

МЕЛІО



GRAND УПЛОК
BEREZKA



КАК МОЖНО СКОРЕЕ (ОТ 60 МИНУТ)
КО ВРЕМЕНИ (С 10.00 ДО 03.00)
САМОВЫВОЗ (ВАШ ЗАКАЗ ГОТОВ)

УРЮК

8 800 500 500 5

URYK.RU



ДОСТАВКА
СО СКИДКОЙ 23%

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
С МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ

ЗАКУСКИ



Домашнее мясное ассорти

Блюдо на компанию, восточные
и европейские мясные деликатесы

1550.-

250/25 г



Язык говяжий

Отварной говяжий язык.
Подается с хреном и тостом из лепешки

490.-

80/30/20 г



Мясо по-татарски

Приготовленная по особому
рецепту говядина.
Подается с горчицей

360.-

60/30 г



Куриный рулет

Куриный рулет с курагой, грецким орехом, болгарским перцем, специями и зеленью

330.-

60 г



Казы узбекские

Отварная колбаса из конины с ароматными специями

480.-

60/20/20 г



Казы татарские

Сыровяленая колбаса из конины с ароматными специями

520.-

60/20/20 г





Брускетта с карельской форелью

С авокадо, огурцом, помидором и базиликом под медово-горчичной заправкой и трюфельным маслом

960.-

280 г



Тар-тар из лосося с тайским манго на спелом авокадо

Заправляется авторским соусом том ям. Подается со сливочным сыром, крошкой из маслин, икрой тобиго и листьями кинзы

970.-

200 г



Нишона

Фирменные рулетики из баклажанов с начинкой из помидоров, чеснока и сыра

530.-

260 г



Хумус с оливковым маслом

Традиционная ближневосточная закуска из нутового пюре и ароматной кунжутной пасты с добавлением оливкового масла и сладкой паприки

540.-

180/60/15 г



**Сыр сулугуни фри
с ташкентскими помидорами**

Сыр сулугуни с ташкентскими томатами
и малиновым соусом

590.-

180/60/40 г



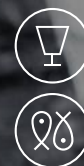
Сырная тарелка

Пармезан, камамбер, бри, брынза,
горгонзола, подаётся с мёдом, украшается
свежими ягодами

1550.-

250/90 г





Сельдь с картофелем
На тосте из бородинского хлеба

450.-
240 г



Ассорти северных рыб
Масляная рыба, муксун, лосось

1640.-
300/67 г



Домашний разносол

Ароматные маринады и соленья

650.-

400 г



Овощная грядка

Сочные спелые овощи и зелень

980.-

550 г



Тар-тар из говяжьей вырезки

Подается с воздушным муссом из пармезана и хрустящими гренками

1020.-

170 г



Овощная икра

Паста из сезонных овощей с зеленью.
Подаётся с бородинским хлебом

410.-

190/30 г



Баклажан с сыром фета и помидорами

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

820.-

270 г

САЛАТЫ



Буратта с томатами

Сливочный итальянский сыр со спелыми ташкентскими помидорами и рукколой, заправленный бальзамическим кремом и соусом песто

1290.-

380 г



Ачик-чучук

Традиционный салат из сочных ташкентских помидоров высшего качества, с репчатым луком, ароматным базиликом и стручковым перцем

540.-

150 г



Ташкент

Салат из нежной телятины, сочной узбекской редьки, хрустящей моркови, золотистого обжаренного лука, вареного яйца и зерен граната, заправленный авторским соусом

470.-

350 г





Нисуаз

Классический французский салат с теплым, слегка обжаренным тунцом, картофелем, черри, перепелиными яйцами и листьями салата под медово-горчичным соусом

