



МЕНЮ

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

Ваш Мишель Кристманн,
бренд шеф-повар

Amiëe Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Морские гребешки «Saint-Jacques»

обжаренные с белым вином и каперсами.
Подаются в сопровождении тыквы «butternut»
в трех текстурах

240 г | 1425 Р

Изысканная форель «à la française»

в сопровождении нежного муслина из дайкона,
белого винограда и овощей пиколье

240 г | 1895 Р

Бургундские «escargots»*

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

*эскарго - виноградные улитки из Бона

275 г | 1590 Р

Традиционное эльзасское блюдо: свинина в трех текстурах

хрустящий крокет из свинины в панировке из зелени,
обжаренный крепинет со шпинатом и сезонными
грибами и свиные ребра «confit» в сопровождении
муслина из сельдерея

270 г | 1295 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

240 г | 1195 Р

Утиный эскалоп «foie-gras»*

в сопровождении «гато» из сельдерея и груши,
муслина из сельдерея и фермерской сметаны

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

240 г | 3250 Р

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 | 795 Р

Салат «Marseillais»*

морепродукты и спелые томаты черри,
подаются с миксом из трав и пикантным
медово-горчичным соусом

*прованский салат «Марселье»

250 г | 1095 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 | 875 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

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 | 675 Р

Крем-суп из тыквы «butternut» и раковых шеек

подаётся с соусом биск из раков и брюнуазом из тыквы и каперсов

*фирменный суп нашего шеф-повара

310 г | 1195 Р

Марокканский суп «Al-harīra»

с молодым ягненком «confit». Подается с ароматным пряным бульоном и тимбалем из молодых кабачков, чечевицы и соленых лимонов

360 г | 895 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Перепелка «à la Paul Bocuse»*

(в двух подачах)

*фирменное блюдо великого повара Поля Бокюза

1 подача:

Ножки перепелки «confit»

в сопровождении хрустящего салата, «пай» из сельдерея и соуса «vinaigrette»

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

Свинная вырезка «à la Jacques Chirac»

в сопровождении стейка из моркови и крокетов из картофеля, подается с вельюте из свиных ребрышек и соусом «tartare»

*любимое блюдо Жака Ширака

340 г | 1350 Р

Нежнейшая говяжья вырезка

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

345 г | 1950 Р

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 | 3250 Р

Утиное филе

подаётся с крепинетом из шпината и сезонных грибов в сопровождении муслина из каштанов и татена из картофеля

300 г | 1650 Р

Кролик в трех текстурах

подаётся с нежнейшим муслином из сельдерея и хрустящими крокетами из сельдерея с соусом «demi-glace»

350 г | 1850 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Донской судак

в авторской подаче нашего шеф-повара, в сопровождении
брюнуаза из сезонных овощей и соуса «beurre blanc»
с красной икрой и укропом

300 г | 1595 Р

Филе палтуса

в сопровождении цветной капусты в разных текстурах.
Подаётся с томленным абрикосом и цветной
капустой в соусе «vinaigrette»

265 г | 1495 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 деликатного ризотто из булгура.
Подаётся с нежнейшими раковыми шейками
и фермерским сливочным сыром

310 г | 1895 Р

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1950 Р

Деликатесные европейские фермерские колбасы

250 г | 1950 Р

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный десерт «George V»

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

230 г | 825 Р

Лимонный тарт

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

190 г | 655 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». Подаётся с нежным ореховым пралине

*ёф о шокола глассэ

190 г | 795 Р

Ароматный яблочный крамбл «Granny Smith»

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

155 г | 675 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

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови 250 мл | 350 Р

Сок из сельдерея 250 мл | 450 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 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

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

КОФЕ

Ристретто 25 мл | 180 Р

Эспрессо 40 мл | 180 Р

Капучино 200 мл | 250 Р

Американо 150 мл | 200 Р

Латте 300 мл | 290 Р