

Я ВЫБИРАЮ РУКИ ВВЕРХ! БАР

# МЕНЮ

**СЕЛЬДЬ**

ПОД КАЙФОМ  
СТР. 2

**БЕЛОРУС**

НА МОРЕ  
СТР. 6

**БОРЩ**

МАМИН  
стр. 7

**Дошик**

ЯМ-НЯМ  
стр. 7

ЧТО ПРИГОТОВИЛ

**СЕРГЕЙ**

**ЖУКОВ**



# ОТ РЕДАКТОРА



«Хай, пипл!» - именно так приветствовали в 90-е годы прошлого века все молодежные журналы своих юных читателей! А, поскольку, многие из нас выросли в то время, у нас родилась идея - а почему бы нам не вернуть время нашей молодости? Поэтому добро пожаловать в «Руки ВВверх! Бар» - место, которое сочетает в себе бар, ресторан, клуб и машину времени одновременно! «Руки ВВверх! Бар» перенесет вас в атмосферу 90-х годов. Того времени, когда группа «Руки Вверх» звучала из каждого холодильника «Бирюса», китайского термоса, японского фена и игровой приставки «Dendy». Когда жевательная резинка «Love is...» была многоцветной, а цветные порошки «Yuri» и «Zuko», растворяясь в воде, становились изысканными напитками. «Руки ВВверх! Бар» дарит возможность вспомнить все самое интересное из ушедшего десятилетия: музыку и кино, моду, первые игровые приставки и жевательные резинки, а также многое-многое другое. В «Руки ВВверх! Бар» можно не только погрузиться в атмосферу 90-х, но и унести частичку с собой. Огромный ассортимент продуктов, товаров и одежды того времени эксклюзивно представлен в «Руки ВВверх! Бар».

Это, приятное во всех смыслах, заведение, где вы сможете со своими друзьями, родными и близкими хорошо провести время. Приятного отдыха! Ждем вас в любое время!

**СЕРДЕЧНО ВАШ,  
СЕРГЕЙ ЖУКОВ**

# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ с ЛОСОСЕМ ПАВЛИАШВИЛИ

Классический Цезарь с мини-стейком из атлантического лосося

**250 гр / 990 ₺**

## ЦЕЗАРЬ с КРЕВЕТКОЙ НА ФОНЕ КОЛИЗЕЯ

Традиционный Цезарь с королевскими креветками, обжаренными на чесночном масле

**235 гр / 880 ₺**

## ЦЕЗАРЬ с КУРИНЫМ ФИЛЕЙ И СТЕПАШКОЙ

Классический Цезарь с сочным куриным филе гриль

**240 гр / 750 ₺**

## МОРСКАЯ ЧЕРЕПАШКА

Нежные морепродукты и лосось на сочной подушке из листового салата с овощами под сливочной заправкой

**220 гр / 880 ₺**

## ФЕТРИС

Хрустящие листья салата, сочные овощи и классический сыр фета, приправленные оливковым маслом

**270 гр / 650 ₺**

## ЛЮК БЕККОН

Сытный салат с хрустящим карамелизированным беконом, овощами, грибами и оригинальной заправкой

**255 гр / 700 ₺**

## ОЛИВЬЕ ПО-СОВЕТСКИ

Классический Оливье с докторской колбасой, перепелиными яйцами и маринованными огурчиками

**270 гр / 700 ₺**



## ЛАДА СЕДАН

Легкий и сытный салат из баклажанов с томатами и кисло-сладкой заправкой

**250 гр / 650 ₺**

## СЕЛЬДЬ ПОД КАЙФОМ

Нежная вариация селедки под шубой, дополненная шотом водочки

**220/30/40 гр / 700 ₺**



## ДЕВОЧКИ, Я НАШЛА!

Сытный салат с семгой домашнего посола, яйцом пашот и легкой заправкой

**260 гр / 920 ₺**

## ЖАДИНА-ГОВЯДИНА

Нежная говядина со свежими сезонными овощами и листьями салата под азиатской заправкой

**210 гр / 700 ₺**

## ЭЛТОН ДЖОН В РЯЗАНИ

Сочный фирменный ростбиф с овощным соте, приправленный авторской пряной заправкой

**300 гр / 850 ₺**



# ЗАКУСКИ

## МОЛЧАНЦЕ ЯГНЯТ

Мясные деликатесы собственного производства: нежный ростбиф, сало домашнего посола, сочная свиная буженина, пикантная колбаса чоризо, копченая утка, подается с луком конфи, хрустящими начос и горчичным соусом

**220/40 гр / 1700 ₺**

## ДИЕТА ЖУКОВА

Соломка из болгарского перца, сельдерея, моркови и огурцов.

