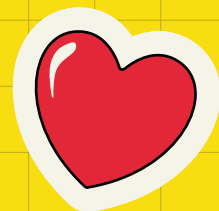




**РУКИ
ВВЕРХ
БАР**



*сканируй
и рассматривай поближе*

**БЛЮДА
ОТ ШЕФА**



rvbar.ru

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЙ АССОРТИМЕНТ

Сыр брынза, ташкентские томаты, огурцы, сладкий болгарский перец со свежей зеленью



400
190гр

СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ *топ!*

Маринованная сельдь, подается с маринованным красным луком и молодым картофелем с добавлением пикантных масел

400
240гр



ТОМАТНАЯ САЛЬСА С НАЧОС

Твист на традиционную мексиканскую закуску из свежих томатов, красного лука, зелени, с соком лайма. Подается с начос

500
420гр

ТАР-ТАР С ГОВЯДИНОЙ

Тар тар из свежей охлажденной говядины на азиатский стиль, заправленный маринованными огурцами, соевым соусом, красным луком, соком лайма, японским майонезом. Подается с укропным маслом и маринованным китайским желтком

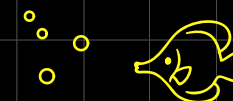
600
195гр

обязательно попробуй



ТАР-ТАР С ЛОСОСЕМ

Свежий охлажденный лосось, смешанный с крошкой огурца и икрой летучей рыбы в легком маринаде. Подается с авторским соусом и украшается черно-белым кунжутом, цедрой лайма, соусом васаби и фунчозой



700
220гр

МЯСНАЯ НАРЕЗКА *для настоящих мужчин*

Ростбиф, буженина, свинина копца, грудинка копченая, сало, хрен столовый, черри, бородинский хлеб

800
330гр

СЫРНАЯ НАРЕЗКА

Пармезан, маасдам, дор блю, камамбер, виноград, мед, грецкие орехи, соленые крекеры.

800
245гр



СОЛЕНЬЯ

Маринованные помидоры, огурцы, чеснок, черемша, капуста, зелень.



400
210гр

ФРУКТОВАЯ

Виноград, яблоки, груша, апельсины, грейпфрут.

800
700гр



САЛАТЫ

/ ой-яй-яй

САЛАТ С ГРУШЕЙ СЫРОМ ТОМ ЯМ

Слайсы груши выкладываются на микс салатов, смешанных с заправкой. Подается с тигровыми креветками, орехами и сыром том ям.



600
215гр

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Знаменитый салат с баклажанами в панировке. Подается с томатами, огурцами, жареной говядиной по-китайски с авторской заправкой, кинзой и кунжутом

550
180гр

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат из микса овощей и салатов с томлеными в соусе креветками, кальмарами и мини осьминогами.

обязательно попробуй

700
260гр



САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КУС-КУСОМ топ!

Салат с кус-кусом, запеченной курицей, миксом салатов и авторской заправкой. Подается с соусом песто и укропным маслом

500
300гр

ОСТРЫЙ САЛАТ С ШИИТАКИ И ОВОЩАМИ

Огурцы и помидоры черри с вымоченными в соевом соусе грибами шиитаке, заправленные в авторском остром соусе на основе японского майонеза, соевого соуса, перча чили, подается с кунжутом и кинзой



350
210гр



САЛАТ С КИНОА, ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ

Авторский салат со шпинатом, огурцами, лососем, тунцом и киноа. Заправленный азиатским пряным соусом, подается с чипсом нори

600
215гр

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ АПЕЛЬСИНАМИ И ГРУШЕЙ

Легкий салат с вымоченными апельсинами и грушей, в соевом соусе, которые выкладываются на шапку из романо и шпината. Подается с креветками и сыром дор блю, заправка на основе соевого соуса, оливкового масла, сока лимона

400
175гр



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ что выберешь ты?

