

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В YURA!

Вы расположились за столом ресторана в самом центре города, на пересечении Страстного бульвара и Тверской улицы. Какой будет эта встреча?

Оглянитесь вокруг: пастельные оттенки, тёплое дерево и живая зелень уравнивают «холодные» фактуры — белый мрамор, металл и стекло. Витражные двери могут разделять или объединять залы, а через панорамные окна открывается вид на историческую Москву.

Баланс сочетаний продолжается в меню, где мы используем фрукты, овощи, травы и мёд, выращенные на ферме «Сокольский», а также мясо и полуфабрикаты собственного производства. Принцип «с огорода на стол» лежит в основе всех блюд. Мы делаем ставку на чистый вкус, натуральность, сезонность и минимальную термическую обработку.

Кухня YURA — это лучшие локальные продукты и любовь к своему делу.

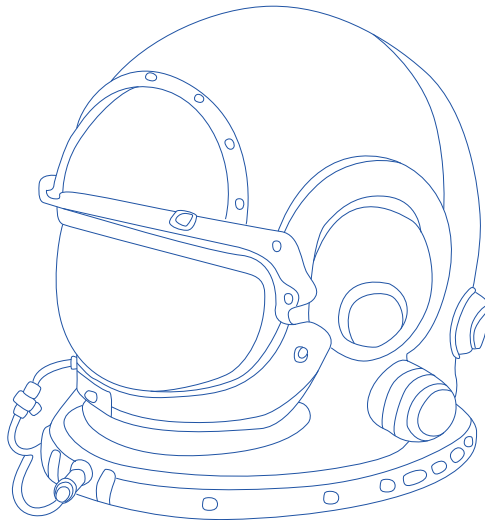
YURA

Restaurant & Bar

МЕНЮ

RAW

УСТРИЦЫ соус на выбор: яблочный миньонет, лимон (ассортимент уточняйте у официанта)	1 шт	750.-
МОРСКОЙ ЁЖ	1 шт	650.-
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК соус на выбор: шисо соус, имбирный майонез	50 г	990.-
Севиче из морского гребешка, грейпфрут, авокадо		1390.-
Тартар из морской форели, огурец, икра сига		1370.-
Тартар из тунца, авокадо ^{new}		1450.-
Тартар из говядины, гель из желтка		990.-



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Страчателла с прошутто ^{new}	1390.-
Французский зелёный салат	1130.-
Томаты, лук, адыгейский мягкий сыр	1070.-
Салат с камчатским крабом	2150.-
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши	2100.-
Руккола, артишоки, креветки, выдержанный сыр с трюфелем	1790.-
Парфе из куриной печени, чёрная смородина, тост из пивного хлеба	950.-

SMØRREBRØDS

Белый smørrebrød с камчатским крабом	1390.-
Smørrebrød со слабосолёным лососем gravlax, молодым хреном и зелёной спаржей	1270.-
Smørrebrød со слабосолёной сельдью и копчёным сыром	890.-
Smørrebrød с ростбифом, соусом ремулад, слабосолёным огурцом и хрустящим луком	970.-

СУПЫ

Скандинавский Skagen на сливочном бульоне с шафраном	1230.-
Крем-суп из тыквы с имбирём ^{new}	850.-
* Добавить креветки	35 г 470.-
* Добавить краб	30 г 490.-
Борщ с красной фасолью	790.-

ПАСТА И РИЗОТТО

Равиоли с тыквой и шалфеем ^{new}	1170.-
Ризотто с белыми грибами и эспумой из пармезана ^{new}	1470.-
Лингвини с камчатским крабом ^{new}	2150.-
Мафальдине с томлёными щёчками и пекорино	1350.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запечённая цветная капуста, мусс из горгонзолы	970.-
Осьминог на гриле, бок-чой, крем из печёного перца	2690.-
Филе сибаса, цукини, тигровые креветки	1750.-
Синекорый палтус, овощной карри, томаты ^{new}	1930.-
Морская форель, соте из зелёных овощей, беарнез	2350.-
Фермерский цыплёнок BBQ, молодой картофель	1100.-
Утиное филе, инжир, пюре из печёного картофеля ^{new}	1850.-
Стейк Бавет, картофель фри, трюфель ^{new}	2570.-
Стриплойн из говядины, приготовленный на углях, томатная сальса, соус Чимичурри	2970.-
Томлёная голень ягнёнка, икра из баклажанов ^{new}	2490.-
Томлёный язык а-ля Строганов	1690.-

ДЕСЕРТЫ

Десерт Павлова	790.-
Планета №6	790.-
Чизкейк с маком и вишнёвым соусом	790.-
Графские развалины	750.-
Птифуры (карамель, ягоды, фисташка)	750.-
Мороженое и сорбеты в ассортименте	450.-

