

РУКИ ВВЕРХ БАР

МЕНЮ



ОСЕНННЕЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО

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

СЕЛЬДЬ ПО-ЖУКОВСКИ

Малосольная селедочка с красным луком в нежном сливочно-горчичном соусе

490

205 гр

430

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

430

200 гр

460

240 гр

СУП

ГОРОХОВЫЙ СУП СО СВИНИМИ РЕБРАМИ

Тот самый наваристый гороховый суп с копченными ребрами

440

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

490

180/40/40 гр

610

380/25 гр

720

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 коктейль на роме Окхарт с нотками пряной вишни

КАКАО ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

Согревающий сливочный коктейль на основе рома Окхарт с миндальными нотками Амаретто

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

490

400 мл

490

400 мл

500

200 мл

500

180 мл

500

220 мл

700

160 мл

700

160 мл

