

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.

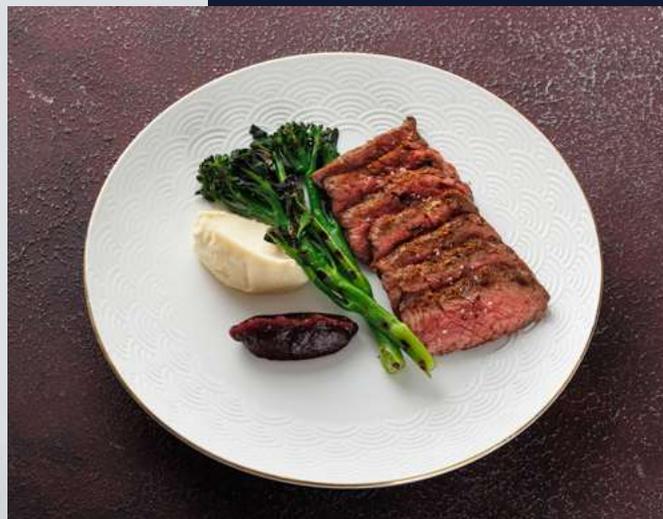


**Шеф-повар ресторана YURA —
Ирина Цынтарюк**

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.





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.

YURA Restaurant & Bar

| 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».



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.



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 м² и 40 м², 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.



YURA Restaurant & Bar

| 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. Попасты в Винную комнату можно из зоны Гостиных.

Зал вмещает до 6 гостей в формате рассадки.



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.



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.



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.



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.



YURA Restaurant & Bar

| 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-воллы, буклеты, таблички и даже пригласительные, которые можно доставить клиенту заранее, в удобное для него время.



YURA Restaurant & Bar

| 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.



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.





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 тортов 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



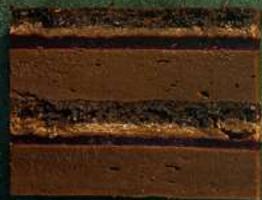
6



7



8



9

1. Безглютеновый торт с заварным кремом и ванильным суфле **3500 ₺**
2. Шоколадный торт «Сникерс» с нугой, арахисом и карамелью **3500 ₺**
3. Ванильный кремчиз с красными ягодами **3500 ₺**
4. Шоколадный торт с лесными ягодами **3500 ₺**
5. Медовик с карамелью **3500 ₺**
6. Шоколадный торт с грецкими орехами, шоколадом и карамелью на топлёном молоке **3500 ₺**
7. Морковный торт с грецким орехом и малиновым желе **3700 ₺**
8. Мусс манго-малина **3700 ₺**
9. Шоколадный торт с арахисом, пралине, шоколадным муссом и малиной **5000 ₺**

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