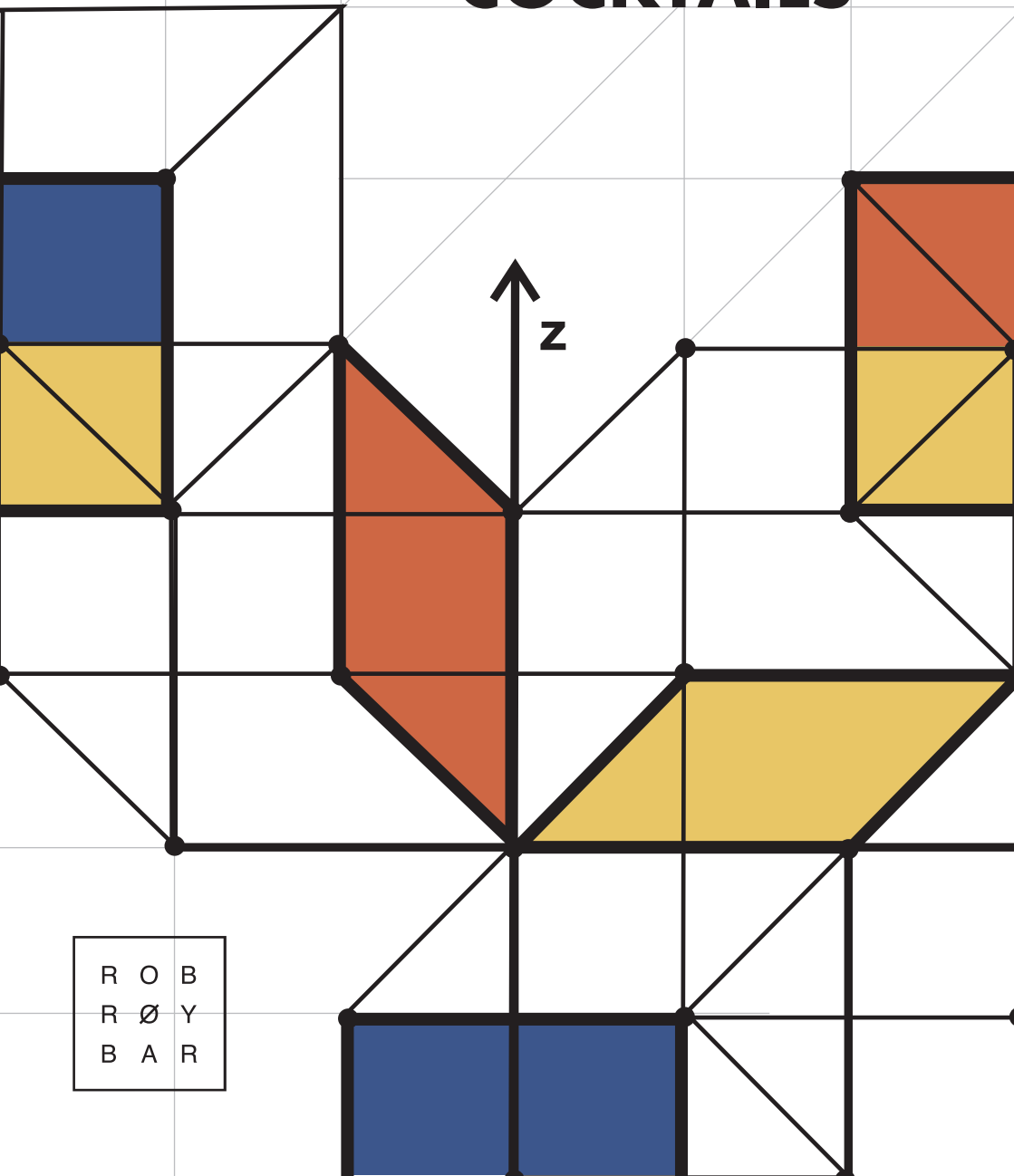


Кухня
и коктейли

KITCHEN AND THE COCKTAILS



R	O	B
R	Ø	Y
B	A	R



R	O	B
R	Ø	Y
B	A	R


ROB ROY BAR — персональный коктейль-бар, клуб и сообщество. Открылся в конце 2014 года в центре Липецка в одном из старейших памятников архитектуры и довольно быстро стал популярен среди прогрессивных жителей города.

Бартендеры из нашей команды успешно участвуют во всероссийских и международных профессиональных конкурсах.

В Лаборатории (подземная часть Rob Roy Bar) ведутся постоянные эксперименты, в результате которых рождаются новые вкусы коктейлей, которые становятся популярны в Липецке и за его пределами.

Периодически проводятся мастер-классы ведущих представителей профессии и бренд-амбассадоров страны для всех желающих. Нам важно, чтобы барная культура, вместе с нами, развивалась и в городе в целом.

Новаторства происходят не только с напитками и едой, но и с музыкой. Транслируя прогрессивные мировые тренды, повышается также и уровень локальной клубной культуры. В пятницу и субботу здесь проходят вечеринки «Танцы в баре», в Лаборатории — вечеринки с электронной музыкой. Диджеи ведущих андеграундных клубов России и Европы часто принимают приглашение сыграть у нас. Устраиваются события с участием интересных нишевых артистов и групп.



