



МЕНЮ

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

*Ваш Мишель Кристманн,
бренд шеф-повар*

Amiëe Gourmandes

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Тартар из креветок-гамбас в азиатском стиле

с цветной капустой, рисовым вином
и соусом терияки.

175 г | 795 ₰

Морские гребешки Сен Жак,

обжаренные с белым французским вином
и каперсами. Подаются в сопровождении
тыквы баттернат в двух текстурах.

265 г | 975 ₰

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 бёр эскарго.

275 г | 795 ₰

Ароматный тартар из говядины «à la française»

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

240 г | 845 ₰

Деликатесный эскалоп foie-gras

в сопровождении ананаса конфи
в экзотической подаче, брюнуаза
из фенхеля и домашнего освежающего
сорбе из ананаса.

210 г | 2400 ₰

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

САЛАТЫ

Вегетарианский салат

с сезонными овощами и освежающим
свекольным сорбе.
Подается с авторской заправкой
нашего шеф-повара.

250 г | 425 ₰

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 | 495 ₰

Салат «Marseillais»

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

285 г | 725 ₰

СУПЫ

Soupe à la russe

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

420 г | 390 ₰

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 | 385 ₰

Крем-суп из тыквы баттернат

Подается с нежнейшим «florentine» из шампиньонов.
(Во время своего путешествия по Флоренции Людовик XIV
впервые попробовал это блюдо и по своему возвращению
во Францию велел, чтобы «florentine» стал
неотъемлемым блюдом на праздничном столе).

310 г | 455 ₰

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе донского судака,

обжаренное со сливочным маслом.
Подается в сопровождении пикантного
муслина из картофеля с шафраном
и соуса мальтез.

330 г | 855 Р

Азовский пеленгас,

приготовленный на пару,
в сопровождении ризотто из сельдерея
с ароматной пастой из трюфеля
и нежным грибным соусом.

320 г | 725 Р

Филе скандинавского лосося

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

310 г | 1285 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Нежные рулетики из фазана,

фаршированные капустой и миндалем.
Подаются с картофельным муссом и луковым конфи
в сопровождении соуса из дикой клюквы.

320 г | 965 Р

Изысканное рагу из оленины с овощами

Подается в сопровождении
классического соуса бёф бургиньон
и сушеных лесных ягод.

350 г | 1195 Р

Говядина веллингтон

(вырезка из говядины в слоеном тесте)
в сопровождении деликатного сое из грибов
и традиционного соуса бордолез.

255 г | 1145 Р

Деликатесное седло ягненка sous vide

Подается в сопровождении нежного
муслина из зеленого горошка
и вяленых томатов.

290 г | 1195 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 корнисионами.

250 г | 1485 Р

ДЕСЕРТЫ

Воздушный шоколадный муале

в сопровождении домашнего
ванильного мороженого
(классический французский десерт).

190 г | 350 Р

Ароматный крамбль с яблоком Гренни Смит

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

155 г | 415 Р

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили.
Подается со свежими ягодами.

180 г | 375 Р

Кофе гурме

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

80 г | 130 мл | 345 Р

Œuf au chocolat glacé

(ёф о шокола гласе)
Деликатный мусс с нотками бурбонской ванили
в сопровождении воздушного шоколадного biscuit.
Подается с нежным ореховым пралине.

190 g | 495 Р

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц

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

Манговый Беллини

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

Мулен Руж

(пюре из свежей малины, ликер личи, сироп из тростникового сахара, Calvados, Cremant de Bourgogne) / 260 мл | 590 Р

Сайдкар

(лимонный сок, сироп из тростникового сахара, апельсиновый ликер, Cognac, цедра лимона) / 105 мл | 590 Р

Александр

(Cognac, кофейный ликер, фермерские сливки, мускатный орех) / 110 мл | 590 Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови / 250 мл | 195 Р

Апельсиновый сок / 250 мл | 290 Р

Сок из сельдерея / 250 мл | 380 Р

Яблочный сок / 250 мл | 290 Р

Сок из грейпфрута / 250 мл | 300 Р

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок «Paco» в ассортименте / 200 мл | 150 Р

Тоник Швепс (Schweppes) / 250 мл | 120 Р

Кока-кола / 330 мл | 160 Р

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Согревающий травяной чай

с ягодами сибирской облепихи, ароматным майским медом и лимоном / 450 мл | 395 Р

Тонизирующий авторский чай

с нотками имбиря и мяты / 450 мл | 395 Р

Пряный черный цейлонский чай

с ягодами клюквы и апельсина.
Подается с палочкой корицы / 450 мл | 395 Р

Ароматный малиновый чай

с клубникой / 450 мл | 395 Р

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Освежающий коктейль «Мохито»

с перечной мятой и лаймом / 300 мл | 275 Р

Тропический коктейль

с мякотью плодов манго / 300 мл | 265 Р

Малиново-лаймовый коктейль / 300 мл | 255 Р

Домашний лаймово-мятный лимонад / 1000 мл | 565 Р

Освежающий

лимонно-базиликовый лимонад / 1000 мл | 525 Р

ВОДА

Вода газированная

Жалин / 330 мл | 220 Р

Жалин / 750 мл | 320 Р

Вода негазированная

Жалин / 330 мл | 220 Р

Жалин / 750 мл | 320 Р

ЧАЙ «SIGURD» / THÉ «SIGURD»

Ассамбари – классический черный чай

из Провинции Ассам с насыщенным ароматом и терпким вкусом / 450 мл | 355 Р

Роял Эрл Грей – северо-индийский Ассам

с тонким ароматом бергамота и мяты / 450 мл | 355 Р

Дикая вишня – среднелистовой изящный черный чай

с ярким, сладким ароматом плодов дикой японской вишни / 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

Молочный улун – самый популярный среди улунов.

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

Жасминовая жемчужина дракона – чай состоит из еще

не распустившихся почек чайного дерева, скрученных в форме жемчужин / 450 мл | 355 Р

Травяная свежесть – легкий, свежий, травяной чай

с фруктовыми и цветочными нотками / 450 мл | 355 Р

КОФЕ

Ристретто / 25 мл | 160 Р

Эспрессо / 40 мл | 160 Р

Капучино / 150 мл | 190 Р

Американо / 150 мл | 160 Р

Латте / 300 мл | 240 Р

PROJECT BY

Rostov-on-Don
Pushkinskaya, 25

Mozart House
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

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