

Я ВЫБИРАЮ РУКИ ВВЕРХ! БАР

www.rvbar.ru

МЕНЮ

ТАР-ТАР

из жадины-говядины, стр. 2

ОЛИВЬЕ

По-взрослому (с языком)!
стр. 3

**ЦЫПА
ГОТОВА**

стр. 6

ЧТО
ПРИГОТОВИЛ
ДЛЯ ВАС

I ♥ 90s

СЕРГЕЙ



ЖУКОВ?

ЦЕНА

20 руб

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, то у нас родилась идея, а почему бы нам не вернуть время нашей молодости? Поэтому добро пожаловать в «Руки Вверх Бар» – место, которое сочетает в себе бар, ресторан, клуб и машину времени одновременно! «Руки Вверх 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 многоразовой, а цветные порошки «Yuri» и «Zuko», растворяясь в воде, становились изысканными напитками. «Руки Вверх 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 Вверх 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 Вверх Бар».

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

Сердечно Ваш, Сергей Жуков



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДИЕТА СЕРГЕЯ ЖУКОВА

Перец сладкий, огурцы свежие, сельдерей и морковь с соусом блю-чиз

200 гр / **350₽**



БРУСКЕТТА ПУШКА-РАКЕТА

С ИКРОЙ ЗАМОРСКОЙ И ШПРОТАМИ

120 гр / **280₽**

Брускетта с икрой баклажановой, шпротами, пармезаном, соусом песто и зеленью

С ФЕТОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

130 гр / **270₽**

Брускетта с фетой и печеным перцем

С ТОМАТАМИ

135 гр / **280₽**

Брускетта с помидорами розовыми, пармезаном, соусом песто и зеленью

С ЛОСОСЕМ

75 гр / **310₽**

Брускетта с лососем копченым, авокадо, сливочным сыром и зеленью

ТАР-ТАР ИЗ ЖАДИНЫ-ГОВЯДИНЫ

Говядина мраморная, лук красный, огурцы маринованные, каперсы, соус голландский, гренки, зелень

180 гр / **570₽**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

на самом деле фарфоровая

Сыры: пармезан, с голубой плесенью, бри, копченный, подается с грецкими орехами, виноградом, грушей, медом и чиабаттой

270 гр / **675₽**

МОЛЧАНИЕ ЯГНЯТ

Язык, буженина, бекон, хрен, горчица

250 гр / **790₽**

ЗАКУСКА А-ЛЯ 90Е **910₽**

Рулетики из ветчины, помидоры с сыром, сыр копченный, сыр российский, бутерброды со шпротами и с форшмаком, огурцы и помидоры черри маринованные, оливки, маслины

900 гр



САЛАТЫ

ЭЛТОН ДЖОН В РЯЗАНИ

300 гр / **525₽**

Ростбиф, листья салатов лолло росса, руккола, романо, мини-картофель обжаренный, перец сладкий печеный, цукини, огурцы свежие, помидоры черри, соус понзу, соус из тунца



ФЕТРИС

Листья айсберга, помидоры, огурцы, перец сладкий, сыр фета, лук красный, оливки, маслины, масло оливковое, соус песто

275 гр / **320₽**

СЕЛЬДЬ ПОД КАЙФОМ

Классический рецепт с отварными овощами, сельдью и перепелиными яйцами, подается с гренками из бородинского хлеба и шотом водки

250 гр / **320₽**

МИМОЗА

Консервированная красная рыба, картофель, морковь, майонез, куриное и перепелиное яйцо, красная икра, укроп

230 гр / **390₽**

ОЛИВЬЕ ПО-СОВЕТСКИ

Докторская колбаса, картофель, морковь, огурец маринованный и свежий, горошек консервированный, куриное и перепелиное яйцо, томаты черри, петрушка

240 гр / **390₽**

ЦЕЗАРЬ с куриным филей и Степашкой

Листья салатов айсберг и романо, куриная грудка, помидоры черри, яйца перепелиные, гренки, пармезан, соус цезарь

