



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 «douceur» в сопровождении классического соуса beurre escargot и салата Mesclan

*эскарго - виноградные улитки из Бона

280 г | 1965

Азовская кефаль,

маринованная 21 день с жемчужным луком, подаётся на льду в сопровождении хрустящих брускетт и сезонных овощей

340 г | 1625

«Casseroles de fruits de mer à la provençale»*

изысканное жаркое с креветками, мидиями, филе черноморских рапан и сезонными овощами, запеченными под хрустящим слоеным тестом

*кассероль - традиционное прованское блюдо

280 г | 1475

Тартар из ягненка

приготовлен из охлажденного филе молодого ягненка, выдержанного в специях. Подаётся в сопровождении салата Mesclan и кули из чернослива

245 г | 1595

Тартар из говядины «à la française»

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

290 г | 1625

Деликатесное карпаччо из черного трюфеля

рекомендуем добавить к выбранному Вами блюду

5 г | 990

Нежнейшее пате mille-feuille*

из куриной печени по рецепту бабушки Мишеля Кристманна, подаётся в сопровождении хрустящей спаржи, черного трюфеля и лука picolier

*милфей - в переводе с французского «тысяча листов»

280 г | 1795

Утиный эскалоп foie-gras*

подаётся в сопровождении вишни confit, щавеля в трех текстурах и классического соуса по рецепту Поля Бокюза

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

230 г | 3650

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 | 1265

Вегетарианский салат «l'organique»*

из свежих сезонных овощей, подаётся в сопровождении деликатного свекольного сорбе

*используются только органические овощи

270 г | 995

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

Суп «Consommé de Légumes d'Or»*

Ароматный овощной бульон с сезонными овощами и травами по авторскому рецепту нашего шеф-повара

**консоме – традиционный французский суп*

340 г | 925

Крем-суп «Florentine»*

Изысканный крем-суп из молодого шпината, подаётся в сопровождении деликатного баллотина из креветок-гамбас

**флорентин - любимый суп Екатерины Медичи*

340 г | 1295

Суп «À la russe»

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

380 г | 965

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Баллотин из осетра

подаётся с нежнейшими *crêpes épinard**, вёшенками *blanc glacé* и классическим соусом *velouté*

**зеленые блинчики со шпинатом*

380 г | 2950

Донской судак

с омоньерами из лука-шалот, шампиньонами и вёшенками. Подаётся с классическим соусом *velouté* и кули из лука *confit*

300 г | 1950

Нежнейший тунец

в сопровождении бланшированных сезонных овощей и соуса *douillet*, подаётся с клубничным сорбе

360 г | 1895

«Carpe frite façon Sundgau»*

подаётся в сопровождении подкопченной моркови в трех текстурах и соуса *velouté* из зеленого лука

**карп по-сандгаусски - легендарное блюдо южного Эльзаса*

320 г | 1695

БЛЮДА ИЗ МЯСА

«Douceur d'echine au miel de fleurs»*

подкопченная свиная шея, карамелизованная с медом, подаётся с кремом из белой фасоли, молодой стручковой фасолью и морковью

**традиционное эльзасское блюдо*

360 г | 1475

«Cordon bleu de lapin à la royale»*

деликатесное мясо кролика в сочетании с *jambon de Paris* и сливочным сердцем из благородного сыра и черного трюфеля

**кордон блю – легендарное блюдо французской кухни*

380 г | 1975

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

«Langue de bœuf à la mode de Caen»*

говяжий язык, томленный 12 часов с яблочным сидром.
Подаётся с соусом *demi-glace aux cerises*, карамелизированным красным луком и картофельным мильфеем

**говяжий язык по-кански*

360 г | 1795

Говяжья вырезка с эскалопом foie-gras*

в сопровождении картофеля в пяти текстурах,
подаётся с классическим соусом *bordelaise*

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

420 г | 3950

«Gratin de pâtes à l'agneau confit»*

авторский gratin из ягненка *confit* с поджаренным шпинатом и соусом *tompa* из овечьей брынзы

**изысканное блюдо из пасты ручной работы
по рецепту Огюста Эскофье*

310 г | 1725

Нежнейшая говяжья вырезка

в сопровождении классического соуса *bordelaise*
и картофеля в пяти текстурах

420 г | 2950

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 2350

Деликатесный испанский Jamón Serrano

с ассорти салатов и ароматным бальзамико

125 г | 1750

ДЕСЕРТЫ

«À la Opera»*

изысканный шоколадный ганаш в полусфере из горького шоколада,
подаётся в сопровождении кофейного баваруа и хрустящего тьяля

**Опера – французский десерт, созданный в 1955 году прославленным кондитером
Suzanne Gavillon в парижском кондитерском доме Dalloyau*

240 г | 1295

«Mille-feuille croustillant à la fraise»*

тончайшее карамельное слоеное тесто
в дуэте с бархатным фисташковым
кремом и сочной клубникой

**мильфей – классический французский десерт*

280 г | 995

Десерт «Анна Павлова»

с клубникой и бронуазом из фенхеля
в авторском исполнении нашего шеф-повара.
Подаётся с нежным ванильным кремом
и сорбе из земляники и аниса

150 г | 995

«Délice d'amande et cerise en variations»

миндально-вишневый десерт в трех текстурах
в авторской подаче нашего шеф-повара

210 г | 1295

Классическое крем-брюле

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

180 г | 875

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц

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

Кир Рояль

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

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Малиново-лаймовый коктейль

300 мл | 550

Тропический коктейль

с манго и маракуйей / 300 мл | 550

Освежающий коктейль «Мохито»

300 мл | 550

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

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

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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 распутившихся 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 мелиссы / 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