980.-

230 г



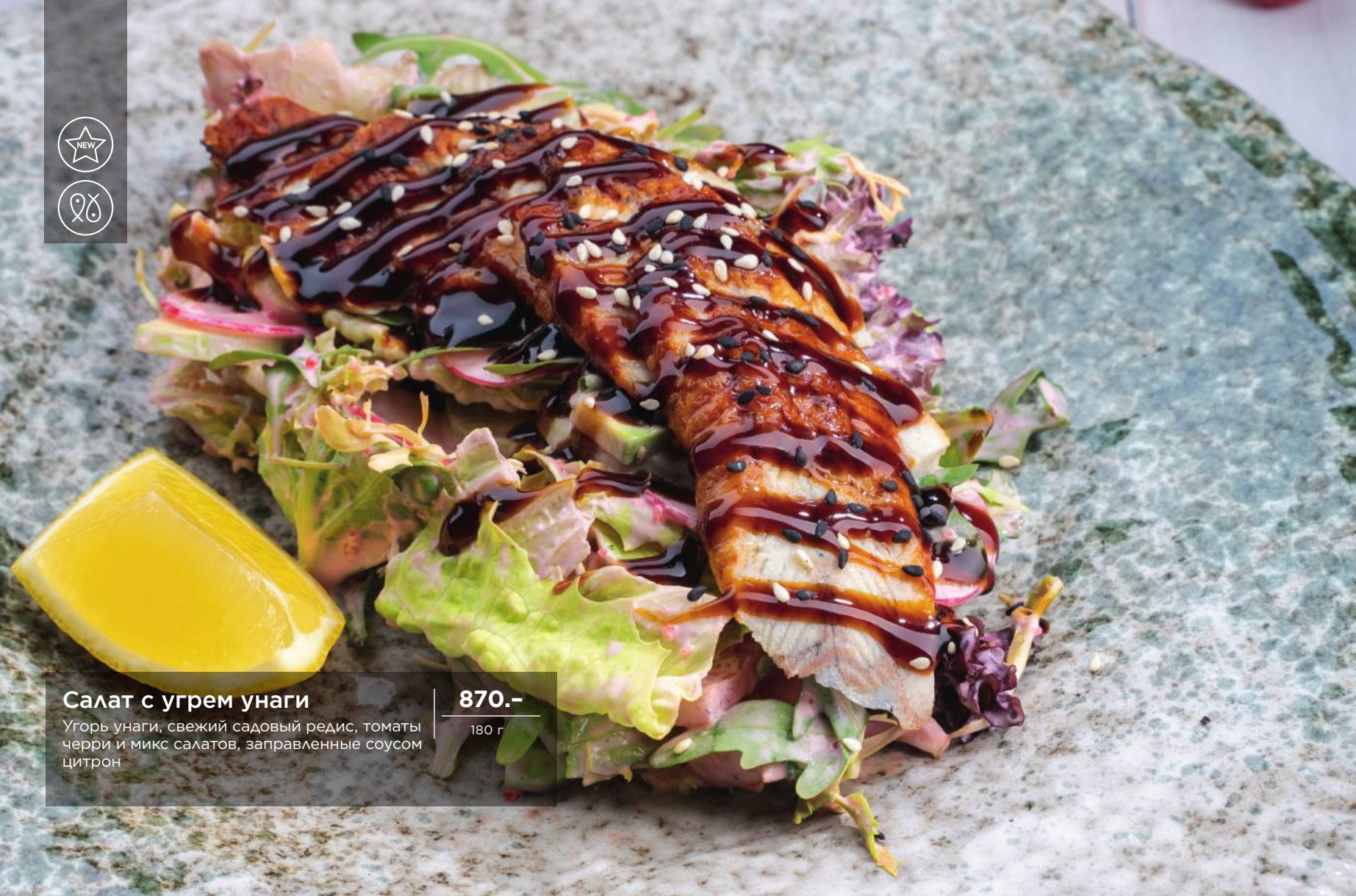
Салат греческий с копченой фетой

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

680.-

280 г





Салат с угрем унаги

Угорь унаги, свежий садовый редис, томаты черри и микс салатов, заправленные соусом цитрон

870.-

180 г



Краб на авокадо в кокосовом соусе

Удивительно нежное сочетание запечённого авокадо, краба, икры тобиго и кокосового соуса

1150.-

180 г



Цезарь с курицей

Листья салата романо, помидоры, обжаренное на углях куриное филе, хрустящий тост и пармезан под соусом цезарь

690.-

250 г



Цезарь с креветками

Сочные креветки гриль, листья салата романо, помидоры, хрустящий тост и пармезан под соусом цезарь

810.-

250 г





Теплый азиатский салат с ростбифом

1200.-

210 г

Обжаренная кенийская фасоль, цукини, помидоры черри, ростбиф, соус терияки и руккола, заправленные бальзамическим кремом с оливковым маслом



Микс-салат с камчатским крабом

1250.-

150 г

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



Поке из лосося

Традиционная гавайская закуска из слегка маринованного лосося, молодых бобов эдамаме, спелого авокадо и киноа в сочетании с водорослями нори и кунжутной заправкой

