Оурюк



меню

Друзья!
Приветствую
вас в ресторане
«Урюк»!

Меня зовут **Алексей Подлесных**,
я - корпоративный
шеф ресторанов
«Урюк» и **«Grand Урюк»**,
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
и ароматные кутабы.

Уверен, что каждый найдет
в нашем меню блюдо
по душе! Приятного аппетита
и добро пожаловать
в ресторан **«Урюк»**!



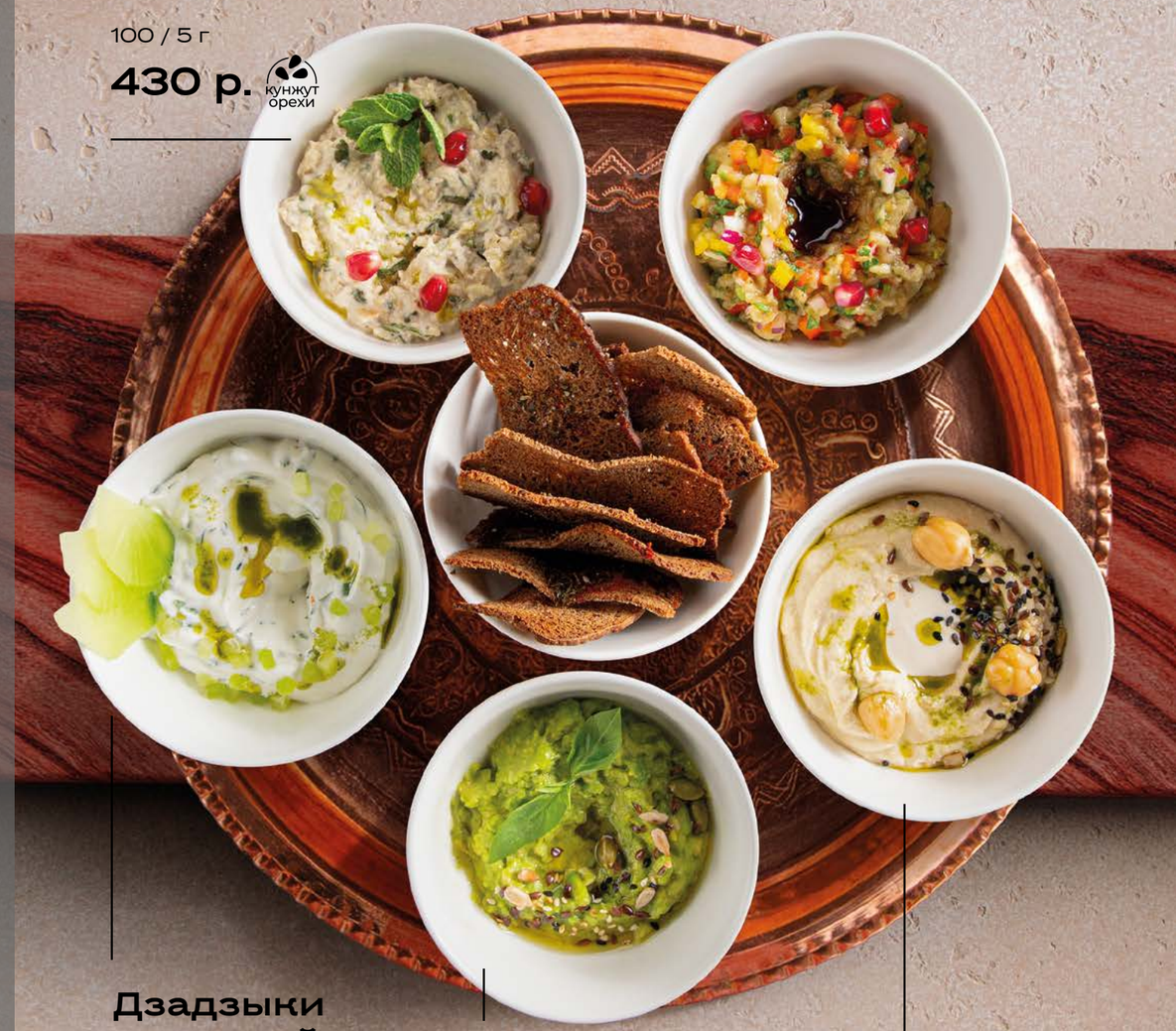
- М е з е -

Мезе Сет
Ассорти из намазок - бабагануш, мутабаль, хумус, хумус из авокадо, дзадзыки с редькой, гренки из бородинского хлеба. | 340 / 50 г
1130 р.

Мутабаль
Запеченный баклажан, йогурт, ароматная тхина, лимон и зерна граната.

100 / 5 г
430 р. кунжут орехи

Бабагануш
Рубленый печеный баклажан, сладкий перец, лук и зерна граната. | 100 / 3 г
430 р.



Дзадзыки с редькой
Закуска из сметаны и сливочного сыра с добавлением зелени, огурца и лимонного сока. Подаем с редькой и зеленым маслом.

100 / 7 г
430 р.

Хумус из авокадо
Нежный мусс из авокадо с лимонным фрешем и оливковым маслом. Подаем с миксом из семечек и веточкой базилика.
100 г
430 р. кунжут орехи

Хумус
Пюре из нута, ароматная тхина, Подаем с нутом.

125 г
430 р. кунжут орехи

- закуски -

Мясная нарезка

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

1990 р.



Татарские казы

Ломтики сыровяленой колбасы из конины с ароматными специями.

60 / 20 / 20 г

690 р.

Узбекские казы

Ломтики отварной колбасы из конины с ароматными специями. | 60 / 20 / 20 г **690 р.**

Золотистый сулугуни с ягодным соусом

Ломтики сыра Сулугуни, хрустящие снаружи и нежные внутри. Подаются с медово-клюквенным соусом.

180 / 40 г

450 р.

мёд



