

РУКИ ВВЕРХ БАР

МЕНЮ

ОСЕНННЕЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО

Маринованные груди в классическом сметанном соусе с красным луком и хрустящими солодовыми гренками

СЕЛЬДЬ ПО-ЖУКОВСКИ

Малосольная селедочка с красным луком в нежном сливочно-горчичном соусе

510

205 гр

450

190 гр



САЛАТЫ

ЛЕСНАЯ ПОЛЯНА

Яркий микс свежих овощей и салатных листьев, хрустящие грибы и яйцо пашот с зеленым соусом

КАРПАЧЧО ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ С ФЕТОЙ И РУККОЛОЙ

Тонкие слайсы запеченной с травами свеклы, с сыром Фета, ароматным маслом и соусом бальзамик

450

200 гр

490

240 гр



СУП

ГОРОХОВЫЙ СУП СО СВИНИМИ РЕБРАМИ

Тот самый наваристый гороховый суп с копченными ребрами

450

300/100/40 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ОСЕННИЙ УРОЖАЙ

Нежные драники из цукини с ветчиной и беконом, яйцом пашот и сливочным муссом

ОДЕССА - МАМА

Яичница в густом ароматном соусе из томатов и сладкого перца с моцареллой и поджаренным чиабаттой

ОКНО В ПАРИЖ

Нежный рулет из куриного филе с сыром камамбер и белыми грибами, на подушке из яркого морковного пюре. Подается со сливочным муссом

510

180/40/40 гр

630

380/25 гр

730

140/100/30/20/10 гр



БАР

ЧАЙ ИМБИРНЫЙ

Пряный чайный сбор с добавлением имбиря, вишни, специй и апельсина

ЧАЙ КЛУБНИКА-ЧИЛИ

Нежный чайный сбор на основе зеленого чая с клубникой, лимоном, мятой и согревающими нотками перца чили

ИРЛАНДСКИЙ МАРТИНИ

Бодрящий микс кофе, виски, сливочного ликера и молока

ТЕПЛЫЙ РОМОВЫЙ ВЕЧЕР

Авторский грог на роме Оххарт с нотками пряной вишни

КАКАО ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

Согревающий сливочный коктейль на основе рома Оххарт с миндальными нотками Амаретто

490

400 мл

490

400 мл

500

200 мл

500

180 мл

500

220 мл

700

160 мл

700

160 мл

СЕТ ШТОВ БАБУШКИНО ВАРЕНИЕ

Настойка на основе виски с солнечными нотками чернослива и смородины

СЕТ ШТОВ ДЕДУШКИНО ВАРЕНИЕ

Согревающая настойка на облепихе, груше с ароматным медом

