



## МЕНЮ

*Желаю Вам насладиться изысканностью французской кухни  
в ресторане «Пино Нуар»!*

*Ваш Мишель Кристманн,  
бренд шеф-повар*

*Amiées Gourmandes*

## СЕЗОННОЕ МЕНЮ

### ЗАКУСКИ

#### Скандинавский лосось гравлак

Подается в сопровождении нежнейшего сливочного сыра и маринованной черной редьки.

165 г | 875 Р

#### Морские гребешки Сен Жак

в сопровождении деликатного сое из молодой капусты и ароматной трюфельной пасты.

220 г | 1095 Р

#### Нежнейшие эклеры с бургундскими escargos

в авторском исполнении нашего шеф-повара (эскарго - виноградные улитки из Бона).  
Подаются в сопровождении молодого шпината и пикантного лука конфи.

190 г | 795 Р

#### Освежающее севиче из креветок-гамбас

в эквадорском стиле.  
Подается в сопровождении желе из апельсина и авокадо.

195 г | 785 Р

#### Утиное foie-gras

(\*Фуа-гра - нежная печень специально выращенной утки).

в сопровождении рулетиков из карамелизованного яблока Гренни Смит и ароматного желе с нотками кальвадоса.

220 г | 2950 Р

#### Ароматный тартар из говядины «à la française»

(приготовленный из охлажденной вырезки мраморной говядины зернового откорма) в сопровождении деликатного соуса из рукколы и тьяля из сыра Parmigiano Reggiano DOP.

240 г | 895 Р

### САЛАТЫ

#### Вегетарианский салат

с сезонными овощами.  
Подается с авторской заправкой нашего шеф-повара.

250 г | 465 Р

#### Фермерский салат

с нежнейшим пуле и спелыми томатами черри в сопровождении авторского соуса с каперсами, хрустящих листьев салата Литтл Джем, чесночных крутонов и сыра Parmigiano Reggiano DOP.

285 г | 545 Р

#### Салат «Marseillais»

Креветки-гамбас и спелые томаты черри. Подаются с хрустящими листьями салата «mescalap» и пикантным медово-горчичным соусом.

285 г | 745 Р

### СУПЫ

#### Легкий летний зелёный борщ

из молодого щавеля и деликатных телячьих щёчек с перепелиным яйцом в авторской подаче нашего шеф-повара.

370 г | 465 Р

#### Классический эльзасский луковый суп

в авторском исполнении нашего шеф-повара в сопровождении корзинки из сыра Parmigiano Reggiano DOP, красного лукового «конфи» и яичного желтка.  
Подается с тертым сыром Emmentaler AOP.

390 г | 395 Р

#### Освежающий свекольник

в классическом исполнении на мясном бульоне с молодыми листьями мангольда.

350 г | 475 Р

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

#### Средиземноморская дорадо

в сопровождении сладкой моркови в трех текстурах и классического французского соуса фюме.

270 г | 975 Р

#### Филе дикого скандинавского лосося

Подается с персильядом из грибов шиитаке, свекольным муслином и пикантным хреном.

290 г | 1195 Р

## СЕЗОННОЕ МЕНЮ

### Азовский пеленгас

в сопровождении деликатного рататутя из сезонных овощей и традиционного соуса айоли.

335 г | 725 Р

### Филе донского судака

в сопровождении нежнейшего мусса из брокколи, обжаренного арахиса и соуса велюте с сыром Gorgonzola DOP.

295 г | 965 Р

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

### Сочная говяжья вырезка

в сопровождении обжаренного молодого картофеля. Подается с классическим соусом беарнез.

350 г | 1195 Р

### Нежнейшее филе перепелки,

фаршированное утиным фуа-гра и савойской капустой. Подается с воздушным картофельным муссом с ореховым маслом и ароматным соусом в сопровождении рулетиков из савойской капусты.

290 г | 1365 Р

### Деликатный мильфей из телячьих щечек

и поленты в сопровождении традиционного соуса бордолез и сезонных овощей на пару.

340 г | 885 Р

## АССОРТИ

### Ассорти из изысканных европейских фермерских сыров

для наилучшего сопровождения вин, представленных в винной карте.

250 г | 1200 Р

### Ассорти из деликатесных европейских фермерских колбас

Подается с жемчужным луком и хрустящими корнчионами.

