



МЕНЮ

14 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 *doughère* в сопровождении классического соуса *beurre escargot* и салата *Mesclan*

*эскарго - виноградные улитки из Бона

280 г | 1975

Тартар из морских гребешков Saint-Jacques

подаётся в хрустящих таралетках с ломтиками жемчужного лука и красной смородиной *ricolier*

170 г | 1395

Тартар «À la française»

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

330 г | 1625

Черный трюфель из Перигора, Франция

рекомендуем добавить к выбранному Вами блюду

5 г | 1150

Карпаччо «Terre et Mer»*

из мраморной говядины зернового откорма, подаётся со слайсами подкопченного сибаса, томатами *confit* и спаржей *sautigné*

*Тэр э Мер – «земля и море»

200 г | 1795

Утиный эскалоп *foie-gras**

подаётся 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

210 г | 3650

«Cou de poulet»*

1 подача:

Сезонные овощи *blanc glacé* со сливочным *velouté* из фермерского цыпленка

2 подача:

Фаршированная *cou de poulet* и *рийет* из мяса цыпленка, в сопровождении салата *Mesclan* и деликатного соуса *jus de poulet*

*ку де пуле - легендарное бургундское блюдо

340 г / 280 г | 1675

САЛАТЫ

Фермерский салат

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

*нежное филе цыпленка

280 г | 1365

Салат «Marseillais»*

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

*прованский салат «Марселье»

250 г | 1495

Салат «Côte d’Azur»

со спелыми томатами в пяти текстурах, песто из ароматных трав, жемчужным луком, йогуртовым муссом. Подаётся с освежающим сорбе из трав и овощей

260 г | 995

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Классический эльзасский луковый суп

в авторском исполнении нашего шеф-повара в сопровождении
корзинки из сыра *Parmigiano Reggiano DOP*, красного
лукового *confit*. Подаётся с тертым сыром
Emmentaler AOP

390 г | 995

Буйабес «À la Marseillaise»

классический французский суп из трех видов рыбы, креветок
и кальмаров. Подаётся с овощами, приготовленными с
шафраном, и хрустящим крутоном с соусом *aïoli*

350 г | 1725

Гаспачо

томатный суп по старинному рецепту
из Байонны. Готовится из спелых томатов
с добавлением перца *espelette* и листьев базилика

300 г | 995

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Донской судак

с фрикасе из хрустящего фенхеля и капусты, приготовленных
с соком марокканского апельсина, подаётся в сопровождении
деликатного соуса с нотками вербены

300 г | 1975

Тунец *Bluefin*

в сопровождении молодой кукурузы в трех текстурах
и спелого инжира. Подаётся с рыбным соусом *velouté*
с пикантными нотками пажитника и чили

290 г | 1795

Ризотто «*Pinot Noir*»*

подаётся с фрикасе и подкопченными ломтиками
командорских кальмаров, чернилами каракатицы
и эспумой из шафрана

*фирменное блюдо нашего шеф-повара

330 г | 1475

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Филе перепелки,

фаршированное утиным *foie-gras* и пекинской капустой.
Подаётся в сопровождении рулетиков с утиным *foie-gras*,
канеллони из моркови и черным трюфелем

380 г | 1965

Утиное маigre

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

350 г | 2175

«*Douceur d'echine au miel de fleurs*»*

подкопченная свиная шея, карамелизированная с медом.
Подаётся с кремом из белой фасоли, зеленой
фасолью *ricolier* и морковью *rondel*

*традиционное эльзасское блюдо,
любимое блюдо президента Жака Ширака

360 г | 1475

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Говяжья вырезка с эскалопом foie-gras*

специального зернового откорма, в сопровождении
картофеля в пяти текстурах, подаётся
с классическим соусом bordelaise

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

450 г | 3950

Говяжья вырезка

специального зернового откорма, подаётся
в сопровождении классического соуса bordelaise
и картофеля в пяти текстурах

420 г | 2950

«Langue de bœuf à la mode de Caen»*

говяжий язык, томленный 12 часов с яблочным сидром.
Подаётся в сопровождении яблок Granny Smith
в трёх текстурах, карамелизированного
лука и классического соуса demi-glace

*говяжий язык по-кански

320 г | 2195

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 2350

Деликатесный испанский Jamón Serrano

с ассорти салатов и ароматным бальзамико

125 г | 1750

ДЕСЕРТЫ

«Œuf au chocolat glacé»*

этот восхитительный 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
шоколадного biscuit. Подаётся с нежным ореховым пралине

*ёф о шоколя глассэ

190 г | 1395

«Paris—Brest»*

десерт с миндальным пралине и сливочным кремом.
Подаётся с ореховым мороженым и теплым
соусом на основе бельгийского шоколада

*по оригинальному рецепту французского
кондитера Луи Дюрана

340 г | 1195

«Fromage blanc-manger»*

авторский десерт нашего шеф-повара из фермерского
мягкого сыра. Подаётся с ревенем confit
и свежими сезонными фруктами

*фромаж блан манже

290 г | 1175

Шоколадный тарт

с голубикой по рецепту Пьера Эрме в 2 подачах:
- шоколадный тарт с желе из голубики и шоколадным ганашем
- освежающее сорбе из голубики

250 г | 1150

«Анна Павлова»

в авторском исполнении нашего шеф-повара.
Подаётся с ароматной грушей confit,
нежным клубничным сорбе
и желе из каркаде

200 г | 1095

Классическое крем-брюле

с нотками бурбонской ванили,
подаётся с кремом patissiere
и сезонными ягодами

180 г | 975

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Апероль Шприц
(Aperol, игристое вино, содовая,
долька сочного апельсина) / 250 мл | **950**

Кир Рояль
(игристое вино, ликер из черной
смородины) / 170 мл | **950**

Малиново-лаймовый коктейль
300 мл | **550**

Тропический коктейль
с манго и маракуйей / 300 мл | **550**

Освежающий коктейль «Мохито»
300 мл | **550**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок из моркови 300 мл | **450**

Сок из сельдерея 300 мл | **525**

Сок из грейпфрута 300 мл | **525**

Апельсиновый сок 300 мл | **525**

Яблочный сок 300 мл | **525**

Сок в ассортименте 200 мл | **290**

Тоник 250 мл | **350**

Кола 330 мл | **390**

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 | **525**

Жасминовая жемчужина дракона
Чай состоит из еще не распустившихся почек чайного дерева,
скрученных в форме жемчужин / 450 мл | **525**

Ружейный порох
Известный чай острова Тайвань, скрученный в шарики, похожие
на порох, имеет свежий аромат и вкус / 450 мл | **525**

Роял Эрл Грей
Северо-индийский Ассам с тонким ароматом
бергамота и мяты / 450 мл | **525**

Дикая вишня
Черный чай с ярким, сладким ароматом плодов
дикой японской вишни / 450 мл | **525**

Травяная свежесть
Легкий, свежий травяной чай с фруктовыми
и цветочными нотками / 450 мл | **525**

Молочный улун
Обладает деликатным и тонким вкусом
с карамельно-молочными нотками / 450 мл | **525**

КОФЕ

Ристретто 25 мл | **200**

Эспрессо 40 мл | **250**

Капучино 200 мл | **300**

Американо 150 мл | **250**

Латте 300 мл | **400**

Флэт Уайт 300 мл | **500**