

# NEVESOMOST

ресторан над городом

## ИСПАНСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ\*

Агуачиле с сибасом	770 р.	Тарт с вялеными томатами и козьим сыром	470 р.
Зеленый салат из брокколи с кейлом, арахисом и айоли из кунжута	590 р.	Жареные артишоки с копченым угрем и козьим сыром	1130 р.
Крокеты из креветок с айоли из халапеньо	470 р.	Хамон	1390 р.
Тушеная говядина в мясном соусе с трюфелем, жареным бататом и яйцом пашот	970 р.	Баскский чизкейк	470 р.

*\* В начале года шеф Игнат Гаврилов совершенствовал свои кулинарные навыки в мишленовском ресторане BiVO Madrid. Пробуйте аутентичные блюда в оригинальной интерпретации! Подробнее на [nevesomostbar.ru](http://nevesomostbar.ru)*

## СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Брускетта на паровой бриоши с форелью слабой соли и шпинатом	570 р.
Помидоры со свежей клубникой и сыром Страчателла	690 р.
Паштет из кролика и бриошь с черносливом	490 р.
Тартар из говядины и трюфельный желток	670 р.
Тарелка фермерских сыров с медом и копченым виноградом	1190 р.
Антипаста	1240 р.
Салат с хрустящими креветками, авокадо и свежей клубникой с соусом айоли-кимчи	690 р.
Салат с томленой говядиной в мясном соусе с трюфелем и жареным виноградом	670 р.
Брускетта на паровой бриоши с трюфельным Бри и сезонными фруктами	490 р.

## РУССКИЕ СУПЫ

Борщ с говядиной и фермерской сметаной	530 р.
Тройная уха под водкой с березовым углем	690 р.
Крем-суп из тыквы с камчатским крабом	777 р.

## 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	1290 р.
Домашняя паста с крабом и цукини	1070 р.
Пельмени из оленины с груздями и сметаной (8 шт.)	890 р.
Приозерская форель конфи с печеной тыквой, яйцом пашот и листьями кейла	990 р.

## ГОТОВИМ НА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ

Фермерский цыпленок с соусом из копченого нектарина	990 р.
Стейк приозерской форели	1270 р.
Сибас	1270 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.

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.

# NEVESOMOST

ресторан над городом

## КОКТЕЙЛИ

**Coconut milk punch daiquiri** 690 р.

Белый ром, ликер Malibu,  
кокосовое молоко, лимонный сок

**Truffle negroni** 830 р.

Артишоковый ликер, бренди на трюфеле,  
сладкий вермут

**Asiatique Plum Spritz** 830 р.

Джин, кордиал «Earl grey», сливовый сироп,  
просекко

**Barberry sour** 670 р.

Водка на барбарисках, апельсиновый ликер,  
сок лимона, сахар

**3d Sunday in October** 740 р.

Джин, апельсиновый ликер, грушевое пюре,  
сок лимона, пена из каштана

**Autumn Irish fizz** 790 р.

Ирландский виски, артишоковый ликер,  
кордиал «Бергамот», имбирный эль

**Pear'n'Aper Glögi** 670 р.

Брусничный апероль, белое вино,  
грушевое пюре, специи

**Роза лучше** 910 р.

Ликер Chemer green  
на травах юга России, prosecco

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

400 мл / 1 л

**Арбузный** 400 / 810 р.

**Огурец-базилик** 400 / 810 р.

400 мл / 1 л

**Кокос-черника** 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 Albali 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.

**Châteauneuf-du-Pape**,  
Andre Chalandon, France 1490 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 Albali**, Felix Solis Avantis, Espana 430 р.

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