Классический Цезарь с сочным куриным филе

500
230гр

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

Классический Цезарь с креветкой

600
230гр

ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ

Классический Цезарь со свежим лососем



700
230гр



ПАСТА

/ я не отдам тебя никому

РИЗОТТО КАРБОНАРА *ТОП!*

Твист на знаменитую пасту с рисом арборио в традиционном исполнении

700

340гр

ЛИМОННОЕ РИЗОТТО С ГРЕБЕШКОМ

Ризотто на основе куриного бульона, оливкового масла, чеснока, петрушки и тимьяна, с лимонным конфи и гребешком



750

335гр

ПАСТА ПЕСТО *что может быть лучше!*

Паста с соусом песто и тимьяном подается с кальмарами, помидорами черри и кедровым орехом

750

315гр

ПАСТА БИСК

Паста с соусом биск, сливками, чесноком, петрушкой и тимьяном. Подается с помидорами черри и креветками

750

335гр

РИЗОТТО КУРИЦА И БЕКОН

Ризотто с оливковым маслом, петрушкой и сливками. Подается с куриной грудкой, беконом и зеленым горошком



700

330гр

ПАСТА КУРИЦА ГРИБЫ

Паста с основой из куриного бульона, чеснока, петрушки и тимьяна. Подается с куриным филе и белыми грибами

650

310гр

ГРИБНОЕ РИЗОТТО

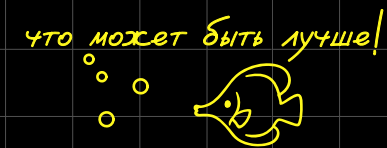
Ризотто на основе куриного бульона, чеснока, сливок, петрушки и тимьяна. Подается с белыми грибами

750

325гр

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Паста с чесноком, петрушкой и куриным бульоном. Подается с кальмарами, креветками и осьминогом



750

325гр

ПАСТА С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ

Паста с куриным бульоном, сливками и чесноком. Подается с куриным филе, беконом и зеленым горошком



650

325гр

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ БИСК

Ризотто на основе куриного бульона, рыбного соуса, соуса биск, с петрушкой, чесноком и сливками. Подается с кальмарами, креветками и осьминогами

800

350гр



ЛАПША

/ что может быть лучше!

ХАРУСАМЕ ТОМ ЯМ *топ!*

Крахмальная китайская лапша харусаме, пропитанная соусом том ям. Подается с обжаренными креветками и овощами

550

310гр

УДОН С ГОВЯДИНОЙ

Сочная японская лапша, обжаренная с нежной маринованной говядиной и свежим брокколи в устричном соусе. Подается с белым кунжутом

550

280гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

Сливочный и терпкий камамбер, запеченный с чесночным маслом. Подается с клюквенным соусом и гренками

600

180гр

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА *хит!*

Тигровые креветки, панированные в кляре и сухарях панко. Подается с соусом чили-манго

650

260гр

ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУША В БЕКОНЕ

Томленая в специях и рисовом вине груша, заправляется творожным сыром и обворачивается в бекон. Глазируется медом

500

350гр



КУРИНЫЙ ПОПКОРН В ГЛАЗУРИ

Маринованная куриная грудка, обжаренная в панировке и глазированная азиатскими соусами с белым кунжутом

500

230гр

СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ В СОУСЕ ГОВЯЖИЙ ТОНКАЦУ

Маринованная свиная шея, обжаренная во фритюре и глазированная в соусе на основе соуса тонкацу, чеснока и говяжьего демигляса. Подается с кунжутом

550

220гр

АМЕРИКАНСКАЯ ЗАКУСКА СО СТЕЙКОМ СТРИПЛОИН

Запеченный с пармезаном картофель фри с соусом чеддер, подается с говяжьим стейком прожарки medium well и томатной сальсой

900

335гр



ПИВНАЯ ЗАКУСКА ДЛЯ ДВОИХ

Креветки темпура с Чили манго, картофель фри, запеченный с пармезаном, сыр чечил, чипсы из бекона, начос с соусом чеддер и кетчупом

1500

770гр

ПИВНАЯ НА КОМПАНИЮ

Картофель айдахо, попкорн из креветок, картофель фри, запеченный под пармезаном, крылья по-азиатски, говяжий стейк прожарки medium well, начос с соусом чеддер, палочки из слоеного теста с сыром и зеленью, сладкий чили, кетчуп, соус татаки

2000

1190гр



СТРИТ ФУД

/ без тормозов

БУРГЕР С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Бургер с маринованным в сливках и укропе куриным филе, салатом айсберг, майонезом и маринованными огурчиками. Подается с картофелем фри

550

360гр

БУРГЕР С СОУСОМ ЧЕДДЕР ОТ ШЕФА

Бургер с говяжьей котлетой, томатами, солеными огурчиками, красным луком, салатом романо и беконом, с необычной подачей в домашнем соусе чеддер

800

520гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

/ здравствуй, это я!

