

Закуски

Бейрутский хумус

Традиционная ближневосточная закуска из нута по рецепту и ароматной кунжутной пасты с добавлением оливкового масла и сладкой паприки

180/60/15 г **550₽**

Страчателла с инжиром и зеленым маслом

Нежный сыр страчателла с вареньем из инжира, оливковым маслом, шпинатом и базиликом

160 г **790₽**

Запеченный баклажан с сыром фета

Запеченный баклажан под сыром фета со сладкими таджикскими томатами, с добавлением кедровых орешков, заправленный авторским соусом на основе бальзамического крема и кунжутного масла

270 г **580₽**

Брускетта с хамоном из конины

Конкассе из томатов с базиликом и каперсами, заправленное рыбным соусом, и сливочное вяленое конины на обжаренном ржаном хлебе

230 г **650₽**

Брускетта с карельской форелью

Слабосоленая форель, авокадо и томат, сбрызнутые оливковым маслом, на тосте из ржаного хлеба

220 г **680₽**

Брускетта с печенью трески

Печень мурманской трески, свежий огурец и зеленое яблоко с соусом «Картофельный айоли», японским майонезом и горчицей

165 г **680₽**

Карпаччо-ролл с вешенками

Тонко отбитая мраморная говядина, фаршированная обжаренными вешенками, вялеными томатами, каперсами, руколой и пармезаном

130 г **650₽**

Тартар из говяжьей вырезки с муссом из пармезана

Мелко рубленая мраморная говядина, заправленная луком шалот, каперсами, маринованными огурчиками с горчицей, табаско и вустерским соусом. Подается с желтком перепелиного яйца и сливочным соусом на основе пармезана

155 г **690₽**

Тартар из лосося с антоновскими яблоками и пудрой из маслин

Кубики свежего лосося с луком шалот, сельдереем и яблоком, заправленные цитрусовым соусом и посыпанные пудрой из маслин

127 г **730₽**

Севиче из гребешка на арбузной редьке

Дальневосточный гребешок, нарезанный мелкими кубиками, с томатами и авокадо на слайсах из арбузной редьки, соусом юдзу и трюфельной пастой

160 г **990₽**

Антипасти по-русски

Сельдь слабой соли, отварной картофель, кольца лука и ароматные травы

210 г **580₽**

Буррата с томатами и клубникой

Сливочный итальянский сыр со спелыми таджикскими помидорами, клубникой, руколой и гранатовым соусом

270 г **1200₽**

Винный сет

Камамбер, горгонзола, пармезан, сулугуни, брынза

250\100 г **1250₽**

Жареные бобы эдамаме с копченой солью

210 г **420₽**

Супы

Уральский борщ

С телятиной, подается со сметаной

350/30 г **390₽**

Наваристый суп-шурпа с ягнёнком

Ароматный прозрачный бульон с каре ягненка, овощами и горохом нохат

350 г **580₽**

Традиционный узбекский суп Угра Ош

Суп с домашней лапшой и куриными фрикадельками

350 г **390₽**

Уха из белой рыбы

Наваристый бульон из палтуса и чилийского сибаса с картофелем, конкассе из таджикских помидоров и ароматной зеленью

350 г **570₽**

Лагман по-уйгурски

С обжаренными овощами: кенийской фасолью, болгарским перцем, помидорами и соусом Шисо сай

370/30 г **450₽**

Том Ям с креветками

Знаменитый тайский суп с креветками и грибами шиитаке, приготовлен на курином бульоне с добавлением кокосового молока и восточных пряностей, подается с лаймом и паровым рисом

350/100 г **590₽**

Салаты

Ачик-Чучук

Традиционный узбекский салат из тонко нарезанных спелых таджикских помидоров с красным луком

150 г **510₽**

Домашний салат

Свежие овощи с яйцом пашот, заправленные фермерской сметаной (по желанию сметану можно заменить на оливковое масло)

350 г **470₽**

Греческий салат с копченым сыром фета

Хрустящие огурцы, спелые помидоры, заправленные оливковым маслом Extra Virgin, специи, копченый сыр фета, оливки каламата