Моцарелла с Ташкентскими 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

1090 р.

кунжут орехи



Рулетики из баклажанов с копченым сыром

Рулетики из обжаренных баклажанов, с начинкой из свежих помидоров, соуса Лози, чеснока, зелени и сыра. Подаем с зернами граната, укропом и тертым копченым сулугуни. | 150 / 17 г **690 р.**



Домашние сыры

Пармезан, Бри, молодая брынза, копченый сулугуни, козий сыр, подаем с грецким орехом, клубникой и медом.

180 / 30 / 20 г

1590 р.

кунжут орехи мёд



Сладкий перец в пряном маринаде

Обжаренный на огне перец, замаринованный без кожицы. Подаем в соусе грин сальса.

220 г

710 р.

veg

Томаты черри в домашнем маринаде

Сочные и пряные помидоры бочкового засола.

150 / 40 г

450 р.

veg

Чимганский разносол

Капуста по-гурийски, капуста квашеная, огурцы соленые, помидоры соленые, чеснок соленый, лук зеленый, укроп.

550 г

990 р.

veg острое

- закуски -

veg

Домашние овощи

Ассорти спелых сочных овощей и зелени: томаты, огурцы, редис, перец, сезонная зелень. | 550 г

1350 р.

Бородинские тосты с сельдью и картофелем

Тосты на бородинском хлебе с камчатской сельдью, горчичным соусом и обжаренным с чесноком картофелем.

225 / 20 г

650 р.

мёд

– салаты –

Ташкентские томаты с ялтинским луком

Спелые ташкентские томаты и сладкий ялтинский лук. Заправляется соусом Наршараб. Подается с оливками гриль, зеленью базилика и руколы и соусом песто.

260 г

1100 р.

veg



Зеленый салат с авокадо

Сочный салат с нежным авокадо, свежими листьями Романо, хрустящими слайсами моркови и редисом. Заправляется кунжутным соусом. Подается с оливками гриль и миксом из семечек.

