300.-

60/30 г





Куриный рулет

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

290.-

60/5 г



Казы узбекские

Отварная колбаса из конины с ароматными специями

390.-

60/20/20 г



Казы татарские

Сыровяленная колбаса из конины с ароматными специями

390.-

60/20/20 г



Брускетта с лососем

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

530.-

175 г



Тартар из лосося с тайским манго на спелом авокадо

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

790.-

200 г



Поке

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

590.-

200 г



Ассорти северных рыб

Масляная рыба, муксун, лосось

1200.-

200/45 г



Сыр сулгуни фри с ташкентскими помидорами

Сыр сулгуни с ташкентскими помидорами
и клюквенным соусом с розмарином

430.-

180/60/40 г

Домашние сыры 4 вида

Чанах, сулгуни копченый,
сулгуни молодой, фета,
подаются с горным медом

690.-

200/40/30 г



Чимганский разносол

Ароматные маринады и соленья

470.-

400 г

Овощная грядка

Сочные спелые овощи и зелень

740.-

550 г

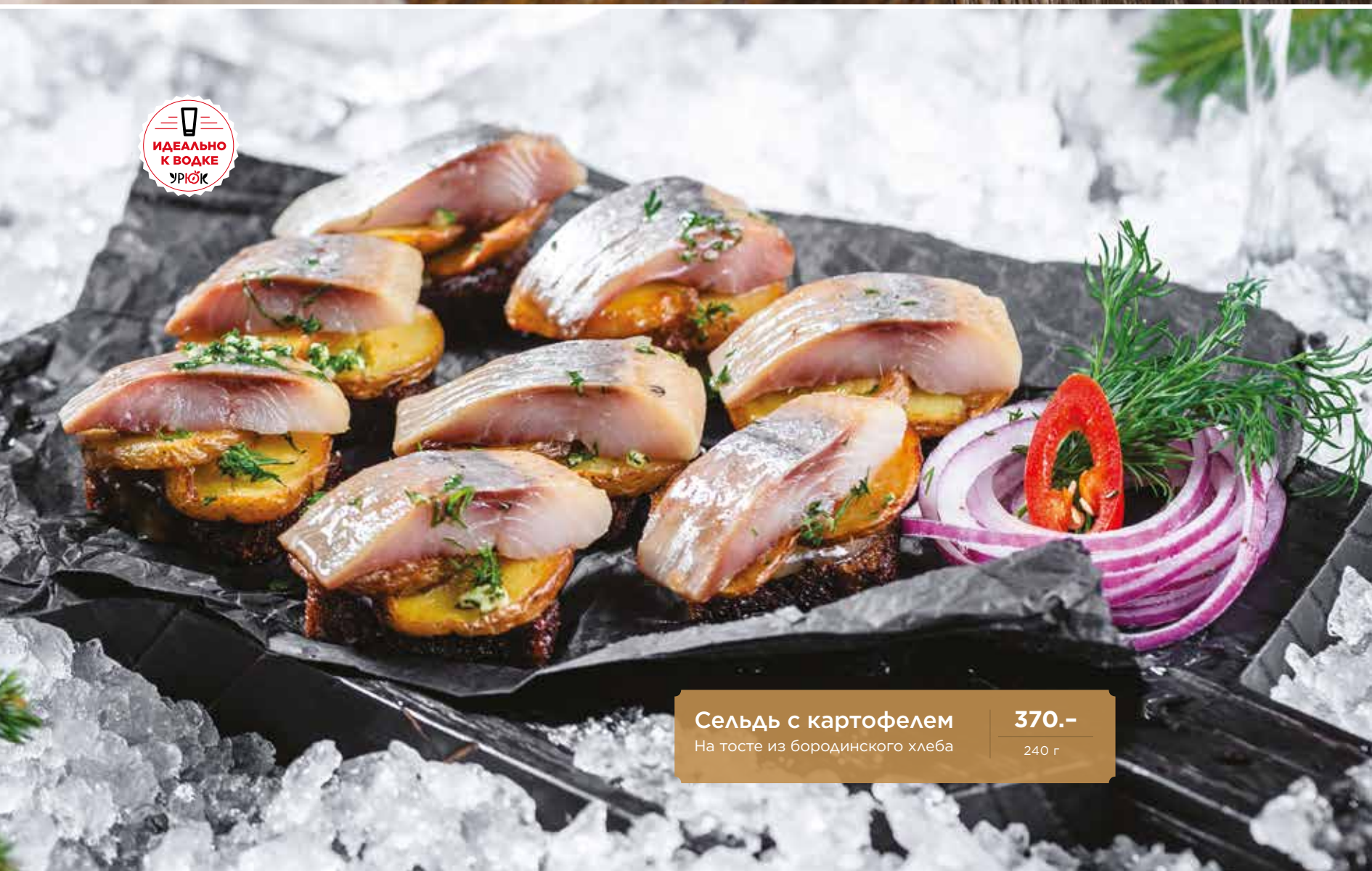


Сельдь под шубой

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

340.-

200 г



Сельдь с картофелем

На тосте из бородинского хлеба

370.-

240 г



Икра красная

Традиционная
русская закуска

800.-

50 г



**RUSSIAN
STANDARD®**
VODKA



Шампиньоны маринованные

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

290.-

150 г



САЛАТЫ



Ташкент

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

390.-

180 г



Ачик-чучук

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

360.-

160 г



Саратон

Отварное куриное филе со свежими овощами и китайской капустой под хрустящим картофелем-пай, с перепелиным яйцом, с добавлением соуса на основе горчицы

380.-

180 г



Цезарь с курицей

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

550.-

230/20 г



Цезарь с креветками

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

690.-

230/20 г



Нисуаз

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

720.-

235 г



Греческий салат

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

420.-

240 г

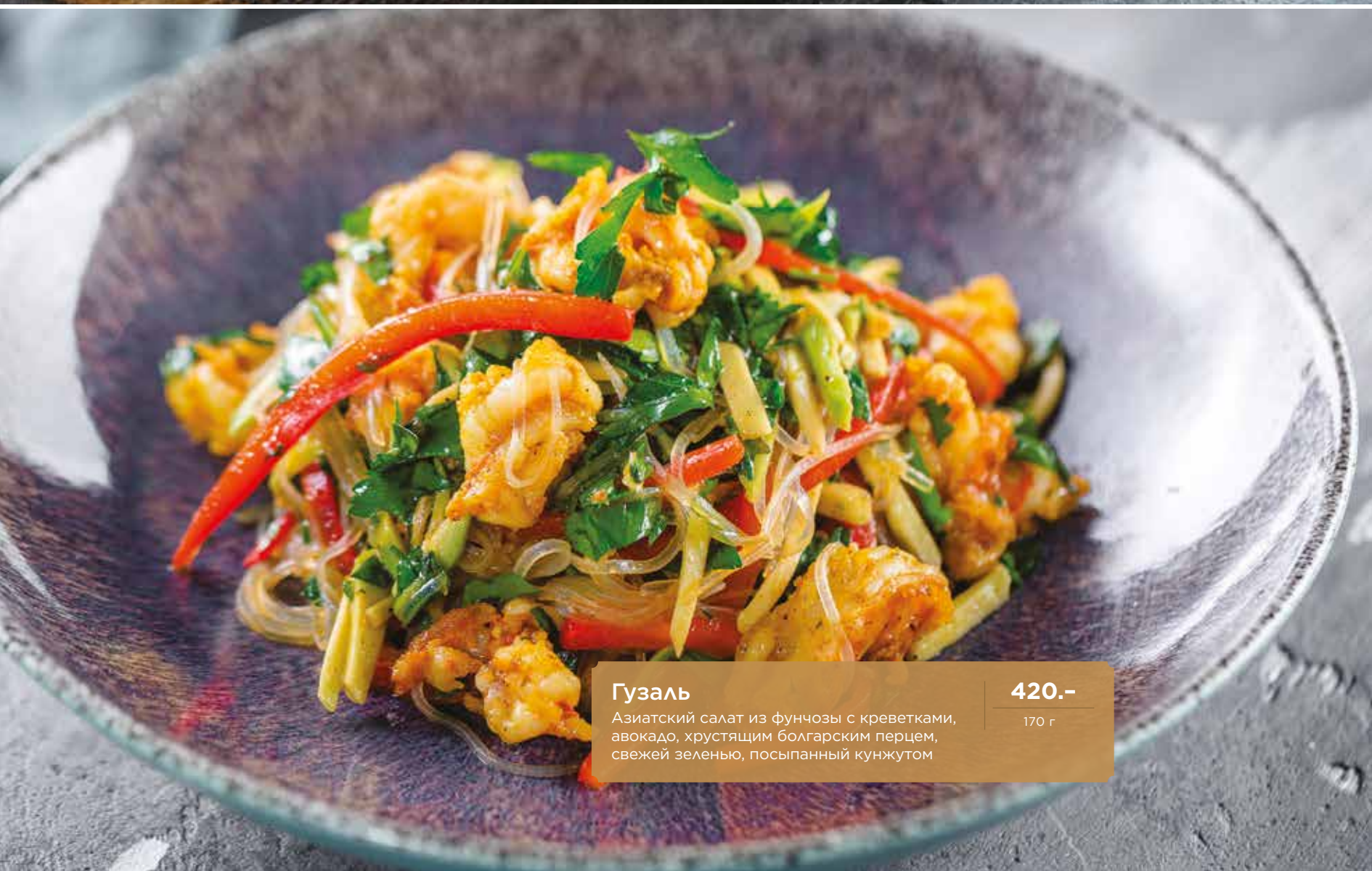


Азиатский салат

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

470.-

180 г



Гузаль

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

420.-

170 г



Лаззат

Золотистые баклажаны фри с ташкентскими помидорами, хрустящими огурцами и зеленью

370.-

150 г



Семург

Обжаренные баклажаны и сладкий болгарский перец, нежная телятина с добавлением чеснока, ароматной кинзы и соевого соуса