280 г **590₽**

Микс-салат с авокадо и киноа

Листья свежего салата с таджикскими помидорами, авокадо, брокколи и киноа, заправленные соевым соусом и кунжутным маслом

235 г **600₽**

Микс-салат с камчатским крабом на кокосовом соусе

Мясо камчатского краба, прогретое в сливочном масле, на подушке из салатных листьев с цитрусовой заправкой и эстрагоном, в кокосовом соусе

150 г **1350₽**

Нисуаз от шефа с маринованным в дикой вишне тунцом

Салат с теплым тунцом, маринованным в дикой вишне, маринованным артишоком, маслинами, картофелем черри, перепелиными яйцами и листьями свежего салата

255 г **750₽**

Салат с подкопченной уткой и садовой малиной

Филе утки, подкопченное на ольховых опилках, и микс салатных листьев, заправленный малиновым соусом и оливковым маслом, подается со свежей малиной

235 г **790₽**

Теплый азиатский салат с ростбифом

Обжаренная кенийская фасоль, спаржа, цукини, помидоры черри, ростбиф, соус унаги и рукола, заправленная бальзамическим кремом с оливковым маслом

240 г **730₽**

Оливье с говяжьим языком и вялеными томатами

Фирменный рецепт от шефа

220 г **560₽**

Оливье с раковыми шейками и красной икрой

Фирменный рецепт от шефа

210 г **620₽**

Салат «Цезарь» с креветками под хрустящей питой

Классический салат «Цезарь» с креветками и перепелиными яйцами, закрытый воздушной хрустящей питой

250 г **920₽**

Салат «Цезарь» с мясом фермерского цыпленка

Классический салат «Цезарь» с мясом цыпленка и перепелиными яйцами, закрытый воздушной хрустящей питой

340 г **690₽**

Теплый салат из батата и авокадо

Авокадо и батат, запеченные на гриле и заправленные оливковым маслом и пряной пастой харисса, на подушке из греческого йогурта и пасты базилика, посыпанные тыквенными семечками

300 г **580₽**

Овощной салат с хрустящими баклажанами в карамели

Обжаренные баклажаны и сладкие таджикские помидоры, заправленные азиатским соусом с добавлением кунжута и свежей кинзы

230 г **530₽**

Салат с угрем унаги

Угорь унаги, свежий садовый редис, огурец, авокадо и микс салатных листьев, заправленные нежным сырным соусом

220 г **910₽**

Плато свежих овощей и зелени

Сочные спелые овощи и зелень

550 г **750₽**

Гарниры

Спаржа отварная с пармезаном

110 г **580₽**

Взбитое картофельное пюре

150 г **350₽**

Жареный картофель с луком и грибами

210/30/10 г **350₽**

Отварной рис с овощами

150 г **350₽**

Припущенный картофель в трюфельном соусе

255 г **490₽**

Соусы

Перечный / Трюфельный ВВQ / Сырный

Сливовый / Кайла Домашняя аджика

50 г **100₽**

Блюда из теста

Хлебная корзина **250₽**

Пышная лепешка с ароматным кунжутом

125 г **110₽**

Лепешка таңдырная **110₽**

Жареные хрустящие мини-пельмени с сочным фаршем из баранины и телятины

180/30 г **450₽**

Хачапури по-мегрельски **350₽**

С двойным сыром

290 г **350₽**

Хачапури по-аджарски **360₽**

«Лодочка» с сыром сулугуни, яйцом и сливочным маслом

310 г **360₽**

Самса с ягнёнком/телятиной **185₽**

100 г **185₽**

Кутаб с мясом ягненка **310₽**

100/30 г **310₽**

Кутаб с сыром **270₽**

100/30 г **270₽**

Кутаб с зеленью **290₽**

100/30 г **290₽**

Манты и хинкали

Манты с ягнёнком / тыквой **120₽**

60 г **120₽**

Хинкали с телятиной/ягнёнком **120₽**

80 г **120₽**

Хинкали с грибами **100₽**

80 г **100₽**

GRAND УРЮК | BERËZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP

Традиционные восточные блюда на мангале

Шашлык из курицы

Сочный шашлык из куриного филе
220/30/20/10 г **590₽**

Шашлык из ягненка

Ароматный шашлык из рубленой баранины
160/30/20/10 г **890₽**

Шашлык из телятины

Сочный шашлык из телячьей вырезки, маринованный по ташкентскому рецепту
160/30/20/10 г **910₽**