Подается с соусом блю чиз

**200 гр / 550 ₺**

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(НА САМОМ ДЕЛЕ ФАРФОРОВАЯ)

Благородные сыры разной степени выдержки, подаются с виноградом, крекерами, орехами и медом

**250/40 гр / 1250 ₺**

## КАК ОГУРЧИК

Пряные маринованные огурцы с пикантной горчичной заправкой

**260 гр / 550 ₺**

## БРУСКЕТТА ПУШКА РАКЕТА

**С МОЦАРЕЛЛОЙ**

Утонченная брускетта с томатами, моцареллой и соусом песто

**120 гр / 450 ₺**

## БРУСКЕТТА ПУШКА РАКЕТА

**С ЛОСОСЕМ**

Нежная брускетта с лососем слабой соли и творожным сыром

**90 гр / 550 ₺**

ХАЛЯВА



## БРУСКЕТТА ПУШКА РАКЕТА

**С РОСТБИФОМ**

Сочная брускетта с фирменным ростбифом, пряным перчиком халапеньо и луком конфи

**105 гр / 500 ₺**



**РУЛЕТКИ-ПИСТОЛЕТКИ**

Те самые рулетики из баклажанов с пряным сырным муссом

**190/15 гр / 550 ₺**

**ИТАЛЬЯНЦЫ В СИБИРИ**

Севиче из муксуна с фирменным яблочным маринадом

**140 гр / 690 ₺**

**УХО ОТ СЕЛЕДКИ**

Малосольная селедочка с отварным картофелем и красным луком

**100/120/20 гр / 580 ₺**

**ДАЙ КРАБА!**

Мини брускетты со снежным крабом, хрустящими огурчиками и соусом острый айоли на солодовом багете

**200 гр / 550 ₺**

**КРУТОН ТЫ ПОПАЛ НА ЛОСОСЬ**

Легкие крутоны с малосольным лососем и сливочным сыром

**175 гр / 750 ₺**

**ЗАКУСКА А-ЛЯ 90-Е**

Фирменная закуска на компанию: рулетики из ветчины и из баклажанов, маринованные и свежие овощи, крутоны со шпротами, оливки, маслины и зелень

**870 гр / 1800 ₺**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ГРЕНКИ ЧЕСНОКОВА

Ароматные гренки из бородинского хлеба с чесноком

**130/40 гр / 320 ₺**

## КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Сочные наггетсы, хрустящий картофель фри и сырный соус

**185/100/40 гр / 690 ₺**

## ВЕНЧАНЦЕ РУСАЛОК

Сытная горячая закуска из командорского кальмара с соусом айоли-чили

**200/40/15 гр / 690 ₺**

## ВЫХОДИ ЗА МЕНЯ

Нежные луковые колечки в темпуре с пряным соусом

**170/40 гр / 450 ₺**

## КРЕВЕТЛИВЫЕ ПРИВЕТКИ

Королевские креветки в миндальных лепестках с микс-салатом и соусом спайси

**100/45/30 гр / 850 ₺**



## ПИВНОЕ ПЛАТО XXL

Классика жанра: пикантные крылышки, хрустящий сыр, сочные наггетсы, кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки и начос. Подается с ассорти соусов: сырный, айоли-чили, горчиный

**1000 гр / 2400 ₺**



## ХРУСТЯЦКИЙ СЫЫЫЫЫР

Сырные палочки в хрустящей панировке с острым соусом

**200/40 гр / 880 ₺**

## ФРИСТАЙЛО - РАКА-МАКА-ФО

Пикантные куриные крылышки с хрустящими овощами и сырным соусом

**200/50/40 гр / 690 ₺**

## МЫ,ТИПА,ГРИБЫ

Хрустящие снаружи и сочные внутри. Шампиньоны в панировке, подаются с пряным соусом чипотле

**160/40 гр / 450 ₺**

# ГОРЯЧЕЕ

## МАМИН СИБИРЯК

Традиционные пельмени из свинины и говядины со сметаной и зеленью

**650/40 гр / 650 ₺**

## ОЛЕ-ОЛЕ!

Королевские креветки в соусе алио олио

**245/15 гр / 1250 ₺**

## РЫБА МОЕЙ МЕЧТЫ

Сочный стейк из лосося с цукини гриль, красной икрой и соусом биск

**100/80/50 гр / 1650 ₺**

## БЕЛОРУС НА МОРЕ

Нежные картофельные драники с лососем слабой соли и сметаной

**40/160/40 гр / 850 ₺**

## ЦЫПА ПО БОГАТОМУ

Куриная грудка, фаршированная белыми грибами и сыром камамбер. Подается с оранжевым пюре и сливочным муссом

**140/100/60 гр / 850 ₺**

## МОГУ СЕБЕ ПОЗВОЛИТЬ

Свинная отбивная, запеченная с грибами, томатом и сыром под белым соусом

**210/100/30 гр / 750 ₺**

## ФИШ А-ЛЯ РУС

Филе муксуна в панировке, подается с картофельным пюре и луково-грибным соусом

**90/150/60гр / 1150 ₺**

## КАРТОХА СО СВОЕЙ ГРУДИНКОЙ

Жареная картошка со свиной грудинкой "су-вид", зеленью и луком

**435 гр / 550 ₺**

## ЗА ОБЕ ЩЕЧКИ

Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре, соусом демиглас и луком фри

