

Я ВЫБИРАЮ РУКИ ВВЕРХ! БАР

www.rvbar.ru

МЕНЮ

ДОШИК ЯМ

стр. 2

ОЛИВЬЕ

По-взрослому (с языком)!

стр. 4

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 «Yupi» 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 / **310₽**

РЫБА МОЯ

Лосось слабой соли

100 гр / **640₽**

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Сельдь слабой соли с отварным картофелем

100 гр / **460₽**

БРУСКЕТТА ПУШКА-РАКЕТА

С РОСТБИФОМ

105 гр / **320₽**

Чиабатта, творожный сыр, горчичный соус, перец печеный, маринованный ростбиф

С ФЕТОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

135 гр / **330₽**

Чиабатта, перец сладкий запеченный, сыр Фета, редис, маслины, орехи кедровые

С ТОМАТАМИ

155 гр / **320₽**

Чиабатта, помидоры розовые, пармезан, соус песто, зелень

С ЛОСОСЕМ

100 гр / **440₽**

Чиабатта, лосось слабой соли, соус авокадо, сыр сливочный, зелень



КРЕПКИЙ ОРЕШЕК

Кешью, фисташка и миндаль

100 гр / **450₽**

СОЛЕНЬЯ ОТ БАБЫ КЛАВЫ

Маринованные томаты черри, огурцы маринованные, капуста соленая, патиссоны

350 гр / **450₽**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА на самом деле фарфоровая

Сыры: пармезан, с голубой плесенью, бри, колбасный сыр, подаются с грецким орехом, виноградом, грушей, медом и гриссини

310 гр / **680₽**

МОЛЧАНИЕ ЯГНЯТ

Язык, ростбиф, салами, сало, хрен, горчица

350 гр / **850₽**

ЗАКУСКА А-ЛЯ 90Е

850 гр / **990₽**

Рулетики из ветчины, помидоры с сыром, сыр колбасный, сыр чеддер, бутерброды со шпротами и с Форшмаком, огурцы и помидоры черри маринованные, оливки и маслины



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРЕНКИ ЧЕСНОКОВА

Гренки чесночные с соусом блю-чиз

170 гр / **210₽**

ФРИ ЛАВ С СЫРОМ

Картофель фри с сыром и трюфельным маслом

315 гр / **340₽**

МЕДИЙНЫЕ МИДИИ

Голубые мидии, сельдерей, чеснок, сыр дорблю, сливки, хрустящий багет.

350 гр / **590₽**



КРИВЕТЛИВЫЕ ПРИВЕТКИ

Тигровые креветки, обжаренные в темпуре с миндалем, подаются с листьями салата романо, рукколой, свежими огурцами и соусами кимчи и понзу

180 гр / **620₽**

ХРУСТАЦКИЙ СЫРНЫЙ

Сырные палочки с соусом кимчи

240 гр / **290₽**



КУРИНЫЕ НАГЛЕЦЫ **390₽**

Куриная грудка в панировке, обжаренная во фритюре с соусом тар-тар

200 гр

ФРИСТАЙЛ-РАКА-МАКО-ФО

Куриные крылышки ВВQ с морковью, сельдереем и соусом блю-чиз

335 гр / **410₽**

СЕБАСТЬЯН И ЕГО ДРУЗЬЯ

Кальмары и креветки во фритюре, руккола, соус Спайси

160 гр / **690₽**

ПИВНОЕ ПЛАТО «БРИГАДА»

Куриные крылья, свиные ребра ВВQ, кальмары обжаренные, чесночные гренки, сырные палочки, луковые кольца, овощи крудите. Подается с соусами: шашлычным, горчичным, блю-чиз

1000 гр / **1200₽**

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ ПО-ВЗРОСЛОМУ, с языком

420₽

Язык, отварные картофель и морковь, свежие и маринованные огурцы, горошек, майонез, хрен, яйца перепелиные, помидоры черри, редис