Меню бара сбалансировано согласно широкому спектру современных вкусовых предпочтений. Блюда авторской кухни отличаются детальностью подхода и непрерывное стремление к совершенству.

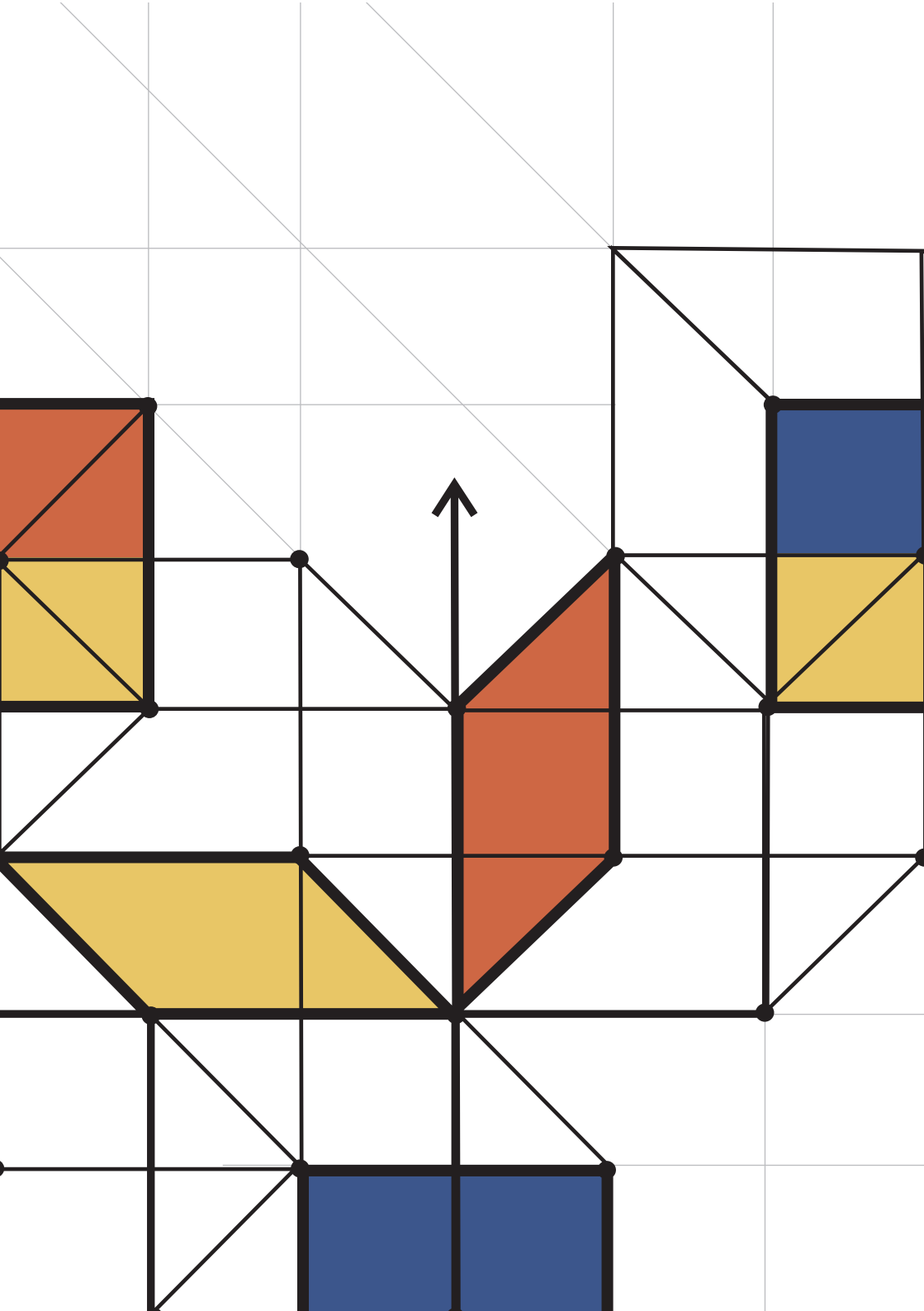
ROB ROY BAR все больше и больше посещают жители других регионов центральной России, Москвы, Санкт-Петербурга, а также граждане других стран. По версии всероссийской барной премии Barproof, в 2016 году Лаборатория Rob Roy Bar вошла в Топ-10 в номинации «Лучший бар в клубе», а в 2018 и 2019 годах Rob Roy Bar вошел в Топ-10 номинации «Лучший монобар».

Двери открыты с понедельника по воскресенье с 12:00 до 4:00.

ROB ROY BAR рад видеть тебя всегда!