670.-

170 г

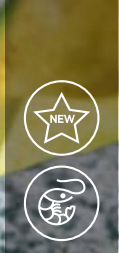


Деревенский салат

С домашней сметаной и яйцом

570.-

350 г



Руккола с креветками и моцареллой

Со спелыми томатами, рукколой, авокадо, нежной моцареллой и кедровыми орешками

970.-

250 г



Моцарелла с томатами

Салат из фермерской моцареллы, ташкентских помидоров, рукколы и кедровых орешков, заправленный классическим соусом Песто и бальзамическим кремом

820.-

260 г



Салат Оливье с раковыми шейками

Традиционный салат оливье в авторском исполнении: с раковыми шейками, красной икрой и перепелиным яйцом под соусом Кимчи-майонез

990.-

210 г



Салат Оливье с говяжьим языком

Традиционный салат оливье в авторском исполнении: с говяжьим языком, вялеными томатами и перепелиным яйцом под соусом Кимчи-майонез

670.-

220 г



Микс-салат с ростбифом

Яркий микс салатов с тайским манго
под пикантным кунжутным соусом
в азиатском стиле

770.-

130 г



Микс-салат с авокадо и киноа | **820.-**
Листья свежего салата с ташкентскими помидорами, авокадо, брокколи и киноа, заправленные кунжутным соусом
220 г



Шакарап | **450.-**
Салат из сочных ташкентских помидоров, огурцов, репчатого лука и сезонной зелени с заправкой на ваш выбор: сметана, майонез, растительное масло
160 г

**Фунчоза с креветками
и авокадо**

Азиатский салат из фунчозы с креветками, авокадо, хрустящим болгарским перцем и свежей зеленью

490.-

170 г



**Салат с хрустящими
баклажанами**

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

690.-

220 г

СУПЫ



Ташкентская шурпа

Ароматный прозрачный бульон
с мясом барашка, овощами
и горохом нут

930.-

350 г



Лагман уйгурский с острым соусом Лози

Традиционное уйгурское блюдо
с бараниной, овощами, домашней
лапшой в ароматном соусе Сай.
Подаётся с соусом лози

640.-

370/30 г



Чучвара-шурпа

Узбекские пельмени ручной лепки
в ароматном мясном бульоне
с добавлением зелени

590.-

350/30 г





Том-Ям

Знаменитый тайский суп с креветками и грибами, приготовленный на курином бульоне с добавлением кокосового молока и восточных пряностей. Подается с лаймом и паровым рисом

720.-

350/100 г



Хаш

Ароматный прозрачный бульон с говядиной. Подается с зеленью, чесноком и лавашом

710.-

400/60 г





Угра-Ош

Суп с домашней лапшой и куриными фрикадельками

410.-

350 г



Уральский борщ

С телятиной, подаётся со сметаной

450.-

350/50 г



Тыквенный крем-суп

С трюфельным маслом, тыквенными семечками и зеленью

390.-

300 г





Балык-шурпа

Наваристая уха из палтуса с ташкентскими томатами, картофелем и зеленью

710.-

350 г

Суп с белыми грибами

Картофелем, зеленью и домашней сметаной

470.-

350/30 г



ТЕСТО

Тандырная лепешка

Пышная лепешка
с ароматным кунжутом

120.-

125 г



Самса
с телятиной

240.-
100 г



Самса
с бараниной

240.-
100 г



Хачапури по-мегрельски
С двойным сыром

450.-
290 г



Хачапури по-аджарски

Лодочка с сыром сулугуни,
яйцом и сливочным маслом

450.-

310 г

Манты жареные
С рубленой телятиной
и бараниной

480.-
200/30г





Чучвара по-дунгански

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

510.-

180/30 г

Хинкали
с бараниной
с телятиной

150.-

80 г



Манты
с бараниной

140.-

60г





Чебурек
с телятиной
с бараниной

340.-

160 г



Кутаб с сыром

280.-

100/30 г

Кутаб с зеленью

310.-

100/30 г

Кутаб с ягнёнком

330.-

100/30 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чайханский плов

Классический ферганский плов из хорезмского риса Лазер, мяса молодого барашка, чеснока, ароматных специй и хлопкового масла

590.-

300 г

Плов Той оши

Праздничный плов из мяса молодого барашка, желтой моркови, хорезмского риса Лазер, гороха нут и изюма