250 гр / **425₽**

ЦЕЗАРЬ с креветкой на фоне Колизея

Листья салатов айсберг и романо, креветки обжаренные, помидоры черри, яйца перепелиные, гренки, пармезан, соус цезарь

245 гр / **520₽**

ЦЕЗАРЬ с лососем Павлиашвили **600₽**

Листья салатов айсберг и романо, лосось опаленный, помидоры черри, яйца перепелиные, гренки, пармезан, соус цезарь

240 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВАШ ЛАВАШ

Лаваш, масло фритюрное, соль, специи

60 гр / **150₽**

ГРЕНКИ ЧЕСНОКОВА

Ржаные гренки с чесноком и соусом блю-чиз

170 гр / **190₽**

«ВИЛКОЙ ПО СКОВОРОДКЕ»

Картофель фри, запеченный с беконом, помидорами черри, сыром чеддер, трюфельным маслом, подается с томатным соусом

300 гр / **290₽**

ШАУРМА «КРОШКА МОЯ»

Лаваш, куриная грудка на гриле, листья айсберга, помидоры, огурцы свежие, маринованные, томатный и сметанный соусы

340 гр / **290₽**

ФАКУНДО АРАНА

Тортилья пшеничная, куриная грудка, сальса из овощей (лук репчатый, перец сладкий, помидоры, чеснок, кинза, табаско), сыр чеддер, сметана

260 гр / **390₽**

НАТАЛИЯ ОРЕЙРО

Тортилья пшеничная, креветки тигровые, сальса из овощей (лук репчатый, перец сладкий, помидоры, чеснок, кинза, табаско), сыр чеддер, сметана

240 гр / **480₽**

ХРУСТЯЦКИЙ СЫЫЫЫЫЫР

Сырные палочки с соусом кимчи

240 гр / **300₽**



КУРИНЫЕ НАГЛЕЦЫ 265₽

Куриная грудка в панировке, обжаренная во фритюре с картофелем фри и соусом карри

320 гр

ФРИСТАЙЛЮ — РАКА — МАКА — ФӨ

Обжаренные крылья, подаются с картофелем фри, овощами крудите и соусом блю-чиз

400 гр / **490₽**

КРИВЕТЛИВЫЕ ПРИВЕТКИ

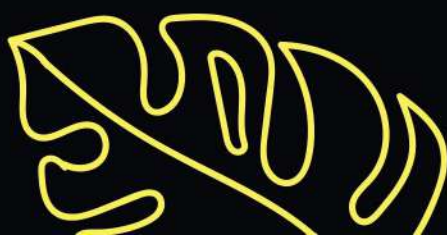
Тигровые креветки, обжаренные в темпуре с миндалем, подаются с листьями салатов романо и руккола, свежими огурцами, печеным перцем и соусами кимчи и понзу

180 гр / **650₽**

ПИВНОЕ ПЛАТО «БРИГАДА»

Куриные крылья, свиные ребра BBQ, кальмары обжаренные, гренки чесночные, сырные палочки, картофель фри, овощи крудите, подается с соусами: BBQ, горчичный, блю-чиз

1000 гр / **1200₽**



ПАСТА

ФЕТТУЧИНИ С КАЛЬМАРОМ ХАЙАМОМ

Феттучини, кальмары, цукини, помидоры черри, соус унаги, чеснок, кинза

300 гр / **435₽**

СПАГЕТТИ КАРБОН АРА С ЯЙЦОМ

Спагетти с беконом, яйцом, сливками и пармезаном

250 гр / **330₽**

ФЕТТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ ПАВЛИАШВИЛИ 300 гр / **485₽**

Феттучини, лосось, сливки, цукини, лук репчатый, икра красная

СПАГЕТТИ С ХИТРЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Спагетти, креветки, цукини, помидоры черри, лук красный, соус песто

260 гр / **615₽**

ПАСТА ЧЕСНОКОВА

Макароны, куриное филе, сливки, шампиньоны, пармезан, специи, масло растит

300 гр / **350₽**

БУРГЕРЫ

БУРГЕР «МАМИН СИМПАТЯГА»

