

# 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.

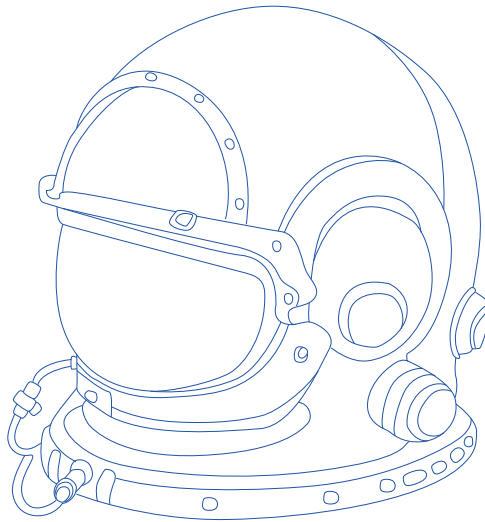
# YURA

Restaurant & Bar

# МЕНЮ

## RAW

УСТРИЦЫ соус на выбор: яблочный миньонет, лимон (ассортимент уточняйте у официанта)	1 шт	650.-
МОРСКОЙ ЁЖ	1 шт	550.-
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК соус на выбор: шисо соус, имбирный майонез	50 г	970.-
Севиче из морского гребешка, грейпфрут, авокадо		1250.-
Тартар из морской форели, огурец, икра сига		1290.-
Тартар из тунца, авокадо <sup>new</sup>		1330.-
Тартар из говядины, гель из желтка		990.-



## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Страчателла с прошутто <sup>new</sup>	1250.-
Французский зелёный салат	990.-
Томаты, лук, адыгейский мягкий сыр	970.-
Салат с камчатским крабом	1850.-
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши	1790.-
Руккола, артишоки, креветки, выдержанный сыр с трюфелем	1630.-
Парфе из куриной печени, чёрная смородина, тост из пивного хлеба	790.-

## SMØRREBRØDS

Белый smørrebrød с камчатским крабом	1250.-
Smørrebrød со слабосолёным лососем gravlax, молодым хреном и зелёной спаржей	1190.-
Smørrebrød со слабосолёной сельдью и копчёным сыром	790.-
Smørrebrød с ростбифом, соусом ремулад, слабосолёным огурцом и хрустящим луком	850.-

## СУПЫ

Скандинавский Skagen на сливочном бульоне с шафраном	990.-
Крем-суп из тыквы с имбирём <sup>new</sup>	650.-
* Добавить креветки	35 г 450.-
* Добавить краба	30 г 470.-
Борщ с красной фасолью	650.-

## ПАСТА И РИЗОТТО

Равиоли с тыквой и шалфеем <sup>new</sup>	970.-
Ризотто с белыми грибами и эспумой из пармезана <sup>new</sup>	1390.-
Лингвини с камчатским крабом <sup>new</sup>	1890.-
Мафальдине с томлёными щёчками и пекорино	970.-

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запечённая цветная капуста, мусс из горгонзолы	750.-
Осьминог на гриле, бок-чой, крем из печёного перца	2390.-
Филе сибаса, цукини, тигровые креветки	1470.-
Синекорый палтус, овощной карри, томаты <sup>new</sup>	1890.-
Морская форель, соте из зелёных овощей, беарнез	1950.-
Фермерский цыплёнок BBQ, молодой картофель	990.-
Утиное филе, инжир, пюре из печёного картофеля <sup>new</sup>	1750.-
Стейк Бавет, картофель фри, трюфель <sup>new</sup>	1930.-
Стриплойн из говядины, приготовленный на углях, томатная сальса, соус Чимичурри	2790.-
Томлёная голень ягнёнка, икра из баклажанов <sup>new</sup>	1890.-
Томлёный язык а-ля Строганов	1470.-

## ДЕСЕРТЫ

Десерт Павлова	690.-
Планета №6	690.-
Чизкейк с маком и вишнёвым соусом	690.-
Графские развалины	690.-
Яблочный пирог, мороженое из топлёного молока <sup>new</sup>	690.-
Птифуры (карамель, ягоды, фисташка)	690.-
Мороженое и сорбеты в ассортименте	290.-