590.-

300 г

Добавки к плову

Ачик-чучук	75 г	160.-
Чеснок	35 г	75.-
Казы по-узбекски	30 г	190.-
Соленые огурцы	50 г	110.-
Перепелиное яйцо	1 шт.	35.-



Томленая говядина

С пармезаном под сливочным соусом

720.-

110/50/30 г



Домашняя лапша с языком теленка и вешенками

В сливочном соусе с пармезаном,
базиликом и чесноком

580.-

300 г





Фаршированная куриная грудка

Приготовленная на мангале куриная грудка, фаршированная шампиньонами, сыром и шпинатом, подаётся с азиатским соусом и свежими листьями шпината

690.-

190/40 г



Бефстроганов с толченым картофелем

С ломтиками соленого огурца и зеленью

710.-

150/150/30 г



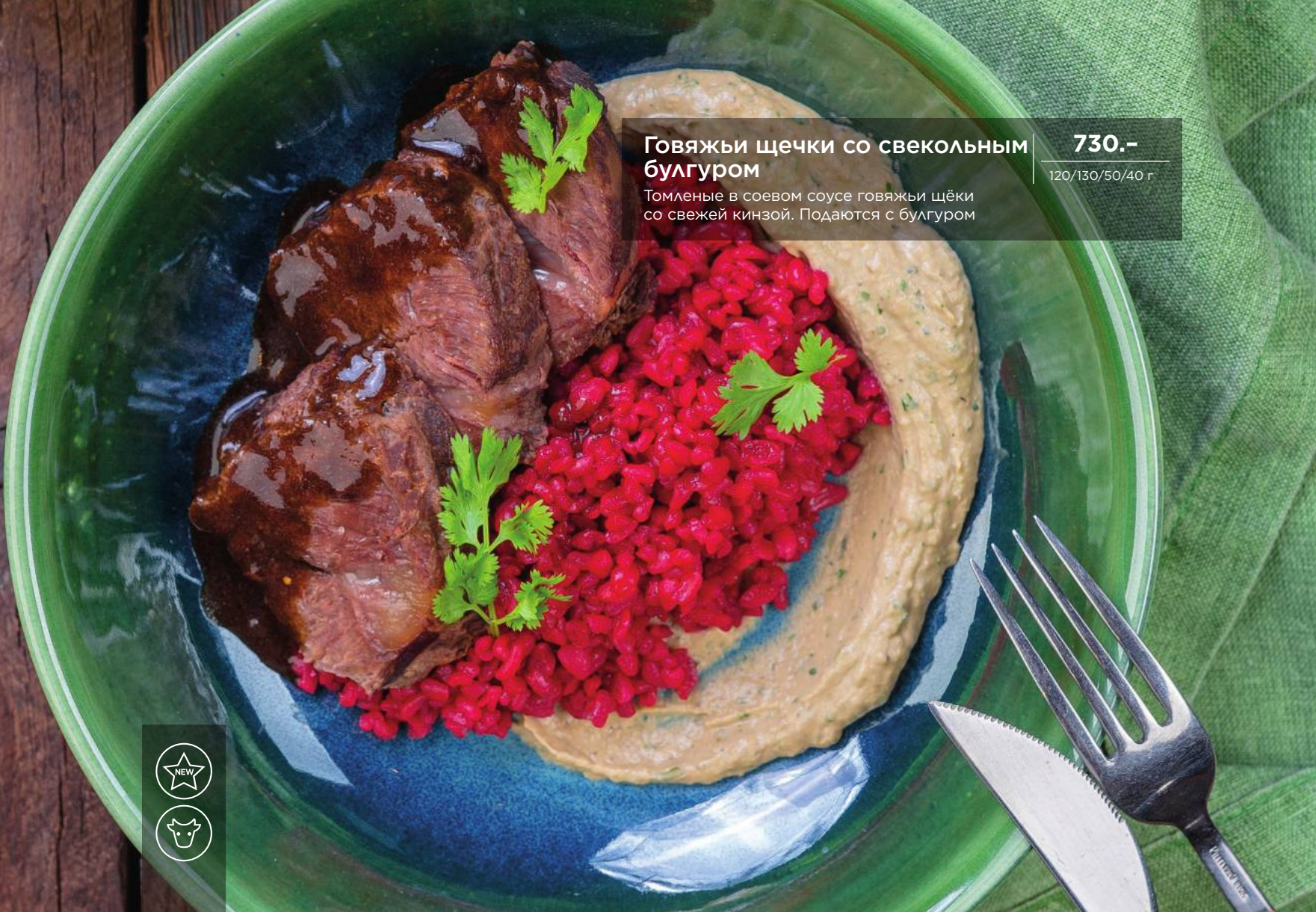
Оджахури

Традиционное грузинское блюдо - говядина, жареная с картофелем - подается в сковороде со свежими ташкентскими помидорами и солеными огурцами, пассированным чесноком и кинзой

