

 урюк

МЕНЮ



uryk.ru

наши акции

зал



Детская анимация в ресторанах Урюк



-15% на всё меню в первый визит в ресторанах Урюк



-30% на всё меню кухни по будням с 12:00 до 16:00 в ресторанах Урюк



Банкеты в ресторанах Урюк



-20% в день рождения и 6 дней после в ресторанах Урюк



-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.



Новое блюдо



Кунжут / орехи



Острое



Халяльное



Шеф рекомендует



Вегетарианское



Мед



БРЕНД-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 и ароматные кутабы.

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



ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

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

1 250 Р



ТОМАТЫ КИМЧИ

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

550 Р



NEW



БАКЛАЖАНЫ ПО-АЛЖИРСКИ

Хрустящие баклажаны фаршированные сочной мясной начинкой из баранины. 130 / 20 г

450 Р



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

650 Р



АДЖАПСАНДАЛИ

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

750 Р



УЗБЕКСКИЕ КАЗЫ

60 / 20 / 20 г

650 Р

КУРИНАЯ ГРУДКА СЫРОКОПЧЕНАЯ

50 г

450 Р

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти из мясных деликатесов – татарских и узбекских казы, карпаччо куриное сырокопченое и сыровяленой говядины. | 240 / 5 г

1 990 Р

ТАТАРСКИЕ КАЗЫ

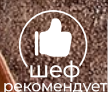
60 / 20 / 20 г

650 Р

ГОВЯДИНА СЫРОВАЯ

50 г

500 Р



СЫР СУЛУГУНИ ФРИ

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

670 Р

ЗАКУСКИ



HALAL



САЦИВИ

Классика грузинской кухни. Сочная, нежная и ароматная закуска – отварная курочка в соусе из грецких орехов, чеснока, грузинских специй и куриного бульона. При подаче украшается острым красным маслом. | 210 г

590 Р



ДОМАШНИЕ СЫРЫ

Ассорти сыров: Козий полутвердый, Пармезан, Сулугуни копченый, Бри, молодая брынза. Подается с медом, грецкими орехами и свежей мятой. | 180 / 30 / 20 г

1 590 Р

ЗАКУСКИ



ЧИМГАНСКИЙ РАЗНОСОЛ

1/2

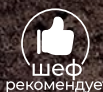
Ароматные соленья,
приготовленные
по традиционным
восточным рецептам.
550 г

790 Р



275 г

450 Р



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Тосты на бородинском хлебе
с камчатской сельдью,
горчичным соусом и обжаренным
с чесноком картофелем.
| 225 / 20 г

590 Р



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

650 Р



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

590 Р



МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

Нежная моцарелла и сочные, сладкие ташкентские томаты под соусом Песто. Подаем с салатом рукола, заправленным ореховым соусом, вялеными томатами и кедровыми орехами. Украшаем каплей кремowego бальзамика. | 235 г

790 Р

САЛАТЫ



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное на углях куриное филе с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном. | 230 / 20 г

830 Р



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Сочные креветки-гриль с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном под соусом Цезарь. 230 / 20 г

990 Р



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

790 Р



ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

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

690 Р

**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

990 Р



АЗИАТСКИЙ

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

690 Р



АЧЧИК-ЧУЧУК

Традиционный салат из сочных томатов высшего качества с добавлением репчатого лука, ароматного базилика и острого стручкового перца. | 160 г

550 Р



**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. | 325 г

1 250 Р

САЛАТЫ



ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Простой, но сытный и яркий салат. Мраморная говядина, маринованная с луком и специями обжаривается на углях и нарезается тонкими ломтиками. Смешивается с помидорами, огурцами, сладким перцем и кинзой. Подается с зернами граната под соусом майонез с аджикой. | 280 г

850 Р



МИКС САЛАТ С АВОКАДО И КИНОА

Микс из свежих салатных листьев, бланшированной брокколи, сладких томатов с авокадо и киноа. Подается под кунжутным соусом в азиатском стиле. | 200 г

690 Р



ТАШКЕНТ

Сытный салат из нежной мраморной говядины, сочной узбекской редьки и острой моркови. С куриным яйцом и зернами граната. Заправляется майонезом. | 180 г

650 Р



САРАТОН

Сочный салат из вареной курицы, огурца, моркови и китайского салата. Заправляется горчично-майонезным соусом. Подается с хрустящим картофелем пай и перепелиным яйцом. Украшается укропом. | 180 г

550 Р





острое

HALAL

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

770 Р



шеф
рекомендует

ХАШ

Крепкий и насыщенный говяжий бульон с мясом. Подается с кусками лаваша, чесночным маслом, кинзой и острым перцем.