Булочка бриошь, куриная грудка на гриле, листья айсберга, помидоры, перец сладкий запеченный, бекон, сыр чеддер, соус карри, подается с картофелем фри и соусом томатным

480 гр / **430₽**

БУРГЕР «ПАПИН БРОДЯГА»

Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины, листья айсберга, помидоры, огурцы маринованные, лук красный, сыр чеддер, соус барбекю, соус горчичный, подается с картофелем фри и соусом томатным

480 гр / **450₽**

КЕВИН СПАЙСИ **420₽**

Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины, листья айсберга, помидоры, бекон, перчик халапеньо, сыр чеддер, соус кимчи, подается с картофелем фри и соусом томатным

440 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



МОГУ СЕБЕ ПОЗВОЛИТЬ

Свинина, запеченная с шампиньонами и помидорами под сливочным соусом, подается с обжаренным картофелем, листьями салата романо, рукколы и печеным перцем

300 гр / **620₽**

ЦЫПА ГОТОВА

Цыпленок 1/2, мини-картофель, помидоры черри, соус шашлычный, зелень

440 гр / **580₽**

БИФ ОЧЕНЬ СТРОГАНОВ

Мраморная говядина, шампиньоны, лук репчатый, сливочный соус, подается с картофельным пюре, маринованными огурцами и помидорами черри

420 гр / **490₽**



ТИМОН И ПУМБА 1/2

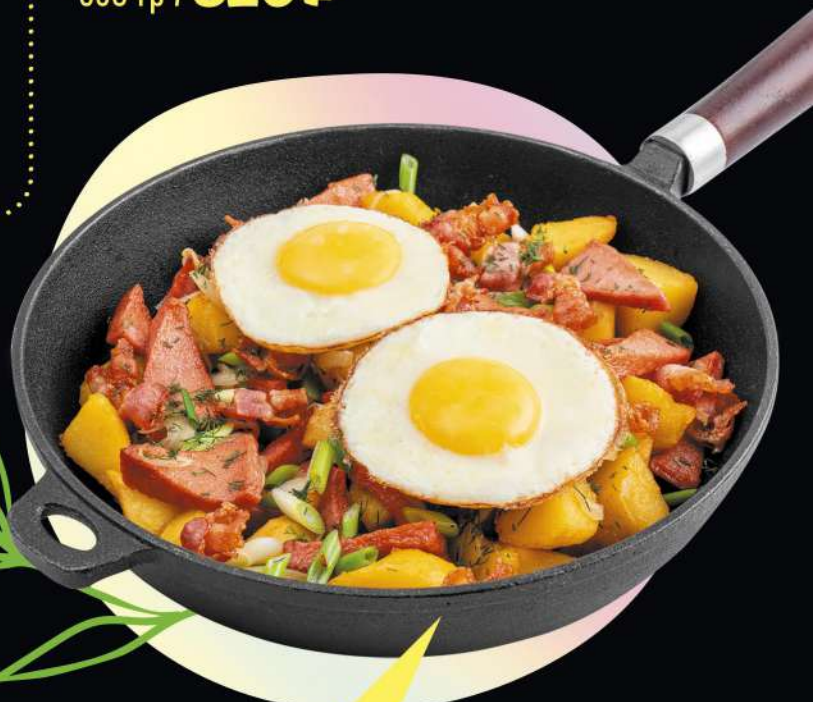
Свинные ребра в глазури, подаются с картофелем фри, овощами крудите и соусом барбекю

360 гр / **560₽**

ТИМОН И ПУМБА

Свинные ребра в глазури, подаются с картофелем фри, овощами крудите и соусом барбекю

530 гр / **820₽**



СКОВОРОДА ОТ ПАПЫ

Картофель жареный, докторская колбаса, лук репчатый, яйцо куриное, масло сливочное, бекон, лук зеленый, укроп

