

ИСПАНСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ*

Севиче из сибаса и креветок со свежим щавелем и жареным бататом	770 р.	Жареные артишоки с копченым угрем и козьим сыром	1130 р.
Крокеты из креветок с айоли из халапеньо	470 р.	Хамон	1290 р.
Томленая говядина в мясном соусе с трюфелем, жареным бататом и яйцом пашот	990 р.	Баскский чизкейк	590 р.

* В начале 2022 года шеф Игнат Гаврилов совершенствовал свои кулинарные навыки в мишленовском ресторане BiVO Madrid. Пробуйте аутентичные блюда в оригинальной интерпретации! Подробнее на nevesomostbar.ru

СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Брускетта с сезонными фруктами, трюфельным риетом и сыром бри	590 р.
Брускетта с хрустящими креветками, гуакамоле и вяленым томатом	570 р.
Паштет из кролика с яблочным чатни и сусальным золотом	690 р.
Черный тартар из говядины с трюфельным риетом и маринованным желтком	630 р.
Тарелка фермерских сыров с медом	1270 р.
Антипасти	1230 р.
Печеный сладкий перец с сыром Страчателла и песто из оливок	570 р.
Салат пак-чой с мясом камчатского краба, авокадо, свежим манго, и виноградным маслом	1490 р.
Салат с томленной говядиной в мясном соусе с трюфелем и жареным виноградом	670 р.
Салат из свекольных листьев с теплой форелью, печеной тыквой и обезжиренным йогуртом	690 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	770 р.

ОСНОВНОЙ КУРС

Черная треска с ферментированным рисом и бланшированным шпинатом	1370 р.
Форель конфи в соусе из свежих устриц с томленным картофелем и молодыми стручками фасоли	1090 р.
Гребешки с птитимом, римской капустой и рисовый мусс с трюфелем	1190 р.
Пельмени из оленины с грибами и сметаной	790 р.
Мякоть ягненка на гриле с изюмом и томлеными корнеплодами	990 р.

ГОТОВИМ НА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ

Стейк из Черной трески с соусом из вяленого томата и хребтов трески	1290 р.
Стейк приозерской форели с соусом из хамона и хребтов форели	1290 р.
Фермерский цыпленок с соусом из копченой сливы	990 р.

ДЕСЕРТЫ

Теплый яблочный гратен с пломбиром и лимонным джемом	470 р.
Десерт Невесомость 2.0	590 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.

КОКТЕЙЛИ

Coconut milk punch daiquiri	690 р.	3d Sunday	740 р.
Белый ром, ликер Malibu, кокосовое молоко, лимонный сок		Джин, апельсиновый ликер, грушевое пюре, сок лимона, пена из каштана	
Truffle negroni	830 р.	Irish fizz	790 р.
Артишоковый ликер, бренди на трюфеле, сладкий вермут		Ирландский виски, артишоковый ликер, кордиал «Бергамот», имбирный эль	
Asiatique Plum Spritz	830 р.	Pear'n'Aper Glögi	670 р.
Джин, кордиал «Earl grey», сливовый сироп, просекко		Брусничный апероль, белое вино, грушевое пюре, специи	
Barberry sour	670 р.	Роза лучше	910 р.
Водка на барбарисках, апельсиновый ликер, сок лимона, сахар		Ликер Chemer green на травах юга России, prosecco	

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

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

ДИЖЕСТИВЫ

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

ВИНА ПО БОКАЛАМ 125 мл

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

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