



## 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»\*

\*специальный сорт тыквы, используемый в Провансе  
для изысканных блюд

235 г | 1295 ₺

### Бургундские «escargots»\*

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

\*виноградные улитки из Бона

275 г | 985 ₺

### 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 | 1375 ₺

### Карпаччо из охлажденной вырезки мраморной говядины

зернового откорма в классической подаче  
в сопровождении салата «mesclan»  
и сыра Parmigiano Reggiano DOP

175 г | 975 ₺

### 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 | 945 ₺

### Утиный эскалоп «foie-gras»\*

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

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

220 г | 3250 ₺

## САЛАТЫ

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

подается в сопровождении нежного авторского  
малинового соуса от нашего шеф-повара

\*используются только органические овощи

270 г | 785 ₺

### Салат «Marseillais»\*

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

\*прованский салат «Марселье»

285 г | 895 ₺

### 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

365 г | 765 ₺

# СЕЗОННОЕ МЕНЮ

## СУПЫ

### 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

### Ароматный консомме

в сопровождении тортеллини с уткой, утиным «*foie-gras*»\* и грибами. Подается с поджаренными грецкими орехами

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

320 г | 455 Р

### Крем-суп «Florentine»

из тыквы «*butternut*»\*, подается с флорентином из парижских шампиньонов. (Во время своего путешествия по Флоренции Людовик XIV впервые попробовал это блюдо и по своему возвращению во Францию велел, чтобы этот волшебный суп стал неотъемлемым блюдом на праздничном столе)

\*специальный сорт тыквы, используемый в Провансе для изысканных блюд

310 г | 495 Р

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### Филе донского судака

в сопровождении нежнейших ньокков с шалфеем, авторского соуса из болгарского перца с ореховым маслом и воздушной пенкой из эстрагона

310 г | 985 Р

### Филе азовского пеленгаса

подается в хрустящей панировке, в сопровождении ароматного ризотто из сельдерея и нежного соуса «*beurre blanc*» с нотками эстрагона

270 г | 895 Р

### Филе дикого скандинавского лосося

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

310 г | 1790 Р

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

### Нежнейшее филе перепелки,

фаршированное утиным «*foie-gras*»\*. Подается с муслином из картофеля с трюфельной пастой и ароматным соусом в сопровождении рулетиков из савойской капусты

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

335 г | 1650 Р

### Утиное маigre, маринованное с апельсином

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

325 г | 1495 Р

## СЕЗОННОЕ МЕНЮ

### Нежнейшее филе говядины

в сопровождении бургундских «escargots»\*.  
Подается с луком-шалот конфи, поджаренным картофелем и ароматным чесночным кремом

\*виноградные улитки из Бона

395 г | 1950 Р

### Молодой ягненок в авторском исполнении нашего шеф-повара

в сопровождении воздушной поленты с сыром *Parmigiano Reggiano DOP* и хрустящими сезонными овощами

390 г | 1495 Р

### Говяжья вырезка с эскалопом «foie-gras»\*

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

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

395 г | 2950 Р

## АССОРТИ

### Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1750 Р

### Деликатесные европейские фермерские колбасы

250 г | 1750 Р

## ДЕСЕРТЫ

### Воздушное шоколадное муале

в сопровождении авторской панна-котты.  
Подается с домашним кофейным мороженым

190 г | 655 Р

### Нежнейшее баваруа

из ароматной груши в сопровождении хрустящего сахарного тьяля из грецких орехов. Подается с сорбе из звездчатого аниса и фенхелем конфи

190 г | 735 Р

### «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 шоколя 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 | 575 Р

### Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

180 г | 595 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** 250 мл | **160 Р**

**Кола** 330 мл | **180 Р**

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

**Вода Jaline (газ.)** 330 мл | **250 Р**

**Вода Dausuz (негаз.)** 500 мл | **375 Р**

**Вода Dausuz (газ.)** 500 мл | **375 Р**

## ЧАЙ

**Ассамбари**  
Классический черный чай из провинции Ассам  
с насыщенным ароматом и терпким вкусом / 450 мл | **375 Р**

**Жасминовая жемчужина дракона**  
Чай состоит из еще не распутившихся почек чайного дерева,  
скрученных в форме жемчужин / 450 мл | **375 Р**

**Ружейный порох**  
Известный чай острова Тайвань, скрученный в шарики, похожие  
на порох, имеет свежий аромат и вкус / 450 мл | **375 Р**

**Роял Эрл Грей**  
Северо-индийский Ассам с тонким ароматом  
бергамота и мелиссы / 450 мл | **375 Р**

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

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

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

**Облепиховый**  
Согревающий авторский чай  
из облепихи с медом / 450 мл | **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