QR-ссылка на
наш инстаграм



ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С АВОКАДО **290**
Пшеничная чабатта с пряным маслом
и сыром Креметта-Вафу 190 гр

БРУСКЕТТА С РИКОТТОЙ **230**
Пшеничная чабатта с сыром Рикотта, вялеными
томатами и оливковым маслом 150 гр

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ **310**
Пшеничная чабатта с томатами, слабосоленным лососем
и яйцом пашот 200 гр

ТАПАС ИБЕРИКОС И КЕСОС **420**
Мясная нарезка из трех видов мяса, ржанных хлебцев
и творожного сыра 150 гр

СЫРЫ НА СПИЛЕ ГРУШИ **460**
Три вида сыра с орехами, финиками и медом 165 гр

ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА БИЛТОНГ **190**
Говядина собственного производства в пряных специях 50 гр

СТАРТЕРЫ

**ТАЙСКИЕ БАКЛАЖАНЫ
С ТОМАТАМИ И РИКОТТОЙ** **270**
Хрустящие баклажаны в соусе Сладкий Чили,
с сыром Рикотта и томатами 185 гр

ТАКО **300**
Мексиканская закуска из лепешки Тортилья с куриным
филе, жареными овощами с перчиком Халапенью 230/20 гр

ФАЛАФЕЛЬ **250**
Греческие шарики из нута со свежими овощами
в лепешке Тортилья 280/50 гр

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ **310**
Воздушные, жаренные во фритюре с соусом Сладкий
Чили и Креметта-Вафу 100/50 гр

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ ЧИКЕН ФИНГЕРС **270**
Куриное филе в хрустящей панировке с тремя соусами 150/60 гр

ФРИ **130**
Классический картофель фри с соусом 150/30 гр

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ** **330**
Оладьи из картофеля с соусом из шпината,
слабосоленным лососем и яйцом пашот 285 гр

САЛАТЫ

- С ЛОСОСЕМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ** **450**
Салат со свежими овощами, лососем слабосоленым, авокадо, маслинами и скрамблом из омлета 240 гр
- С АВОКАДО И КРЕВЕТКОЙ** **280**
Салат с тигровыми креветками, миксом салата, авокадо и морской солью 145 гр
- С ГОВЯДИНОЙ И АРАХИСОМ** **390**
Салат с мраморной говядиной, свежими овощами и жареным арахисом 180 гр
- ЦЕЗАРЬ** **330**
Классический салат с Романо, томатами, сухариками и сыром Пармезан 210 гр
- С ТУНЦОМ, АВОКАДО И ХУРМОЙ** **430**
Салат со свежим тунцом, соусом Вафу, Рукколой, авокадо и хурмой 200 гр

БУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ

- ROB ROY БУРГЕР** **340**
Котлета из мраморной говядины с беконом, сыром, овощами и соусом 330 гр
- MOBY DICK БУРГЕР** **340**
Острый бургер с котлетой из мраморной говядины, перцем халапеньо, овощами, сыром и соусом 330 гр
- BLUE CHEESE БУРГЕР** **340**
С котлетой из мраморной говядины, овощами, сыром Чеддер и Дор-блю, соусом из апельсина 340 гр
- DOUBLE ROB ROY CLASSIC БУРГЕР** **450**
Двойная котлета из мраморной говядины с овощами, соусом Барбекю и Горчичный 430 гр
- ЧИКЕН-СЭНДВИЧ** **220**
Куриное филе в панировке с овощами, сыром, картофелем фри и соусом Сладкий Чили 140/60 гр
- КРОК-СЭНДВИЧ** **220**
Пшеничная булочка с куриным филе, томатами, сыром Дор-блю под сырным соусом 270 гр
- КЛАБ-СЭНДВИЧ** **220**
Сэндвич с омлетом, ветчиной, свежими овощами и соусом Цезарь 220/30 гр

МЯСО И РЫБА

СТЕЙК МЯСНИКА	200
Альтернативный отруб Диафрагма из мраморной говядины с жаренной кукурузой, томатом и перчиком Халапеньо <small>вес указан за 100 грамм мяса в сыром виде</small>	100 гр
СТЕЙК ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ	400
Стейк из лосося на кости с брокколи и лимоном <small>вес указан за 100 грамм рыбы в сыром виде</small>	100 гр
КУРИЦА ПО-ТАЙСКИ ШИЛИНЬ	380
Сочетание креветок и куриного филе в кляре со свежими овощами в азиатском стиле	250 гр
ПАСТА КАРБОНАРА	320
Классическая паста спагетти в сливочном соусе с беконом и яйцом	280 гр

ПАСТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	450
Спагетти с чернилами каракатицы в сливочном соусе Песто	280 гр

СУПЫ

БОРЩ	230
Классический борщ с мясом говядины, салом, горчицей и ржаными гренками	270/55/50 гр

РАМЕН	270
Азиатский суп с куриным филе, лапшой Удон и яйцом	300 гр

ТЫКВЕННЫЙ С ЛОСОСЕМ	300
Крем-суп из тыквы со слабосоленным лососем, вялеными томатами и каперсами	300 гр

ТОМ-ЯМ	350
Тайский суп с креветками и рисом	250/100 гр

СЫРНИКИ ИЗ РИКОТТЫ	300
С карамельным топингом и облаком из сгущенки	150/90 гр

ЧИЗКЕЙК	300
Творожный пирог с пикантным джемом из бекона	130/50 гр

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	60
Пломбир, клубничное, фисташковое	40 гр