460.-

160 г

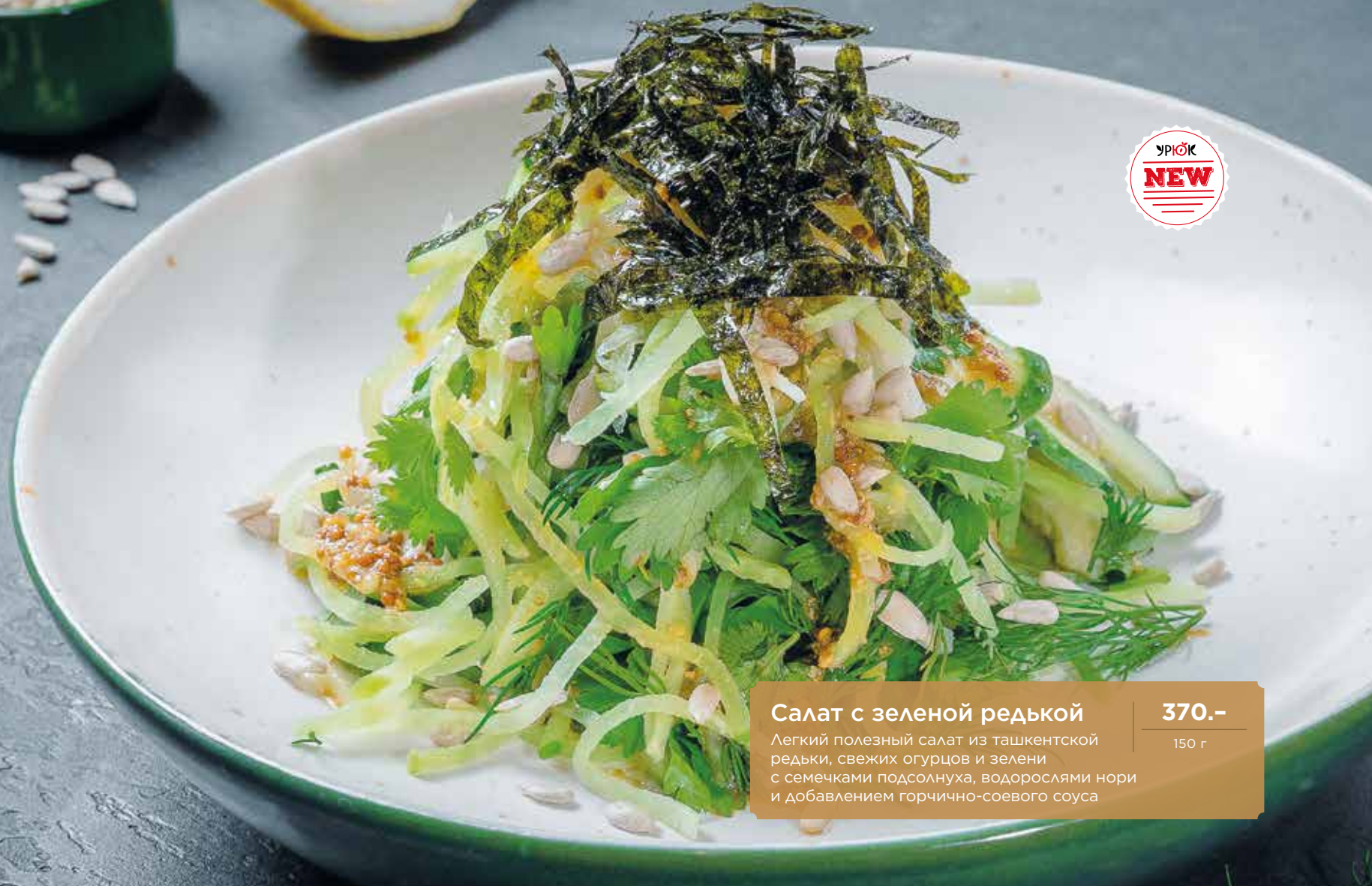


Буррата

Сливочный итальянский сыр
со спелыми ташкентскими
помидорами, клубникой
и гранатовым соусом

770.-

270 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

370.-

150 г



Шакарап

Салат из сочных ташкентских помидоров, огурцов, репчатого лука и сезонной зелени с заправкой на ваш выбор: сметана, майонез, растительное масло

350.-

160 г



Зеленый салат с авокадо

Полезный салат из спелого авокадо, листьев салата, свежих овощей, киноа, заправленный кунжутным соусом

510.-

200 г



Оливье с курицей

Традиционный салат оливье в авторском исполнении: с курицей и перепелиным яйцом под соусом кимчи-майо

