

СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Крокеты из креветок с айоли из халапеньо	530 р.
Паштет из кролика с яблочным чатни и брусникой	590 р.
Печеный сладкий перец с сыром Страчателла и песто из оливок	670 р.
Гуакамоле с жареным бататом	690 р.
Хрустящий рис с лососем и айоли из юдзу (2 штуки)	490 р.
Севиче из черной трески с теплым бататом	770 р.
Тартар из говядины с печеным баклажаном	790 р.
Антипаста	1130 р.
Тарелка фермерских сыров с медом	1290 р.
Хамон	1370 р.
Карпаччо из мраморной говядины сухого вызревания с фуа-гра и каперсами	990 р.

САЛАТЫ

Салат с хрустящими креветками, авокадо и свежей клубникой	690 р.
Салат с говядиной, сыром Страчателла и сезонными ягодами	930 р.
Сладкие томаты с малиной и соусом Аоджисо	670 р.
Салат с мясом камчатского краба, авокадо и сезонным фруктом	1490 р.

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк со свежей малиной и сыром Пекорино	590 р.
Теплый яблочный гратен с пломбиром и лимонным джемом	390 р.

ОСНОВНОЙ КУРС

Домашняя паста с грибами и Пекорино Романо	770 р.
Томленный свиной бок с пюре из пастернака	830 р.
Мурманский Палтус с картофельным гратеном и соусом из шпината	1130 р.
Амарант с креветками и тартар из яблок	990 р.
Фермерский цыпленок на гриле с соусом из копченой сливы	1090 р.
Мякоть ягненка на гриле	1130 р.
Форель конфи с печеной тыквой и листьями кейла	1370 р.
Черная треска со шпинатом в соусе из узбекского лимона	1470 р.
Турнедо Россини	2630 р.

СУПЫ

Гаспачо из миндаля с маринованным виноградом и анчоусами	630 р.
Окрошка на йогурте с копченым лососем и клубникой	670 р.
Борщ с говядиной и фермерской сметаной	530 р.
Тройная уха под водкой и березовым углем	690 р.

Брауни с кремом из авокадо и свежей клубникой	630 р.
Ассорти шоколадных конфет (кофейная, малина с лаймом, маракуйя, чили с вишней, апельсин с куантро)	390 р.

КОКТЕЙЛИ

Bauer sour	690 р.	Per Se sour	670 р.
Ореховый шнапс, белок, лимон, сахарный сироп		Ликер Per Se, бурбон, лимон, сахар, белок	
Passion spritz	810 р.	Ореховый русский	860 р.
Пюре маракуйя, вермут Lillet blanc, Просекко		Кофейный ликер, ореховый шнапс, сливки, взбитые сливки, фундук	
Raspberry crush	670 р.	Say cheeeese!	730 р.
Малиновый ликер, джин, сливки, белок, лимон, сахарный сироп, шоколадный биттер		Маракуйя, джин, банановый сироп, лимонный кордиал, сырная пена	
The Boulevardier	730 р.	Scarlett	530 р.
Бурбон, Campari, Martini Rosso, шоколадный биттер, цедра апельсина		Водка, ликер Triple Sec, сок лимона, сахарный сироп, смородина	
Mexican Bloody Mary	730 р.	Голубые ели	630 р.
Сангрита, текила, вяленые томаты, ржаные гренки с сырной пеной		Белый ром, Martini Bianco, белое вино, розмарин, чай	

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

ДИЖЕСТИВЫ :.....

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА	100 мл	СПЕЦИАЛИТЕТЫ	40 мл
Recioto della Valpolicella Valpantena (Corvina Veronese, Rondinella) Bertani (Veneto, Italia)	1490 р.	ОНЕГИН Gourmet Курага	490 р.
Gruner Veltliner Eiswein Nigl (Kamptal, Austria)	1490 р.	ОНЕГИН Gourmet Черноплодная рябина	490 р.
КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА	40 мл	Ягермайстер	390 р.
Портвейн Новаль Файн белый	390 р.	Веккьо Амаро дель Капо	530 р.
Портвейн Уор'с Кинг'с Тони красный	390 р.		