400 / 30 / 20 / 5 г

890 Р

КУРИНЫЙ СУП

Легкий суп с куриными фрикадельками, домашней лапшой и морковью.

350 г

650 Р

РЫБНАЯ СОЛЯНКА

Непреодолимая классика. Сытный, густой и ароматный суп с семгой, маслинами, оливками, фасолью и каперсами.

400 / 30 г

890 Р

СУПЫ



шеф
рекомендует

ТАШКЕНТСКАЯ ШУРПА

Ароматный, прозрачный бульон с мясом барашка, овощами и горохом нут. Подается с ялтинским луком, острым перцем и зеленью.

500 / 50 г

790 Р



кунжут
орехи



острое

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Знаменитый тайский суп с морепродуктами и грибами, приготовленный на оригинальном бульоне с добавлением кокосового молока и азиатских специй.

390 / 100 / 15 г

950 Р

КУБАНСКИЙ БОРЩ

Классический борщ с говядиной. Подается со сметаной.

350 / 30 г

650 Р

ТЕСТО



HALAL

САМСА ПО БУХАРСКИ С БАРАНИНОЙ

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **550 Р**

6 шт. по 50 г **950 Р**

9 шт. по 50 г **1 300 Р**

HALAL

САМСА ПО БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **490 Р**

6 шт. по 50 г **890 Р**

9 шт. по 50 г **1 090 Р**



ЧЕБУРЕК С ГОВЯДИНОЙ

Сочный чебурек
с начинкой
из говядины. | 160 г

550 Р



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Знаменитая лодочка с яйцом.
Открытый пирог из пышного теста,
с нежным и тянущимся сыром сулгуни.
Подается с куриным яйцом. | 330 г

690 Р

ТЕСТО



ТАНДЫРНАЯ ЛЕПЕШКА

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

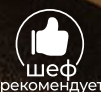
170 Р



КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

Тонкие пироги из пресного теста, с начинкой из ароматной, свежей зелени зелени. Подаются с соусом мацони.
1 шт. / 100 / 30 г

390 Р



МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

1 шт. по 60 г

210 Р



КУТАБ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

Тонкие пироги из пресного теста, с сочной начинкой из рубленой баранины. Подаются с соусом мацони.
1 шт. / 100 / 30 г

390 Р

КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Тонкие пироги из пресного теста, с начинкой из сыра Сулугуни. Подаются с соусом мацони.
1 шт. / 100 / 30 г

390 Р



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Ароматный хачапури по-мегрельски с двойной порцией сыра. | 390 г

690 Р



ПЛОВ

HALAL

ЧАЙХАНСКИЙ ПЛОВ

Классический плов из хорезмского риса Лазер с мясом молодого барашка, чесноком, ароматными специями и хлопковым маслом. | 300 г

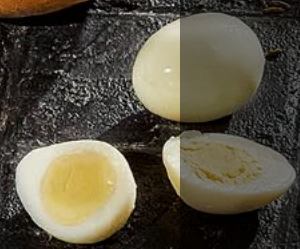
690 Р



ПЛОВ ТОЙ ОШИ

Праздничный рецепт плова из хорезмского риса Лазер с мясом говядины, желтой морковью, горохом Нут и изюмом. 300 г

750 Р



HALAL

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

3 300 Р

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



HALAL

мед

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

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

110 / 20 / 30 / 30 г

570 Р

HALAL

мед

УЧ-ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ

Тройной шашлык с нежной прослойкой
курдюка. Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.

160 / 20 / 30 / 30 г

1 350 Р

мед

ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ПО-КАВКАЗСКИ

Сочный шашлык из говядины,
маринованный по-ташкентски.
Подается с лавашом,
луком и острыми огурцами.

140 / 20 / 30 / 30 г

1 390 Р

HALAL

мед

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

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

80 / 20 / 30 / 30 г

650 Р

1/2

70 / 20 / 30 / 30 г

690 Р

МАНГАЛ



ЛЮЛЯ ХХL ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

890 Р



КЕБАБ ПО-САМАРКАНДСКИ ИЗ БАРАНИНЫ

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

890 Р



КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

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

690 Р



КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

За счет того, что баранину для этого кебаба рубят вместе с острым перцем и зеленью, он получается особенно сочным и ароматным. Подается на лаваше с гарнировкой из зелени красного лука. | 160 / 30 / 30 г

890 Р

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

Наш классический кийма кабоб. Сочная рубленая баранина, лук, специи. Подается с лавашом, укусным луком и острыми огурцами. | 80 / 20 / 30 / 30 г

590 Р



МАНГАЛ



HALAL

МЕД

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 / 30 г

1 050 Р

КУРИНЫЕ ПИСТОЛЕТКИ

Сочные куриные бедра гриль в ярком авторском маринаде. Подаются на тонком лаваше с зеленью, зернами граната и сырным соусом. 390 / 40 / 15 / 30 г

