



МЕНЮ

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

Ваш Мишель Кристманн,

бренд шеф-повар

Amiées Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

«Pâté de foie de poulet»*

подается на ароматной фокачче со специями
в сопровождении каперсов и овощей в маринаде пиколье

*фирменный паштет из куриной печени

265 г | 755 Р

Деликатное фрикасе из грибов и шпината

в сопровождении нежного мусса из кофе,
сырного тьяля и «œuf sous vide»

295 г | 645 Р

Бургундские «escargots»*

в авторском исполнении нашего шеф-повара.
Подаются в сопровождении пикантного лука пиколье,
шампиньонов и шпината в классическом соусе «бер эскарго»

*виноградные улитки из Бона

275 г | 985 Р

Изысканный 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 | 975 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 | 945 Р

Утиный эскалоп «foie-gras»*

в сопровождении рулетиков
из карамелизованного яблока «Granny Smith»
и ароматного желе с нотками кальвадоса

*фуа-гра Grand Cru - нежная печень специально выращенной утки,
Франция, категории Гран Крю

220 г | 3250 Р

САЛАТЫ

Вегетарианский салат из сезонных овощей «l'organique»* и авокадо

подается в сопровождении авторского
малинового соуса от нашего шеф-повара

*используются только органические овощи

270 г | 785 Р

Салат «Marseillais»

креветки-гамбас и спелые томаты черри,
подаются с хрустящими листьями салата
«mesclan» и пикантным медово-горчичным
соусом

285 г | 895 Р

Фермерский салат

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

285 г | 695 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Буйабес

в авторском исполнении нашего шеф-повара. Подается с лепестками камбалы и сезонными фермерскими овощами

405 г | 855 Р

La soupe russe «Окрошка»

с нежнейшими телячьими щёчками в уникальной подаче нашего шеф-повара

430 г | 595 Р

Классический эльзасский луковый суп

в сопровождении корзинки из сыра *Parmigiano Reggiano DOP*, красного лукового конфи и яичного желтка. Подается с тертым сыром *Emmentaler AOP*

390 г | 475 Р

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Кефаль *sous vide** с апельсиновой цедрой

в сопровождении мусса из цветной капусты, поджаренного миндаля и классического соуса из белого вина.

*кефаль, приготовленная при низкой температуре

445 г | 1065 Р

Филе дикого скандинавского лосося

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

310 г | 1650 Р

Пикантные рулетики из креветок гамбас и донского судака

подаются с обжаренным луком-пореем и авторским соусом песто из кориандра

390 г | 1590 Р

Филе донского судака

подаётся с луком конфи и ароматным соусом на основе красного вина

325 г | 985 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Филе фермерской перепелки

подаётся с деликатным персиладом из грибов и цуккини с муссом из *Parmigiano Reggiano DOP*

390 г | 1775 Р

Нежнейшее филе говядины

в сопровождении сезонных овощей, картофельного гратена и соуса «*boeuf bourguignon*»

495 г | 1890 Р

Утиное *magre sous vide**

подаётся в сопровождении кромесок из грибов, красных ягод и классического соуса «*bordolaise*»

*утиная грудка, приготовленная при низкой температуре

525 г | 1595 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Говяжья вырезка с эскалопом «foie-gras»

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

*фуа-гра Grand Cru - нежная печень специально выращенной утки,
Франция, категории Гран Крю

395 г | 2950 Р

«Porc braisé»*, приготовленная по классическому рецепту

подаётся с молодой капустой, тушеной
с ароматным кориандром и дижонской горчицей

*томленая свинина специального откорма,
традиционное эльзасское блюдо

435 г | 895 Р

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1750 Р

Деликатесные европейские фермерские колбасы

250 г | 1750 Р

ДЕСЕРТЫ

«Œuf au chocolat glacé»*

этот восхитительный и изысканный десерт был впервые представлен Людовику 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

*ёф о шокола глассэ

190 г | 695 Р

«Madame du Barry»*

карамелизированный ананас в сопровождении
авторского лимонно-кокосового мороженого,
кокосового мусса и деликатной меренги

*любимый десерт Жанны дю Барри, дамы сердца короля Людовика XV

225 г | 595 Р

Парфе из базилика и фисташек

с сезонными ягодами,
авторским сорбе из йогурта
и хрустящим попкорном из «sarrasin»

225 г | 565 Р

Ароматный крамбль с яблоком «Granny Smith»

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

155 г | 575 Р

Лимонный тарт

подается с нежным кремом из белого шоколада,
поджаренным миндалем и деликатным сорбе с травами

175 г | 495 Р

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

280 г | 495 Р

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц

(Aperol, игристое вино, содовая,
долька сочного апельсина) / 250 мл | **650 Р**

Кир Рояль

(игристое вино, ликер из черной смородины) / 170 мл | **590 Р**

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Освежающий коктейль «Мохито»

с перечной мятой и лаймом / 300 мл | **315 Р**

Малиново-лаймовый коктейль

300 мл | **315 Р**

Тропический коктейль

с мякотью плодов манго / 300 мл | **315 Р**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови 250 мл | **290 Р**

Сок из сельдерея 250 мл | **420 Р**

Сок из грейпфрута 250 мл | **390 Р**

Апельсиновый сок 250 мл | **390 Р**

Яблочный сок 250 мл | **390 Р**

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте 200 мл | **160 Р**

Тоник Schweppes 250 мл | **160 Р**

Кока-кола 330 мл | **180 Р**

Вода Жалин (негаз.) 330 мл | **250 Р**

Вода Жалин (газ.) 330 мл | **250 Р**

Вода Acqua Panna (негаз.) 250 мл | **320 Р**

Вода Perrier (газ.) 330 мл | **390 Р**

ЧАЙ

Ассамбари

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

450 г | **375 Р**

Жасминовая жемчужина дракона

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

450 г | **375 Р**

Ружейный порох

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

450 г | **375 Р**

Роял Эрл Грей

Северо-индийский Ассам с тонким ароматом
бергамота и мелиссы / 450 г | **375 Р**

Дикая вишня

Черный чай с ярким, сладким ароматом плодов
дикой японской вишни / 450 г | **375 Р**

Травяная свежесть

Легкий, свежий травяной чай с фруктовыми
и цветочными нотками / 450 г | **375 Р**

Молочный улун

Обладает деликатным и тонким вкусом
с карамельно-молочными нотками / 450 г | **375 Р**

КОФЕ

Ристретто 25 мл | **180 Р**

Эспрессо 40 мл | **180 Р**

Капучино 150 мл | **250 Р**

Американо 50 мл | **200 Р**

Латте 300 мл | **290 Р**

PROJECT BY