

SPECIAL MENU

специальное
меню OSH by Урюк

ЗАКУСКИ

ГРЕЧЕСКАЯ НАМАЗКА С ОЛИВКАМИ

Нежная намазка на основе сливочного сыра. Подается с греческими оливками, дольками помидоров и ялтинским луком. Украшается базиликом и каплями винного уксуса. | 220 г

690 Р

ЙОГУРТОВАЯ НАМАЗКА С ОГУРЦОМ И МЯТОЙ

Нежная и освежающая закуска-соус из катыка с огурцом, чесноком, лимонным соком и мятой. При подаче украшаем зеленым маслом. | 120 г

390 Р

ТОМАТНАЯ САЛЬСА

Сочный и ароматный соус-закуска из томатов с чесноком и кинзой. Отдельный аромат придает копченое оливковое масло в составе. | 120 г

450 Р

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

Помидоры черри, маринованные по авторскому рецепту с чесноком и изюмом. Острая и сочная закуска. | 150 / 40 г

390 Р

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

Нежный, сливочный паштет из куриной печени по авторскому рецепту. Подается с ломтиками воздушного бриоша и вареньем из сосновых шишек. Украшается кедровыми орехами. | 205 г

550 Р

ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЕДКА С КРЫМСКИМ ЛУКОМ

Олюторская сельдь это один из самых популярных и изысканных видов сельди. Мы подаем ее с луком, зеленью, ароматным бородинским хлебом и горчичным соусом. | 200 / 85 г

690 Р

ТАТАКИ ИЗ ФОРЕЛИ

Слайсы обожженной форели в цитрусовом авторском соусе в азиатском стиле. Подаем с перьями зеленого лука. | 135 г

850 Р



САЛАТЫ

ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С АВОКАДО

Яркий микс из свежих овощей, сочного ялтинского лука, авокадо и зелени. Подается под цитрусовым соусом и тертым грецким орехом. | 300 г

690 Р

САЛАТ КАЙФИЯТ

Легкий салат из свежего огурца и сочного редиса, заправленный катыком. Перед подачей украшается острым перцем, базиликом, укропом. | 260 г

500 Р

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И БИТОЙ КЛУБНИКОЙ

Сочный и свежий салат с тигровыми креветками, авокадо, листьями салата и клубникой. Подается с соусом гуакомоле, мятой и базиликом. | 270 г

990 Р

САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Салат со слабосоленым лососем, авокадо, шпинатом, капустой брокколи, бобами эдамаме и огурцами. Подается с кунжутным соусом. | 185 / 30 г

790 Р

ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ

Авторское исполнение традиционного и любимого салата придает ему особенную нежность и пикантность. Готовим со слабосоленым лососем, авокадо, сельдереем и ялтинским луком. Заправляем майнезом кимчи. | 275 г

790 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НЕЖНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ЯГНЕНКА

Сочные фрикадельки из ароматной ягнятины подаются с нежным картофельным пюре и соусом демиглас. Украшаются луком конфи. | 400 г

950 Р

ТОМЛЕНАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА В ПЕЧИ

Тающая во рту лопатка ягненка на тонкой косточке, приготовленная при помощи долгого томления по технологии сувид и доведенная на углях до золотистой корочки. Подаем в соусе горчичный демиглас. | 360 г

1 790 Р

ХРУСТЯЩИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЕЙКИ

Обжаренное в кляре филе индейки получается хрустящим снаружи и сочным внутри. Подается с сыром пармезан и лимоном. | 200 / 35 г

650 Р

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ

Куриная грудка, замаринованная в азиатском стиле обжаривается на углях и подается с медово-кунжутным соусом. Гарнируется бланшированной брокколи. | 270 г

750 Р

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Нежные и сочные куриные котлеты обжаренные до золотистой корочки. Подаем с картофельным пюре, печеными томатами и грибным соусом. | 140 / 90 / 65 / 40 г

670 Р

КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

Знаменитая куриная котлета, обжаренная в панировке из хрустящих сухариков. Подается с соусом блючиз. | 210 г

750 Р

ТЕЛЯТИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Говяжья вырезка, обжаренная с луком, грибами, картофелем, чесноком и зеленью. Подаем на сковороде со свежей зеленью, солеными огурцами и печеными томатами. | 300 / 30 / 20 г

890 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБА

ХРУСТЯЩЕЕ ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ С СОУСОМ ВОНТОН

Филе морского окуня с соусом Вонтон на основе имбиря и азиатских специй. Подаем с помидорами конкассе и кунжутом. | 210 г

1 250 Р

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ В СОУСЕ РОМЕСКО

Филе лосося в нежном соусе на основе печеного перца. Подаем с цукини и базиликом. | 320 г