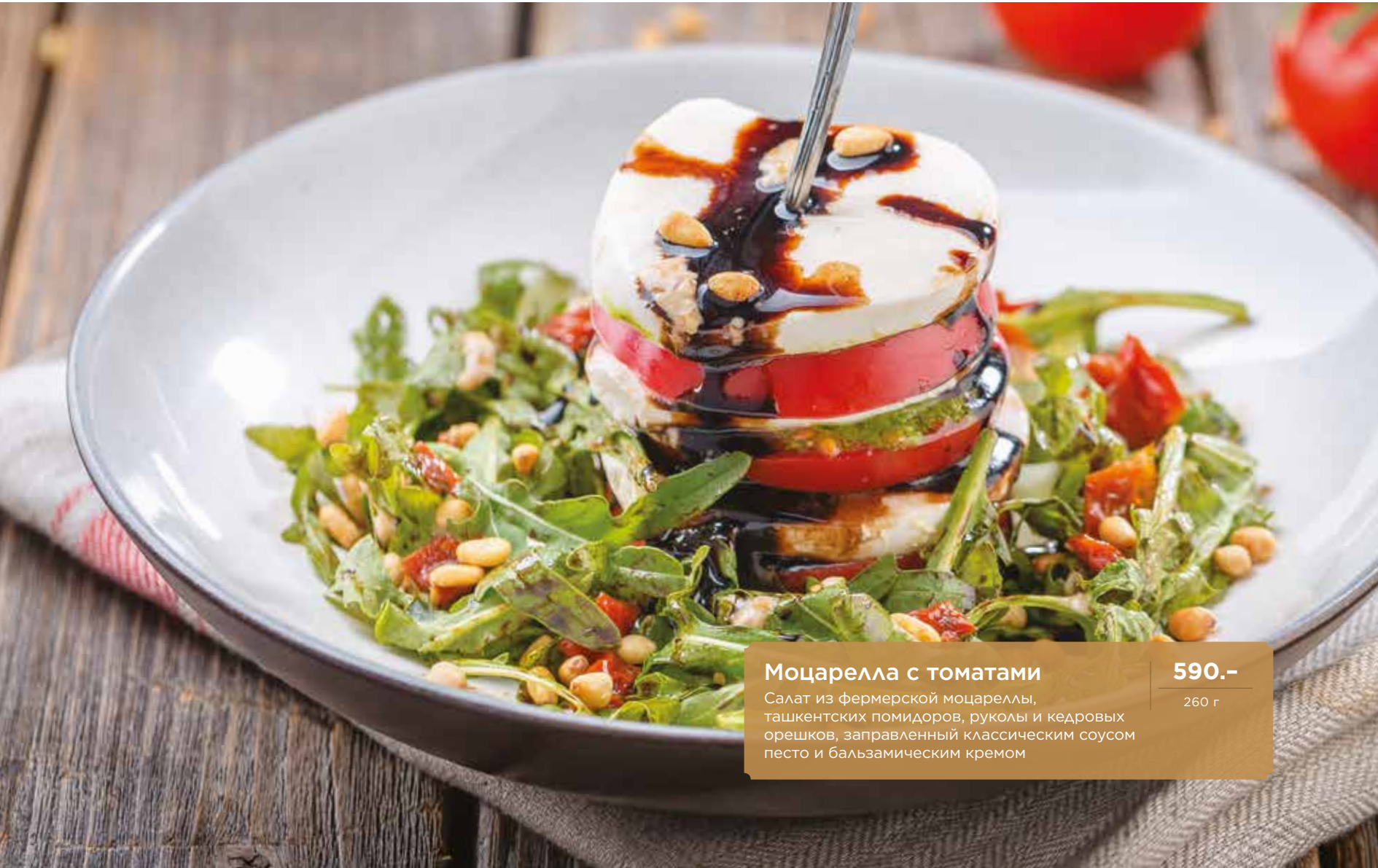
390.-

220 г



Деревенский салат
С домашней сметаной
и яйцом

390.-
350 г



Моцарелла с томатами

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

590.-
260 г

СУПЫ

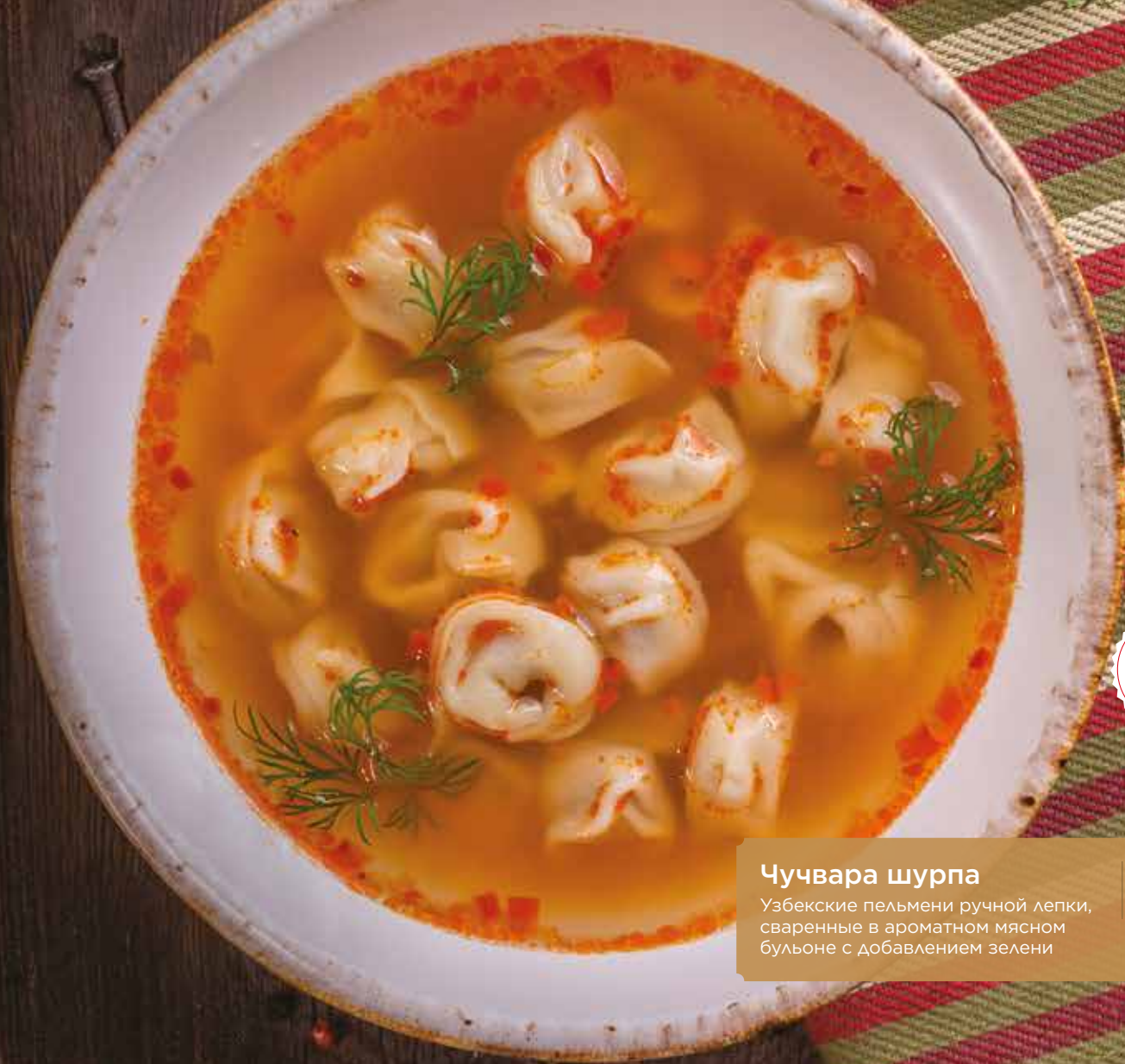


Ташкентская шурпа

Ароматный прозрачный бульон
с мясом барашка, овощами
и горохом нут

560.-

500 г



Чучвара шурпа

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

410.-

350/30 г

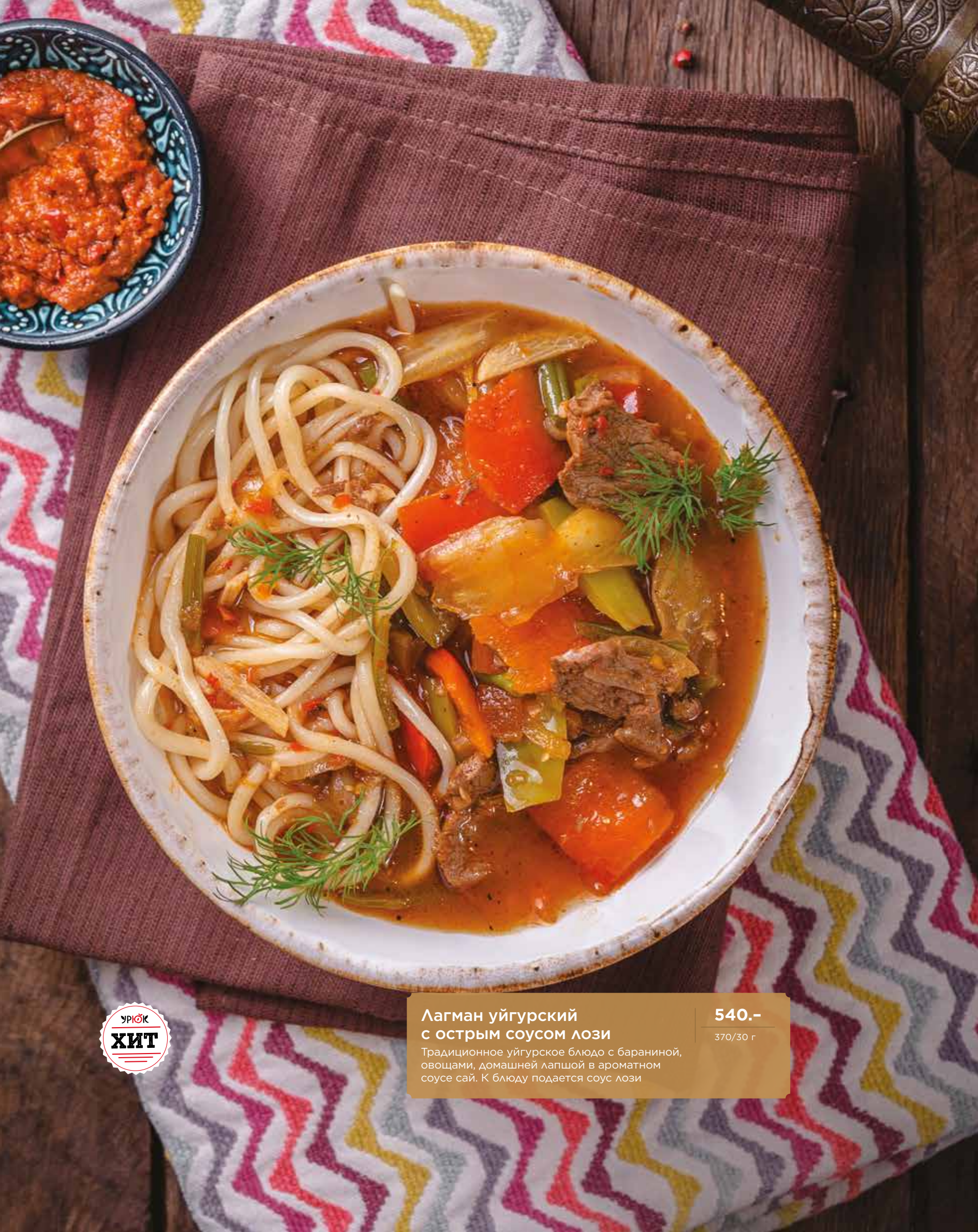
Кук шурпа

Суп из свежего щавеля с перепелиным яйцом, подается со сметаной

320.-

300/30 г





Лагман уйгурский с острым соусом лози

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

540.-

370/30 г



Балык шурпа

Наваристая уха из лосося и судака с помидорами черри, картофелем и зеленью

490.-

350 г

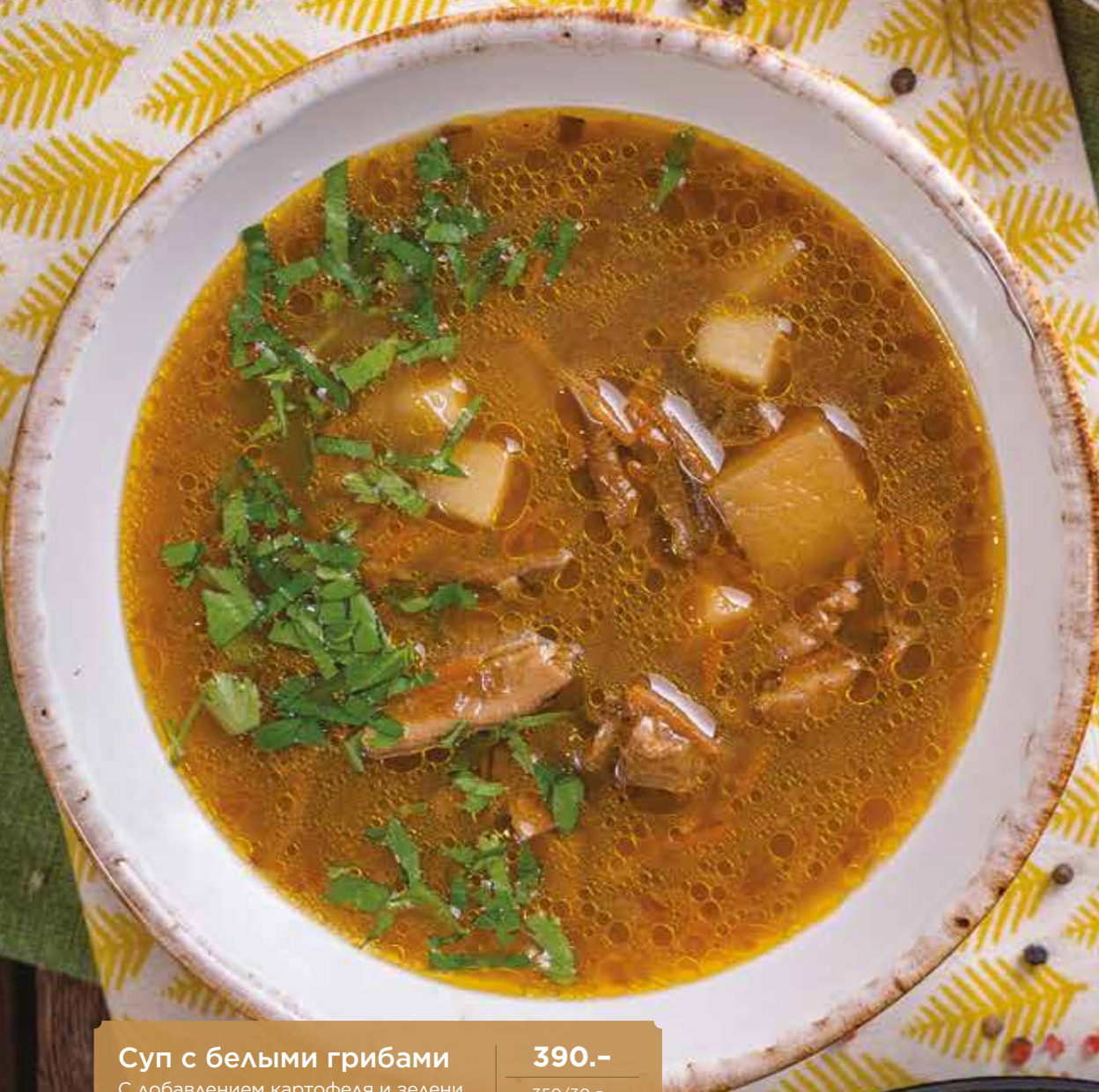


Харчо

Густой наваристый суп на мясном бульоне с ароматными грузинскими специями, помидорами, кинзой, рисом и говядиной