250 гр



ФЕТРИС

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

240 гр / 380₽



ЦЕЗАРЬ с куриным филей и Степашкой

Листья салатов айсберг и романо, куриное филе на гриле, помидоры черри, яйца перепелиные, гренки, пармезан, соус цезарь, соус песто

240 гр / 440₽

ЦЕЗАРЬ с лососем Павлиашвили

Листья салатов айсберг и романо, лосось слабой соли, помидоры черри, яйца перепелиные, гренки, пармезан, соус цезарь, соус песто

240 гр / 520₽

СЕЛЬДЬ ПОД КАЙФОМ

Классический рецепт с отварными овощами, сельдью и перепелиными яйцами под соусами ореховым и айоли. Подается с гренками из бородинского хлеба и шотом водки

250/55 гр / 320₽

ЭЛТОН ДЖОН В РЯЗАНИ 540₽

Ростбиф, микс салатов лолло росса, романо, рукколы, мини-картофель обжаренный, перец сладкий запеченный, цукини, огурцы свежие, помидоры черри, соус понзу, соус из тунца

300 гр

МИМОЗА КЛАССИЧЕСКАЯ

Лосось слабой соли, отварные картофель и морковь, маринованные огурцы, куриные яйца, майонез и зеленое масло

210 гр / 420₽

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ НА ФОНЕ КОЛИЗЕЯ

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

240 гр / 520₽

ПАСТА

ПАСТА ЧЕСНОКОВА

Тальятелле, филе цыпленка, шампиньоны, лук, сливки, куриный бульон, сыр пармезан

300 гр / **510₽**



ПАСТА КАРБОН АРА С ЯЙЦОМ

Тальятелле с беконом, яйцом, сливками и сыром пармезан

290 гр / **510₽**

ПАСТА С ЛОСОСЕМ ПАВЛИАШВИЛИ

Тальятелле, лосось, сливки, цукини, репчатый лук, базилик

300 гр / **590₽**

ПАСТА С ХИТРЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Тальятелле, креветки, цукини, помидоры черри, красный лук и соус песто

310 гр / **610₽**

БУРГЕРЫ

БУРГЕР «МАМИН СИМПОТЯГА»

Булочка, микс листьев салата, соус горчичный, сыр чеддер, маринованный огурец, глазунья, бифштекс из цыпленка, лук красный, свежий томат, соус коктейльный

350 гр / **560₽**

БУРГЕР «ПАПИН БРОДЯГА»

Булочка, бифштекс из мраморной говядины, микс листьев салата, соус горчичный, свежий томат, маринованный огурец, сыр чеддер, красный лук, соус Фефер, соус коктейльный

350 гр / **590₽**

КЕВИН СПАЙСИ

Булочка, бифштекс из мраморной говядины, маринованный огурец, сыр чеддер, красный лук, халапеньо, свежий томат, микс листьев салата, соус тар-тар, соус горчичный, соус коктейльный

305 гр / **590₽**



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



МОГУ СЕБЕ ПОЗВОЛИТЬ

Свинина, запеченная с шампиньонами и помидорами под сырной корочкой.
Подается с обжаренным картофелем, листьями салата романо, рукколой и печеным перцем

310 гр / **590₽**

БИФ ОЧЕНЬ СТРОГАНОВ

Говядина, шампиньоны, репчатый лук, сливочный соус.
Подается с картофельным пюре, маринованными огурцами и помидорами черри