[illegible]

И Г Р И С Т Ы Е В И Н А		
	Prosecco Giall'oro, Ruggeri, Italia	730 p.
0%	Vina Albali Rose, Felix Solis Avantis, Espana	390 p.
	«Balaklava» Brut Reserve Zolotaya Balka, Russia	590 p.
	Cremant d'Alsace Extra Brut Domaine Bott-Geyl, France	1090 p.
Б Е Л Ы Е В И Н А		
	Cuvee Blanc, Usadba Markotkh, Russia	530 p.
	Les Hauts de Husseau, Taille Aux Loups, France	1670 p.
	Chablis Premier Cru "Montmains" Jean-Marc Brocard, France	1490 p.
	Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Marcel Martin, France	560 p.
	Collio Pinot Grigio "Mongris" Marco Felluga, Italia	1340 p.
	Kiedrich "Klosterberg" Robert Weil, Deutschland	1590 p.
	Riesling Old Vines Nik Weis, Deutschland	1390 p.
	Paddle Creek, New Zealand	630 p.
Oak Cask, Trapiche, Argentina		630 p.
0%	Domaine de la Prade, Oddbird, France	630 p.
Р О З О В О Е В И Н О		
	Sancerre "Les Baronnes" Rose Henri Bourgeois, France	1070 p.
О Р А Н Ж Е В О Е В И Н О		
	Graupert Grauburgunder, Meinklang, Austria	1030 p.
К Р А С Н Ы Е В И Н А		
	Lefkadia Proprietary red, Russia	590 p.
	Châteauneuf-du-Pape, Andre Chalandon, France	1490 p.
	Kubbadi, Cantine Muccri, Italia	1590 p.
	Chianti, Castello Banfi, Italia	670 p.
	Bin 50 Shiraz, Lindeman's, Australia	590 p.
	Blaufrankisch, Meinklang, Austria	690 p.
	Luigi Bosca, Argentina	690 p.
0%	Vina Albali, Felix Solis Avantis, Espana	430 p.
Полную карту вин, меню с крепким алкоголем		

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

NEVESOMOST

rooftop restaurant

APPETIZERS & SALADS

Shrimp croquettes with jalapeno aioli	530
Rabbit pate with apple chutney & cowberry	590
Baked sweet peppers with Stracciatella cheese & olive Pesto	670
Guacamole with roasted sweet potatoes	690
Crispy rice with salmon & yuzu aioli	490
Black cod ceviche with warm sweet potatoes	770
Beef tartare with baked eggplant	790
Antipasti	1130
Farm cheeses plate with honey	1290
Jamon	1370
Dry-aged marbled beef carpaccio with foie gras and capers	990

SALADS

Salad with king crab, avocado & seasonal fruit	1490
Sweet tomatoes with raspberries & Aojiso sauce	670
Salad with crispy shrimp, avocado & fresh strawberries	690
Salad with beef, Stracciatella cheese & seasonal berries	930

DESSERTS

Brownie with avocado cream & fresh strawberries	630
Basque cheesecake with fresh raspberries & Pecorino cheese	590

MAIN COURSE

Homemade pasta with mushrooms & Pecorino Romano	770
Stewed pork with parsnip puree	830
Halibut with potato gratin & spinach sauce	1130
Amaranth with shrimp & apple tartare	990
Grilled farm chicken with smoked plum	1090
Grilled lamb	1130
Trout confit with baked pumpkin & kale leaves	1370
Black cod with spinach in Uzbek lemon sauce	1470
Tournedo Rossini	2630

SOUP

Almond Gazpacho with pickled grapes & anchovies	630
Okroshka on yogurt with smoked salmon & strawberries	670
Borsch with beef & sour cream	530
Soup from three types of fish with vodka & birch charcoal	690

