

МЕНЮ

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

Ваш Мишель Кристманн,

бренд шеф-повар





ЗАКУСКИ

Морские гребешки «Saint-Jacques»

....

Нежнейший тунец в двух текстурах

......

обжаренные с белым вином и каперсами. Подаются в сопровождении тыквы «butternut» в трех текстурах в сопровождении деликатного гуакамоле и цитрусовых с пряными нотками тамаринда и лимона

240 г | 1425 ₽

240 г | 1295 ₽

Бургундские «escargots»*

в авторском исполнении нашего шеф-повара. Подаются в сопровождении деликатного лукового «confit», шампиньонов и шпината в классическом соусе «beurre escargot»

*эскарго - виноградные улитки из Бона

275 г | 1095 ₽

Трио тар-таров:

скандинавский лосось в сопровождении мусса из сметаны и канеллони из огурца; азовская кефаль в сопровождении водорослей, зерен аниса и укропа; авокадо в сопровождении томатов «confit» и оливок каламата

Ароматный тартар из говядины «à la française»

приготовлен из охлажденной вырезки мраморной говядины зернового откорма, в сопровождении деликатного соуса из рукколы и тьиля из сыра Parmigiano Reggiano DOP

260 г | 1390 ₽

240 г | 1095 ₽

Утиный эскалоп «foie-gras»*

в сопровождении рулетиков из карамелизированного 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

подаётся в сопровождении 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 | 925 ₽

Фермерский салат

с нежнейшим пуле и спелыми томатами черри в сопровождении авторского соуса, хрустящих листьев салата «little gem», чесночных крутонов и сыра Parmigiano Reggiano DOP

СУПЫ

Классический эльзасский луковый суп

....

Марокканский суп «Al-harīra» с молодым ягненком «confit». Подаётся с ароматным в сопровождении корзинки из сыра Parmigiano пряным бульоном и тимбалем из молодых кабачков,

Reggiano DOP, красного лукового «confit» и яичного желтка. Подаётся с тертым сыром Emmentaler AOP

> 390 г | 595 ₽ 360 г | 795 ₽

Крем-суп «Florentine»

из тыквы «butternut»*, подаётся 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 | 625 ₽

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Донской судак в двух текстурах

в авторской подаче нашего шеф-повара в сопровождении нежного крема из цветной капусты. Подаётся с щучьей икрой и рукколой

270 г | 1295 ₽

Филе палтуса

чечевицы и соленых лимонов

в сопровождении цветной капусты в разных текстурах. Подаётся с томленым абрикосом и цветной капустой в coyce «vinaigrette»

265 г | 1375 ₽

Азовская кефаль

в хрустящей корочке катаифи с томатами «confit». Подаётся с ароматной бурридой с базиликовым маслом в сопровождении средиземноморского гарнира и капучино из картофеля с оливковым маслом

340 г | 1095 ₽

Филе дикого скандинавского лосося

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

310 г | 1790 ₽

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Утка «à la Paul Bocuse»

любимое блюдо Франсуа Миттерана. В 1987 году президент Франции впервые отведал и был очарован изысканным блюдом в легендарном ресторане Поля Бокюза «L'Auberge Du Pont de Collonge»

1 подача:

2 подача:

Равиоли с утиной ножкой «confit»

и оливками каламата в сопровождении «royale» из моркови и сезонных грибов. Подаются с ароматным консоме из утки

Утиное магре «rosé»

в сопровождении нежного пюре из моркови и чеснока «confit». Подаётся с мармеладом из нектаринов, луковым мармеладом и соусом «bordelaise»

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Говяжья вырезка с эскалопом «foie-gras»*

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

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

395 г | 2950 ₽

Мильфей с телячьими щечками

....

Нежнейшая говяжья вырезка

в сопровождении деликатной галеты из поленты, воздушного свекольного мусса и сезонных овощей

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

315 г | 1095 ₽

345 г | 1950 ₽

Филе ягненка «rosé»

в сопровождении пряной паниссы с базиликом и запеченной паприки. Подаётся с каннеллони из кабачка, приготовленного на гриле, и домашними томатами «confit»

335 г | 1445 ₽

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1750 ₽

Деликатесные европейские фермерские колбасы

250 г | 1750 ₽

ДЕСЕРТЫ

Изысканный шоколадный десерт

по рецепту знаменитого бельгийского шоколатье Пьера Марколини в авторской подаче нашего шеф-повара. 70% черный шоколад и кокосовый орех, приготовленные при разных температурах и в разных текстурах

Брюнуаз из спелых персиков

в сопровождении нежного ванильного баваруа. Подаётся с освежающей пенкой из пижмы и лимона

215 г | 655 ₽

200 г | 585 ₽

«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». Подаётся с нежным ореховым пралине

*ёф о шокола̀ глассе́

190 г | 725 ₽

Ароматный яблочный крамбль «Granny Smith»

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

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

155 г | 625 ₽

180 г | 595 ₽

НАПИТКИ / LES BOISSONS

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц

(Aperol, игристое вино, содовая, долька сочного апельсина) / 250 мл | 690 Р

Кир Рояль

(игристое вино, ликер из черной смородины) / **170 мл** | **650 P**

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Малиново-лаймовый коктейль 300 мл | 345 **P**

Тропический коктейль

с манго и маракуйей / 300 мл | 345 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови	250 мл 350 Р
Сок из сельдерея	250 мл 450 Р
Сок из грейпфруга	250 мл 390 Р
Апельсиновый сок	250 мл 390 ₽
Яблочный сок	250 мл ∣ 390 ₽

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	200 мл <mark>160 Р</mark>
Тоник	250 мл 160 ₽
Кола	330 мл 180 ₽
Boдa Jaline (негаз.)	330 мл 250 ₽
Вода Jaline (газ.)	330 мл 250 ₽
Boдa Dausuz (негаз.)	500 мл 375 ₽
Вода Dausuz (газ.)	500 мл 375 Р

ЧАЙ

Ассамбари

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

Жасминовая жемчужина дракона

Чай состоит из еще не распустившихся почек чайного дерева, скрученных в форме жемчужин / **450 мл** | **375** №

Ружейный порох

Известный чай острова Тайвань, скрученный в шарики, похожие на порох, имеет свежий аромат и вкус / **450 мл** | **375** №

Роял Эрл Грей

Северо-индийский Ассам с тонким ароматом бергамота и мелиссы / **450 мл** | **375** ₽

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** ₽

Молочный улун

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

Облепиховый

Согревающий авторский чай из облепихи с медом / **450 мл** | **375 Р**

КОФЕ

 Ристретто
 25 мл | 180 P
 Американо
 150 мл | 200 P

 Эспрессо
 40 мл | 180 P
 Латте
 300 мл | 290 P

 Капучино
 200 мл | 250 P

PROJECT BY

