

| 1.01

## КОНЦЕПЦИЯ | АТМОСФЕРА

Ресторан YURA – элегантный видовой ресторан авторской кухни в самом центре города, на пересечении Страстного бульвара и Тверской улицы. Заведение занимает второй этаж пятизвездочного дизайн-отеля StandArt и в полной мере соответствует высоким стандартам качества отеля-победителя международной премии World Luxury Awards в номинации Global Winner Luxury Design Hotel 2019.

Дизайн интерьера создан Екатериной Вальц. Он мягко и ненавязчиво продолжает заданную отелем идею ретрофутуризма. Пастельные оттенки, теплое дерево, панорамные окна в пол, благодаря которым в ресторане много света – все это делает интерьер YURA легким, а само пространство легко трансформировать под любую задачу и цветовую гамму мероприятия.



| 1.02

## ШЕФ-ПОВАР

### Шеф-повар ресторана YURA — Ирина Цынтарюк

Ирина возглавила кухню ресторана в сентябре 2023 года после шестилетней работы в команде YURA. Шеф-повар продолжила гастрономическое развитие проекта, делая упор на работу с лучшими локальными продуктами и следуя принципу «с огорода на стол».

Фермерские продукты, авторские рецепты и тонко продуманные сочетания – отличительные черты кухни ресторана YURA.



| 1.03



## КУХНЯ

Следуя правилам высокой гастрономии, Ирина каждый сезон открывает обновлённым меню, в основе которого актуальные тренды и времени года продукты, идеи, комбинации вкусов. Блюда YURA сочетают в себе современный взгляд на европейский стиль, актуальные подачи и технологии приготовления. Бессменным хитом и визитной карточкой ресторана уже много лет является «Лосось 42°C», вдохновлённый вопросом из книги Дугласа Адамса «Автостопом по галактике», а коктейльная карта проекта посвящена истории Млечного пути, его светилам и космическими объектам.

| 1.04



## ВИННАЯ КАРТА

Коллекция вин YURA – это вина со всего света из лучших винодельческих регионов, собранные нашим шефом-сомелье Константином Зубковым и разделенные по странам.

Винная карта YURA неоднократно получала высшую оценку в ежегодной независимой премии винных карт Russian Wine Awards. По ее итогам ресторан YURA был удостоен наград в категориях «Классическая карта» и «Лучший выбор вин по бокалам».



| 1.05

## ГЛАВНЫЙ ЗАЛ

Пространство, где каждая деталь продумана до мелочей – от дизайна до функциональности.

Натуральные цвета мебели и декора, открытый бар, живые растения в стильных горшках и, наконец, панорамные окна, благодаря которым свет заливает зал днем, а в вечернее время открывается прекрасный вид на огни исторического центра Москвы.

Площадь Главного зала – 173 метра, зал вмещает до 50 гостей в формате рассадки. При объединении всех зон ресторана возможно организовать фуршет на 150 человек.



| 1.06

## ГОСТИНАЯ 1 & 2

Гостиные с панорамным видом расположены по левую сторону от Главного зала и отделены раздвижными дверями с зеркальным эффектом. Это дает возможность как объединить пространства, так и скрыть залы, сделав приватными. Зона Гостиных имеет собственную уборную.

В Гостиных можно организовать фуршет, зону Welcome, комнату невесты, или, напротив – объединить залы в один большой, раздвинув витражные двери.

Площадь Гостиных  $45\text{ м}^2$  и  $40\text{ м}^2$ , в каждой из них с комфортом разместятся около 20 гостей в формате рассадки и около 25 в формате фуршета. При объединении пространств Гостиных можно организовать фуршет на 60 персон.



| 1.07

## ВИННАЯ КОМНАТА

Приглушенный свет, круглый деревянный стол и большой шкаф с нашей коллекцией вин со всего света – здесь есть все для уединения, дружеской беседы и неформальных деловых переговоров. Попасть в Винную комнату можно из зоны Гостиных.

Зал вмещает до 6 гостей в формате рассадки.



| 1.08

## БИБЛИОТЕКА



Компактное и невероятно комфортное за счет мягкой мебели пространство примыкает к Главному залу ресторана с правой стороны. Удобные диваны, стильный декор и библиотека с собранием книг в духе коллекции путешественника делают пространство уютным, а стеклянные двери с зеркальным эффектом скрывают происходящее от посторонних глаз.

Зал идеально подойдет для бизнес-завтрака или камерного ужина.



| 1.09

## МЕРОПРИЯТИЯ В YURA

**Любой формат под ключ:**  
бизнес-завтраки | конференции |  
презентации | корпоративы |  
дни рождения и многое другое.

Пространство предполагает  
проведение мероприятий любого  
формата: деловых, светских, семейных.  
В зависимости от поставленных  
задач и количества гостей можно  
задействовать один или несколько  
залов, которые по желанию клиента  
могут быть преобразованы в одно  
общее пространство.

В Yura регулярно проходят бизнес-  
завтраки, конференции, презентации,  
корпоративы, дни рождения и конечно  
же свадьбы.



| 1.10

## ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛОЩАДКИ

YURA находится в самом центре Москвы, в двух шагах от нескольких станций метро.

Заведение имеет удобный въезд на территорию и собственную охраняемую парковку.