390.-

350 г

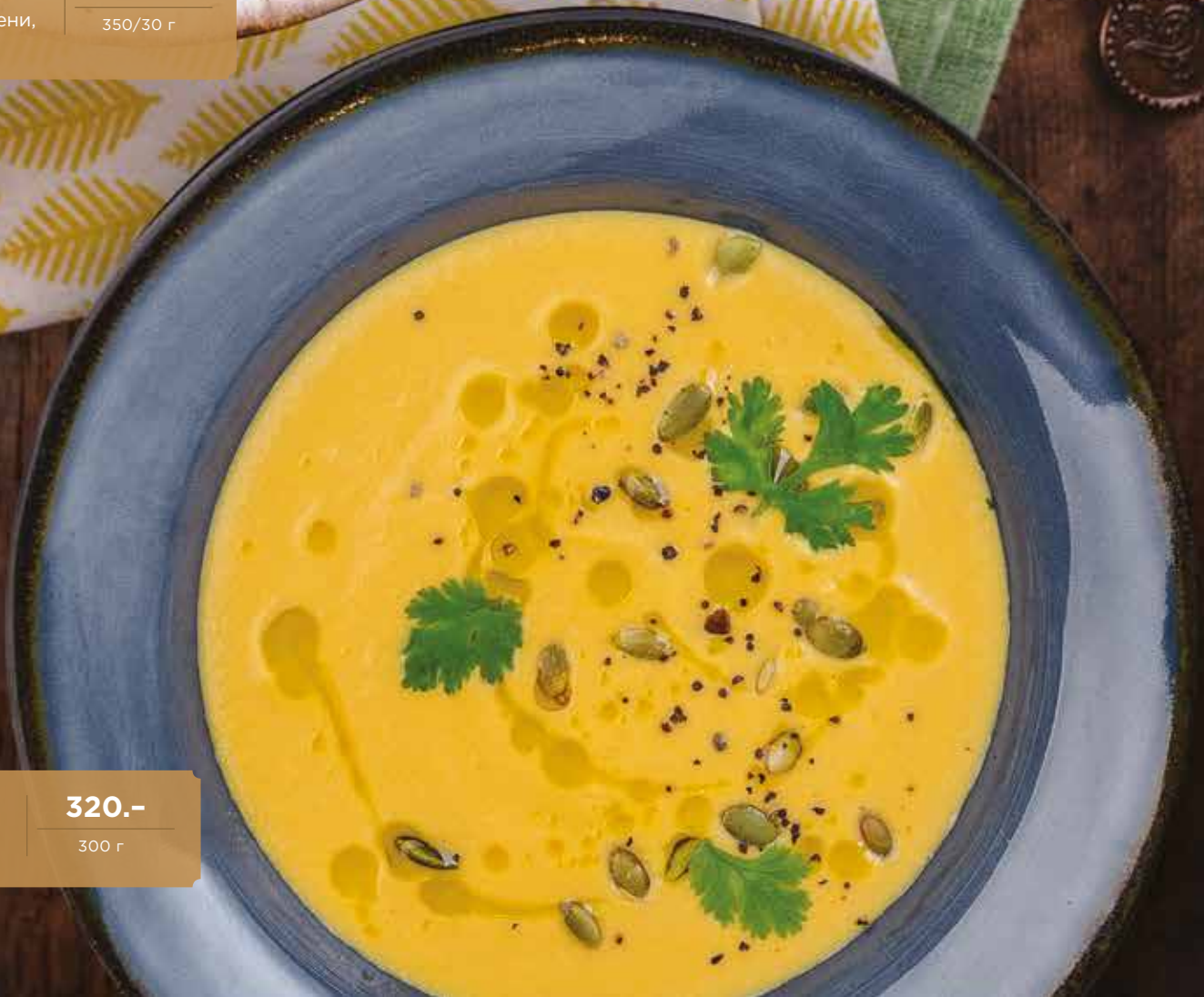
A large white bowl with a rustic, slightly irregular rim, filled with a rich, golden-brown mushroom soup. The soup contains chunks of potatoes and pieces of mushrooms. It is garnished with a generous amount of finely chopped green herbs, likely parsley. The bowl sits on a white napkin with a yellow leaf pattern, which is placed on a green textured cloth. In the background, there are more mushrooms and a small metal spoon filled with mixed peppercorns.

Суп с белыми грибами

С добавлением картофеля и зелени,
подаётся с домашней сметаной

390.-

350/30 г

A dark blue ceramic bowl filled with a smooth, vibrant yellow pumpkin cream soup. The soup is garnished with several green pumpkin seeds, a few black peppercorns, and two fresh green herbs. The bowl is set on a dark wooden surface.

