

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 650.-

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

соус на выбор: шисо соус, имбирный майонез

50 г 1190.-

Севиче из морского гребешка,
грейпфрут, авокадо

1450.-

Тартар из морской форели, огурец, икра сига

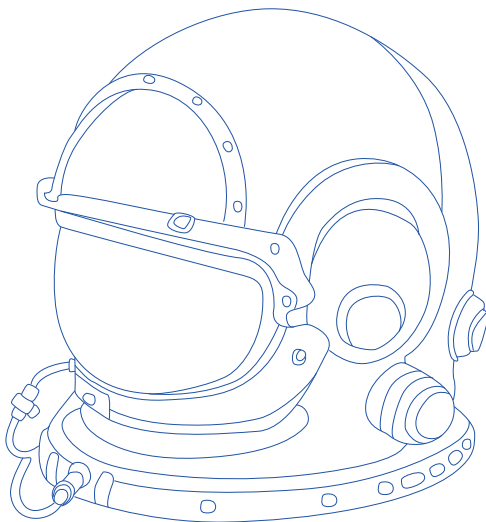
1370.-

Тартар из тунца, авокадо

1450.-

Тартар из говядины, гель из желтка

1170.-



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Французский зелёный салат	1130.–
Томаты, лук, адыгейский мягкий сыр	1070.–
Страчателла с печёным перцем и фисташкой ^{new}	1350.–
Салат с камчатским крабом	2570.–
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши	2100.–
Руккола, артишоки, креветки, выдержанный сыр с трюфелем	1790.–
Цветы цукини, рикотта, лимонное масло ^{new}	1150.–
Спаржа на гриле с копчёной уткой и апельсином ^{new}	1270.–
Парфе из куриной печени, чёрная смородина, тост из пивного хлеба	970.–

ТАРТИНЫ

Тартин с камчатским крабом ^{new}	1790.–
Тартин с лососем Gravlax и крем-чизом ^{new}	1470.–
Тартин с томатами и страчателлой ^{new}	990.–
Тартин с ростбифом, печёным перцем и соусом тоннато ^{new}	1150.–

СУПЫ

Скандинавский Skagen на сливочном бульоне с шафраном	1230.–
Гаспачо с черешней и страчателлой ^{new}	950.–
Окрошка с телячьим языком на квасе / кефире ^{new}	790.–
Борщ с красной фасолью	790.–

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами и эспумой из пармезана	1750.–
Лингвини с томатами и морепродуктами ^{new}	2490.–
Равиоли с креветкой и лососем ^{new}	1450.–
Мафальдине с томлёными щёчками и пекорино	1370.–

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запечённая цветная капуста, мусс из горгонзолы	970.–
Креветки на гриле с цукини ^{new}	1390.–
Филе сибаса, стручковая фасоль, пюре с васаби ^{new}	1850.–
Синекорый палтус, овощной карри, томаты	2190.–
Морская форель, соте из зелёных овощей, беарнез	2350.–
Фермерский цыплёнок BBQ, молодой картофель	1100.–
Ростовская утка, молодая свёкла, ягодный соус ^{new}	1770.–
Стейк Бавет, картофель фри, трюфель	2650.–
Томлёная голень ягнёнка, икра из баклажанов	2490.–
Стриплойн из говядины, приготовленный на углях, томатная сальса, соус Чимичурри	3170.–
Томлёный язык а-ля Строганов	1690.–

ДЕСЕРТЫ

Десерт Павлова	790.-
Планета №6	790.-
Клубника, творожный крем, миндальный грильяж ^{new}	790.-
Графские развалины	790.-
Птифуры (карамель, ягоды, фисташка)	790.-
Мороженое и сорбеты в ассортименте	550.-

