



МЕНЮ

12 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

AmiHée Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Бургундские escargots*

подаются в воздушных эклерах «doughères»
в сопровождении классического соуса
beurre escargot и салата mesclan

*эскарго - виноградные улитки из Бона

280 г | 1895

Морские гребешки Saint-Jacques

в сопровождении деликатного соуса velouté
с нотками кокоса и лемонграсса
и молодой моркови в трех текстурах

245 г | 2395

Трио традиционных закусок

- террин из утиного foie-gras* и утиной ножки confit, в шоколадной глазури
с кальвадосом, подаётся со сливочной бриошью и малиновым кули;
- террин из фермерского кролика с мармеладом из абрикоса;
- паштет из куриной печени, подаётся на фокачче
с маринованными овощами и перепелиным яйцом

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

325 г | 1975

Тартар из дальневосточного лосося

в авторском исполнении нашего шеф-повара.
Подаётся в сопровождении каннелони
из свежих огурцов и воздушного мусса
на основе фермерской сметаны

200 г | 1475

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 | 1525

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 | 3650

САЛАТЫ

Вегетарианский салат «l'organique»*

из свежих сезонных овощей, подаётся
в сопровождении деликатного свекольного сорбе

*используются только органические овощи

270 г | 995

Фермерский салат

с нежнейшим rule* и томатами черри в сопровождении
авторского соуса, хрустящих листьев салата Little Gem,
чесночных крутонов и сыра Parmigiano Reggiano DOP

*нежное филе цыпленка

280 г | 1165

Салат «Marseillais»*

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

*прованский салат «Марселье»

250 г | 1295

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Крем-суп «Florentine»

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

*специальный сорт тыквы, используемый в Провансе для изысканных блюд

380 г | 975

Классический эльзасский луковый суп

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

395 г | 825

Суп «Vishyssoise»

в авторском исполнении шеф-повара.
Подаётся с филе черноморских рапан
и поджаренными креветками

*суп из трех видов лука со сливками

300 г | 1295

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Баллотин из средиземноморского сибаса

с утиным *foie-gras** и сочным мангольдом в хрустящем тесте «*bar kadaif*».
Подаётся с сезонными овощами и деликатным соусом из щавеля

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

340 г | 1975

Филе донского судака

в двух текстурах в сопровождении нежного крема
из цветной капусты. Подаётся с икрой палтуса
и оливковым маслом *extra virgin*

300 г | 1795

Нежнейший тунец

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

280 г | 1525

Дальневосточный лосось

Подаётся с классическим соусом *soubise*, равиоли с луком
и сыром маскарпоне, томленным жемчужным луком
и хрустящими ломтиками лосося

340 г | 2550

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Утиное филе «rosé»

в сопровождении пюре из молодой моркови
и персилада из сезонных грибов. Подаётся
с классическим соусом *bordelaise* и хрустящим
крамблем из сыра *Parmigiano Reggiano DOP*

350 г | 1975

Петух «Coqulet roti», фаршированный финиками

и сезонными грибами. Подаётся с изысканным
картофелем *dauphinoises* с нотками трюфеля,
морковью *confit* и пенкой из эстрагона

*классическое блюдо французской кухни

350 г | 1595

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 | 3950

Каре ягненка, томленное с тимьяном

Подаётся с ароматным соусом jus d'agneau
и пряным рататутем из сезонных овощей

410 г | 2275

Томленные телячьи ребра «Kalbi»

запеченные в слоеном тесте. Подаются с классическим
соусом béarnaise, картофелем «Pont-Neuf»
и морковью confit с эстрагоном

420 г | 2495

Говяжья вырезка

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

345 г | 2950

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 2150

Деликатесный испанский Jamón Serrano

с ассорти салатов и ароматным бальзамико

125 г | 1550

ДЕСЕРТЫ

«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

*œf o шокола глассэ

190 г | 1395

Ароматный яблочный кранбл «Granny Smith»

Подаётся с бретонским песочным печеньем
в сопровождении карамельного соуса
и ванильного мороженого

155 г | 895

Изысканный торт «Gâteau au miel»

подаётся с мороженым, приготовленным
на основе гречишного меда, с пряными
нотками сычуанского перца

175 г | 965

Десерт «Анна Павлова»

в авторском исполнении нашего шеф-повара.
Подаётся с облепихой в двух текстурах
и ароматной грушей, с нежным ванильным кремом

220 г | 995

Классическое крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

180 г | 875

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц
(Aperol, игристое вино, содовая,
долька сочного апельсина) / 250 мл | 890

Кир Рояль
(игристое вино, ликер из черной
смородины) / 170 мл | 890

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Малиново-лаймовый коктейль
300 мл | 450

Тропический коктейль
с манго и маракуйей / 300 мл | 450

Освежающий коктейль «Мохито»
300 мл | 450

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови 300 мл | 395

Сок из сельдерея 300 мл | 545

Сок из грейпфрута 300 мл | 445

Апельсиновый сок 300 мл | 495

Яблочный сок 300 мл | 445

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте 200 мл | 250

Тоник 250 мл | 350

Кола 330 мл | 350

Вода (негаз.) 500 мл | 400

Вода (газ.) 500 мл | 400

ЧАЙ

Ассамбари
Классический черный чай из провинции Ассам
с насыщенным ароматом и терпким вкусом / 450 мл | 475

Жасминовая жемчужина дракона
Чай состоит из еще не распустившихся почек чайного дерева,
скрученных в форме жемчужин / 450 мл | 475

Ружейный порох
Известный чай острова Тайвань, скрученный в шарики, похожие
на порох, имеет свежий аромат и вкус / 450 мл | 475

Роял Эрл Грей
Северо-индийский Ассам с тонким ароматом
бергамота и мелиссы / 450 мл | 475

Дикая вишня
Черный чай с ярким, сладким ароматом плодов
дикой японской вишни / 450 мл | 475

Травяная свежесть
Легкий, свежий травяной чай с фруктовыми
и цветочными нотками / 450 мл | 475

Молочный улун
Обладает деликатным и тонким вкусом
с карамельно-молочными нотками / 450 мл | 475

Облепиховый
Согревающий авторский чай
из облепихи с медом / 450 мл | 590

КОФЕ

Ристретто 25 мл | 200

Эспрессо 40 мл | 200

Капучино 200 мл | 300

Американо 150 мл | 200

Латте 300 мл | 300

Флэт Уайт 300 мл | 400