Тыквенный крем-суп

С трюфельным маслом

320.-

300 г



Угра Ош

Суп с домашней лапшой
и куриными фрикадельками

410.-

350 г



Кубанский борщ

С телятиной, подается со сметаной

390.-

350/30 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

520.-

350/100/15 г



Фо Бо

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

510.-

490/30 г



ТЕСТО

Тандырная лепешка

Пышная лепешка
с ароматным кунжутом

90.-

125 г

**Хачапури
по-аджарски**

«Лодочка» с сыром сулгуни,
яйцом и сливочным маслом

390.-

310 г



**Хачапури
по-мегрельски**
С двойным сыром

390.-

290 г





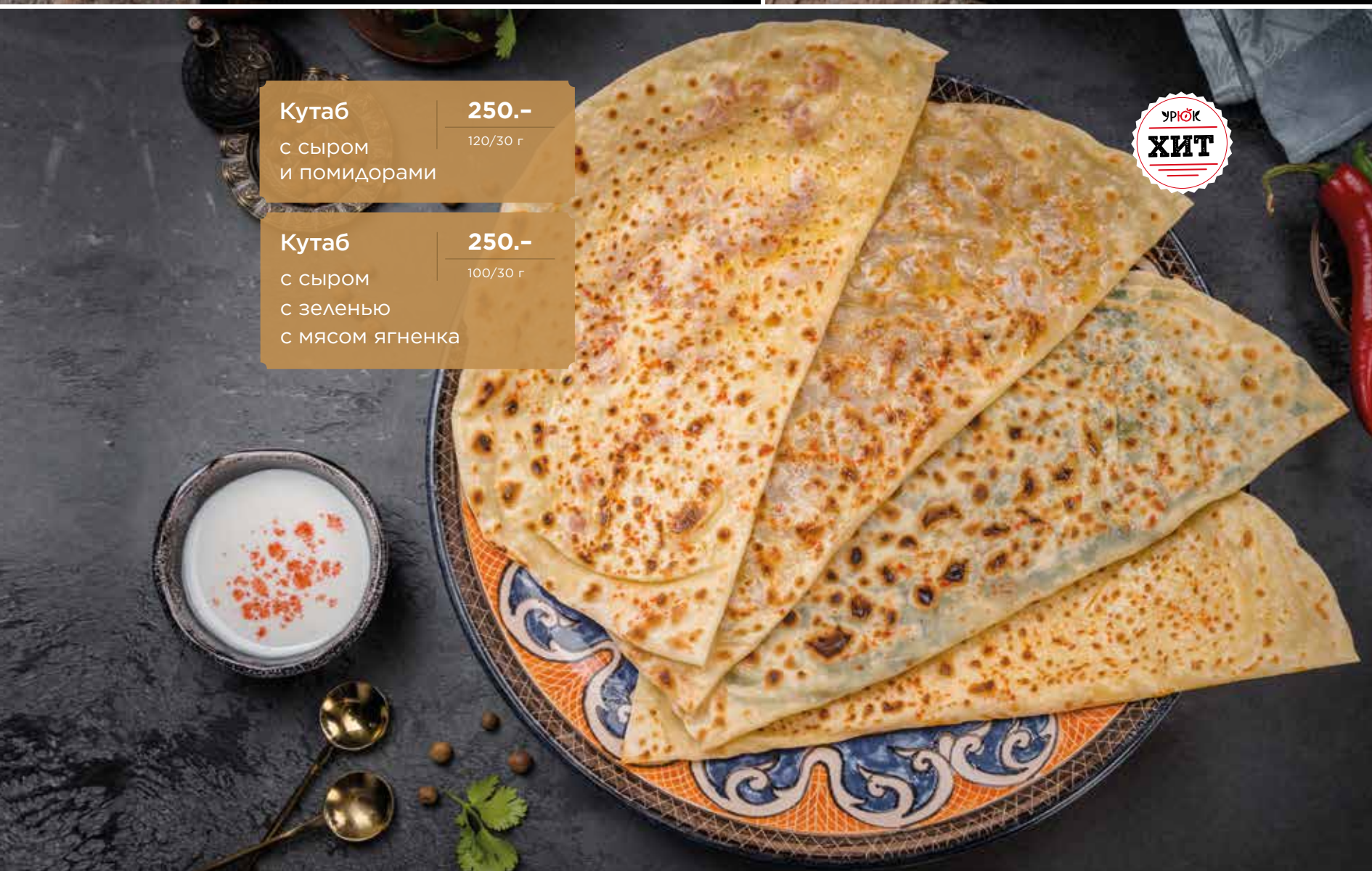
Самса
с бараниной

230.-
100 г



Самса
с телятиной

230.-
100 г



Кутаб
с сыром
и помидорами

250.-
120/30 г

Кутаб
с сыром
с зеленью
с мясом ягненка

250.-
100/30 г





Чучвара по-дунгански

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

340.-

180/30 г

Хинкали

с телятиной
с бараниной

Традиционное грузинское блюдо

120.-

80 г

Манты

с телятиной
с бараниной

120.-

60 г



Кок самса
с сыром и зеленью

230.-
110 г



Чебурек
с телятиной
с бараниной

250.-
160 г



ПЛОВ



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

2600.-

1500/50/50/70/50/50/50 г





Чайханский плов

520.-

300 г

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

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 праздничный

520.-

300 г

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



Куриные котлеты,

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

440.-

140/40/150/5 г



Щучьи котлеты

Подаются с пюре из картофеля
и щавелевым соусом

590.-

120/150/40 г



Оджахури

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

670.-

380/50 г



Домашняя лапша с языком телянка и вешенками

В сливочном соусе с пармезаном, базиликом и чесноком

470.-

300 г

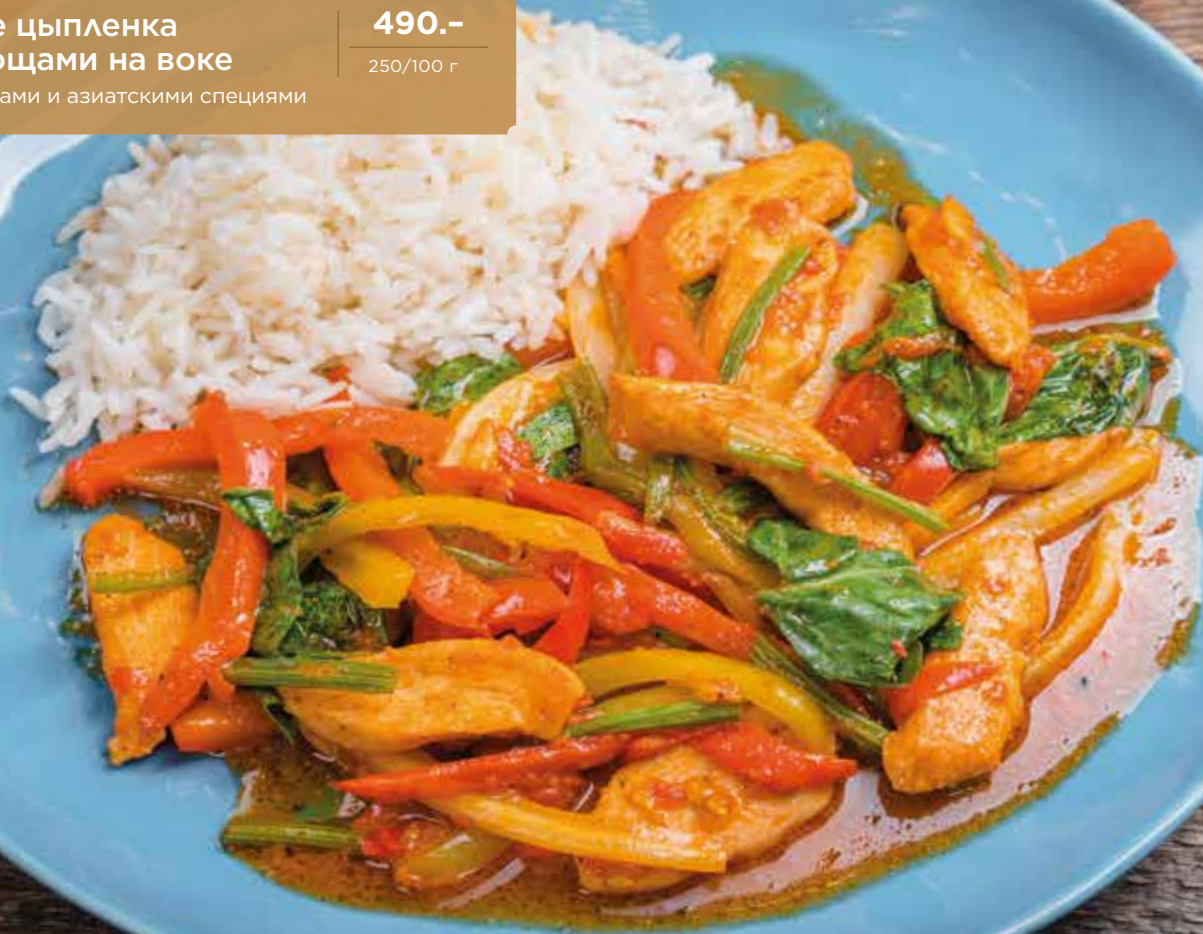


**Филе цыпленка
с овощами на воке**

490.-

250/100 г

С овощами и азиатскими специями



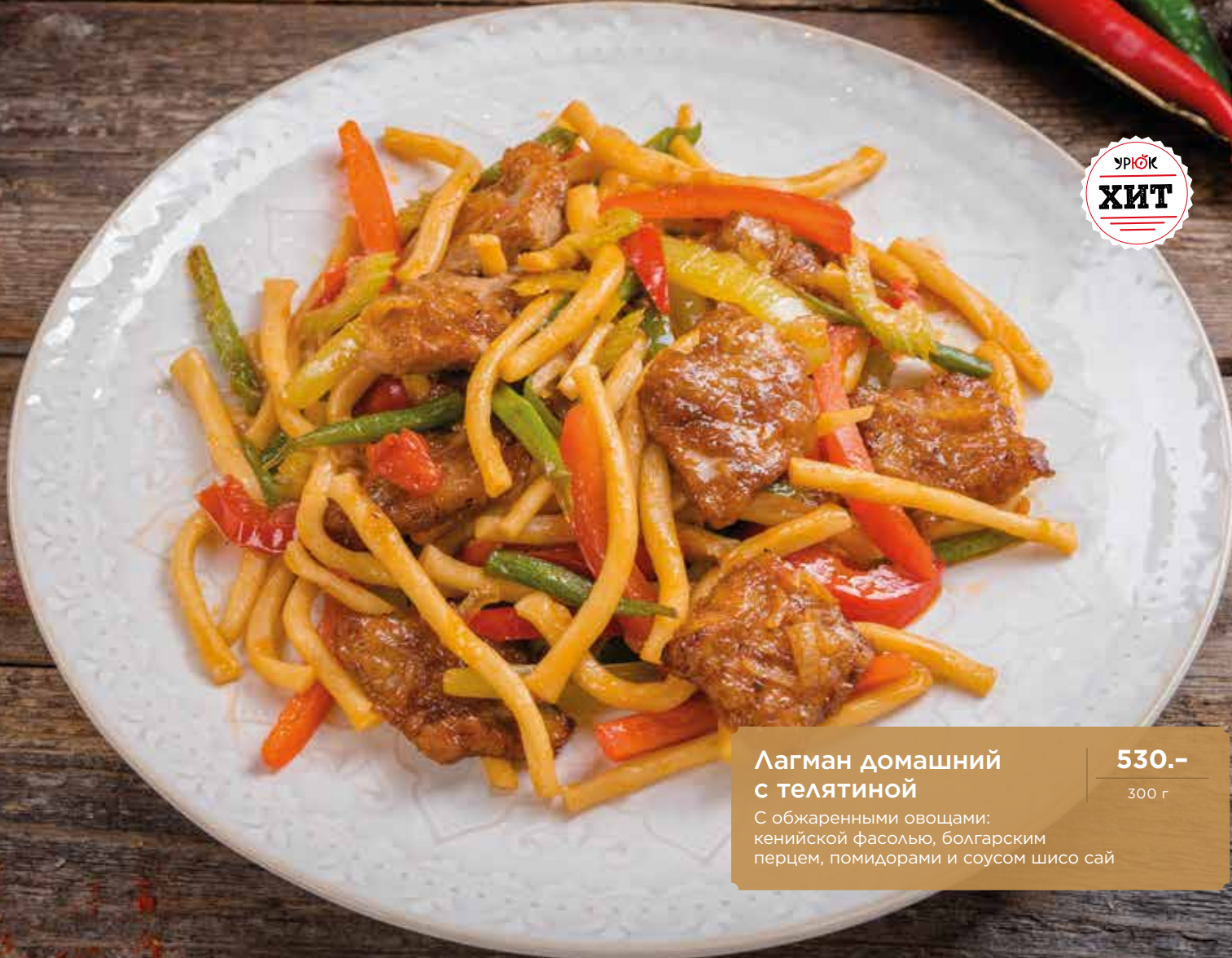
**Филе палтуса с овощами
и сметанным соусом**

780.-

110/60/60 г

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



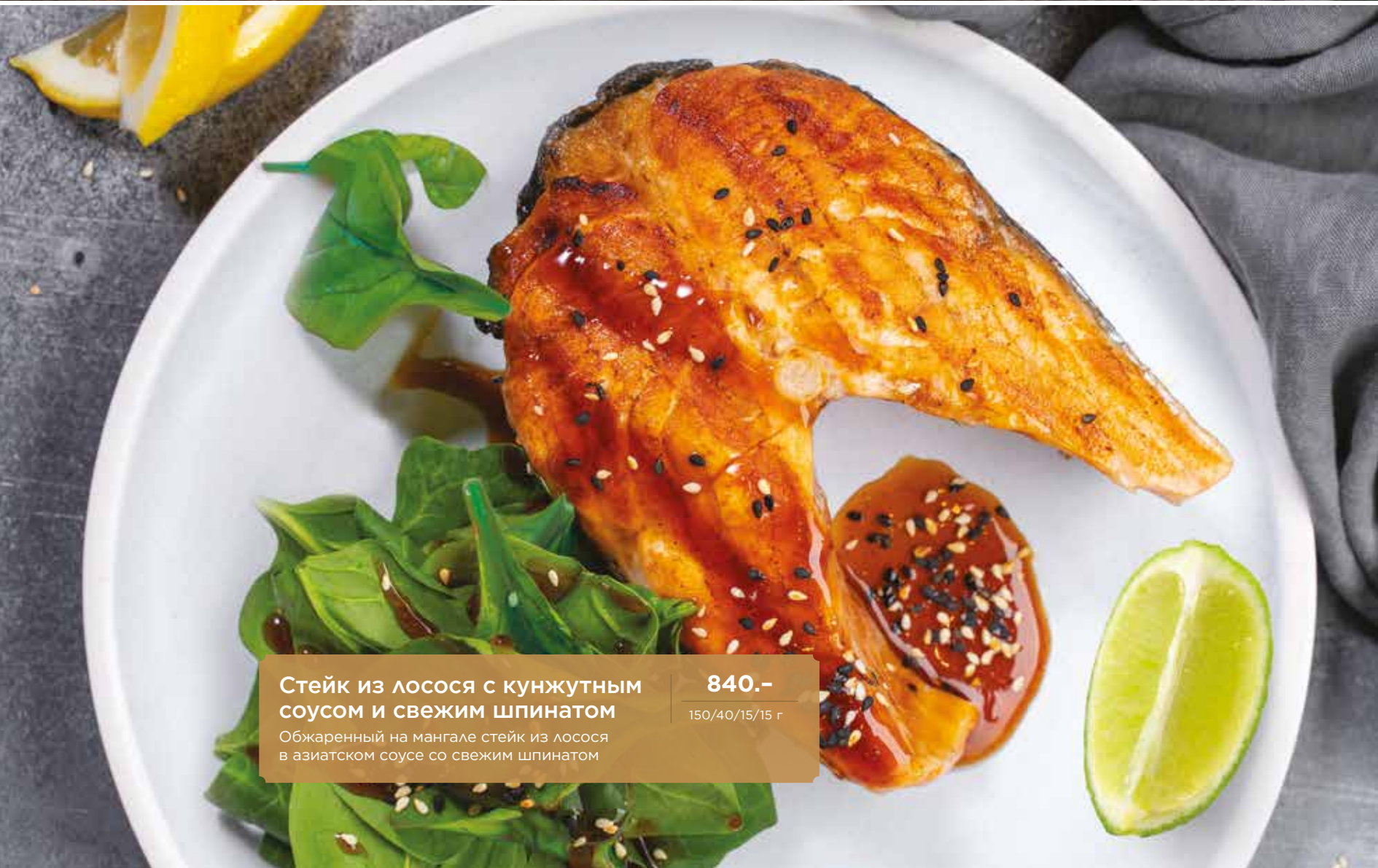


**Лагман домашний
с телятиной**

530.-

300 г

С обжаренными овощами:
кенийской фасолью, болгарским
перцем, помидорами и соусом шисо сай



**Стейк из лосося с кунжутным
соусом и свежим шпинатом**

840.-

150/40/15/15 г

Обжаренный на мангале стейк из лосося
в азиатском соусе со свежим шпинатом



Тандыр кабоб с бараньими ребрами

Ребра барашка, запеченные в тандыре, с восточной специей арча

890.-

200/40/30/20 г



Казан-кабоб

Томленное в казане мясо барашка и картофель, обжаренный до золотистой корочки

890.-

270/100/40/30/10 г

Шаурма с цезарь курицей

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

400.-

250 г



Шаурма с курицей

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

400.-

230/30 г



Шаурма с бараниной

Сочная баранина со свежими овощами в хрустящем лаваше, подается с аджикой

450.-

260/30 г





Фаршированная куриная грудка

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

470.-

190/40 г

МАНГАЛ



Уч Панжа из телятины

Богатырский шашлык из телятины
с нежной прослойкой курдюка

720.-

160/30/20/10 г

Уч Панжа из баранины

Богатырский шашлык из баранины
с прослойками курдюка

720.-

160/30/20/10 г

**Кебаб из баранины
по-самаркандски**

С зеленью и острым перцем

450.-

150/30/20/10 г

УРОК
ХИТ

Куриный люля XXL

Крупно рубленное куриное
филе с ароматной зеленью,
болгарским перцем, спелыми
помидорами и острым перцем
чили, приготовленное на углях

440.-

175/30/20/10 г

Люля из телятины XXL

Рубленая телятина с зеленью

510.-

160/30/20/10 г

Куриная грудка

Куриная грудка и цветная капуста, приготовленные на гриле, подаются с соусом барбекю

490.-

160/120/40/10 г







Специальное предложение от бренд-шефа: наш большооой «Метровый кебаб»! Сумасшедший размер, невероятный вкус, авторская подача, пара профессиональных секретов повара – и вот оно готово! Приготовленное с любовью, пожалуй, самое невероятное блюдо в вашей жизни!



