

СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Брускетта на паровой бриоши с форелью слабой соли и шпинатом	470 р.
Помидоры со свежей клубникой и сыром Страчателла	630 р.
Паштет из кролика с карамелью и хрустящей бриошью	490 р.
Тартар из говядины и трюфельный желток	590 р.
Тарелка фермерских сыров с медом и копченым виноградом	1170 р.
Антипасти	930 р.
Салат с хрустящими креветками, авокадо и свежей клубникой с соусом айоли-кимчи	530 р.
Салат с томленной говядиной в мясном соусе с трюфелем	590 р.
Брускетта на паровой бриоши с трюфельным Бри и сезонными фруктами	470 р.
Тартар из шпината с козьим сыром и винной карамелью	430 р.
Крудо из тунца в соусе из свежих устриц с молодым горошком	777 р.
Мясо краба с распаренным цукини и красной икрой в соусе биск	1390 р.

РУССКИЕ СУПЫ

Борщ с говядиной и фермерской сметаной	530 р.
Тройная уха под водкой с березовым углем	690 р.
Холодный йогуртовый суп с крабом и мятой	690 р.

Данный буклет является рекламным материалом. Вся подробная информация указана в прейскуранте цен, который любой сотрудник нашего заведения предоставит Вам по первому требованию. Все цены указаны в рублях. НДС включен. Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ОСНОВНОЙ КУРС

Мякоть барашка гриль с рисовым муссом и ливанским гарниром из молодых стручков фасоли и горошка	1090 р.
Чёрная треска со шпинатом и узбекским лимоном	1270 р.
Пельмени из оленины с груздями и сметаной (8 шт.)	890 р.
Трюфельная паста с томленной говядиной, креветкой и козьим сыром	930 р.
Приозерская форель конфи с печеной тыквой, яйцом пашот и листьями кейла	930 р.
Тальята из мраморной говядины с микс-салатом и жареным виноградом	1390 р.

.....

ГОТОВИМ НА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ

Филе тунца с томатами и оливками Каламата	1270 р.
Глубоководные креветки (6 шт.)	1530 р.
Стейк приозерской форели	1190 р.
Фермерский цыпленок с соусом из копченого нектарина	990 р.

ДЕСЕРТЫ

Яблочный гратен с пломбиром и лимонным джемом	430 р.
Бриошь в кокосовом молоке с карамелью, свежей клубникой и пломбиром	570 р.
Десерт Невесомость 2.0	570 р.
Ассорти шоколадных конфет (кофейная, малина с лаймом, чили с вишней, маракуйя, апельсин с куантро)	390 р.

КОКТЕЙЛИ

Coconut milk punch daiquiri	690 р.	Kaffir dreams	890 р.
Белый ром, ликер Malibu, кокосовое молоко, лимонный сок		Белый ром на каффирском лайме, белый портвейн, ликер Benedictine	
Fireweed sbagliato	710 р.	Роза лучше	910 р.
Комбуча на иван-чае, Martini Rosso, Campari		Ликер Chemer green на травах юга России, prosecco	
Sgroppino с грейпфрутом	710 р.	Mexican fizz	590 р.
Апероль на малине, Martini Rosso, грейпфрутовый сорбет		Тепаче, черный ром, сахарный сироп	
Hello, sweetie!!!	890 р.	Amaro negroni	710 р.
Бренди на абрикосе, ликер Triple sec, вино Sauvignon Blanc		Джин, сладкий вермут, Campari, Amaro	

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

	400 мл / 1 л		400 мл / 1 л
Арбузный	400 / 810 р.	Кокос-черника	400 / 810 р.
Огурец-базилик	400 / 810 р.	Синий бархат	400 / 810 р.

ВИНА ПО БОКАЛАМ 125 мл

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Blanc de Blanc Brut, Abrau-Durso, Russia	590 р.
Prosecco Giall'oro, Ruggeri, Italia	660 р.
Prosa, Meinklang, Austria	690 р.
0% Vina Albalí Rose, Felix Solis Avantis, Espana	390 р.

БЕЛЫЕ ВИНА

Cuvee Blanc, Usadba Markotkh, Russia	530 р.
Les Hauts de Husseau, Taille Aux Loups, France	1670 р.
Chablis Premier Cru "Montmains" Jean-Marc Brocard, France	1490 р.
Chateau Les Rosiers, France	560 р.
Collio Pinot Grigio "Mongris" Marco Felluga, Italia	1340 р.
Kiedrich "Klosterberg" Robert Weil, Deutschland	1590 р.
Paddle Creek, New Zealand	630 р.
Oak Cask, Trapiche, Argentina	630 р.
0% Domaine de la Prade, Oddbird, France	590 р.