360 гр / **590₽**



ТИМОН И ПУМБА

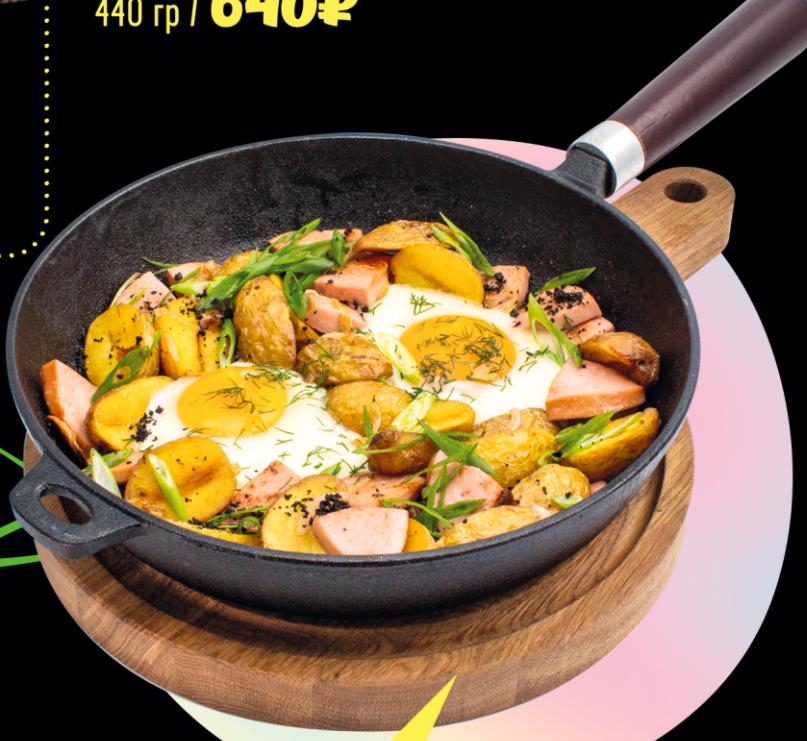
Свиные ребра в соусе Джэк Дениелс.
Подаются с овощами крудите и соусом барбекю

260 гр / **540₽** 435 гр / **790₽**

ЦЫПА ГОТОВА

Цыпленок-конишон, мини-картофель, помидоры черри, соус шашлычный, зелень

440 гр / **640₽**



СКОВОРОДА ОТ ПАПЫ

Картофель обжаренный, колбаса, яйца куриные, лук репчатый, зелень

540 гр / **490₽**

ЛОСОСЬ ФРЕКЕН БРОККОЛИ **720₽**

Лосось на гриле. Подается с пюре из брокколи под сливочным соусом

220 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ДОШИК ЯМ

Отвар том ям, кокосовое молоко, креветки, куриная грудка, кальмар, лапша доширак, зелень, бородинский хлеб

485/40/40 гр / **560₽**

ШАШЛЫК-МАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Маринованное филе бедра цыпленка, подается с подгарнировкой

250 гр / **560₽**

ФИШ & ЧИПС

Мойва жареная в панировке, подается с картофелем фри и соусом тар-тар

360 гр / **590₽**

ШАШЛЫК-МАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ **580₽**

Маринованная вырезка свиной шеи, подается с подгарнировкой

250 гр



ГАРНИРЫ

ФРИ ЛАВ

Картофель Фри

130/30 гр / **210₽**



СКАЖИТЕ КАК ЕГО ЗОВУТ? ЛУ-КА-ШЕН-КО

Картофельное пюре

150 гр / **250₽**



ОВОЩИ БРАТЬЯ ГРИЛЬ

Баклажаны, цукини, перец сладкий, помидоры, лук красный

190 гр / **290₽**

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Запеченные картофельные дольки

150 гр / **270₽**



НАЗАД В БУЛОШНУЮ

Новые сорта вкуснейшего хлеба:
чиабатта, ржаной, мультизерновой

120 гр / **120₽**



ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

Бисквит савоярди, кофе, ликер амаретто, москарpone, ягода, манго

150 гр / **365₽**

ЧЕБУРАШКИН ФОНТАН

Шоколадный фондан с мороженым: горький шоколад, ванильный пломбир, ягода, манго

150 гр / **330₽**

ЧИЗКЕЙК в ассортименте

345₽

Шоколадный, клубничный, классический

125 гр

ВАФЛЯ ОТ НАТО С СОВЕТСКИМ ПЛОМБИРОМ

Бельгийская вафля с мороженым, выпаренными сливками и шоколадом

230 гр / **345₽**

АЙС-ВЕНТУРА (МОРОЖЕНОЕ)

В ассортименте

60 гр / **145₽**



ПАМЕЛА АНДЕРСОН

1100₽

Фруктовая тарелка: грейпфрут, ананас, апельсин, виноград, яблоко, груша, киви

900 гр



A large black and white portrait of Sergey Zhukov is positioned on the left side of the page. He has dark hair and a beard, and is wearing a dark jacket with metallic studs. A red diagonal arrow points from the bottom left towards the text.