890 Р

HALAL

острое

КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА

Сочное каре ягненка на гриле. Подаются на тонком лаваше с зеленью и острыми огурчиками. | 170 / 20 / 30 / 30 г

2 500 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

1 390 Р

СИБАС НА УГЛЯХ

Сибас маринованный в имбире и специях фаршируется зеленью и лимоном; после чего запекается на углях до золотистой корочки. Подается с половинкой лимона, обжаренной на мангале. | 220 / 25 г

1 390 Р



БЕФСТРОГАНОВ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

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

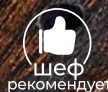
990 Р



ДОМАШНИЙ ЛАГМАН С ТЕЛЯТИНОЙ

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

750 Р

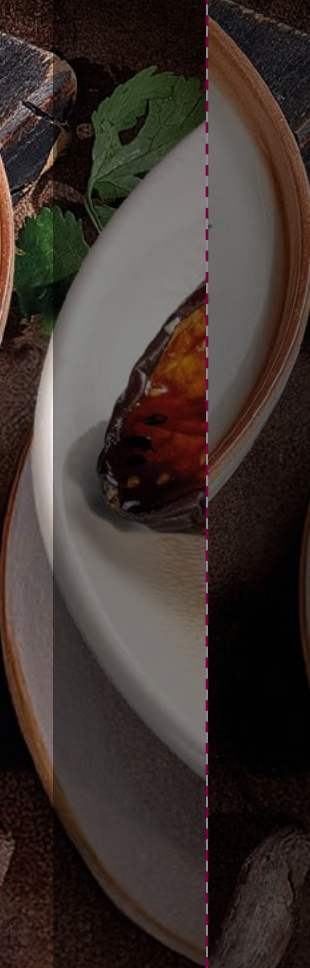


HALAL

ЧКМЕРУЛИ

Куручка маринованная
в грузинских специях
и сметане обжаривается
до золотистой корочки.
Подается в сложном
ароматном соусе
из овощей, зелени,
сметаны, орехов
и грузинских специй.
Подается с зернами
граната. | 220 / 110 / 4 г

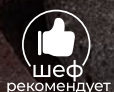
690 Р



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. | 145 / 160 / 20 / 5 г

770 Р



HALAL

ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

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

590 Р



ЦЫПЛЕНОК

Цыпленок в авторском маринаде
обжарен до хрустящей корочки.
Подается с веточкой кинзы. | 340 г

990 Р



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ ЖАРЕНЫЕ / 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

670 Р



ДОЛМА С АДЖИКОЙ / С МАЦОНИ

Классика кавказской кухни.
Рулетки из маринованных виноградных листьев
с сочной начинкой из мраморной говядины, риса и грузинских специй.
Подаются с соусом аджика или мацони на выбор, с зернами граната
и сметано-чесночным соусом. | 220 / 50 / 30 / 4 г

770 Р

ХРУСТЯЩАЯ ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА

Свежая корюшка в кляре с азиатскими нотками-получается хрустящей снаружи и сочной внутри.

Подается с долькой лимона. | 320 / 30 г

990 Р



ЛОСОСЬ ШИСО

Нежный стейк из лосося подается на подушке из воздушного картофельного пюре на сливках с добавлением васаби и базилика. Подается с соусом Шисо, луком фри и миксом из семечек.

1 300 Р



ГОРЯЧЕЕ



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

Воздушное картофельное
пюре. | 150 г

270 Р

**РИС
ТАШКЕНТ**

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

270 Р

**ОВОЩИ
НА МАНГАЛЕ**

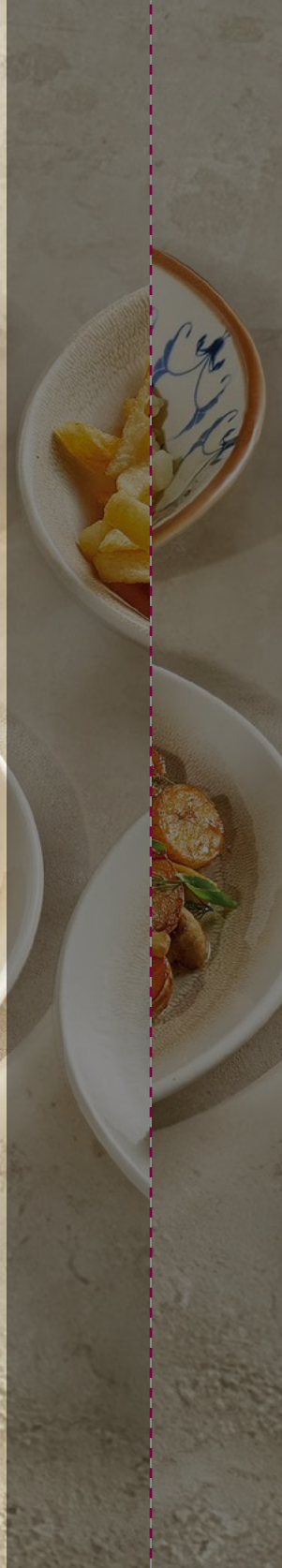
Овощи обжаренные на гриле
в смеси соусов кавказский песто и чили.
Подаются с красным луком и кинзой. | 135 г