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

Нежная обжаренная говядина с шампиньонами, картофельным пюре, соусом песто и пармезаном

750

290гр

РЕБРА ГОВЯЖЬИ *для настоящих мужчин*

Запеченные говяжьи ребра в маринаде из колы и глазури. Подаются с картофелем айдахо и маринованным луком

400

за 100гр



ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ И КАРТОФЕЛЕМ

Стейк охлажденного лосося, запекается с брокколи и молодым картофелем. Подается со сливочно-шпинатном соусом и маслом чили

850

290гр



КУРИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Твист на французское традиционное блюдо - с куриным окорочком, томленным в течении четырех часов со специями, чесноком и соками цитрусов, подается с картофельным пюре, укропным маслом и говяжьим тонкацу

600

450гр

ТОМЛЕННАЯ СВИНИНА ПО-МЕКСИКАНСКИ

Свинная шея, томленная в томатном соусе со специями с легкой пикантностью. Подается с зеленью, свежим луком и тортильей

750

430гр



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

100

120гр

ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

100

120гр

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

200

120гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200

120гр

ОТВАРНАЯ ЛАПША УДОН

100

120гр

ЗАПРАВЛЕННЫЙ ЯПОНСКИЙ РИС

100

120гр

РОЛЛЫ

/ не бойся, я с тобой!

ТАЙСКИЙ

Ролл с овощами, лососем, креветками и сыром том ям

600

280/70гр

ФИЛАДЕЛЬФИЯ *хит!*

Самый знаменитый ролл с охлажденным лососем

600

230/70гр

СЕВИЧЕ С ТУНЦОМ

Ролл с икрой масаго, творожным сыром, салатом романо и севиचे из тунца

600

270/70гр



ХИТ!



КАНИ ТЕМПУРА

Ролл обжаренный в сухарях панко, с творожным сыром, нежным снежным крабом и огурцами



500

250/70гр

ЧИЗЗ ТЕМПУРА

Обжаренный ролл с тремя видами сыра, подаются с соусом Унаги и кунжутом

500

360/70гр



РОЛЛ С ГОВЯДИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Ролл с творожным сыром, огурцом и зеленым луком, покрывается маринованной в устричном соусе и опаленной говядиной, подается с соусом чеддер, картофелем пай и чили маслом

600

300/70гр

РОЛЛ С МИСО КРЕМОМ

Ролл с творожным сыром и огурцом, обваленным в икре масаго с шапочкой из лосося с кремом мисо, подается со стружкой тунца

600

250/70гр



РОЛЛ С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ *хит!*

Классический ролл филадельфия с опаленным лососем

хит!



600

240/70гр

РОЛЛ С ПОДКОПЧЕННЫМ СЫРОМ

Ролл с тигровой креветкой и айсбергом, обваленный в кунжуте, подается с шапочкой из подкопченного сыра, лосося и укропа

500

190/70гр



РОЛЛЫ

/ не бойся, я с тобой!

РОЛЛ С БЕКОНОМ И СНЕЖНЫМ КРАБОМ

Ролл с жареным беконом, салатом романо, подается с шапочкой из снежного краба, майонеза, унаги соуса и чили масла

400

230/70гр

ТЕМПУРНЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ СПАЙСИ

Ролл с творожным сыром, огурцами, обжаренный с сухарями панко, подается с шапочкой из лосося, спайси соуса и укропного масла

550

270/70гр



АНТИРОЛЛ

Ролл без риса, с начинкой из куриного филе, тигровых креветок, майонеза, масаги, обвернутый в нори и обжаренный в кляре, подается с унаги соусом

400

210/70гр

ТЕМПУРНЫЙ РОЛЛ С ТУНЦОМ

Ролл с тунцом, огурцом, соусом спайси, творожным сыром, обжаренный в сухарях панко, подается с соусом унаги и кунжутом

500

260/70гр



ДЕСЕРТЫ

/ мне с тобой хо-ро-шо!

ЧИЗКЕЙК

Традиционный сливочный десерт

300

130/50гр

КРЕМ-ЧИЗ С ГЛАЗИРОВАННЫМ АПЕЛЬСИНОМ

Легкий десерт, на основе крем чиза с лимонным соком, подается с жареным арахисом, крекерами и маринованным опаленным апельсином

300

200гр



ХЛЕБ

/ я не отдам тебя никому

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Бородинский и пшеничный хлеб, подается с авторским маслом, в состав которого входит укроп соль и обваливается в изюме и фисташках

100

130гр



Внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото