

ДИМЛАМА

Мякоть барашка, тушенная с овощами и курдюком.

       Подается на 7 персон



В переводе с узбекского Димлама - «запарить», «дать попариться». Блюдо готовится несколько часов в собственном соку: мясо становится нежным и сочным.

Способ приготовления димламы сохраняет все полезные свойства ингредиентов и текстуру. Вот почему овощи похрустывают, а мясо медленно тает во рту.

С овощами-гриль **ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ**

Жареный гусь, маринованный в пряной аджике.
Подается с запеченным мини-картофелем, бакинскими помидорами, свежей зеленью и клюквенным соусом.



Подается на 4 персоны



Вот, где томятся настоящие сокровища вкуса! Жареный гусь, маринованный в пряной аджике, легким движением руки официанта становится на блюде во главе стола.

Птица подается с запеченным мини-картофелем, мясистыми бакинскими помидорами, свежей зеленью и клюквенным соусом. Пальчики оближешь! Федя, дичь!

С апельсинами УТКА

Маринованная в пряной аджике утка, запеченная с апельсинами и яблоками. Подается с клюквенным соусом.



Подается на 4 персоны



Это не шутки, а маринованная в пряной аджике утка. Птица запекается с апельсинами и наливными яблоками, подается с клюквенным соусом и завистью к предвкушающим

блюдо гостям. Оно станет украшением любого праздничного стола, потому что такая утка - сама по себе праздник!

В казане ИНДЕЙКА

Индейка, маринованная с чесноком, обжаренная на масле и томленая в курином бульоне. Подается с запеченным мини-картофелем, розмарином и зеленью.



Подается на 5 персон



5950 Р

~2500/350/260г~

Без индейки и праздник не праздник. Сочное, питательное и при этом диетическое мясо легко усваивается и незаменимо на банкете. Птица маринуется с чесноком,

обжаривается до румяной корочки в масле и томится в курином бульоне. Подается с запеченным мини-картофелем с розмарином и зеленью.

King Size СЕТ ИЗ ШАШЛЫКОВ

Королевский размер мясного удовольствия.

       Подается на 7 персон



8170 Р

~ 4190 г ~

Шашлык из баранины 3X
Люля из курицы 3X
Шашлык из телятины 3X
Шашлык куриный 3X
Люля из курицы 2X
Шашлык из морепродуктов 2X
Люля из баранины 2X

Шашлык из ребрышек 2X
Уч панжа из баранины
Овощи на мангале 2X
Раносол ташкентский
Овощная грядка
Молодая зелень
Соус "Песто"
Соус "Лози"

Chicken СЕТ ИЗ ШАШЛЫКОВ

Ароматный шашлык из диетического куриного мяса.



Подается на 3 персоны



1320 Р

~ 660 г ~

Люля из курицы 3X
Шашлык куриный 2X

For man СЕТ ИЗ ШАШЛЫКОВ

Брутальный мясной сет для настоящих мужчин.



Подается на 5 персон



4450 Р

~ 2055 г ~

Шашлык из баранины 2X
Люля из курицы 2X
Шашлык из телятины 2X
Шашлык куриный 2X
Уч панджа из баранины

Молодая зелень
Кийма-кабоб
(люля из баранины) 2X
Сабзавод-кабоб
(овощи на мангале) 2X

Love is **СЕТ ИЗ ШАШЛЫКОВ**

Мясной набор шашлыков для влюбленных в мясо.



Подается на 2 персоны



1330 Р

~ 765г ~

Шашлык из баранины 2Х
Овощи на мангале

Шашлык куриный 2Х

All inclusive СЕТ ИЗ ШАШЛЫКОВ

Мясное ассорти для большой компании.



Подается на 5 персон



2750 Р

~ 1290 г ~

Люля из баранины
Шашлык из баранины
Овощи на мангале
Люля из курицы

Шашлык из телятины
Шашлык куриный
Шашлык из морепродуктов
Шашлык из семги



Запеченный БАРАШЕК

Запеченная тушка ягненка, маринованная в узбекских специях. Подается с запеченным мини-картофелем с розмарином и свежей зеленью, овощами и гранатом.



Подается на 8 персон



Когда за столом собралась вся семья и даже приехал дедушка Сарыбек, самое время угощать гостей запеченной тушкой ягненка в узбекских специях.

К мясу подается душистый картофель с розмарином, свежая зелень, овощи с грядки и сочный гранат. На всех хватит! Но не останется.



С розмарином БАРАНЬЯ НОЖКА

Запеченная баранья нога, маринованная в узбекских специях. Подается с шашлыком из овощей, зеленью и соусом Кайла.



Подается на 5 персон



4250 Р

~1700/350/100г~

«Дорогой, позолоти ручку бараньей ножкой!», - шутят на Востоке настоящие гурманы. Запеченная баранья нога, маринованная в узбекских

специях, является символом настоящего гостеприимства. Подается блюдо с шашлыком из овощей, зеленью и соусом Кайла. Гости будут в восторге!