Из панорамных окон открывается великолепный вид на исторический центр столицы.

В основе меню шеф-повара Ирины Цынтарюк – натуральность, сезонность и минимальная термическая обработка.

В YURA невероятно удобное зонирование, позволяющее полностью преобразовывать пространство под формат мероприятия: сразу четыре зоны можно объединить в одну.

Возможность организации мероприятия под ключ командой профессионалов.



| 1.11

## СВАДЬБА В YURA

Сервисы для молодоженов:  
флористика | декораторы | фото |  
видео | утро невесты | утро жениха

Гостям доступны услуги по декору и флористике под ключ. Команда профессионалов воплотит в жизнь самые разные идеи оформления мероприятий. Пространство YURA имеет широкие возможности для постройки и установки дополнительных конструкций и элементов декора. А запечатлеть самые важные моменты помогут профессиональные фотографы и видеографы.

За оформлением ресторана перед торжеством очень любят наблюдать наши женихи и невесты. Бронируя номера в отеле StandArt, чтобы подготовиться к свадьбе в спокойной обстановке, с чашечкой великолепного кофе в руках, они могут убедиться в профессионализме нашей команды.



| 1.12

## ПРАЗДНИЧНАЯ ПОЛИГРАФИЯ

пресс-воллы | меню |  
пригласительные

Команда YURA готова взять на себя изготовление любой полиграфической продукции под ключ – от создания макетов, до печати и установки. Пресс-волы, буклеты, таблички и даже пригласительные, которые можно доставить клиенту заранее, в удобное для него время.



| 1.13

## ФОТОСЕССИИ ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ

полный продакшн



Команда YURA сотрудничает с профессиональными фотографами и видеографами, которые внимательно выслушают, зафиксируют и воплотят все пожелания клиентов. Кроме того, они хорошо знакомы с особенностями и возможностями площадки – знают, как снять по-настоящему красивые и эффектные кадры, а также имеют в наличии всю необходимую технику. О том, что у фотографа не окажется подходящей вспышки, можно забыть как о страшном сне.



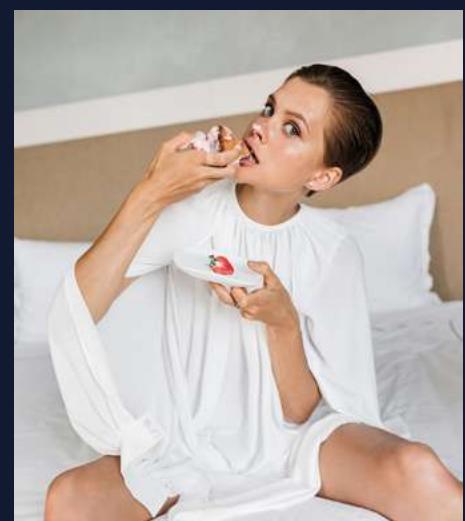
| 1.14

## СВАДЬБА С ПРОЖИВАНИЕМ

HONEYMOON в родном городе

Что может быть лучше, чем проснуться после свадьбы в самом сердце столицы в окружении подаренных букетов? HONEYMOON в отеле StandArt – лучшее решение после насыщенного свадебного дня. Ведь после окончания церемонии достаточно просто подняться в номер на лифте.

Отметим, пятизвездочный отель StandArt – победитель международной премии World Luxury Awards в номинации Global Winner Luxury Design Hotel 2019. Номера удивят по-настоящему стильным дизайнерским оформлением, а сервис – высочайшим качеством.



| 1.15

## ТОРТ



Торжественный вынос торта – особая традиция, кульминация самых разных праздничных мероприятий. Гости доверяют создание торта кондитерам YURA не случайно. Красивый, свежий и вкусный торт, о котором нет нужды переживать – ведь его не повредят при транспортировке – порадует вас и ваших гостей. Основываясь на нашем опыте, скажем с уверенностью – порции торты от кондитеров YURA не остаются скучать в тарелках даже после самого сытного ужина.



| 1.16

## АССОРТИМЕНТ НАШИХ ТОРТОВ

(цена за 1 кг)



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨

1. Безглютеновый торт с заварным кремом и ванильным суфле **3000 ₽**
2. Шоколадный торт «Сникерс» с нугой, арахисом и карамелью **3000 ₽**
3. Мусс манго-малина **3500 ₽**
4. Шоколадный торт с арахисом, пралине, шоколадным муссом и малиной **4300 ₽**
5. Медовик с карамелью **3000 ₽**
6. Шоколадный торт с гречкими орехами, шоколадом и карамелью на топлёном молоке **3000 ₽**
7. Морковный торт с гречким орехом и малиновым желе **3500 ₽**
8. Шоколадный торт с лесными ягодами **3000 ₽**
9. Ванильный кремчиз с красными ягодами **3000 ₽**

| 1.17

## ПРИМЕРЫ РАБОТ НАШИХ КОНДИТЕРОВ

В своей работе мы предпочитаем  
индивидуальный подход и любим воплощать  
самые смелые решения наших гостей!



# YURA

Restaurant & Bar

Ресторан YURA  
Москва, Страстной бульвар, 2  
Метро Тверская, Пушкинская, Чеховская  
+7 (977) 691-66-45

[www.yuramoscow.ru](http://www.yuramoscow.ru)