Шашлык из лосося

160/30/20/10 г **1290₽**

Шашлык из овощей

Помидоры, баклажаны, болгарский перец, кабачки, лук, приготовленные на огне
175/20 г **350₽**

Кебаб из курицы

Шашлык из рубленой курицы с добавлением ароматных восточных специй
175\30\20\10 г **590₽**

Кебаб из ягненка

С зеленью и острым перцем
150\30\20\10 г **790₽**

Кебаб из телятины

Сочный шашлык из телячьей вырезки, маринованный по ташкентскому рецепту
160/30/20/10 г **820₽**

Корейка ягненка

Сочная корейка молодого барашка
130/30/20/10 г **730₽**

Корейка телянка

Сочная корейка молодого теленка
250/30/20/10 г **950₽**

Уч панжа из ягненка

Богатырский шашлык из баранины с прослойками курдюка
160/30/20/10 г **690₽**

Уч панжа

из телятины

Богатырский шашлык из телятины с прослойками курдюка
160/30/20/10 г **790₽**

Филе цыпленка

с розмарином

Маринованное с розмарином мясо цыпленка, приготовленное на огне
160/30/20/10 г **650₽**

Семечки ягненка

Ребра ягненка на косточке
160/30/20/10 г **680₽**

Джигар кабоб

Сочная печень барашка
160/30/20/10 г **510₽**

Рыба и морепродукты

Стейк из форели

Со шпинатом и кунжутной заправкой
110/30/40/10 г **1200₽**

Палтус с овощами

На подушке из сметанного соуса
140/70/70 г **1290₽**

Стейк чилийского сибаса

Подается с запеченной брокколи
128/40/25 г **2600₽**

Голубцы из нерки

С щавелевым соусом
120/45/5 г **750₽**

Котлеты из щуки

Подаются с картофельным пюре и щавелевым соусом
120/120/50/40 г **640₽**

Сибас

Гриль, в соли, на пару, на мангале
220/30 г **890₽**

Дорадо

Гриль, в соли, на пару, на мангале
220/30 г **890₽**

Плов

Плов Чайханский

Классический ферганский плов из круглозерного риса «Аланг», мяса молодого барашка, чеснока, ароматных специй и хлопкового масла

300 г **590₽**

Плов Той Оши

Праздничный плов из мяса молодого барашка, желтой моркови, хорезмского риса «Лазер», с добавлением гороха нохат и изюма

300 г **580₽**

Плов в медовой тыкке

Классический плов из мяса молодого барашка, желтой моркови, хорезмского риса «Лазер», с добавлением гороха нохат и изюма в медовой тыкке

300/650 г **750₽**

Птица

Котлеты из фермерской индейки со шпинатом и вешенками

210 г **680₽**

Куриная грудка тандури с кремом из сельдерея

Куриное филе, маринованное в катыке со специями тандури, с кремом из сельдерея и капустой бок-чой

150/150 г **690₽**

Чкмерули с шампиньонами и картофелем

Половина запеченного цыпленка, маринованного в хмели-сунели, на подушке из жареного картофеля, шампиньонов и лука

145/100/45 г **650₽**

Новая Япония

Гункан с форелью нью стайл

Маринованный дайкон, базилик, опаленная форель, икра тобиго, соус спайси, стружка катаифи, земля из роз
120 г **497₽**

Гункан с перепелиным яйцом пашот

Перепелиное яйцо пашот, стружка темпура, трюфельная паста, соус унаги, нори
100 г **499₽**

Ролл с лососем и стружкой катаифи

Лосось, сливочный сыр, огурец, авокадо, омлет, креветки темпура, катаифи
250 г **950₽**

Хрустящий ролл с лососем в маменори

Лосось, огурец, авокадо, соус спайси, тобиго
240 г **950₽**

Ролл темпура с чуккой и ореховым соусом

Лосось, чукка, ореховый соус, огурец, авокадо, соусы спайси и унаги
160 г **650₽**