240 г

890 р.

veg кунжут орехи



Салат с кальмаром / креветкой гриль

Кальмар / креветки, обжаренные на гриле со свежим миксом из овощей, зелени и ялтинского лука. Заправляется двумя соусами – ореховым и кунжутным.

с кальмаром 270 г / с креветкой 235 г

1290 р.

кунжут орехи





Деревенский салат

Деревенский салат из спелых помидоров, хрустящих огурцов и редиса, с домашней сметаной, яйцом и укропом.

350 г

690 р.

Ташкент

Нежная телятина, сочная узбекская редька, острая морковь, яйцо и зерна граната.

180 г

690 р.



- салаты -

Цезарь с курицей

Нежная куриная грудка гриль,
салат Романо, сладкие помидоры
с хрустящими тостами из багета
под сыром Пармезан и соусом Цезарь.

230 / 15 г

890 р. HALAL

Цезарь с креветками

Сочные креветки-гриль,
салат Романо, сладкие помидоры
с хрустящими тостами из багета
под сыром Пармезан и соусом Цезарь.

230 / 15 г

1190 р.

- салаты -

Хрустящие баклажаны со сладкими томатами

Карамелизированые
баклажаны и сладкие
ташкентские томаты,
заправленные
азиатским соусом.
Украшается кунжутом.

180 г

790 р. veg кунжут орехи

Лаззат с кунжутным маслом

Маринованная говядина,
овощи, зелень, сладкий
ялтинский лук и кунжут.
В авторском кунжутном соусе.

270 г

1100 р. кунжут орехи

- салаты -

Ачик-чучук

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

160 г

630 р. veg острое

Салат микс из овощей и граната

Шинкованные томаты, хрустящие огурцы, зерна граната и сочный красный лук. Заправляется гранатовым соусом.

240 / 20 г

890 р. veg

- салаты -

Греческий с оливковым маслом

Хрустящие огурцы, спелые томаты, зеленый перец, сыр Фета, оливки, салат Романо, ялтинский лук, каперсы, оливковое масло. Украшается свежим базиликом и орегано. | 315 г

890 р. veg

Салат с шашлыком из вырезки и хацилимом

Шашлык из тонких слайсов маринованной вырезки поливаем соусом Джек Дениэлс и посыпаем луком фри. Микс из помидоров, лука, щавеля и шпината заправляем соусом цитранет. Подаем все вместе с кнедлей Хацилима.

250 г

1230 р.

– С У П Ы –

Домашняя лапша с фермерской курицей

Ароматный суп с тонкой домашней лапшой и сочными ломтиками фермерской курицы.

350 г

650 р. HALAL

Уйгурский Лагман с острым соусом Лози

Суп с бараниной, овощами, домашней лапшой и ароматной заправкой Сай. Подаем с соусом Лози.

370 / 30 г

770 р. острое HALAL

– С У П Ы –

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

950 р. острое кунжут орехи

Кубанский борщ с говядиной

Наваристый и ароматный борщ с говядиной и овощами. Подается с зеленым луком, укропом и домашней сметаной.

350 / 30 г

690 р.

Ташкентская шурпа

Ароматный прозрачный бульон с мясом ягненка, овощами и горохом нут.

500 / 50 г

870 р. HALAL

– тесто –

Самса по-бухарски с бараниной

Нежная самса из тонкого теста. За счет бульона в составе теста и томатов в фарше эта самса получается очень сочной, но при этом с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **550 р.**

6 шт. по 50 г **950 р.**

9 шт. по 50 г **1290 р.**

кунжут орехи

Самса по-бухарски с курицей

Нежная самса из тонкого теста. За счет бульона в составе теста и томатов в фарше эта самса получается очень сочной, но при этом с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **590 р.**

6 шт. по 50 г **1090 р.**

9 шт. по 50 г **1490 р.**

кунжут орехи



Чебурек с телятиной

Хрустящий чебурек с сочной начинкой из телятины.

