



МЕНЮ

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

Ваш Мишель Кристманн,

бренд шеф-повар

Amiées Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Морские гребешки «Saint-Jacques»,

деликатно обжаренные с каперсами и ароматным белым вином, в сопровождении муслина из тыквы «butternut»

250 г | 1275 Р

Французские «éclairs en miniature»* с риемом из лосося и креветок

Подаются с нежным муссом «bisque»

*изысканные эклеры

210 г | 725 Р

Бургундские «escargots»*

в авторском исполнении нашего шеф-повара. Подаются в сопровождении пикантного лукового «confit», грибного персилада и шпината в классическом соусе «beurre d'escargots»

*виноградные улитки из Бона

275 г | 985 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 | 965 Р

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 | 925 Р

Утиный эскалоп «foie-gras»*

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

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

220 г | 3250 Р

САЛАТЫ

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

Подается в сопровождении авторского малинового соуса от нашего шеф-повара

250 г | 785 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 | 695 Р

Салат «Marseillais»

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

285 г | 855 Р

СУПЫ

Классический эльзасский луковый суп

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

390 г | 475 Р

Крем-суп из тыквы «butternut»

подается с нежнейшим «florentine» из парижских 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 | 535 Р

«Soupe a la russe»

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

420 г | 525 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе дикого скандинавского лосося

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

310 г | 1590 Р

Изысканная камбала

Подается в сопровождении воздушного муслина из цветной капусты со сливочным и грибным соусами

265 г | 975 Р

Филе донского судака

Подается с картофельным муслином и шафраном, в сопровождении мусса «maltaise»

330 г | 990 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Филе перепелки,

фаршированное «mousseline de poulet» с карамелизованным яблоком.
Подается с муссом из «les racines» и сливочным соусом

350 г | 1795 Р

Сочная говядина «Wellington»

Подается с персиладом из фермерских грибов, картофельным муслином и изысканным беконом

450 г | 1490 Р

Нежная 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

440 г | 2950 Р

Утиное магре с пряным малиновым соусом

Подается с рататюем из овощей и классическим соусом «bordelaise»

325 г | 1480 Р

АССОРТИ

Ассорти из изысканных европейских фермерских сыров

для наилучшего сопровождения вин, представленных в винной карте

250 г | 1595 Р

Ассорти из деликатесных европейских фермерских колбас

Подается с жемчужным луком и хрустящими корнизоном

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 глассе

190 г | 695 Р

Ароматный крамбль с яблоком «Granny Smith»

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

155 г | 565 Р

Пряная груша «Abbé Vettel»,*

маринованная в медовом сиропе. Подается с апельсиновым шоколадом и ванильным мороженым

*сорт груши, выращенный во Франции, со сладко-пряным изысканным вкусом

280 г | 755 Р

Изысканные эклеры

с фисташковым и шоколадным кремом. Подаются с ароматным малиновым соусом

250 г | 695 Р

Воздушный шоколадный муале

в сопровождении домашнего ванильного мороженого (классический французский десерт)

190 г | 525 Р

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили. Подается со свежими ягодами

180 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**

ПИВО

Вайнштефан фильтрованное

500 мл | **420 Р**

Вайнштефан нефилтрованное

500 мл | **420 Р**

Вайнштефан безалкогольное

500 мл | **420 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 | **350 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**

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**

Жасминовая жемчужина дракона

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

450 г | **375 Р**

Травяная свежесть

Легкий, свежий травяной чай с фруктовыми
и цветочными нотками / 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**

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