ПОЛУМЕТРОВЫЙ КЕБАБ

1200.-

300/75/120/120/50/40 г

Метровый кебаб

2100.-

600/150/120/120/50/40 г

Огромный люля-кебаб из баранины, с добавлением зелени и острого перца, длиной 1 м, подается с тремя соусами: сырным, аджикой и соусом кайла

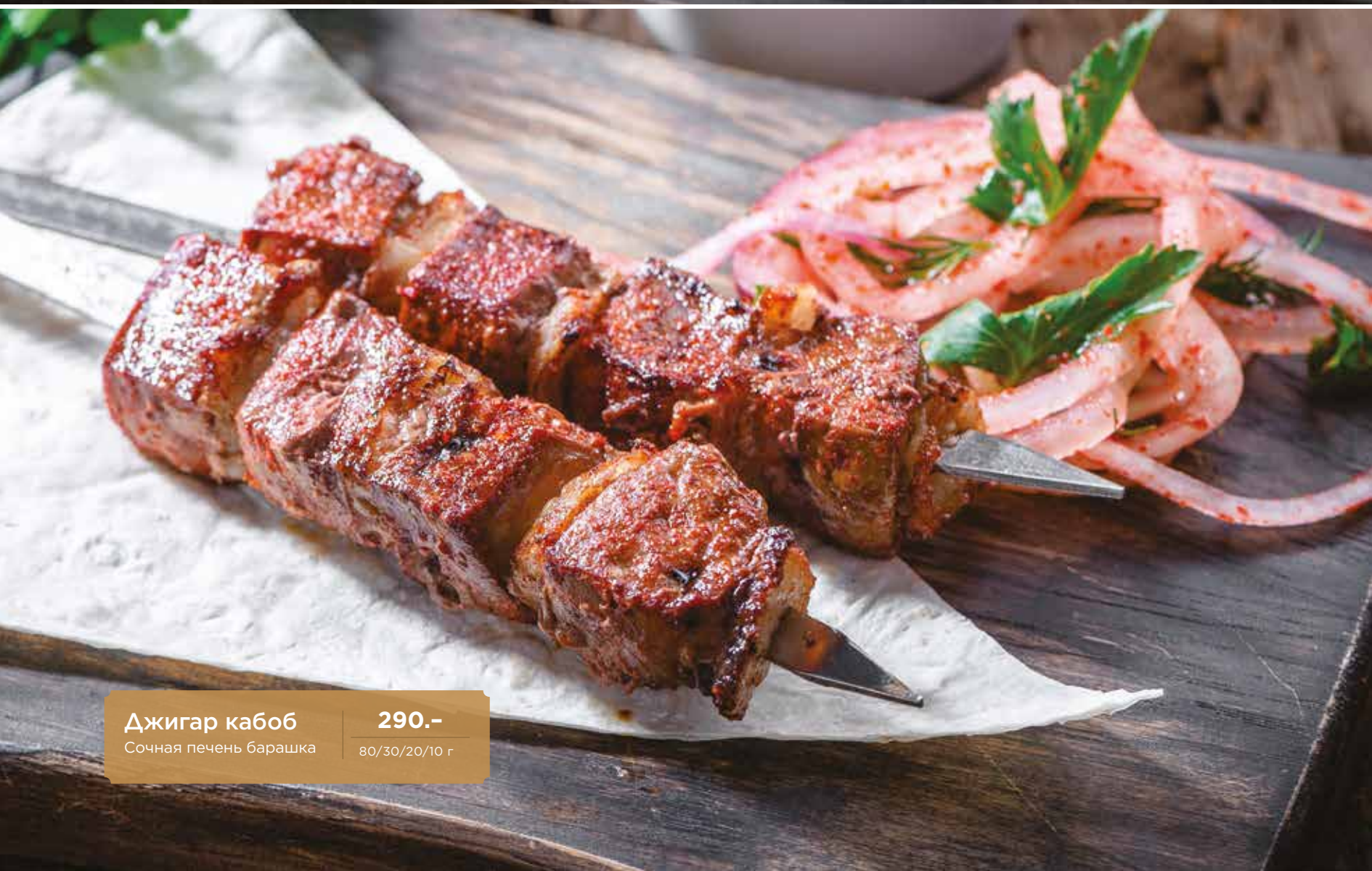


Кийма кабоб

Ароматный шашлык
из рубленой баранины

290.-

80/30/20/10 г



Джигар кабоб

Сочная печень барашка

290.-

80/30/20/10 г



Куриный шашлык

Сочный шашлык из куриного филе

350.-

110/30/50/10 г



Люля из курицы

Шашлык из рубленной курицы
с добавлением ароматных
восточных специй

250.-

80/30/50/10 г

Цыпленок

тапака
на пару
на гриле

Способ приготовления на выбор

650.-

300/30/40 г





Шашлык «Бараньи семечки»

Ребра барашка на косточке

510.-

160/30/20/10 г



**Шашлык
из семги**

470.-

80/25/10/10 г



Узбекча кабоб

Ароматный шашлык из мяса молодого барашка с кусочками курдюка

370.-

80/30/20/10 г



Махсус кабоб

Сочный шашлык из телятины, маринованный по ташкентскому рецепту

490.-

100/30/20/10 г



Шашлык
из сыра

310.-
65/30 г



Овощи гриль

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

340.-

175/30/10 г

**Каре ягненка
с цуккини**

Сочное каре ягненка
на гриле с цуккини

1250.-

170/70/30/20 г





Дорадо от шефа

Маринованная по особому рецепту шеф-повара, приготовленная на углях

760.-

220/25 г



Дорадо на пару

Маринованная по особому рецепту шеф-повара, приготовленная на пару

760.-

220/25 г

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль с запеченным перцем

310.-

150/40 г

Кукуруза и красный перец,
запеченные на углях, с ароматным
имбирным маслом и морской солью



