



ЮБИЛЕЙНОЕ МЕНЮ

10 лет Мишель Кристманн
во главе кухни ресторана Pinot Noir

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

Ваш Мишель Кристманн,

бренд шеф-повар

Amikée Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Бургундские escargots*

в авторском исполнении нашего шеф-повара.
Подается в сопровождении лукового confit,
шампиньонов и шпината в классическом
соусе *beurre escargot*

*эскарго - виноградные улитки из Бона

275 г | 1590 Р

Морские гребешки Saint-Jacques

обжаренные с белым вином и каперсами.
Подается в сопровождении тыквы *buttermit*
в трех текстурах

240 г | 1695 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 | 3400 Р

Трио изысканных паштетов:

pate из кролика с каннелони из яблок,
pate en croûte из утиной ножки и foie-gras*
в сопровождении соуса *bordelaise*,
râté de foie de poulet в авторской подаче

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

265 г | 1595 Р

Ароматный тартар из говядины «à la française»

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

185 г | 1445 Р

САЛАТЫ

Вегетарианский салат

с сезонными овощами и освежающим
свекольным сорбе. Подается с авторской
заправкой нашего шеф-повара

250 г | 795 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*

240 г | 875 Р

Салат «Marseillais»*

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

*прованский салат «Марсель»

250 г | 1195 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Прованский рыбный суп

в авторском исполнении нашего шеф-повара. Подается с филе донского судака и томатами

365 г | 1225 Р

«Soupe à la russe»

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

420 г | 795 Р

Классический эльзасский луковый суп

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

390 г | 725 Р

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе донского судака

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

325 г | 1545 Р

Нежнейший тунец

в сопровождении жульена из пассерованных корнеплодов и соуса *beurre blanc* с нотками имбиря и лимона

280 г | 1375 Р

Филе дикого скандинавского лосося

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

310 г | 1895 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Перепелка «à la Paul Bocuse»*

(в двух подачах)

*фирменное блюдо великого повара Поля Бокюза

1 подача:

Ножки перепелки *confit*

в авторской подаче нашего шеф-повара

2 подача:

Веллингтон из перепелиного филе

с эскалопом *foie-gras* и фрикасе из грибов, подается с трюфельным соусом

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

420 г | 3250 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Говяжья вырезка с эскалопом foie-gras*

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

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

395 г | 3250 Р

Филе ягненка rosé

в авторской подаче нашего шеф-повара.
Подается в сопровождении mille-feuille из сезонных овощей

335 г | 1695 Р

Нежнейшие телячьи щечки

подаются в сопровождении деликатного
муслина из моркови и свеклы

315 г | 1195 Р

Нежнейшая говяжья вырезка

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

345 г | 2150 Р

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1950 Р

Деликатесный испанский Jamón Serrano

с ассорти салатов и ароматным бальзамико

125 г | 1250 Р

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный десерт «George V»

подаётся с шоколадным муссом в сопровождении
хрустящего тьяля из какао и апельсиновым конфи

230 г | 975 Р

Ароматный яблочный крамбль «Granny Smith»

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

155 г | 775 Р

Лимонный тарт

подаётся с хрустящим сабле, лимонным кремом
и брютуазом из огурца в сопровождении
ванильного баваруа и лимонной цедры конфи

190 г | 685 Р

Изысканный шоколадный тарт

с ганашем из темного и молочного шоколада
и фундучным пралине с нотками арманьяка

190 г | 865 Р

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

180 г | 695 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

Малиново-лаймовый коктейль
300 мл | 345 Р

Тропический коктейль
с манго и маракуйей / 300 мл | 345 Р

Освежающий коктейль «Мохито»
300 мл | 345 Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови 250 мл | 350 Р

Сок из сельдерея 250 мл | 450 Р

Сок из грейпфрута 250 мл | 450 Р

Апельсиновый сок 250 мл | 450 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 (негаз.) 330 мл | 250 Р

Вода (газ.) 330 мл | 250 Р

Вода (негаз.) 500 мл | 375 Р

Вода (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 распустившихся 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

КОФЕ

Ристретто 25 мл | 200 Р

Эспрессо 40 мл | 200 Р

Капучино 200 мл | 290 Р

Американо 150 мл | 200 Р

Латте 300 мл | 290 Р

Флэт Уайт 300 мл | 380 Р

Черноморские анчоусы

*в сопровождении маринованной редьки
и пикантного мусса из печеной паприки*

220 г | 795 Р

Креветки-гамбас

*с холодным овощным консоме
в сопровождении брунуаза из огурца
и сезонных трав*

300 г | 1095 Р

Томленая утиная ножка

*с деликатным персиком из лисичек
и нежным муслином из моркови*

300 г | 1795 Р

Ароматный персик

*выдержанный в зеленом чае,
подается с муссом из марципана
и фильетином из белого шоколада*

230 г | 895 Р