



МЕНЮ

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

Ваш Мишель Кристманн,

бренд шеф-повар

Amiées Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Морские гребешки «Pétoncles»

с ореховым маслом в сопровождении деликатного топинамбура в разных текстурах.
Подаются с поджаренной савойской капустой и мороженым из топинамбура

205 г | 1425 Р

Бургундские «escargots»*

в сопровождении воздушного суфле из сыров Parmigiano Reggiano DOP и Emmentaler AOP и тоста «à la mille-feuille» с соусом «beurre escargot»

*виноградные улитки из Бона

230 г | 1095 Р

Ломтики подкопченного сибаса

подаются в сопровождении лука-порей с тамирином, миндаля в мармеладе и фермерского крема

205 г | 1075 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 | 985 Р

Изысканный тартар «terre et mer»*

из мраморной говядины зернового откорма и устриц «Perle blanche». Подается с хрустящим тостом из черного хлеба и авторским сливочным маслом с морскими водорослями

*terre et mer (франц.) – земля и море

230 г | 1650 Р

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 Р

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 Р

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 Р

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

365 г | 765 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Классический эльзасский луковый суп

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

390 г | 525 ₺

Крем-суп из зеленой чечевицы

в сопровождении нежнейшего кукурузного крема в авторской подаче нашего шеф-повара. Подается с чипсами и воздушной пенкой из подкопченного бекона

300 г | 565 ₺

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 | 545 ₺

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Морские гребешки «Pétoncles»

в сопровождении пастернака в двух текстурах. Подается с изысканным рыбным соусом на основе белого вина

205 г | 1495 ₺

Филе донского судака

в сопровождении классического крема «*soubise*» из лука-порей. Подается с цитрусовыми и ароматным соусом «*maltaise*»

270 г | 1125 ₺

Филе дикого скандинавского лосося

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

310 г | 1790 ₺

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Утка «à la Paul Bocuse»

1 подача:

Ароматное утиное консоме

в сопровождении деликатного лукового крема и нежного фондю из лука-порей

2 подача:

Авторский баллотин из утиного магре и «*foie-gras*»*

в сопровождении медовой моркови и нежнейших «*rochettes*» из савойской капусты

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

415 г | 2750 ₺

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Говядина «Wellington»

(вырезка из мраморной говядины, запеченная в слоеном тесте)
в сопровождении деликатного соуса из грибов
и традиционного соуса «bordelaise»

255 г | 1890 Р

Говяжья вырезка с эскалопом «foie-gras»*

в сопровождении обжаренного картофеля «baby»
и сезонных овощей в соусе «bordelaise»

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

395 г | 2950 Р

Филе ягненка «rosé» в ореховой корочке

в сопровождении пирога с морковью и вешенками,
приготовленными в соусе «persillade».
Подается с соусом из черной смородины

270 г | 1495 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 | 755 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 | **690 Р**

Кир Рояль
(игристое вино, ликер из черной
смородины) / 170 мл | **650 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 мяты / 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