250 г | 1485 Р

## ДЕСЕРТЫ

### Изысканные эклеры,

приготовленные по рецепту 1826 года придворного «повара королей и короля поваров» Мари-Антуана Карема. Подаются с классическими французскими пирожными тасагоп.

180 г | 415 Р

### Saint-André

(Сант-Андре)

Хрустящая тарталетка в сопровождении лимонного баваруа и воздушной меренги. Подается с ароматным кули из персика, крошкой из мятного бисквита, экзотическим кумкватом и мятой.

150 г | 425 Р

### Ароматный крамбль с яблоком Гренни Смит

Подается с бретонским песочным печеньем в сопровождении карамельного соуса и нежного ванильного мороженого.

155 г | 435 Р

### Воздушный шоколадный муале

в сопровождении домашнего ванильного мороженого (классический французский десерт).

190 г | 405 Р

### Тарталетка с сезонными ягодами,

карамелизированным грецким орехом и классическим кремом патисьер.

210 г | 495 Р

### Кофе гурме

Ассорти из 4 французских мини-десертов. Подается с ароматным кофе.

80 г | 130 мл | 395 Р

### Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили.

180 г | 415 Р

## НАПИТКИ / LES BOISSONS

### АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

#### Апероль Шпритц

(Aperol, Cremant de Bourgogne, газированная вода «Jaïne», долька сочного апельсина) / 250 мл | 450 Р

#### Кир Рояль

(игристое вино, ликер из черной смородины) 170 мл | 500 Р

#### Манговый Беллини

(юре ароматного манго, сироп из тростникового сахара, Cremant de Bourgogne) / 225 мл | 390 Р

#### Манхэттен

(Aperol, Martini Rosso, бурбон) 130 мл | 750 Р

### ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

#### Освежающий коктейль «Мохито»

с перечной мятой и лаймом 300 мл | 275 Р

#### Малиново-лаймовый коктейль

300 мл | 255 Р

#### Тропический коктейль

с мякотью плодов манго / 300 мл | 265 Р

#### Домашний лаймово-мятный лимонад

1000 мл | 565 Р

### ПИВО

#### Вайнштефан фильтрованное

500 мл | 375 Р

#### Вайнштефан нефильтованное

500 мл | 350 Р

#### Вайнштефан безалкогольное

500 мл | 350 Р

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови 250 мл | 195 Р

Сок из сельдерея 250 мл | 380 Р

Сок из грейпфрута 250 мл | 300 Р

Апельсиновый сок 250 мл | 290 Р

Яблочный сок 250 мл | 290 Р

### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте 200 мл | 150 Р

Тоник Швепс (Schweppes) 250 мл | 120 Р

Кока-кола 330 мл | 160 Р

Вода Жалин (негаз.) 330 мл | 220 Р

Вода Жалин (газ.) 330 мл | 220 Р

### ЧАЙ

#### Ассамбари

Классический черный чай из Провинции Ассам с насыщенным ароматом и терпким вкусом

450 мл | 355 Р

#### Жасминовая жемчужина дракона

Чай состоит из еще не распустившихся почек чайного дерева, скрученных в форме жемчужин

450 мл | 355 Р

#### Ружейный порох

Известный чай острова Тайвань, скрученный в шарики, похожие на порох, имеет свежий аромат и вкус

450 мл | 355 Р

#### Роял Эрл Грей

Северо-индийский Ассам с тонким ароматом бергамота и мяты / 450 мл | 355 Р

#### Дикая вишня

Черный чай с ярким, сладким ароматом плодов дикой японской вишни / 450 мл | 355 Р

#### Травяная свежесть

Легкий, свежий травяной чай с фруктовыми и цветочными нотками / 450 мл | 355 Р

#### Молочный улун

Обладает деликатным и тонким вкусом с карамельно-молочными нотками / 450 мл | 355 Р

### КОФЕ

Ристретто 25 мл | 160 Р

Эспрессо 40 мл | 160 Р

Капучино 150 мл | 210 Р

Американо 150 мл | 180 Р

Латте 300 мл | 260 Р

PROJECT BY

Rostov-on-Don  
Pushkinskaya, 25

**Mozart House**  
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

+7 (863) 240 81 38  
pinot-noir.ru