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!**

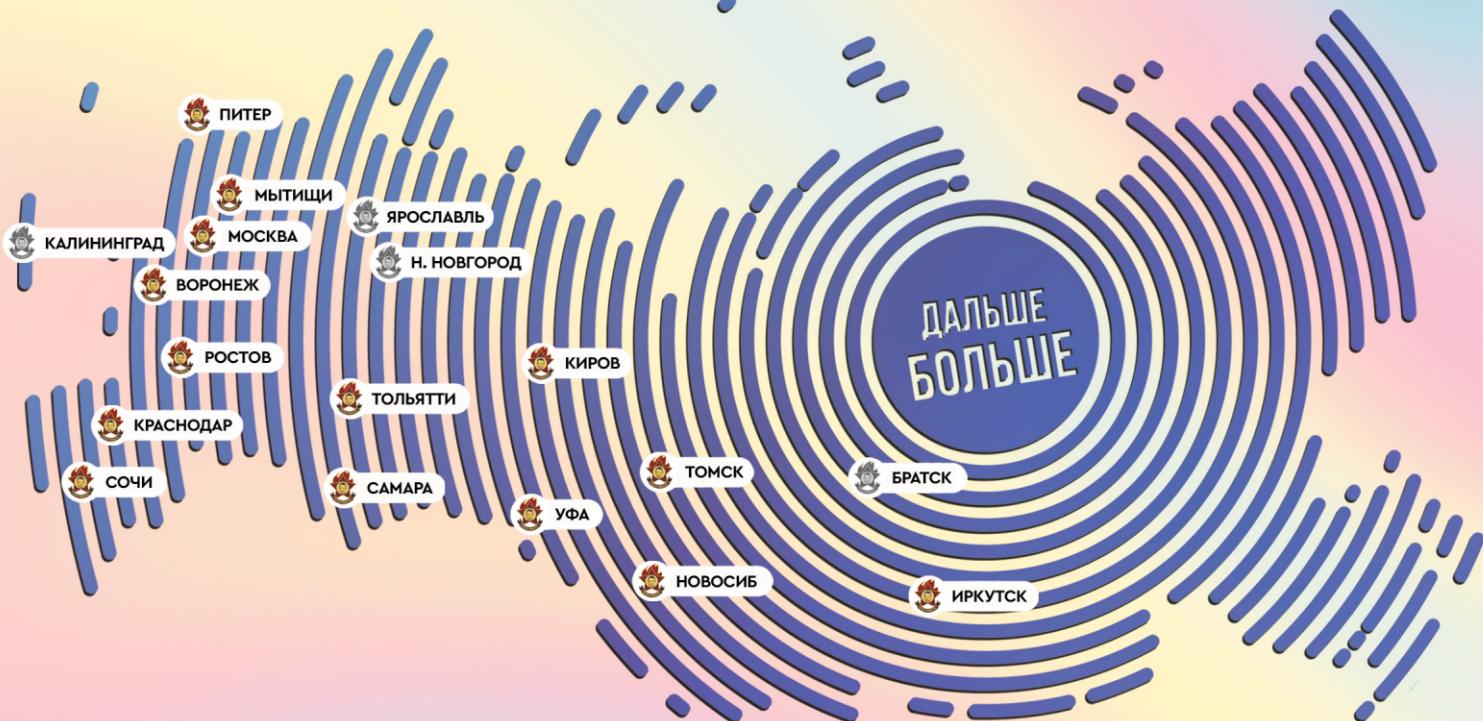


+7 (3822) 99 54 91

ТОМСК,
АЛЕКСЕЯ БЕЛЕНЦА, 9/1



rvbar.tomsk



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.