Брокколи в сливочном соусе

290.-

110 г

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



Цукини на гриле

280.-

115/10 г

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



Беби картофель с грибами

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

230.-

210/30/10 г

Картофельное пюре

150 г

190.-

Картофель фри

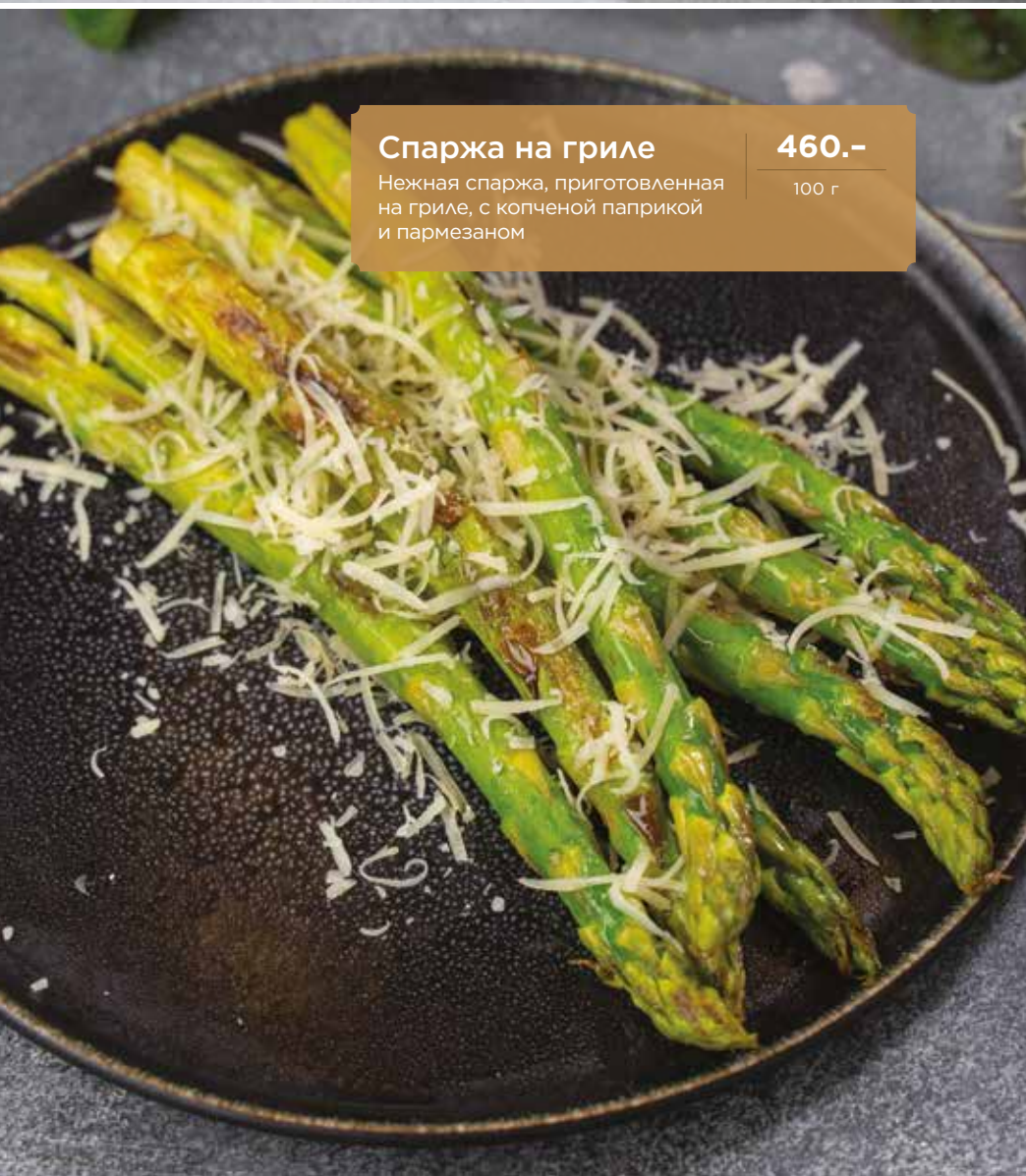
150 г

190.-

Рис Ташкент

100 г

170.-

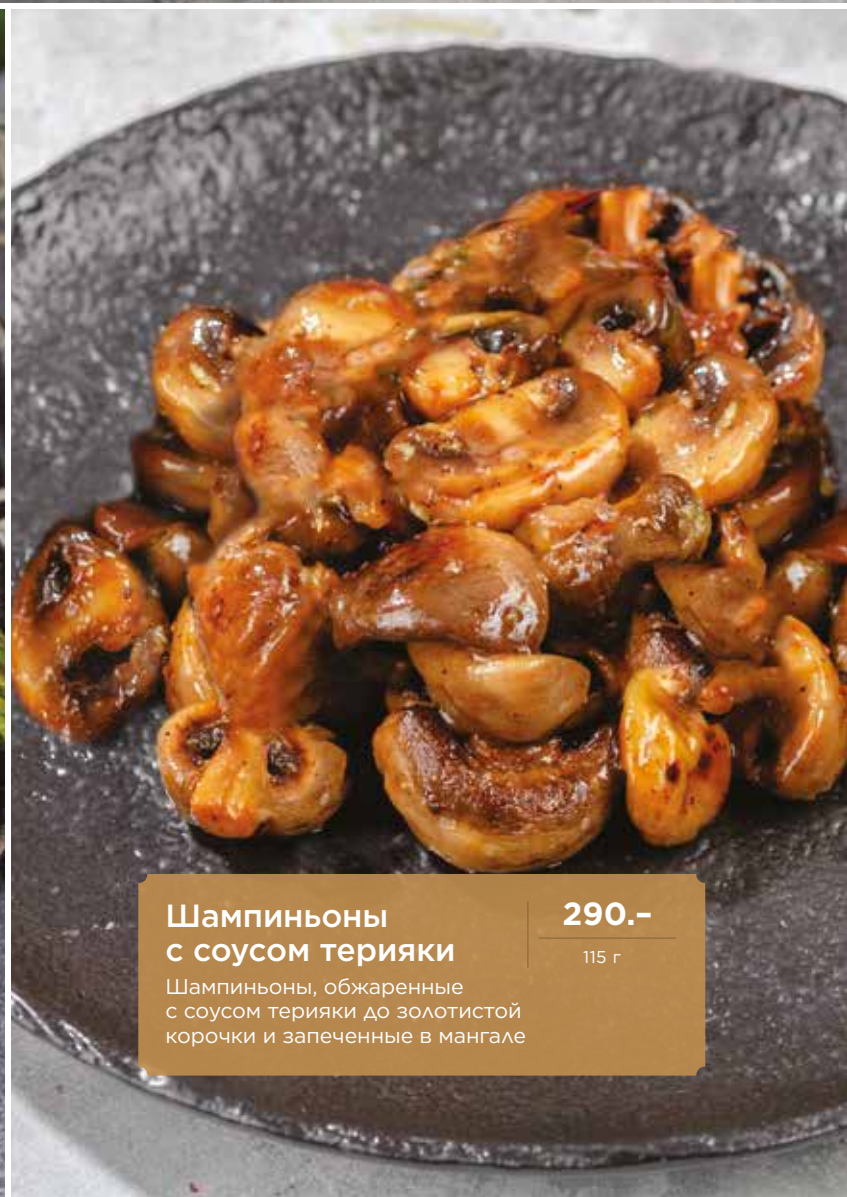


Спаржа на гриле

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

460.-

100 г



Шампиньоны с соусом терияки

Шампиньоны, обжаренные с соусом терияки до золотистой корочки и запеченные в мангале

290.-

115 г

СОУСЫ



Аджика по-восточному
Сметана с чесноком
Наршараб

Мацони
Тартар
Кайла

Сметана
Кетчуп
Лози

80.-
30 г

Uryuk^ЮDiet

ПОКЕ

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

200 г **590.-**

НА 100 Г

КБЖУ / 160 / 7,5 / 11 / 12



САЛАТ С ЗЕЛЁНОЙ РЕДЬКОЙ

Легкий полезный салат из ташкенской редьки, свежих огурцов и зелени, семечек подсолнуха и водорослей нори, с добавлением горчично-соевого соуса

150 г **370.-**

НА 100 Г

КБЖУ / 93 / 1,5 / 3 / 6,3

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО

Полезный салат из спелого авокадо, листьев салата, свежих овощей, киноа, заправленный кунжутным соусом

200 г **510.-**

НА 100 Г

КБЖУ / 212 / 8,1 / 16,8 / 7,1



Uryuk ^ЮProtein



ДОРАДО НА ПАРУ

Маринованная
по особому рецепту
шеф-повара,
приготовленная на пару

220/25 г **760.-**

НА 100 Г

КБЖУ / 215 / 20,68 / 14,02 / 0

КУРИНАЯ ГРУДКА

Куриная грудка и цветная
капуста, приготовленные
на гриле, подаются
с соусом барбекю

