



## МЕНЮ

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

*Ваш Мишель Кристманн,  
бренд шеф-повар*

*Amièe Gourmandes*

# СЕЗОННОЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

### Морские гребешки Сен Жак

в сопровождении деликатного *соте*  
из молодой капусты и ароматной  
трюфельной пасты.

220 г | 1095 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

### Деликатный тартар из скандинавского лосося

в авторском исполнении нашего шеф-повара.  
Подается в сопровождении каннелони из свежих огурцов  
и воздушного мусса на основе фермерской сметаны

190 г | 795 Р

### Фрикасе из креветок-гамбас и кальмаров

в сопровождении пикантной колбаски *Chorizo DOP*.  
Подается с воздушным муссом из болгарского перца  
и бурбонской ванили и молодыми побегами рукколы

170 г | 1095 Р

### Бургундские escargos

в авторском исполнении нашего шеф-повара  
(эскарго - виноградные улитки из Бона).  
Подаются в сопровождении пикантного лукового  
«конфи», шампиньонов и шпината  
в классическом соусе «бер эскарго»

275 г | 825 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 «*mesclan*» и пикантным  
медово-горчичным соусом.

285 г | 745 Р

## СУПЫ

### Крем-суп из тыквы «баттернат»

Подается с нежнейшим «*florentine*»  
из парижских шампиньонов.

310 г | 455 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 | 415 Р

### Soupe a la russe

в авторской подаче нашего  
шеф-повара. Подается с муссом  
из домашней сметаны

420 г | 435 Р

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### Средиземноморская дорада

Подается с нежнейшим муслином из зеленого горошка и подкопченным  
беконом. В сопровождении воздушной пенки из эстрагона

280 г | 945 Р

### Филе донского судака

в сопровождении ароматного лукового «конфи».  
Подается с деликатным соусом из красного вина.

240 г | 885 Р

# СЕЗОННОЕ МЕНЮ

## Филе дикого скандинавского лосося

в сопровождении деликатного ризотто из булгура.  
Подается с нежнейшими раковыми шейками  
и фермерским сливочным сыром

310 г | 1290 Р

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

### 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

### Gigot d'agneau

(\*жиго д'аньо - запеченная голень ягненка)

в сопровождении авторского гарнира из восточных  
сухофруктов, сезонных овощей, хрустящих орешков  
и алжирских фиников. Подается с ароматным  
пряным соусом

260 г | 1065 Р

### Сочная говяжья вырезка

в сопровождении хрустящей картофельной галеты,  
персилада из грибов и сезонных овощей на пару.  
Подается с классическим соусом «бордолез».

390 г | 1195 Р

### Нежная говяжья вырезка с эскалопом foie-gras

в сопровождении хрустящей картофельной галеты,  
персилада из грибов и сезонных овощей на пару.

440 г | 2295 Р

### Утиное магре, маринованное с апельсином,

в сопровождении муслина из сладкой моркови.  
Подается с ароматным пряным соусом.

325 г | 895 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 корнишонами.

250 г | 1485 Р

## ДЕСЕРТЫ

### Œuf au chocolat glacé

(\*ёф о шокола глассе)

Этот восхитительный и изысканный десерт был впервые представлен Людовика XIV его придворным  
шеф-поваром Франсуа Вателем и стал одним из любимых десертов короля. Деликатный мусс с нотками  
бурбонской ванили в сопровождении воздушного шоколадного biscuit. Подается с нежным ореховым пралине

190 г | 525 Р

### Ароматный крамбль с яблоком Гренни Смит

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

155 г | 445 Р

### Ароматный яблочный «Tarte Tatin»

в сопровождении домашнего  
ванильного мороженого

250 г | 425 Р

### Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили.  
Подается со свежими ягодами.

180 г | 425 Р

### Воздушный шоколадный муале

в сопровождении домашнего  
ванильного мороженого  
(классический французский десерт)

190 г | 435 Р

### Кофе гурме

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

80 г | 130 мл | 395 Р

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Апероль Шприц

(Aperol, игристое вино, содовая,  
долька сочного апельсина) / 250 мл | **550 Р**

### Кир Рояль

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

### Манговый Беллини

(пюре ароматного манго, сироп из тростникового  
сахара, игристое вино) / 225 мл | **420 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 | **295 Р**

### Малиново-лаймовый коктейль

300 мл | **295 Р**

### Тропический коктейль

с мякотью плодов манго / 300 мл | **295 Р**

## ПИВО

### Вайнштефан фильтрованное

500 мл | **375 Р**

### Вайнштефан нефильтованное

500 мл | **375 Р**

### Вайнштефан безалкогольное

500 мл | **375 Р**

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови 250 мл | **250 Р**

Сок из сельдерея 250 мл | **380 Р**

Сок из грейпфрута 250 мл | **340 Р**

Апельсиновый сок 250 мл | **290 Р**

Яблочный сок 250 мл | **330 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**

Вода Acqua Panna (негаз.) 250 мл | **270 Р**

Вода Perrier (газ.) 330 мл | **350 Р**

## ЧАЙ

### Ассамбари

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

450 г | **355 Р**

### Жасминовая жемчужина дракона

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

450 г | **355 Р**

### Ружейный порох

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

450 г | **355 Р**

### Роял Эрл Грей

Северо-индийский Ассам с тонким ароматом  
бергамота и мелиссы / 450 г | **355 Р**

### Дикая вишня

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

### Травяная свежесть

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

### Молочный улун

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

## КОФЕ

Ристретто 25 мл | **160 Р**

Эспрессо 40 мл | **160 Р**

Капучино 150 мл | **220 Р**

Американо 50 мл | **180 Р**

Латте 300 мл | **260 Р**

PROJECT BY