



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

Amiée Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Бургундские escargots*

со сморчками и картофельными ньокками, подаются в сопровождении классического сливочного соуса *bergu*

*эскарго - виноградные улитки из Бона

240 г | 1795

Изысканное pot-au-feu*

с филе черноморских рапан и мидий, сельдереем и черным трюфелем, запеченное под хрустящим тестом, подаётся с мороженым из пастернака и хрена

*pot-o-fë – традиционное французское блюдо

270 г | 1675

Азовская кефаль,

маринованная с жемчужным луком 21 день, подаётся на льду в сопровождении пикантных брускетт и копченого сливочного мусса с нотками чабреца

300 г | 1625

Тартар из говядины «à la française»

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

185 г | 1625

Нежнейшее пате

из куриной печени по рецепту бабушки Мишеля Кристманна, подаётся на тарталетке с маринованными сливами в четырех текстурах

240 г | 1425

Утиный эскалоп foie-gras*

подаётся в сопровождении исфаханской айвы в трех текстурах и классического соуса *bordelaise*

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

240 г | 3650

Деликатесная осетровая икра

подаётся с домашним сливочным маслом и свежим хлебом

30 г | 5400

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

*филе цыпленка

280 г | 1165

Салат «Marseillais»*

креветки-гамбас и спелые томаты черри, подаются с хрустящими листьями салата *Mesclun* 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 «Potage Parmentier»*

из лука-порей, черного трюфеля и картофеля в авторском исполнении шеф-повара, подаётся с нежнейшим *roulet*

*потаж пармантье – знаменитый французский суп-пюре

330 г | 925

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Донской судак

подаётся в сопровождении тыквы *butternut** в пяти текстурах, приготовленных с добавлением лимонного *kosho*. Подаётся с традиционным соусом *velouté*

*специальный сорт тыквы, используемый в Провансе

350 г | 1595

Баллотин из осетра

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

*зеленые блинчики со шпинатом

380 г | 2950

Нежнейший тунец

подаётся в сопровождении сладкого батата *Garnet* в пяти текстурах и пикантного соуса *velouté* с нотками хрена

320 г | 1625

Филе донской щуки

с раковыми шейками, приготовленное в трех текстурах (*côtelette*, *crêpinette*, *cromesquis*), подаётся с хрустящей цветной капустой и классическим эльзасским соусом *pantua*

240 г | 1525

БЛЮДА ИЗ МЯСА

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

Утиная ножка «à la façon du boucher»*

в сопровождении пастернака в трех текстурах и моченых яблок, подаётся с деликатным соусом *jus*

*фасон дю буше – традиционное гасконское блюдо

420 г | 1875

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

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 Cru, Франция

420 г | 3950

Нежнейшая говяжья вырезка

в сопровождении классического соуса bordelaise
и картофеля в пяти текстурах

420 г | 2950

Баллотин из филе ягненка

в сопровождении сельдерея в трех текстурах,
подаётся с ароматным соусом jus d'agneau

320 г | 2475

Изысканный пирог «Ragondin»*

в сопровождении грибного дюкслея, подаётся
с вёшенками blanc glacé и деликатным соусом velouté

*традиционное нормандское блюдо из деликатесного мяса нутрии

340 г | 2250

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
Cyrilque Gavillon в парижском кондитерском доме Dalloyau

240 г | 1295

«Butternut»*

авторский чизкейк нашего шеф-повара,
подаётся в сопровождении хрустящей трубочки
с нежным муссом из сыра Grana Padano DOP

*специальный сорт тыквы, используемый в Провансе

200 г | 925

«Fleur d'orange»*

изысканный десерт в трех текстурах:
трюфель «апельсин-шоколад», bonbons de fleur d'orange,
фильетин из апельсина, подаётся с бисквитом merleton,
филе и сорбе из красного апельсина

*традиционный десерт из Граса

180 г | 1565

«Анна Павлова»

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

220 г | 995

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 | 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

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 распутившихся 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 | 250

Капучино 200 мл | 300

Американо 150 мл | 250

Латте 300 мл | 300

Флэт Уайт 300 мл | 400