430 Р

**БЕЙБИ-
КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ**

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

350 Р



**КАРТОФЕЛЬ
ФРИ**

Ломтики картофеля,
обжаренные
во фритюре. | 150 г

290 Р

ШПИНАТ

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

390 Р

**ШАМПИНЬОНЫ
С СОУСОМ ТЕРИЯКИ**

Шампиньоны, запеченные на мангале
и обжаренные с соусом Терияки
до золотистой корочки. | 115 г

370 Р

ГАРНИРЫ

СОУСЫ 120 Р

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

МАЙОНЕЗ

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

ГРИБНОЙ

Сливочный ароматный соус
с грибным вкусом. | 30 г

МАЦОНИ

Пикантный кисломолочный соус. | 30 г

ЦЕЗАРЬ

Культовый соус
собственного
приготовления. | 30 г

КЕТЧУП

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

АЧИК-СУ

Пикантный соус из томатов. | 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

КИМЧИ БЕЙС

| 30 г

БАРБЕКЮ

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

ГОРЧИЦА

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

ТАБАСКО

Соус из красного перца Табаско. | 10 г

ПЕСТО

| 30 г

СОЕВЫЙ

Традиционный соус
азиатской кухни. | 30 г

НАРШАРАБ

Азербайджанский
гранатовый соус. | 30 г

СПАЙСИ

| 30 г



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

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

650 Р

НАПОЛЕОН

Воздушные слоеные коржи с нежным заварным кремом, десерт подается под присыпкой из сахарной пудры и сушеной малины. Украшается веточкой мяты. | 240 г

690 Р

КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК- СМЕТАННИК

Нежный медовый бисквит и сливочно сметанный крем. Подается с кусочком медовых сот и свежей мятой. | 125 г

690 Р



ДЕСЕРТЫ



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

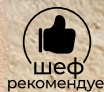
Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод. | 1150 г

1 850 Р

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Изысканный французский десерт. Маффин из шоколадного бисквитного теста, с твердой хрустящей оболочкой и жидкой горячей сердцевинкой внутри в сочетании с ванильным мороженым и свежими ягодами. | 80 / 30 / 10 / 50 / 30 г

790 Р





ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С ВАРЕННОЙ СГУЩЕНКОЙ

Хрустящие вафельные трубочки с кремом из вареной сгущенки и грецких орехов. Посыпаются сахарной пудрой. | 2 шт. / 200 г

670 Р



ПАХЛАВА

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

530 Р



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Нежная фисташковая меренга с ванильным кремом и малиной. Подается с малиновым соусом и молотой фисташкой. | 100 / 20 г

650 Р



ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Кондитерский шедевр. Два слоя мусса из сливочного сыра с добавлением молочного и белого шоколада на вафельном корже из горького шоколада. На слоях мусса начинка «Дубайский шоколад». А сверху слой текстурного молочного шоколада с добавлением пищевого золота. | 200 г

850 Р

МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНАЯ
МЕЧТА

КЛУБНИКА
И МАЛИНА

МАРАКУЙЯ
И МАНГО

БЕЛЬГИЙСКИЙ
ШОКОЛАД

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
С КЛЕНОВЫМ
СИРОПОМ

КЛУБНИКА

МАНГО
И СЛИВКИ

MONTERRA
МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

1 шарик / 60 г **290 Р**

ВАРЕНЬЕ

БЕЛАЯ
ЧЕРЕШНЯ

АЙВА

ГРЕЦКИЙ
ОРЕХ

100 г **290 Р**

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

**С лососем
и сливочным
сыром**

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

6 шт. / 180 г

850 Р

Филадельфия

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

8 шт. / 225 г

890 Р

**Калифорния
с крабом**

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

6 шт. / 180 г

890 Р

РОЛЛЫ



С креветкой
и огурцом

6 шт. / 120 г

590 ₺

С лососем
и авокадо

6 шт. / 120 г

650 ₺

РОЛЛЫ САЛАТЫ

Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.
Посыпается кунжутом.

100 / 30 / 10 г

470 ₺



урюк

СКИДКА
НА ДОСТАВКУ
23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ
ПО ПРОМОКОДУ ME1111

App Store Google Play HUAWEI

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.