

БЛЮДА

FOOD

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
В NEVESOMOST –
ресторан над городом.

На высоте 28 метров Петербург становится тише,
свет мягче, а вкусы звучат особенно выразительно.

Сезонные продукты, авторский взгляд шефа
и продуманное барное сопровождение раскрывают
каждое блюдо через оттенки,
текстуры и неожиданные сочетания.

Здесь панорамные виды и атмосфера лёгкости
превращают ужин в изящный вечер над городом.

ГРИЛЬ GRILL

Филе миньон dry aged Fillet Mignon dry aged	100 гр.	1590
Рибай dry aged Ribeye steak dry aged	100 гр.	1870
Шашлычок из барашка с аджикой из жимолости Lamb saddle skewers with honeysuckle adjika	170/50 гр.	2290
Сахалинские крупные гребешки, запеченные на огне под сыром Large Sakhalin scallops baked over fire with cheese	150 гр.	2700
Шашлык из мраморной говяжьей вырезки с луком Skewers marbled beef tenderloin with onions	230 гр.	1290



Калории / Calories

ЗАКУСКИ И СТАРТЕРЫ STARTERS

Тартар из говядины с печеными баклажанами Beef tartare with roasted eggplants	1370
Паштет из утки с вяленным абрикосом Duck pate with dried apricots	890
Строганина из муксуна с икрой щуки на запеченном в золе картофеле Muksun stroganina with pike caviar & ash potatoes	1530
Ассорти мясных деликатесов. Выдержка 12 месяцев Assorted meat delicacies aged for 12 months	1530
Брускетта с ростбифом и вялеными томатами Bruschetta with roast beef & dried tomatoes	1290
Карпаччо из мраморной говядины с жареным бататом и соусом из анчоусов Marble beef carpaccio with roasted sweet potato & anchovy sauce	1290
Мини-чебуреки с угрем и сыром Mini chebureks with eel & cheese	790
Тарелка фермерских сыров Farm cheeses plate with honey	1330
Антипасты (копченый виноград, вяленая слива, вяленый томат, артишоки, ассорти оливок) Antipasti (smoked grapes, dried plums, dried tomatoes, artichokes & assorted olives)	1370
Хумус из белой фасоли с анчоусами и печеной паприкой White bean hummus with anchovies & roasted paprika	870
Крудо из Сахалинского гребешка с трюфельным шисо Crudo of Sakhalin scallop with truffle shiso	2300

САЛАТЫ SALADS

Зеленый салат с авокадо и киноа Green salad with avocado & quinoa	970
Салат с томленой говядиной и виноградом Salad with stewed beef with grapes	1130
Микс салатов с хрустящими креветками, авокадо и клубникой Salad mix with crispy shrimp, avocado & strawberries	1270
Страчателла с томатами в соусе песто из вяленой сливы Stracciatella with tomatoes in a pesto sauce made from dried plums	1290
Салат с камчатским крабом и манго Salad with kamchatka crab & mango	2830
Салат из свежих овощей и зелени с оливковым маслом Salad with fresh vegetables and herbs	830

СУПЫ SOUP

Тыквенный суп пюре с аргентинскими креветками и конфитюром из апельсиновой цедры Pumpkin puree soup with shrimps & orange confiture	890
Борщ с говядиной и брусникой Borscht with beef & lingonberries	830
Тройная уха под водкой и березовым углем Soup with three types of fish with vodka & birch charcoal	1290

ОСНОВНОЙ КУРС MAIN COURSE

Аргентинские креветки в вине с эстрагоном и брокколи Argentine shrimp, baked in wine with tarragon & broccoli	1390
Паста с Сахалинским гребешком и креветками Pasta with Sakhalin scallops & shrimp	1970
Филе семги с листьями пакчой и томатами в соусе из мидий и кольраби Salmon fillet with pak choi leaves & sweet tomatoes in a mussels and kohlrabi sauce	1630
Томленая говядина с картофельным пюре и подосиновиками в сметане Stewed beef with mashed potatoes & aspen mushrooms in sour cream	1590
Мурманская треска с тыквенным пюре и умами соусом Murmansk cod with pumpkin mash & umami sauce	1630
Оренбургская индейка со сморчками Orenburg turkey with morels	1390

ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ GARNISH&TOPPINGS

Кабачки гриль Grilled zucchini	670
Картофель фри с сыром Пекорино и трюфельным маслом French fries with Pecorino cheese & truffle oil	730
Картофельное пюре Mashed potatoes	430
Лепешка гриль с мраморной говядиной и сыром Grilled flatbread with marbled beef and cheese	790
Лепешка гриль с сыром и зеленью Grilled flatbread with cheese and herbs	930
Крафтовый хлеб Bread basket	430

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Крем-бобле с пьяной вишней Cream-boble with brandied cherries	790
Теплый яблочный коблер с горгонзолой и пломбиром Warm apple cobbler with gorgonzola & ice cream	790
Чизкейк со свежими ягодами и сыром Пекорино Романо Cheesecake with fresh berries and Pecorino Romano cheese	970
Авторский сезонный щербет на безалкогольном вине Chef's seasonal sherbet made with alcohol-free wine	490

*Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту / If you are allergic to any foods, please tell the waiter

Это меню является рекламным материалом. Полную версию мы можем предоставить по запросу / This menu is promotional material. We can provide you with a full version of the menu upon request.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЛАНЧ

LUNCH

1990

Каждый будний день
с 13:00 до 16:00

13:00 - 16:00
weekdays

Выберите по одному блюду из каждого раздела
и соберите свой гастрономический ланч
в ресторане над городом!

Choose one dish from each section.
We look forward to seeing you again!

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

STARTERS & SALADS

Тартар из мраморной говядины
с печеным баклажаном

Beef tartare with roasted eggplants

Паштет из утки с вяленым абрикосом

Duck pate with dried apricots

Картофель запеченный на углях с икрой Щуки и сметаной

Charcoal-baked potatoes
with pike caviar & sour cream

Зеленый салат с авокадо и киноа

Green salad with avocado & quinoa

Салат из свежих овощей и зелени с оливковым маслом

Fresh vegetables & herbs salad

СУПЫ

SOUP

Тыквенный суп пюре с аргентинскими
креветками и конфитюром из апельсиновой цедры

Pumpkin soup with shrimp & orange zest confiture

Борщ с говядиной и брусникой

Borscht with beef & lingonberries

Уха с форелью

Trout fish soup

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

Томленая говядина с картофельным пюре
и луковым мармеладом

Stewed beef with mashed potatoes & onion marmalade

Индейка, фаршированная грибами, в соусе вельюте

Mushroom-stuffed turkey with creamy velouté sauce

Аргентинские креветки с томатами и брокколи

Shrimp with tomatoes & broccoli