1 300 Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ

Креветки запеченные с чесноком и сливочным маслом. Подаем с соусом чимичурри и долькой лайма. | 210 / 40

890 Р

ШАШЛЫК ИЗ СОМА

Шашлык из сома, замаринованного по авторскому рецепту. Запекаем с цукини и помидорами черри. Подаем с шпинатом и долькой лимона. | 180 / 30 / 20 г

890 Р

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Сочные кусочки семги, обжаренные на углях с помидорами черри и дольками цукини. Подаем с долькой лайма. | 155 / 20 г

700 Р

ШАШЛЫК ИЗ МИДИЙ

Мясо мидий, обжаренное на шампуре с томатами черри и красным луком. Подаем с соусом чимичурри и лаймом. | 115 / 20 г

500 Р

ШАМПУР ИЗ КАЛЬМАРА

Филе кальмара обжаренное на углях. Подаем с соусом чимичурри и лаймом. | 140 / 25 г

590 Р

ШАМПУР ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Сочные морепродукты - креветки, кальмары и мидии обжариваем на углях с помидорами черри дольками беби картофеля. Подаем с зеленью, дольками оливок и лаймом. | 185 г

500 Р

СИБАС С АЗИАТСКИМ СОУСОМ

Нежный сибас с пикантным соусом на основе кокосового молока в стиле том ям. Подаем со шпинатом. | 185 г

1 360 Р

ДОРАДО ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Обжаренное на углях филе дорадо. Подаем в соусе биск с оливками, каперсами и бланшированной брокколи. | 220 г

1 350 Р

МИДИИ В СОУСЕ БЛЮ-ЧИЗ

Свежие мидии приготовленные в соусе блючиз. Подаем с зеленью, сыром пармезан и гренками. | 260 / 20 г

1 200 Р

МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Мидии в классическом томатном соусе с тимьяном и розмарином. Подаем с веточкой базилика, дольками острого перца и гренками. | 280 / 20 г

950 Р

ХРУСТЯЩИЙ ЖАРЕННЫЙ САРГАН

Рыба сарган, приготовленная в кляре на основе рисовой муки. Подается с долькой лимона и соусом спайси. | 220 / 30 г

950 Р



ЗАКУСКИ



ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

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

1 250 Р

УЗБЕКСКИЕ КАЗЫ

| 60 / 20 / 20 г

650 Р



ТАТАРСКИЕ КАЗЫ

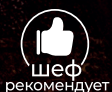
| 60 / 20 / 20 г

650 Р

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

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

1 990 Р



БЕЙРУТСКИЙ ХУМУС

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

650 Р



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

650 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



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное на углях куриное филе с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящими гренками и Пармезаном.

| 230 / 15 г

830 Р



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Сочные креветки-гриль с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящими гренками и Пармезаном под соусом Цезарь.

| 230 / 15 г

990 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





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

САЛАТЫ



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Сочная и легкая смесь из свежих овощей, салата, авокадо, бобов Эдамамэ и зелени. Подается со стружкой сыра чанах и ароматным ореховым соусом. | 175 г

810 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



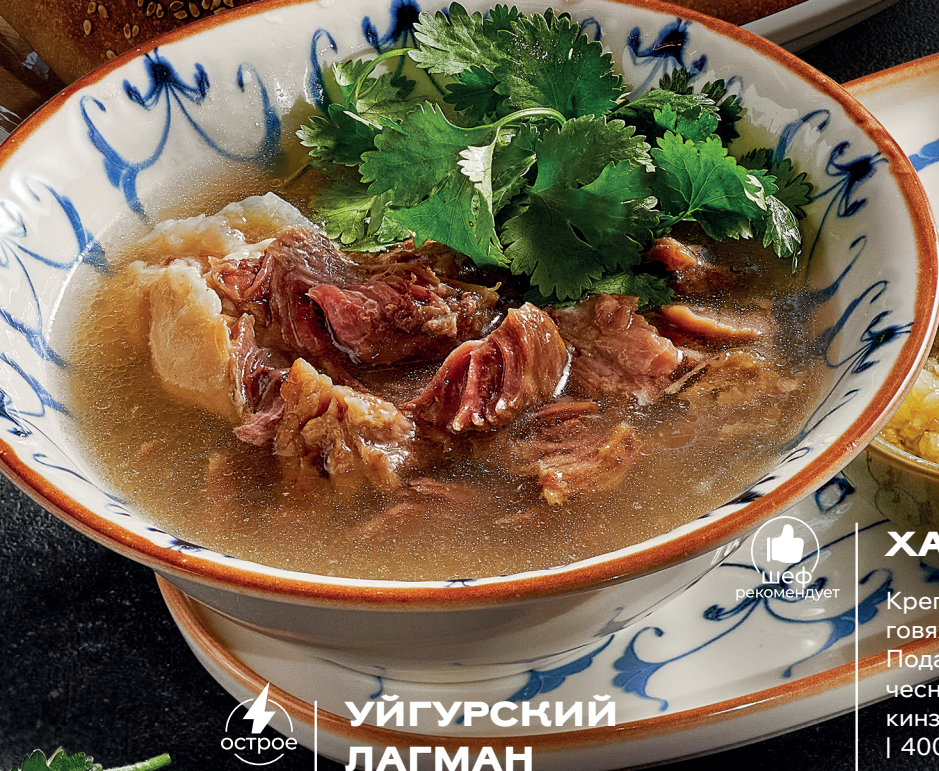
МАНГАЛ САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С АВОКАДО И КУКУРУЗОЙ