**210/150 гр / 950 ₺**

## ЦЫПА ГОТОВА

Цыпленок, обжаренный в специях с чесноком, подается с картофелем черри и томатным соусом

**280/120/40 гр / 1150 ₺**

## УТИНЫЕ ИСТОРИИ

Утиный окорочок конфи, подается с томатным джемом, голубым сыром и брусникой

**195/80 гр / 1250 ₺**

## БИФ ОЧЕНЬ СТРОГАНОВ

Нежная говядина, обжаренная с грибами в нежном сливочном соусе, подается с картофельным пюре

**240/150/20/20/5 гр / 950 ₺**

## ТИМОН И ПУМБА

Нежные свиные ребра в пряной глазури с хрустящим салатом коул слоу, луком фри и соусом барбекю

**350/50/40/5 гр / 1590 ₺**

## СКОВОРОДА ОТ ПАПЫ

Большая сковорода жареной картошки с беконом, колбасой и яичницей

**750гр / 1050 ₺**

**ХИТ!**



# СУПЫ



## МАМИН БОРЩ

Тот самый мамин борщ со сметаной, зеленым луком и бутером со смальцем

**330/30/40 гр / 770 ₽**



## ДОШИК ГОВЯЖИЙ

Доширак с нежным ростбифом и зеленью, подается с бутером с жареной докторской колбасой и зеленым луком

**465/80/40 гр / 750 ₽**



# ПАСТА

## КАРБОН АРА С ЯЙЦОМ

Спагетти с беконом, сливочным соусом и пармезаном

**250/5 гр / 750 ₺**

## ПАСТА ЧЕСНОКОВА

Фетучини с сочным куриным филе и грибами в сливочном соусе с сыром пармезан

**300 гр / 690 ₺**

## СКАЖИТЕ СЫРРРРР

Пенне со сливочным соусом и четырьмя сортами благородных сыров

**280 гр / 850 ₺**

## ЧЕРНАЯ ПАСТА

### С МОРЕПРИДУРКАМИ

Оригинальная черная паста с морепродуктами и лососем в соусе биск

**290 гр / 950 ₺**

## С ЛОСОСЕМ ПАВЦАШВИЛИ

Тальятелле с лососем, цукини в сливочном соусе

**300 гр / 950 ₺**

## ПАСТА

### С КРЕВЕТЛИВЫМИ ПРИВЕТКАМИ

Спагетти с креветками, томатами черри, сливками и соусом песто

**275 гр / 880 ₺**



# БУРГЕРЫ

## БУРГЕР И ТОЧКА

Пышная булочка бриошь, котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, овощи и фирменный соус, подается с маринованным огурчиком

**335/65 гр / 920 ₺**



## КЕВИН СПАЙСИ

Пышная булочка бриошь, котлета из мраморной говядины, бекон, сыр чеддер, перец халапеньо, овощи и соус спайси, подается с маринованным огурчиком

**320/65 гр / 920 ₺**



# ГАРНИРЫ

## ФРИСТАЙЛО

Картофель фри, кетчуп

**100/40 гр / 350 ₺**

## ТРИ КОРОЧКИ ХЛЕБА

Тосты из чабатты или бородинского хлеба на выбор

**100 гр / 280 ₺**

## АЙ ДА КАРТОШКА

Картофельные дольки с ароматными специями, сырный соус

**150/40 гр / 350 ₺**



## ОВОЩИ БРАТЯ ГРИЛЬ

Цукини, баклажан, болгарский перец, красный лук, грибы шампиньоны

**190 гр / 450 ₺**



## СКАЖИТЕ КАК ЕГО ЗОВУТ? ЛУ-КА-ШЕН-КО

Картофельное пюре на молоке со сливочным маслом

**150 гр / 350 ₺**

## СОУСЫ

Барбекю, блю-чиз, кетчуп, горчичный, айоли-чили

**50 гр / 120 ₺**



# ДЕСЕРТЫ

## ПАМЕЛА АНДЕРСОН

Фруктовая тарелка

1050 гр / 1750 ₺



## АЙС БЕЙБИ

Нежное мороженое на ваш вкус:  
клубника, шоколад и ванильный пломбир

150/20 гр / 450 ₺



## ЧИЗ-КЕЙК

Классический чизкейк "Нью-Йорк"  
с ягодным соусом

120/20 гр / 590 ₺

## МЕДОВИК

медовик, ванильный соус, мед, мята

100/35 гр / 590 ₺

## НАПОЛЕОН ПО-ДОМАШНЕМУ

Наполеон с заварным кремом, ванильный  
соус, клубничный соус, мята

80/40 гр / 590 ₺





ХОЧЕШЬ ОТКРЫТЬ БАР В СВОЕМ ГОРОДЕ?

НАПИШИ ГЕНИАЛЬНОМУ ДИРЕКТОРУ