РОЗОВЫЕ ВИНА

Graupert Grauburgunder, Meinklang, Austria	1030 р.
---	---------

КРАСНЫЕ ВИНА

Lefkadia Proprietary red, Russia	590 р.
Volnay, Joseph Drouhin, France	2230 р.
Châteauneuf-du-Pape, Andre Chalandon, France	1490 р.
Cotes du Rhone, Andre Chalandon, France	690 р.
Kubbadi, Cantine Muccri, Italia	1590 р.
Chianti, Castello Banfi, Italia	670 р.
Bin 50 Shiraz, Lindeman's, Australia	590 р.
Blaufrankisch, Meinklang, Austria	690 р.
Luigi Bosca, Argentina	690 р.
0% Vina Albalí, Felix Solis Avantis, Espana	430 р.

Полную карту вин, меню с крепким алкоголем
и другими специалитетами предоставит Ваш официант.

NEVESOMOST

rooftop restaurant



APPETIZERS & SALADS

Bruschetta with salted trout & spinach	470
Tomatoes with fresh strawberries & Stracciatella cheese	630
Rabbit pate with caramel & crispy brioche	490
Beef tartare & truffle yolk	590
Farm cheeses plate with honey & smoked grapes	1170
Antipasti	930
Crispy shrimp salad with avocado, fresh strawberries with aioli-kimchi sauce	530
Salad with stewed beef in meat sauce with truffles	590
Bruschetta with truffle Brie and seasonal fruits	470
Spinach tartare with goat cheese and wine caramel	430
Tuna crudo with fresh oyster sauce & peas	777
Crab with steamed zucchini, red caviar in bisque sauce	1390

TRADITIONAL SOUP

Borsch with beef & sour cream	530
Soup from three types of fish with vodka & birch charcoal	690
Cold yoghurt soup with crab & mint	690

MAIN COURSE

Grilled lamb meat with rice mousse and Lebanese garnish of young beans and peas	1090
Black cod with spinach & lemon	1270
Venison dumplings with milk mushrooms & sour cream	890
Truffle pasta with stewed beef, shrimp & goat cheese	930
Trout confit with baked pumpkin, poached egg & kale leaves	930
Beef tagliata with mixed salad and roasted grapes	1390

GRILLED DISHES

Tuna fillet with tomatoes and Kalamata olives	1270
Argentinian red shrimps (6 pcs)	1530
Farm trout steak	1190
Farm chicken with smoked nectarine sauce	990

DESSERTS

Apple gratin with ice cream & lemon jam	430
Brioche in coconut milk with caramel, fresh strawberries & ice cream	570
Our special «weightlessness» dessert	570
Assorted chocolates (coffee, raspberry with lime, chili with cherry, passion fruit, orange with Cointreau)	390

COCKTAILS

Coconut milk punch daiquiri White rum, Malibu liqueur, coconut milk, lemon juice	690	Kaffir dreams Kaffir lime rum, port wine, Benedictine liqueur	890
Fireweed sbagliato Fireweed kombucha, Martini Rosso, Campari	710	Rosa better Chemer green liqueur, prosecco	910
Sgroppino with grapefruit Raspberry Aperol, Martini Rosso, grapefruit sorbet	710	Mexican fizz Tepache, black rum, sugar syrup	590
Hello, sweetie!!! Apricot brandy, Triple sec liqueur, Sauvignon Blanc wine	890	Amaro negroni Gin, sweet vermouth, Campari, Amaro	710

HOMEMADE LEMONADE

	400 ml / 1 L		400 ml / 1 L
Watermelon	400 ml / 810	Blueberry coconut	400 ml / 810
Basil cucumber	400 ml / 810	Blue velvet	400 ml / 810

WINES BY GLASS 125 ml

SPARKLING WINE

Blanc de Blanc Brut , Abrau-Durso, Russia	590
Prosecco Giall'oro , Ruggeri, Italia	660
Prosa , Meinklang, Austria	690
0% Vina Albali Rose , Felix Solis Avantis, Espana	390

WHITE WINE

Cuvee Blanc , Usadba Markotkh, Russia	530
Les Hauts de Husseau , Taille Aux Loups, France	1670
Chablis Premier Cru "Montmains" Jean-Marc Brocard, France	1490
Chateau Les Rosiers , France	560
Collio Pinot Grigio "Mongris" Marco Felluga, Italia	1340
Kiedrich "Klosterberg" Robert Weil, Deutschland	1590
Paddle Creek , New Zealand	630
Oak Cask , Trapiche, Argentina	630
0% Domaine de la Prade , Oddbird, France	590

ROSE WINE

Graupert Grauburgunder , Meinklang, Austria	1030
---	------

RED WINE

Lefkadia Proprietary red , Russia	590
Volnay , Joseph Drouhin, France	2230
Châteauneuf-du-Pape , Andre Chalandon, France	1490
Cotes du Rhone , Andre Chalandon, France	690
Kubbadi , Cantine Muccri, Italia	1590
Chianti , Castello Banfi, Italia	670
Bin 50 Shiraz , Lindeman's, Australia	590
Blaufrankisch , Meinklang, Austria	690
0% Luigi Bosca , Argentina	690
Vina Albali , Felix Solis Avantis, Espana	430

Wine list, spirits menu & other bar specialties
will be provided by your waiter