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



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



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

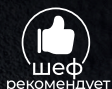
РЫБНАЯ СОЛЯНКА

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

890 Р



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 Р



КУБАНСКИЙ БОРЩ

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

650 Р



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



ТЕСТО



кунжут
орехи

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



шеф
рекомендует

МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

1 шт. по 60 г

210 Р

HALAL

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 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



Шеф
рекомендует

ЧЕБУРЕК С ГОВЯДИНОЙ

Сочный чебурек
с начинкой
из говядины. | 160 г

550 Р



HALAL

САМСА ПО БУХАРСКИ С БАРАНИНОЙ

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **550 Р**

HALAL

САМСА ПО БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ

Нежная и сочная самса
с тонкой хрустящей корочкой.

3 шт. по 50 г **490 Р**



ЦЫПЛЕНОК

Цыпленок Табака в маринаде по-татарски. Подаем с кинзой и вялым томатом.
| 340 г

990 Р



ПЛОВ ТОЙ ОШИ

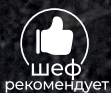
Праздничный рецепт плова из хорезмского риса Лазер с мясом баранины, желтой морковью, горохом Нут и изюмом.
| 300 г

750 Р



шеф
рекомендует





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

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

ГОРЯЧЕЕ

HALAL



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

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

570 Р

HALAL



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

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

1 390 Р

HALAL



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



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

МАНГАЛ



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

NEW

КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА

Обжаренное на мангале каре ягненка подается в соусе демиглас с картофельным пюре. | 300 г

1 790 Р

HALAL



БАРАНЫ 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

950 Р



ХРУСТЯЩАЯ ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА

Свежая корюшка в кляре с азиатскими нотками
получается хрустящей снаружи и сочной внутри.
Подается с долькой лимона. | 320 / 30 г

890 Р



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре. | 150 г

270 ₺

ШПИНАТ

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

390 ₺

ОВОЩИ

НА МАНГАЛЕ

Микс из овощей обжаренных на мангале с оливковым маслом и соусом Ачик-Су. Подаем на лаваше. | 175 / 30 / 30 г

430 ₺

РИС ТАШКЕНТ

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

270 ₺

БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

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

350 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ломтики картофеля, обжаренные во фритюре. | 150 г

290 ₺

КУРУРУЗА ГРИЛЬ

NEW

С ПАРМЕЗАНОМ

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

550 ₺

ГАРНИРЫ

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

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

ЦЕЗАРЬ

Культовый соус собственного приготовления. | 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

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

КЕТЧУП

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

КИМЧИ БЕЙС

| 30 г

ПЕСТО

| 30 г

АЧИК-СУ

Пикантный соус из томатов. | 30 г

СОЕВЫЙ

Традиционный соус азиатской кухни. | 30 г

НАРШАРАБ

Азербайджанский гранатовый соус. | 30 г

СПАЙСИ

| 30 г



НАПОЛЕОН

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

690 Р



КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК- СМЕТАННИК

Нежный медовый бисквит и сливочно сметанный крем. Подается с кусочком медовых сот и свежей мятой. | 100 / 25 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





ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

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

630 Р



ПАХЛАВА

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

530 Р



МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНАЯ
МЕЧТА

КЛУБНИКА
И МАЛИНА

МАРАКУЙЯ
И МАНГО

БЕЛЬГИЙСКИЙ
ШОКОЛАД

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
С КЛЕНОВЫМ
СИРОПОМ

МАНГО
И СЛИВКИ

КЛУБНИКА

MONTERRA

МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

1 шарик / 60 г 290 Р



290 Р 100 г

ВАРЕНЬЕ

БЕЛАЯ
ЧЕРЕШНЯ

ГРЕЦКИЙ
ОРЕХ

АЙВА

OSH by **Урюк**
ресторан · лаунж · бар

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