790.-

380/50 г





**Говяжьи щечки со свекольным
булгуром**

730.-

120/130/50/40 г

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



**Азиатская лапша с креветками
в соусе свит чили**

590.-

275 г

Лапша кадзукири с вешенками, эстрагоном,
креветками и свежей кинзой



**Куриная грудка тандури
с муссом из сельдерея**

690.-

150/120/30/25 г

Подается с веточкой зелени и овощными
слайсами





Шаурма с Цезарь курицей

Сочное куриное филе, приготовленное на мангале, с добавлением пармезана, ташкентских помидоров, свежих салатных листьев и соусом цезарь

570.-

250 г



Шаурма с курицей

Сочная шаурма с курицей и овощами в хрустящем лаваше. Подается с Аджикой

510.-

230/30 г



Стейк Рибай

Стейк из мраморной говядины

2850.-

300 г



Стейк Денвер

Стейк из шейно-лопаточной части говядины.
Мясо обладает насыщенной мраморностью.
Подаётся с трюфельным соусом

1980.-

300 г





Котлеты из индейки

С воздушным картофельным пюре
в сливочно-грибном соусе

590.-

140/150/40/5 г



Цыпленок

тапака
на пару
на углях

Способ приготовления на выбор

780.-

300/30/40 г





Щучьи котлеты

С пюре из картофеля и щавелевым соусом

690.-

120/150/50/40 г



Стейк из Форели

Со шпинатом и кунжутным соусом

1310.-

140/30/40/10 г



**Филе Судака на подушке
из птитима**

Запеченное филе судака с пастой птитим,
куркумой и пармезаном

920.-

130/160 г



A close-up photograph of a gourmet dish featuring a piece of baked salmon. The salmon is seared on the outside and sits atop a bed of finely diced, sautéed vegetables in shades of red, orange, and yellow. A dollop of white cream is spread beneath the fish, and it is garnished with a generous layer of bright red caviar and a small sprig of fresh green herb. The entire dish is presented on a dark, textured black plate. In the background, several cherry tomatoes and a sprig of basil are visible.

**Запеченый лосось
в сливочном соусе**

Запеченый лосось на подушке из овощного тартара со сливочным соусом из белого вина и красной икрой

1350.-

160/120 г

A close-up photograph of a dish featuring a thick, white fillet of halibut. The fish is pan-fried, showing a golden-brown, slightly charred skin. It is served on a bed of light green mashed potatoes. On top of the fish is a colorful medley of sautéed vegetables, including bright orange carrot sticks, green beans, and mushrooms. The dish is garnished with fresh green pea shoots. The entire meal is plated on a clean, white ceramic dish.

**Филе палтуса с овощами
и сметанным соусом**

Обжаренное до хрустящей корочки филе палтуса, подаётся на подушке из сметанного соуса с эстрагоном