Салат ОЛИВЬЕ

Жемчужина русского застолья. Салат с телячьим языком, яйцом, соленым огурцом и морковью. Заправлен майонезом.



Подается на 1 персону



265 Р

~180 г~

Об истории происхождения салата можно снимать целый сериал. Сначала герои будут мучительно узнавать тайну его появления, затем решать извечные вопросы «С курицей или колбасой?», «С солеными или свежими огурцами?».

И только с кусочком нежного языка на кончике вилки узнают историю про французского повара Люсьена, открывшего в России свой ресторан «Эрмитаж». Так и закончится салат.

Салат СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Пять уровней удовольствия вкусом из сельди, моркови, картофеля, свеклы и яйца. Заправлено майонезом.



Подается на 1 персону



Закуска от купца Анастаса Богомилова, придумавшего народный салат, — питающий и объединяющий! Сельдь символизирует пролетариев, картошка — крестьян, свекла — коммунистов, а майонез

и яйца — французов. Расшифровывалось всё как «Шовинизму и Упадку — Бойкот и Анафема». А мы посвящаем это блюдо в «Урюке» всем, кто за борщевизм!



Жульен ИЗ КУРИЦЫ

Нежная закуска из курицы, сливок, лука и сыра по французскому рецепту.



Подается на 1 персону

225 Р

~ 130/10 г ~

Жульен ИЗ ГРИБОВ

Нежная закуска из грибов, сливок, лука и сыра по французскому рецепту.



Подается на 1 персону

225 Р

~ 130/10 г ~

Фаршированный СУДАК

Нежный вареный судак, фаршированный рыбным паштетом из судака и лосося. Подается охлажденным с апельсинами и лимонами.



Подается на 4 персоны



Угадайте загадку. Лежит обед, в шубу одет, а кто его раздевает, тот счастливым бывает. Как вы догадались, это фаршированный судак. В качестве начинки паштет из судака и лосося.

Сбрызните царскую рыбу слезами радости лимона и апельсина и можете пробовать блюдо. Приготовьтесь плакать — от счастья.

Нарезка ИЗ РЫБЫ

Нарезка из нежной тихоокеанской селедочки, сочного лосося, сибирского сига и масляной рыбы.



Подается на 3 персоны



1345 Р

~ 400/50/20/10 г ~

Лосось, селедка, сиг – рыба, закаленная в холодных водах с характером. Впрочем, внешность ее обманчива: суровые условия придали ей невероятную нежность

и сочный вкус. Есть такую рыбу нужно, смакуя каждый кусочек: в ней и витамины, и сила северных морей, и привкус соленого ветра. Брутально и со вкусом.

Икра КРАСНАЯ



Подается на 1 персону



490 Р

~ 100г ~

Красная икра не только по цвету так называется, но и потому что жизнь с ней красивая. Несмотря на то что деликатес этот появился на царском столе лишь при царе Николае II (и не стоит путать реальность с фильмом

«Иван Васильевич меняет профессию»), без икры сегодня не обходится ни один праздник. С ней как с медом, который если есть, то его сразу нет. Поэтому пока икра на столе, лучше не рассуждать, а кушать – ложками.

С селедкой ФАРШМАК

Традиционная закуска еврейской кухни из соленой сельди, хрустящего яблока, картофеля и яйца с пикантной горчично-майонезной заправкой.



Подается на 1 персону



395 Р

~ 375/125 г ~

В переводе с идиша тающая во рту закуска «форшмак» означает «предвкушение». А предвкушать есть что: тут вам и соленая селедочка, и хрустящее наливное яблочко, и картофель с яйцом под пикантной горчично-

майонезной заправкой. Прибавьте к этому бокал вина Шабли, и готовьтесь к кульминации гастрономического наслаждения. Точнее, предвкушайте.

Желе КЛУБНИЧНОЕ

Сама нежность. Тающее во рту клубничное желе со взбитыми сливками.



Подается на 1 персону



Кто сказал, что в раю было яблоко, а не клубничное желе? Тот, кто никогда его не пробовал. Нежный, сладкий, воздушный десерт – идеальное

завершение большого застолья. Легко усваивается, тает во рту и надолго откладывается в памяти. И никаких лишних килограммов!

Воздушная ПАНАКОТА

Воздушная панакота с домашним вишневым вареньем.



Подается на 1 персону



65^Р

~50г~

В детстве бабушка не разрешала нам есть вишневое варенье. Став взрослыми, мы снова ощутили силу запрета: теперь на продукты из Европы. И вот что мы думаем: хватит!

В «Урюке» можно всё! Тут вам и панакота из Италии, и домашнее варенье из вишни. Запретный десерт сладок. Кушайте и никого не слушайте.