Apple gratin with ice cream & lemon jam	390
Assorted chocolates (coffee, raspberry with lime, chili with cherry, passion fruit, orange with Cointreau)	390

[illegible]

Bauer sour	690	Per Se sour	670
Nut schnapps, egg white, lemon, sugar syrup		Per Se Liqueur, bourbon, lemon, sugar, egg white	
Passion spritz	810	Nut Russian	860
Passion fruit puree, vermouth Lillet blanc, Prosecco		Coffee liqueur, nut schnapps, cream, whipped cream, hazelnuts	
Raspberry crush	670	Say cheeeese!	730
Raspberry liqueur, gin, cream, egg white, lemon, sugar syrup, chocolate bitter		Passion fruit, gin, banana syrup, lemon cordial, cheese foam	
The Boulevardier	730	Scarlett	530
Bourbon, Campari, Martini Rosso, chocolate bitter, orange peel		vodka, Tripple Sec Lequeur, lemon juice, sugar syrop, currant	
Mexican Bloody Mary	730	Blue firs	630
Sangrita, tequila, dried tomatoes, rye toast with cheese foam		white rum, Martini Bianco, white wine, rosemary, tea	

HOMEMADE LEMONADE :: 400 ml / 1 l

Watermelon / Basil cucumber / Blueberry coconut / Blue velvet 400 / 810

DIGESTIF

DESSERT WINES	100 ml	SPECIALTIES	40 ml
Recioto della Valpolicella	1490	ONEGIN Gourmet	490
Valpantena (Corvina Veronese, Rondinella)		«Dried apricot»	
Bertani (Veneto, Italia)			
Gruner Veltliner Eiswein	1490	ONEGIN Gourmet	490
Nigl (Kamptal, Austria)		«Chokeberry»	
PORT WINE	40 ml		
Noval Fine White Port	390	Jagermeister	390
Warre's King's Tawny Port	390	Vecchio Amaro del Capo	530

[illegible]

SPARKLING WINE			Oak Cask, Trapiche, Argentina	630
	Prosecco Giall'oro, Ruggeri, Italia	730	<div>0%</div> Domaine de la Prade, Oddbird, France	630
<div>0%</div>	Vina Albali Rose, Felix Solis Avantis, Espana	390	ROSE WINE	
	«Balaklava» Brut Reserve	590	Sancerre “Les Baronnes” Rose	1070
	Zolotaya Balka, Russia		Henri Bourgeois, France	
	Cremant d’Alsace Extra Brut	1090	ORANGE WINE	
	Domaine Bott-Geyl, France		<div></div> Graupert Grauburgunder,	1030
WHITE WINE			Meinklang, Austria	
	Cuvee Blanc, Usadba Markotkh, Russia	530	RED WINE	
<div></div>	Les Hauts de Husseau,	1670	Lefkadia Proprietary red, Russia	590
	Taille Aux Loups, France		Châteauneuf-du-Pape,	1490
	Chablis Premier Cru "Montmains"	1490	Andre Chalandon, France	
	Jean-Marc Brocard, France		Kubbadi, Cantine Muccri, Italia	1590
	Muscadet Sevre et Maine Sur Lie	560	Chianti, Castello Banfi, Italia	670
	Marcel Martin, France		Bin 50 Shiraz, Lindeman's, Australia	590
	Collio Pinot Grigio "Mongris"	1340	<div></div> Blaufrankisch, Meinklang, Austria	690
	Marco Felluga, Italia		Luigi Bosca, Argentina	690
	Kiedrich "Klosterberg"	1590	<div>0%</div> Vina Albali, Felix Solis Avantis, Espana	430
	Robert Weil, Deutschland			
	Riesling Old Vines	1390		
	Nik Weis, Deutschland			
	Paddle Creek, New Zealand	630	Wine list, spirits menu & other bar specialties will be provided by your waiter.	