1020.-

110/60/60 г





Морепродукты в сливочном соусе

Подаются с красной икрой и кресс-салатом

880.-

220 г



Гребешки на муссе из сельдерея

Подается на овощном тар-таре, обжаренном на трюфельном масле

1370.-

230 г



Плато из креветок
Плато магаданских креветок на льду

2390.-

500 г



МАНГАЛ



Уч-Панжа из телятины

Шашлык из телятины
с прослойками курдюка

870.-

160/30/20/10 г



Уч-Панжа из ягнёнка

Шашлык из баранины
с прослойками курдюка

790.-

160/30/20/10 г





Шашлык из телятины

Сочный шашлык из телятины

970.-

160/20/10/30 г



Шашлык из утки

Деликатес, от которого не откажется ни один гурман

640.-

100/30/10 г

Куриный шашлык

Сочный шашлык
из куриного филе

610.-

220/30/20/10 г



Шашлык из ягненка

Ароматный шашлык из баранины

910.-

160/20/10/30 г





Бараньи семечки
Ребра барашка на косточке

720.-
160/30/20/10 г



Каре ягненка с цукини
Сочное каре ягненка на гриле

1320.-
170/70/30/20 г





Кебаб из телятины

Сочный шашлык из телячьей вырезки, маринованный по ташкентскому рецепту

840.-

160/30/20/10 г

Кебаб из ягненка

С зеленью и острым перцем

790.-

150/30/20/10 г

Кебаб из курицы

Шашлык из рубленой курицы с добавлением ароматных восточных специй

590.-

175/30/20/10 г



**Кебаб из цыпленка
с сырным соусом**

На лаваше с миксом лука и зелени

640.-

200/50/30 г



Шашлык из овощей

Помидоры, баклажаны, болгарский перец,
цукини, лук, приготовленные на огне

370.-

175 г



Дорадо от шефа

на мангале
в соли
на пару
на гриле

890.-

220/30/70 г



Шашлык из лосося
Подается с соусом наршараб

1370.-
160/25/20/10/40 г



Сибас
на гриле
на мангале
в соли
на пару

890.-
220/30 г



ГАРНИРЫ

Брокколи в сливочном соусе

Брокколи, тушеная в сливках с ароматным маслом и сыром дор блю

390.-

110 г

Цукини на мангале

Обжаренные на углях цукини, с запечённым чесноком, петрушкой и лимоном гриль

350.-

100 г



Картофельное пюре **350.-**

150 г

Картофель фри **350.-**

150 г

Рис отварной с овощами **350.-**

160 г

Гречка отварная **350.-**

250 г

Беби картофель с грибами **370.-**

150 г

Мини-картофель, обжаренный с вешенками и репчатым луком, с добавлениемпряного масла, зелени и чеснока



Спаржа на мангале **620.-**

80 г

Нежная спаржа, приготовленная на гриле, с копчёной паприкой и пармезаном

СОУСЫ



Аджика по-восточному
Сметана с чесноком
Соус перечный
Сырный
Майонез
Тартар

Кайла
Сметана
Кетчуп барбекью
Лози
Наршараб

Песто
Горчица
Соевый
Цезарь
Хрен

100.-

30 г

ДЕСЕРТЫ



Наполеон кокосовый

ПП-версия любимого десерта.
Хрустящие коржи с нежным кремом
на основе кокосового молока со свежими
ягодами.

650.-

270 г





Шоколадный фондан

Шоколадный бисквит с жидкой начинкой
внутри и твердой хрустящей корочкой
снаружи

720.-

80/50/35/30 г



Яблочный штрудель

С яблоками, изюмом и корицей.
Подается с шариком ванильного
мороженого

430.-

130/60 г



Тропический мусс

Со свежим тайским манго и ежевикой

640.-

100/30 г



Медовик

Слоеный торт из медовых коржей и сливочного крема со сгущенным молоком и грецкими орехами

450.-

100/30 г





Десерт Павлова

Белоснежное безе, наполненное воздушным сливочным кремом, украшенное свежими ягодами и малиновым соусом

570.-

90/45/12 г



Фисташковый рулет

Нежная фисташковая меренга со сливочным кремом и свежей малиной. Подается с фисташковым соусом и фисташковой пудрой

610.-

100/25 г



Хрустящие трубочки с вареной сгущенкой
Хрустящие вафельные трубочки с кремом из вареной сгущенки и грецким орехом

380.-

130 г



ВАРЕНЬЕ

Варенье в ассортименте
210.-
100 г
Белая черешня, грецкий орех, кизил, айва

Молоко сгущенное
90.-
30 г



MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Мороженное
210.-
60 г
Ванильное, шоколадное, фисташковое, клубничное

Сорбет
250.-
60 г
Лимон-лайм, малина, маракуйя

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Ананас	200 г	280.-	Голубика	100 г	800.-	Клубника	200 г	900.-
Виноград	200 г	400.-	Ежевика	100 г	900.-	Малина	100 г	900.-

Фруктовая лодка с ягодами
Сезонные фрукты

3700.-
2500 г



Я взял свой многолетний опыт, соединил его с вековыми традициями и приправил современным подходом к приготовлению блюд. Теперь предлагаю вам попробовать наше новое меню. Я сохранил в нем любимые узбекские блюда наших гостей и дополнил новыми позициями. Приятного вам аппетита!



Бренд-шеф
Алексей
Подлесных

Данное меню является рекламным материалом, с подробным прейскурантом можно ознакомиться на доске потребителя. Цены указаны в рублях.