160/120/40/10 г **490.-**

НА 100 Г

КБЖУ / 195 / 29,55 / 7,72 / 0



ДЕСЕРТЫ



Пахлава

Грецкие орехи и мед в восточных ромбах из тонкого теста

290.-

2 шт. / 95 г



Сабрис

Золотистые рулетики
с творожным кремом

290.-

120 г

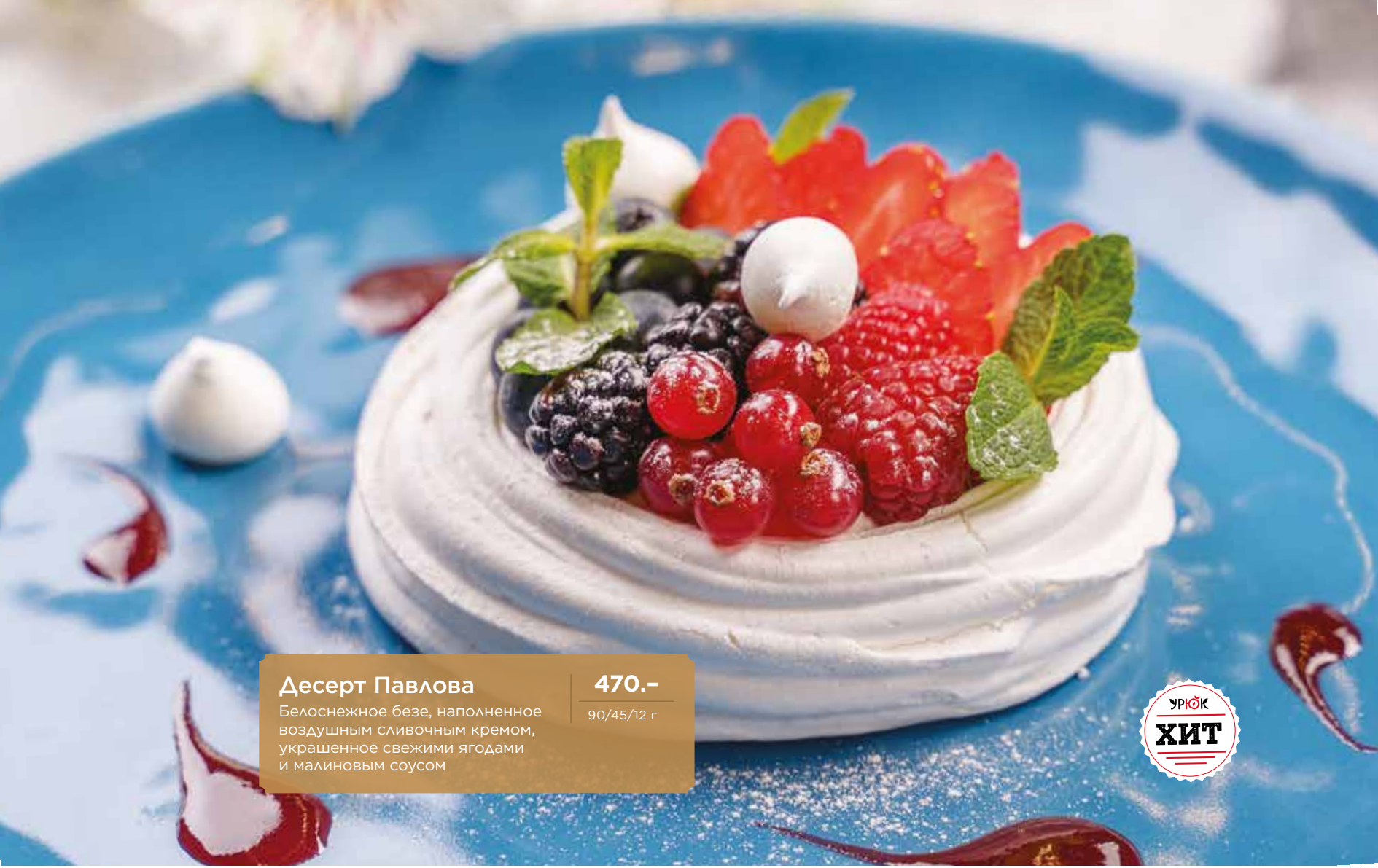


Навруз

Песочные рулетики с начинкой
из изюма и грецких орехов

290.-

80 г



Десерт Павлова

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

470.-

90/45/12 г



Яблочный штрудель

С яблоками, изюмом и корицей, подается с шариком ванильного мороженого

390.-

130/60 г

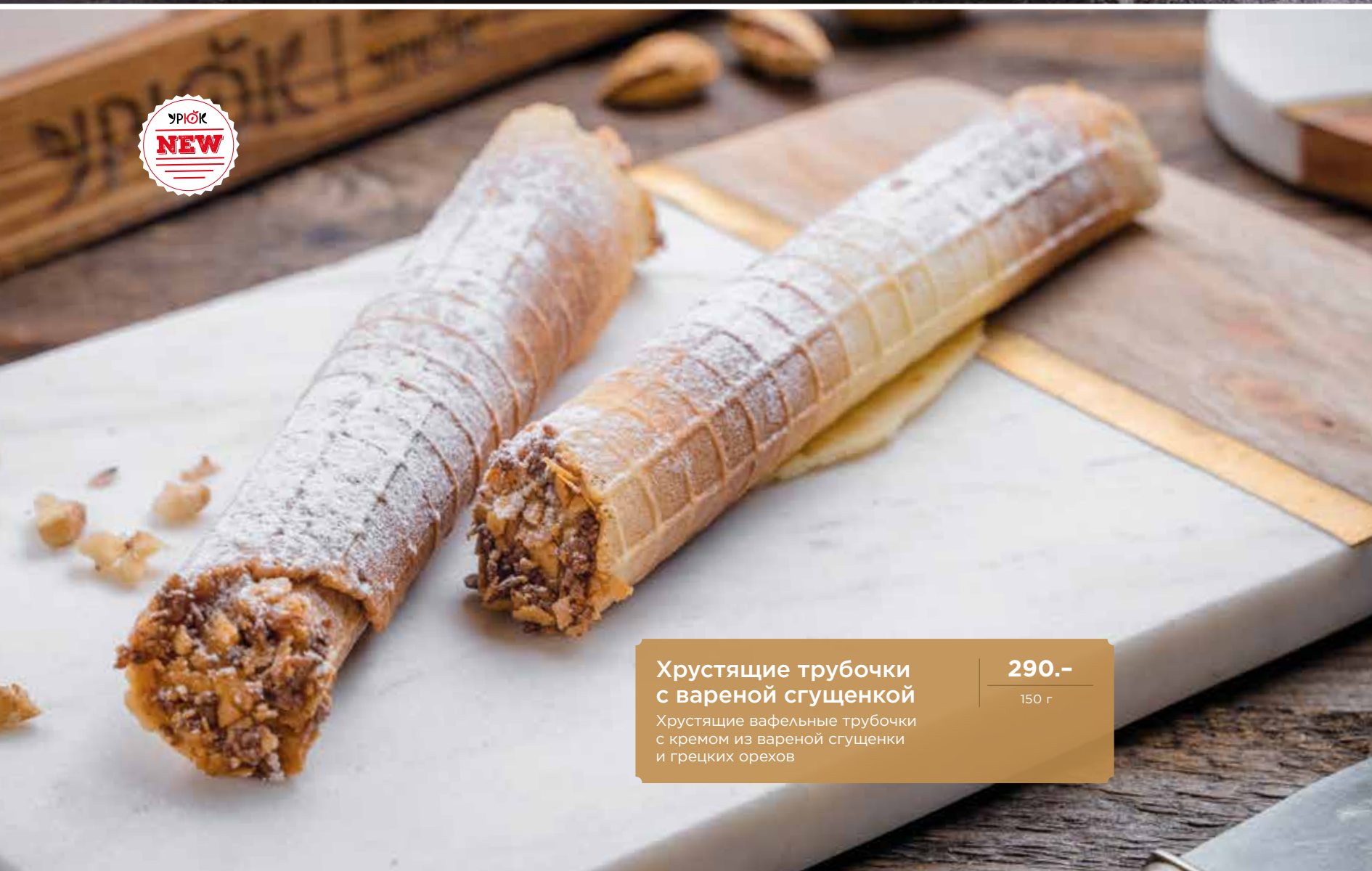


Наполеон

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

360.-

220/20 г



Хрустящие трубочки с вареной сгущенкой

Хрустящие вафельные трубочки
с кремом из вареной сгущенки
и грецких орехов

290.-

150 г



Шоколадный фондан

Подается с ванильным мороженым и лесными ягодами

510.-

80/50/35/30 г



Черничная панна-котта

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

340.-

100/45 г



Медовик

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

320.-

100/30 г



Чак-чак

Воздушные хлопья из теста с горным медом — восточная сладость, тающая во рту

290.-

100 г



Фисташковый рулет

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

510.-

100/25 г



Лимонный тарт

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

390.-

80/20 г



Восточные сладости

Миндаль в сахаре, изюм желтый, изюм черный, орех грецкий, курага

350.-

150 г



Мраморный чизкейк

С добавлением шоколада, украшается физалисом

420.-

180/45 г



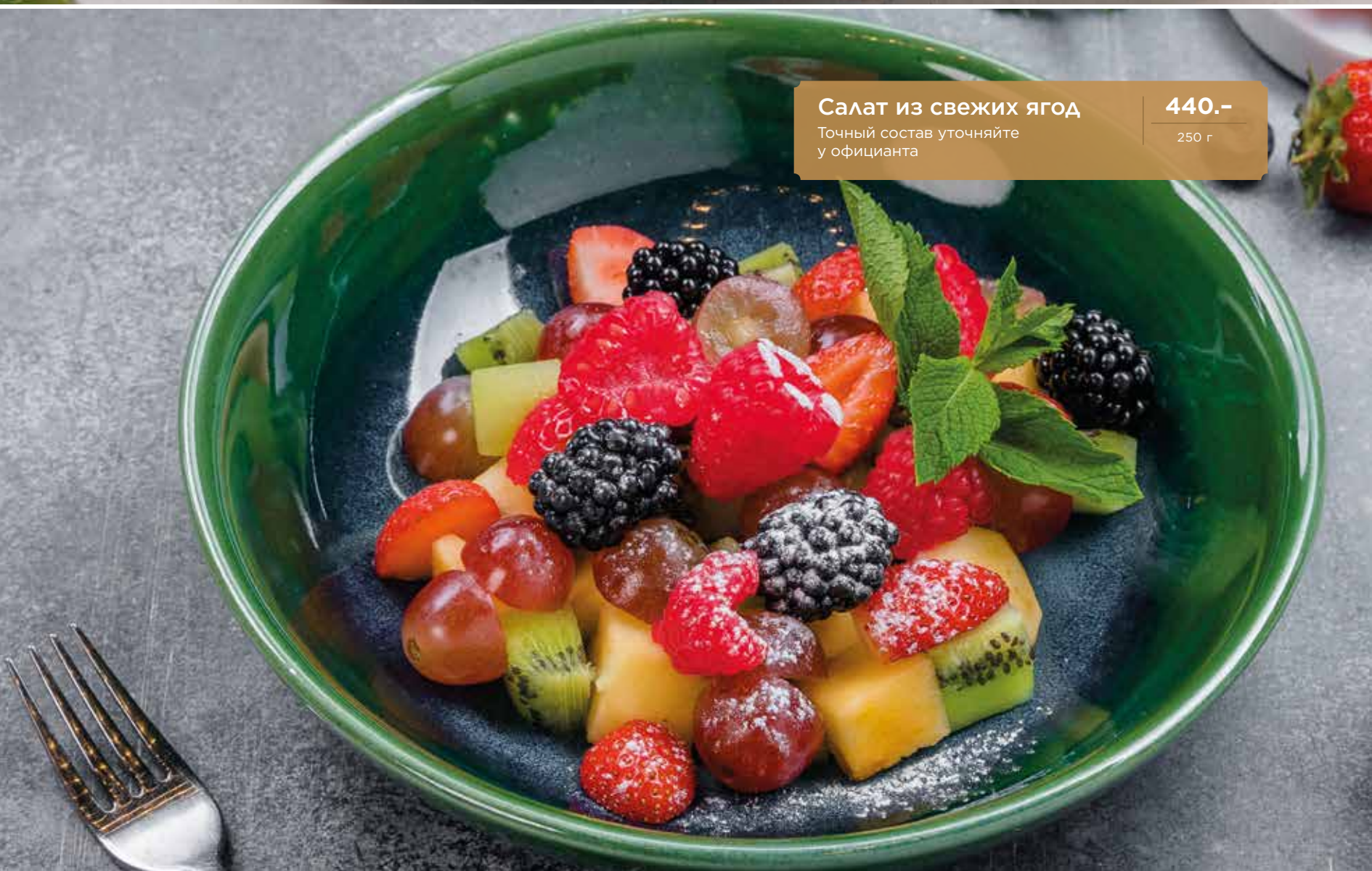


Фруктовая тарелка

Точный состав уточняйте у официанта

530.-

50/50/100/50/50 г



Салат из свежих ягод

Точный состав уточняйте у официанта

440.-

250 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

MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Ванильное	160.-
Шоколадное	60 г
Фисташковое	
Клубничное	
Сорбет лимон	
Сорбет малина	
Сорбет маракуйя	

ВАРЕНЬЕ

Белая черешня	150.-
Грецкий орех	100 г
Кизилковое	
Айвовое	

НАШИ РЕСТОРАНЫ



Ленинградское шоссе, 16А,
стр. 8, ТЦ «Метрополис-2»,
4-й этаж

+7 (495) 933-11-91

ул. Профсоюзная, 21А

+7 (495) 181-95-90

пр-т Вернадского, 6, стр. 3

+7 (495) 938-22-66

ул. Автозаводская, 18,
ТРЦ «Ривьера»

3-й этаж

+7 (495) 780-61-64

ул. Кировоградская, 13А,
ТРЦ «Columbus»

4-й этаж

+7 (499) 650-86-78

ул. Вавилова, 69/75

+7 (985) 761-84-91

ул. Мясницкая, 47

+7 (499) 951-82-20

ул. Суцевский вал, 18А

+7 (495) 280-19-30

пл. Киевского вокзала, 2,
ТРЦ «Европейский»,
3-й этаж

+7 (495) 211-08-88

Семеновская пл., 2

+7 (985) 211-99-40



ул. Валовая, 3, к. 1

+7 (985) 776-99-27

Ленинский пр-т,
31, к. 1, стр. 1

+7 (495) 211-55-15

пр-т Мира, 102

+7 (495) 640-08-09

Староватутинский
проезд, 14, ТЦ «Клен»,
3-й этаж

+7 (499) 948-28-06

г. Химки,

ул. Молодежная, 8

+7 (495) 500-08-80

г. Люберцы,

Октябрьский пр-т, 112

+7 (499) 653-63-46

г. Казань,

ул. Баумана, 36

+7 (843) 237-70-00



ул. Долгоруковская, 40

+7 (495) 220-88-86

Ленинградский пр-т, 37Б

+7 (985) 226-55-56

пр-т Маршала

Жукова, 48, к. 1

+7 (499) 199-19-99

г. Екатеринбург,
ул. Сакко и Ванцетти, 64

+7 (343) 287-41-14

Московская область,

г. Мытищи,

ул. Щербакова 2/1

скоро открытие

г. Москва,

Щелковское ш., 75,

3 этаж



Пресненская
набережная, 8/1,
МФК «Город Столиц»

+7 (495) 999-63-50

ДОСТАВКА

8 800 500-500-5 / URYUK.ME