160 г

550 р.

Хачапури по-Мегрельски

Сырная лепешка на дрожжевом тесте выпекается с использованием двойного слоя сыра - внутри и снаружи.

390 г

690 р.

Хачапури по-Аджарски

Открытый пирог из пышного теста, с нежным и тянущимся сыром сулугуни. Подаем с куриным яйцом.

330 г

690 р.



Кутаб с мясом ягненка

Тонкий пирог из пресного теста, с сочной начинкой из рубленной ягнятины. Подаем с соусом мацони.

100 / 30 г

430 р. HALAL

Кутаб с зеленью

Тонкий пирог из пресного теста, с начинкой из ароматной, свежей зелени. Подаем с соусом мацони.

100 / 30 г

430 р. veg

Кутаб с сыром Сулугуни

Тонкий пирог из пресного теста, с начинкой из терпкого сыра сулугуни. Подаем с соусом мацони.

100 / 30 г

430 р. veg

- т е с т о -

Манты с бараниной/ с телятиной

Паровые манты с начинкой из рубленной баранины / телятины и ароматных специй в тончайшем тесте.

1 шт. по 60 г

210 р.



Тандырная лепешка

Пышная лепешка с ароматным кунжутом, приготовленная по узбекскому рецепту в тандыре.

125 г

190 р. кунжут орехи

– плов –

Плов Той Оши

Праздничный плов
из молодого барашка,
желтой моркови,
хорезмского риса Лазер,
изюма и гороха Нахат.

300 г

790 р. HALAL

– 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.**

– горячее –

Долма с ягненком

Рулетики
из маринованных
виноградных листьев
с сочной начинкой
из молодого барашка,
риса и грузинских
специй. Подаются
на подушке
из аджики,
с зернами
граната
и сметано-
чесночным
соусом.

200 / 40 / 30 / 5 г

850 р.



Шаурма с курицей

Сочная шаурма
с курицей
и овощами
в хрустящем
лаваше.
Подается
с соусом
аджика
по-восточному.

230 / 30 г

590 р.

HALAL

- горячее -

Томленая лопатка ягненка из печи

Лопатка ягненка сувид. Подаем в соусе демиглас с зерновой горчицей.

300 / 100 г

HALAL

1790 р.



Телятина с картофелем и грибами по-домашнему

Говяжья вырезка, обжаренная с луком, грибами, картофелем, чесноком и зеленью. Подаем на сковороде со свежей зеленью и солеными огурцами.

300 / 30 г

990 р.



