

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 790.-

МОРСКОЙ ЁЖ

1 шт 670.-

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

соус на выбор: шисо соус, имбирный майонез

50 г 1390.-

Севиче из морского гребешка,
грейпфрут, авокадо

1450.-

Тартар из морской форели, огурец, икра сига

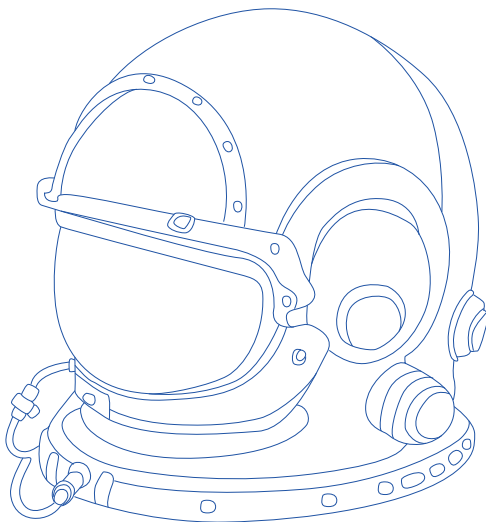
1370.-

Тартар из тунца, авокадо

1450.-

Тартар из говядины, гель из желтка

1170.-



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Французский зелёный салат	1230.–
Томаты, лук, адыгейский мягкий сыр	1070.–
Страчателла с печёным перцем и фисташкой	1350.–
Салат с камчатским крабом	2790.–
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши	2100.–
Руккола, артишоки, креветки, выдержанный сыр с трюфелем	1790.–
Салат с копчёной уткой и вялым виноградом ^{new}	1250.–
Артишоки по-римски с выдержанным сыром ^{new}	1570.–
Парфе из куриной печени, чёрная смородина, тост из пивного хлеба	970.–

ТАРТИНЫ

Тартин с камчатским крабом	1950.–
Тартин с лососем Gravlax и крем-чизом	1530.–
Тартин с томатами и страчателлой	1150.–
Тартин с ростбифом, печёным перцем и соусом тоннато	1290.–

СУПЫ

Скандинавский Skagen на сливочном бульоне с шафраном	1230.–
Суп из топинамбура, бриошь с трюфелем ^{new}	1350.–
Тыквенный суп с гуанчале и кедровыми орешками ^{new}	790.–
Борщ с красной фасолью	790.–

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами и эспумой из пармезана	1750.–
Равиоли с копчёной рикоттой и трюфелем ^{new}	1690.–
Лингвини с томатами и морепродуктами	2550.–
Папарделле с томлёным кроликом ^{new}	1370.–

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запечённая цветная капуста, мусс из горгонзоллы	970.–
Креветки на гриле с цукини	1390.–
Сахалинский морской гребешок, цветная капуста ^{new}	2790.–
Синекорый палтус, овощной карри, томаты	2470.–
Морская форель, соте из зелёных овощей, беарнез	2350.–
Фермерский цыплёнок BBQ, молодой картофель	1270.–
Ростовская утка, молодая свёкла, ягодный соус	1770.–
Стейк Бавет, картофель фри, трюфель	2850.–
Томлёная голень ягнёнка, икра из баклажанов	2590.–
Стриплойн из говядины, приготовленный на углях, томатная сальса, соус Чимичурри	3350.–
Томлёные говяжьи щёчки, пюре из сельдерея, чёрные лисички ^{new}	2250.–
Томлёный язык а-ля Строганов	1750.–

ДЕСЕРТЫ

Планета №6	790.-
Груша, карамель ^{new}	790.-
Графские развалины	790.-
Птифуры (карамель, ягоды, фисташка)	790.-
Десерт Павлова	850.-
Мороженое и сорбеты в ассортименте	550.-