750 гр / **570₽**

ЛОСОСЬ С ФРЕКЕН БРОККОЛИ

Лосось на гриле, подается с пюре из брокколи под сливочно-икорным соусом

220 гр / **890₽**

ГАРНИРЫ

ФРИ ЛАВ

Картофель фри

120 гр / **160₽**



СКАЖИТЕ КАК ЕГО ЗОВУТ? ЛУ-КА-ШЕН-КО

Картофельное пюре

150 гр / **120₽**



ОВОЩИ БРАТЯ ГРИЛЬ

Баклажаны, цукини, перец сладкий, помидоры,
лук красный

190 гр / **280₽**



НАЗАД В БУЛОШНУЮ

Новые сорта вкуснейшего хлеба:
чабатта, багет, бородинский,
подаются с зеленым маслом

150 гр / **200₽**

ДЕСЕРТЫ



АЙС-ВЕНТУРА

Мороженое на выбор в ассортименте

60 гр / **110₽**

ЧИЗКЕЙК

Классический чизкейк

100 гр / **180₽**

МЕДОВИК

Знакомый всем вкус медовых кож с кремом

110 гр / **330₽**

АКЦИИ



УСЛОВИЯ АКЦИЙ:

ДНЮХА С СКИДКОЙ 50%

Акция действует только при предварительной брони; Акция действует за 7 дней до и 7 дней после дня рождения.

КАРАОКЕ БЕСПЛАТНО

С воскресенья по четверг, всем гостям, караоке песни в формате заведения бесплатно при бронировании стола в основном зале.

ЧЕСТНЫЙ ОТЗЫВ

Отзыв должен быть размещен на одном из указанных ресурсов на информационном листе акции; 1 человек может оставить лишь один отзыв на одном сайте.



В 1993 году на радиостанции «Европа плюс Самара» встретились два диджея – Сергей Жуков и Алексей Потехин. Эта встреча стала началом совместного творческого пути двух молодых музыкантов. Три года ребята искали себя, меняли стили и направления, пробовали записывать песни и композиции на различных тон-студиях страны, пока осенью 1996 года на одной из московских студий не встретились с независимым продюсером Андреем Маликовым. С этого момента началась серьезная работа, повлекшая за собой стремительный рост профессионализма и взлет к вершинам электронно-танцевального движения России.

**НА СЧЕТУ У ГРУППЫ 5 СТАТУЭТОК
ПРЕМИИ «ЗОЛОТОЙ ГРАММОФОН»:**

1998 — «КРОШКА МОЯ»,
1999 — «ПРОСТИ»,
2001 — «18 МНЕ УЖЕ»,
2002 — «ОН ТЕБЯ ЦЕЛУЕТ»,
2003 — «В ОМУТ ТВОИХ ГЛАЗ»
2017 — «ПОПУРРИ»,
2018 — «ПЛАЧЕШЬ В ТЕМНОТЕ»,
2019 — «ОНА МЕНЯ ЦЕЛУЕТ».

ЛАУРЕАТЫ ПЕСНИ ГОДА:

1999 — «КРОШКА МОЯ», «ПРОСТИ»,
2000 — «АЛЁШКА», «ДУМАЛА»,
2001 — «ДОБРОЙ, НЕЖНОЙ, ЛАСКОВОЙ»,
«МАЛЕНЬКИЕ ДЕВОЧКИ»,
2002 — «ОН ТЕБЯ ЦЕЛУЕТ», «УХОДИ», «ОМУТ».

**И СЕЙЧАС СЕРГЕЙ ЖУКОВ СОБИРАЕТ
КРУПНЫЕ КОНЦЕРТНЫЕ ЗАЛЫ, ВЕДЬ
РУКИ ВВЕРХ! — ЭТО ЛЮБОВЬ НАВСЕГДА!**



+7 8212 33 33 13

СЫКТЫВКАР, МАЛЫШЕВА 1



rvbar.sykt



**ХОЧЕШЬ ОТКРЫТЬ БАР В СВОЕМ ГОРОДЕ?
НАПИШИ В INSTAGRAM @PASHA.CHESNOKOV**

Цены указаны в рублях. Данная брошюра является рекламным материалом. С подробным составом блюд, их пищевой и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия. Просьба предупреждать официантов об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Подача блюд может отличаться от фотографий.

25.11.2021