- горячее -

Чкмерули

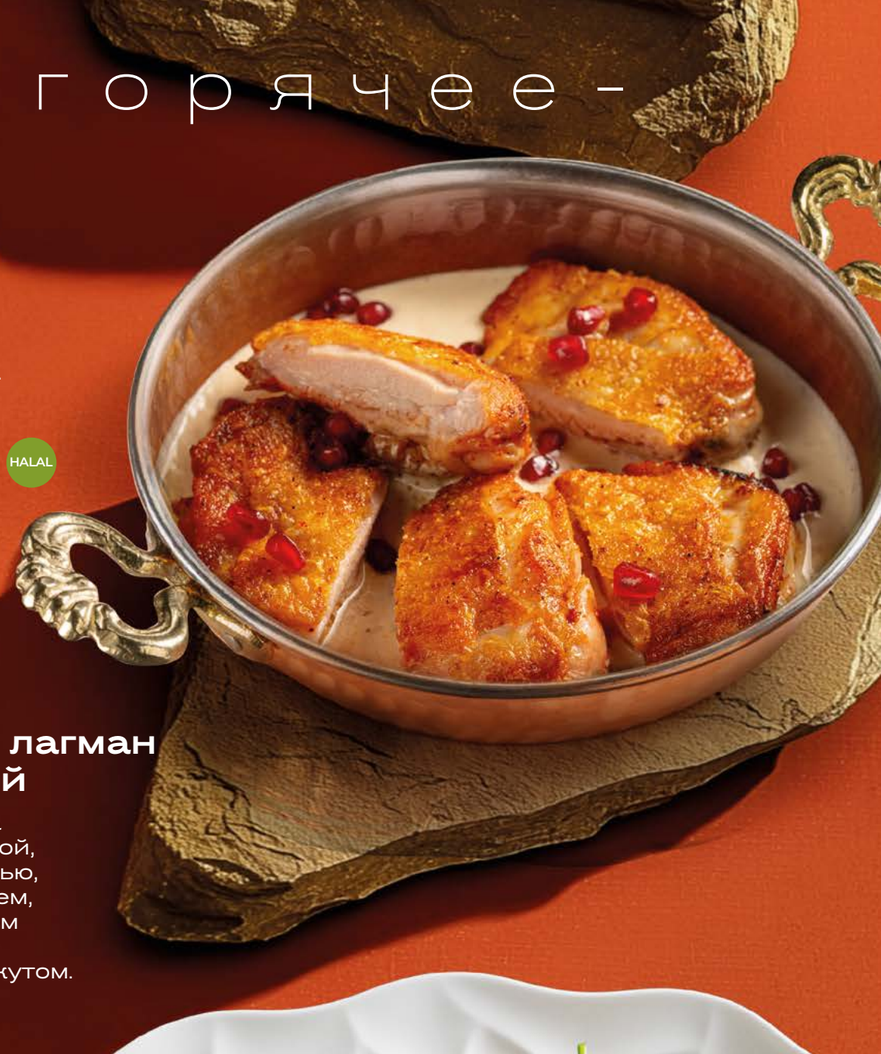
Сочные кусочки курицы, томленые в ореховом соусе.

220 / 110 / 4 г

730 р.

кунжут орехи

HALAL



Домашний лагман с телятиной

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

300 г

790 р.

острое

кунжут орехи



- горячее -

Хрустящий шницель из индейки

Филе индейки в хрустящем кляре.
Подаем с Пармезаном и лимоном.
200 / 35 г

890 р.



Нежное куриное филе на гриле

Куриная грудка,
обжаренная на углях.
Подаем с медово-кунжутным соусом и бланшированной брокколи. | 170 / 100 г

кунжут орехи

HALAL

790 р.

- горячее -

Куриные котлеты с воздушным пюре

Нежные и сочные куриные котлеты обжаренные до золотистой корочки.
Подаем с картофельным пюре.
100 / 140 / 15 г

730 р.



Цыпленок табака

Хорошо прожаренный цыпленок в кавказских специях.

340 / 20 / 35 / 30 г

1150 р.



- горячее из рыбы -

Мурманский лосось в соусе Ромеско

Стейк из лосося на подушке
из шпината в соусе
из печеного перца.

160 / 80 / 40 г

1750 р.



Запеченные креветки в соусе грин сальса

Креветки, запеченные с чесноком
и сливочным маслом.
Подаем с соусом грин сальса
и долькой лайма.

210 / 40 г

1100 р.



Хрустящая жареная корюшка

Свежая корюшка в хрустящем кляре
с азиатскими нотками.

320 / 30 г

990 р.

Дорадо на углях / на пару

Замаринованная по особому рецепту шеф-повара рыба. Готовим на Ваш выбор – на углях или на пару.

220 / 25 г

1550 р.

-горячее из рыбы-

Шашлык из лосося

Сочные кусочки лосося, обжаренные на углях с помидорами черри и дольками цукини. Подаем с долькой лимона.

100 / 25 г

890 р.

- м а н г а л -

Шашлык из говядины по-узбекски

Сочный шашлык из мяса говядины с кусочками курдюка. Подается с лавашом, луком и острыми огурцами.

