



ЮБИЛЕЙНОЕ МЕНЮ

10 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

Морские гребешки Saint-Jacques

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

240 г | 1425 Р

Нежнейший тунец

в сопровождении деликатного гуакамоле
и цитрусовых с пряными нотками
тамаринда и лимона

240 г | 1295 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

Трио изысканных паштетов:

pate из кролика с каннелони из яблок,
pate en croute из утиной ножки и *foie-gras** в сопровождении
souca bordelaise, *râté de foie de roulet* в авторской подаче

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

265 г | 1565 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 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 | 3400 Р

САЛАТЫ

Вегетарианский салат

с сезонными овощами и освежающим
свекольным сорбе. Подается с авторской
заправкой нашего шеф-повара

250 г | 795 Р

Салат «Marseillais»*

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

*прованский салат «Марселье»

285 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

Буйабес

прованский рыбный суп в авторском исполнении
нашего шеф-повара. Подается с филе
донского судака и томатами

365 г | 1125 Р

«Soupe à la russe»

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

420 г | 695 Р

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 | 725 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,
pailles из сельдерея и соуса *vinaigrette*

2 подача:

Веллингтон из перепелиного филе

с эскалопом *foie-gras* и фрикасе из грибов,
подаётся с трюфельным соусом

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

420 г | 3250 Р

Филе ягненка *rosé*

в авторской подаче нашего шеф-повара.
Подается в сопровождении *mille-feuille* из сезонных овощей

335 г | 1595 Р

Нежнейшие телячьи щечки

подаются в сопровождении деликатного
муслина из моркови и свеклы

315 г | 1195 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

Нежнейшая говяжья вырезка

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

345 г | 2150 Р

Утиное маigre, маринованное с апельсином

в сопровождении деликатного муслина
из сладкой моркови. Подается
с ароматным пряным соусом

325 г | 1395 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе донского судака

в сопровождении классического крема *soubise* из лука-порей. Подается с цитрусовыми и ароматным соусом *maltaise*

325 г | 1395 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 ризотто из булгура. Подается с нежнейшими раковыми шейками и фермерским сливочным сыром

310 г | 1895 Р

Филе камбалы

в сопровождении деликатного муслина из свеклы и французского соуса *beurre blanc* с нотками кваса

310 г | 1595 Р

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1950 Р

Деликатесные европейские фермерские колбасы

250 г | 1950 Р

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный десерт «George V»

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

230 г | 825 Р

Ароматный яблочный кранбл

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

155 г | 675 Р

Лимонный тарт

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

190 г | 655 Р

«Euf 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*». Подается с нежным ореховым пралине

*ёф о шокола глассе

190 г | 795 Р

Парфе из базилика и фисташек

с сезонными ягодами, авторским сорбе из йогурта и хрустящим попкорном из *sarrasin*

225 г | 635 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

Освежающий коктейль «Мохито»
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 распутившихся 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 мелиссы / 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

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