

Өүрүк

# меню



[uryk.ru](http://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 на вынос**  
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 угле, 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 тянувшимся 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»!



# ЗАКУСКИ



## ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

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

1250 ₽



## ТОМАТЫ КИМЧИ

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

550 ₽



## БАКЛАЖАНЫ ПО-АЛЖИРСКИ

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

450 ₽



## РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

650 ₽



## 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

750 ₽



# ЗАКУСКИ

## УЗБЕКСКИЕ КАЗЫ

60 / 20 / 20 г

650 ₽

## КУРИНАЯ ГРУДКА СЫРОКОПЧЕННАЯ

50 г

450 ₽

## МЯСНАЯ НАРЕЗКА

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

1 990 ₽



## ТАТАРСКИЕ КАЗЫ

60 / 20 / 20 г

650 ₽



## ГОВЯДИНА СЫРОВЯЛЕННАЯ

50 г

500 ₽

## СЫР СУЛУГУНИ ФРИ

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

670 ₽

шеф рекомендует

мёд



## САЦИВИ

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

590 ₽

HALAL

кунжут орехи

острое



## ДОМАШНИЕ СЫРЫ

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

1 590 ₽

кунжут орехи

мёд

# ЗАКУСКИ



## ЧИМГАНСКИЙ РАЗНОСОЛ



острое

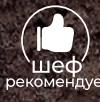
Ароматные соленья, приготовленные по традиционным восточным рецептам. 550 г

790 ₽

1/2

275 г

450 ₽



шеф рекомендует



мёд

## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

590 ₽



## БЕЙРУТСКИЙ ХУМУС



шеф рекомендует



кунжут орехи

Традиционная ближневосточная закуска из нутового пюре и ароматной пасты Тхина с добавлением оливкового масла, кедровых орехов и сладкой паприки. 180 / 60 / 15 г

650 ₽

## ХАЦИЛИМ



кунжут орехи

Хацилим – это нежная паста из запеченных на угле 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 ₽

## МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

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

790 ₽

# САЛАТЫ



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

830 ₽



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

990 ₽



## 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 ₽



## ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

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

690 ₽



## 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 ₽



### АЗИАТСКИЙ

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

690 ₽



## 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 ₽



## АЧЧИК-ЧУЧУК

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

550 ₽



# 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 аддикой. | 280 г

850 ₽



## 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 ₽



## ТАШКЕНТ

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

650 ₽



## 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 ₽



# СУПЫ



## ТАШКЕНТСКАЯ ШУРПА

Ароматный, прозрачный бульон с мясом барашка, овощами и горохом нут. Подается с ялтинским луком, острым перцем и зеленью. | 500 / 50 г

790 ₽



## 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 ₽



## КУРИНЫЙ СУП

Легкий суп с куриными фрикадельками, домашней лапшой и морковью. | 350 г

650 ₽



## РЫБНАЯ СОЛЯНКА

Непреходящая классика. Сытный, густой и ароматный суп с семгой, маслинами, оливками, фасолью и каперсами. Подается со сметаной. | 400 / 30 г

890 ₽



## 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 ₽



## КУБАНСКИЙ БОРЩ

Классический борщ с говядиной. Подается со сметаной. | 350 / 30 г

650 ₽



# ТЕСТО



## САМСА ПО БУХАРСКИ С БАРАНИНОЙ

HALAL

Нежная и сочная самса  
с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **550 ₽**

6 шт. по 50 г **950 ₽**

9 шт. по 50 г **1 300 ₽**

HALAL

## САМСА ПО БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ

Нежная и сочная самса  
с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **490 ₽**

6 шт. по 50 г **890 ₽**

9 шт. по 50 г **1 090 ₽**



## ЧЕБУРЕК С ГОВЯДИНОЙ

Сочный чебурек  
с начинкой  
из говядины. | 160 г

**550 ₽**



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

**690 ₽**

# ТЕСТО



## ТАНДЫРНАЯ ЛЕПЕШКА

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

170 ₽



## КУТАБ С ЗЕЛЕНОЙ

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

390 ₽



## КУТАБ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

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

390 ₽



## МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

1 шт. по 60 г

210 ₽



## КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

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

390 ₽



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

390 ₽



# ПЛОВ



## ЧАЙХАНСКИЙ ПЛОВ

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

690 ₽



## ПЛОВ ТОЙ ОШИ

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

750 ₽



## ПЛОВ ОТ ШЕФА

Этот плов мы начинаем готовить специально для вас в тот момент, когда вы делаете заказ, поэтому придется немножко 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 ₽