90 / 30 / 30 / 20 г

890 р. мёд

Шашлык из курицы по-узбекски

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

120 / 30 / 30 / 20 г

570 р. мёд HALAL

Шашлык из баранины по-узбекски

Ароматный шашлык из мяса молодого барашка с кусочками курдюка. Подается с лавашом, луком и острыми огурцами.

90 / 30 / 30 / 20 г

750 р.

мёд HALAL

- м а н г а л -

Кебаб из цыпленка

Сочный кебаб из рубленного мяса цыпленка с сыром Чеддер. Подаем с луком, зеленью и медово-острыми огурцами.

200 / 30 / 30 / 20 г

790 р. мёд

Куриные пистолетики

Сочные куриные бедра гриль в авторском чесночном маринаде. Подаем на лаваше с маринованным луком и острыми огурчиками.

210 / 30 / 30 / 20 г

690 р. мёд HALAL

- м а н г а л -

Кюфта из ягненка с сыром

Сочные пирожки из домашнего ягненка с начинкой из сыра чеддер. Подаем на лаваше с красным луком и зеленью.

190 / 30 / 20 г

990 р.



Кюфта из курицы с сыром

Сочные пирожки из домашнего цыпленка с начинкой из сыра чеддер. Подаем на лаваше с красным луком и зеленью.

220 / 30 / 20 г

890 р.



Кебаб из баранины по-самаркандски

Кебаб из рубленной баранины с добавлением свежей зелени и острого перца. Подаем с луком, зеленью и медово-острыми огурцами.

150 / 30 / 30 / 20 г

890 р.

острое мёд



Люля из телятины XXL

Кебаб из рубленной телятины с добавлением свежей зелени и острого перца. Подаем с луком, зеленью и медово-острыми огурцами.

160 / 30 / 30 / 20 г

890 р.

острое мёд



- м а н г а л -

Бараньи тибончики

Тибон соединяет каре и вырезку. Подаем обжаренными на мангале с луком, зеленью и медово-острыми огурцами.

150 / 30 / 30 / 20 г

1070 р.

мёд · HALAL



Каре ягненка

Нежное каре, обжаренное на углях. Подаем на тонком лаваше с луком, зеленью и медово-острыми огурцами.

170 / 30 / 30 / 20 г

2530 р.

мёд · острое · HALAL



- м а н г а л -

Сет из шашлыков Узбекский

4750 р.

810/180/180/120 г

- Шашлык из баранины 90/30/30/20 г
- Шашлык из говядины 90/30/30/20 г
- Шашлык из курицы 120/30/30/20 г
- Кебаб из баранины по-самаркандски 150/30/30/20 г
- Куриные пистолетики 210/30/30/20 г
- Бараньи тибончики 150/30/30/20 г



- гарниры -

Картофельное пюре

Воздушное картофельное пюре. | 150 г

270 р.

Картофель фри

Ломтики картофеля, обжаренные во фритюре. | 150 г

290 р.

Рис Ташкент

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

270 р.

Бейби картофель с грибами

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

350 р.

Шпинат

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

390 р.

Овощи-гриль

Микс из овощей, обжаренных на мангале с оливковым маслом. | 175 г

690 р.

Батат фри с пармезаном

Ломтики батата, обжаренные во фритюре. Подаем с тертым сыром Пармезан. | 160 г

450 р.

Кукуруза-гриль с пармезаном

Запеченая со сливочным маслом до тонкого хруста кукуруза. Подаем с тертым сыром Пармезан. | 245 г

790 р.





- соусы -

120 р.