Темпура ролл с лососем спайси

Лосось, омлет, огурец, авокадо, стружка тунца
185 г **950₽**

Ролл с угрем в маменори

Опаленный угорь, сливочный сыр, огурец, авокадо, ореховый соус, соус унаги, тобиго
250 г **1050₽**

Хрустящий ролл с креветкой

Креветки, огурец, авокадо, соус спайси, хрустящая стружка темпура, тобиго
220 г **690₽**

Ролл татаки лосось

Обоженный лосось, сливочный сыр, огурец, авокадо, земля из роз, стружка катаифи, тобиго
220 г **790₽**

Трюфельная филадельфия нью стайл

Лосось, сыр «Филадельфия», огурец, авокадо, трюфельная паста, соусы унаги и терияки
250 г **937₽**

Калифорния нью стайл

Снежный краб, сливочный соус с тобиго, огурец, авокадо, стружка тунца
225 г **739₽**

Тако с говядиной и трюфельным соусом

Пшеничная лепешка тако, обжаренная говяжья вырезка, маринованная в устрично-соевом соусе, заправленная трюфельным соусом и украшенная копченым желтком

100 г **450₽**

Азиатский тако с лососем и гуакомоле

Пшеничная лепешка тако, лосось, соусы унаги и спайси, три вида икры тобиго

100 г **739₽**

Десерты

Медовик с садовой малиной

Тонкие коржи на гречишном меде, пропитанные нежным сметанным кремом, подаются с медовыми сотами и свежей малиной
155 г **397₽**

Чизкейк с соусом из фейхоа

215 г **777₽**

Классический тирамису

150 г **397₽**

Панна-котта на кокосовом молоке

С малиновым соусом или соусом манго-маракуйя на выбор
200 г **499₽**

Шоколадный флан с кардамоном и корицей

Подается с ванильным мороженым
120\40\15 г **579₽**

Морковный торт с карамелью и грецкими орехами

Подается с шариком сорбета лайм-лимон
250 г **485₽**

Наполеон по старинному московскому рецепту

200\25 г **499₽**

Фисташковый рулет

Нежная меренга с рублеными фисташками и сливочно-заварным кремом со свежими ягодами
130 г **590₽**

Фруктовая лодка из сезонных фруктов

2000 г **3500₽**

Ассорти из свежих ягод

Клубника, малина, ежевика, голубика
100 г **600₽**

Мороженое

Ванильное / Клубничное

Фисташковое / Фундук

Шоколадное / Сорбет банан

Сорбет апельсин с мартини

Березовый сорбет с мятой

Сорбет мандарин

60 г **180₽**

Варенье

Айвовое / Кизилковое / Инжирное

Белая черешня / Грецкий орех

100 г **190₽**

Мясо

Тажин

с телячьими щечками

Телячьи щечки, томленные в тажине с булгуром, горохом нохат, восточными специями и соусом демиглас

400 г **1250₽**

Говяжьи щечки со свекольным булгуром

Томленные в соевом соусе говяжьи щечки со свежей кинзой. Подаются с булгуром

120/130/50/40 г **790₽**

Бефстроганов с воздушным

картофельным пюре

Тонко нарезанная мраморная говядина в сливочном соусе с шампиньонами и горчицей. Подается с маринованными по-домашнему бакинскими огурчиками

50/150/30 г **690₽**

Корейка телянка с пастернаком и сморчками

Нежное мясо ягненка, обжаренное на оливковом масле с чесноком, печеным в травах пастернаком и соусом на основе трюфельной пасты и сморчков

200/120/50 г **1550₽**

Ребро кальби с пастой птитим

Томленное ребро кальби, глазированное соусом барбекю, посыпанное кунжутом и свежей кинзой. Подается с мелкой пастой птитим и запеченной брокколи

230/70/70 г **1590₽**

Филе-миньон с имбирным бататом

Сочная говяжья вырезка прожарки «medium» с пюре из батата и гранатовым соусом

160/100/60 г **1500₽**

Стейк рибай с травами

Мраморная говядина, жаренная на гриле с тимьяном и розмарином

220/150/85 г **2700₽**

GRAND УРЮК | BERËZKA

ORIENTAL RESTAURANT BY VINER GROUP