## ДОБАВКИ К ПЛОВУ

Соленые огурцы	50 г	140 ₽
Ачик-чучук	75 г	220 ₽
Чеснок	35 г	110 ₽
Перепелиное яйцо	1 шт.	50 ₽
Узбекские казы	30 г	240 ₽



### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Сочный шашлык из филе куриного бедра. Подается с лавашом, луком и острыми огурцами.  
| 110 / 20 / 30 / 30 г

570 ₽



### УЧ-ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ

Тройной шашлык с нежной прослойкой курдюка. Подается с лавашом, луком и острыми огурцами.  
| 160 / 20 / 30 / 30 г

1350 ₽

# МАНГАЛ



### 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

1/2

70 / 20 / 30 / 30 г  
690 ₽



### 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 ₽



# МАНГАЛ

## 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 ₽



## ЛЮЛЯ XXL ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

890 ₽



## КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

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

690 ₽



## ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

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

590 ₽

## 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 ₽





## БАРАНЫЙ 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

HALAL

мёд

1 050 ₽



## КУРИНЫЕ ПИСТОЛЕТИКИ

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 ₽



## КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА

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

2 500 ₽

HALAL

острое



## 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 ₽



## 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 ₽





### БЕФСТРОГАНОВ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

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

990 ₽



### ДОМАШНИЙ ЛАГМАН С ТЕЛЯТИНОЙ

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

750 ₽



### ЧКМЕРУЛИ

Курочка 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 ₽



### КУРИНОЕ ФИЛЕ С БАКЛАЖАНОМ МИСО И СОУСОМ ТАХИНИ

Куринная грудка, замаринованная в азиатском стиле обжаривается на углях в медово-кунжутном соусе.  
Подается с баклажаном, запеченым в сладком соевом соусе.  
Украшается кинзой и кунжутным топингом. | 145 / 160 / 20 / 5 г



770 ₽



## ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

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

590 ₽



## ЦЫПЛЕНОК

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

990 ₽

HALAL

## 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 ₽



## ДОЛМА С АДЖИКОЙ / С МАЦОНИ

Классика кавказской кухни.  
Рулетики 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 ₽

## ХРУСТЯЩАЯ ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА

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

Подается с долькой лимона. | 320 / 30 г

990 ₽



## 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. | 125 / 150 / 20 г

1 300 ₽



# ГОРЯЧЕЕ



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре. | 150 г

270 ₽

## РИС ТАШКЕНТ

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

270 ₽

## ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

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

430 ₽

# СОУСЫ 120 ₽

## 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

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ломтики картофеля, обжаренные во фритюре. | 150 г

290 ₽

## ШПИНАТ

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

390 ₽

# ГАРНИРЫ

## ШАМПИНЬОНЫ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

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

370 ₽

## 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 подходит 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 карамелизованными дольками яблока. Подается с шариком ванильного мороженого и свежей мятой. | 180 / 50 г

**650 ₽**



### НАПОЛЕОН

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

**690 ₽**



### КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК-СМЕТАННИК

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

**690 ₽**

# ДЕСЕРТЫ



### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод. | 1150 г

**1850 ₽**



### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

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

**790 ₽**





**ХРУСТЯЩИЕ  
ТРУБОЧКИ**  
С ВАРЕНОЙ  
СГУЩЕНКОЙ

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

**670 ₽**



**ПАХЛАВА**

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

**530 ₽**



**ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ**

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

**650 ₽**



**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 ₽**

# МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНАЯ  
МЕЧТА

КЛУБНИКА  
И МАЛИНА

МАРАКУЙЯ  
И МАНГО



БЕЛЬГИЙСКИЙ  
ШОКОЛАД



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ  
С КЛЕНОВЫМ  
СИРОПОМ



**MONTERRA**  
МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

1 шарик / 60 г 290 ₽

# ВАРЕНЬЕ

БЕЛАЯ  
ЧЕРЕШНЯ

АЙВА



ГРЕЦКИЙ  
ОРЕХ



# ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

С лососем  
и сливочным  
сыром

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

6 шт. / 180 г

850 ₽



## Филадельфия

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

8 шт. / 225 г

890 ₽



Калифорния  
с крабом

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

6 шт. / 180 г

890 ₽



# РОЛЛЫ



## РОЛЛЫ САЛАТЫ

### Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.  
Посыпается кунжутом.

100 / 30 / 10 г

470 ₽

### С креветкой и огурцом

6 шт. / 120 г

590 ₽

### С лососем и авокадо

6 шт. / 120 г

650 ₽

О урюк

СКИДКА  
НА ДОСТАВКУ

**23%**

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ  
В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ  
ПО ПРОМОКОДУ **МЕ1111**

ДОСТАВКА  
8 495 185 09 09  
URYK.RU

урюк

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.