Грин сальса

Кинза, петрушка, чеснок, масло оливковое, сок лимонный. | 30 г

Живая аджика

Ппомидоры, чеснок, кинза, укроп, хрен, уксус, специи. | 30 г

Аджика по-восточному

Соус на основе острого перца. Отличное дополнение к любым мясным блюдам. | 30 г

Лози

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

Ореховый

Ароматный соус с мягким ореховым вкусом. | 30 г

Кайла

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

Майонез

Холодный соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, горчицы и лимонного сока. | 30 г

Барбекю

Соус со сладковато-копченым в кусом. Идеально сочетается с мясными блюдами. | 30 г

Мацони

Пикантный кисломолочный соус. | 30 г

Цезарь

Культовый соус собственного приготовления. | 30 г

Горчица

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

Кетчуп

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

Наршараб

Азербайджанский гранатовый соус. | 30 г

Спайси

30 г

Кимчи Бейс

30 г

Песто

30 г

Соевый

Традиционный соус азиатской кухни. | 30 г

Табаско

Соус из красного перца Табаско. | 10 г



-десерты-



Карамельный медовик-сметанник

Нежный медовый бисквит и сливочно сметанный крем. Подается с кусочком медовых сот и свежей мятой.

125 г

690 р.

мёд

Дубайский чизкейк

Два слоя мусса из сливочного сыра с добавлением молочного и белого шоколада на вафельном корже из горького шоколада. На слоях мусса начинка «Дубайский шоколад».

200 г

850 р.

кунжут орехи

-десерты-



Наполеон

Воздушные слоеные коржи с нежным заварным кремом. Десерт подается под присыпкой из сахарной пудры и сушеной малины. Украшается веточкой мятью.

240 г

650 р.

Десерт Павлова

Воздушное безе с авторской начинкой из черной смородины и шапкой из крема лайм-чиз. Украшается мятой, голубикой и зернами граната.

130 г

790 р.

-десерты-

Яблочный пирог

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

180 / 50 г

690 р. кунжут орехи

Шоколадный фондан

Изысканный французский десерт.
Маффин из шоколадного бисквитного теста, с твердой хрустящей оболочкой и жидкой горячей сердцевиной внутри.
Подаётся с ванильным мороженым и свежими ягодами.

80 / 30 / 10 / 50 / 30 г

790 р.

Фруктовая тарелка

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод.

1150 г

1990 р.

МОРОЖЕНОЕ СОРБЕТ
MONTERRA®



VANILLA DREAM

ванильная мечта

Идеальное ванильное мороженое: нежные сливки и семена бурбонской ванили с острова Мадагаскар



MANGO & CREAM

манго и сливки

Сок, кусочки и много пюре спелого манго, свежие сливки. Совершенство вкуса и нежность текстуры



BELGIUM CHOCOLATE

бельгийский шоколад

Тончайшие слои горького шоколада в сочетании со сливочным шоколадным мороженым



PASSION FRUIT & MANGO

сорбет маракуйя и манго

Пюре свежей маракуйи, пюре и кусочки сладкого манго — идеальный дуэт ярких фруктов



STRAWBERRY

клубника

Настоящее клубничное наслаждение: кусочки и пюре спелой клубники и нежный сливочный вкус мороженого



RASPBERRY & STRAWBERRY

сорбет малина и клубника

Отборные ягоды клубники и малины, малиновое пюре — два вкуса лета в одном сочетании



MAPLE WALNUT

грецкий орех

Дробленый карамелизованный грецкий орех с кленовым сиропом и нежный сливочный пломбир

1 шарик / 60 г **290 ₽**



-варенье-

100 г **290 р.**

Белая Черешня | **Айва** | **Грецкий Орех**



урюк

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ПО QR-КОДУ

App Store

Google Play

HUAWEI

доставка
8 495 185 09 09
урук.ru

23% скидка
на доставку
на первый заказ



NEW Новое блюдо

кунжут орехи Кунжут / орехи

острое Острое

halal Халяльное

шеф рекомендует Шеф рекомендует

veg Вегетарианское

мед Мед



Урюк

доставка
8 495 185 09 09
uryk.ru

скидка 23%
на доставку
на первый заказ

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.