Pinot Noir
restaurant de vin

МЕНЮ

Желаю Вам насладиться изысканностью французской кухни
в ресторане «Пино Нуар»!

Ваш Мишель Кристманн,
бренд шеф-повар

Amitiée Gourmandes

Вы можете посмотреть фото каждого блюда нашего меню

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Морские гребешки «Saint-Jacques»

с запеченной паприкой в сопровождении фрикасе из лесных грибов. Подаются с пюре из цветной капусты и пенкой из степных трав

190 г | 1425 ₽

Нежнейший тунец в двух текстурах

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

240 г | 1295 ₽

Бургундские «escargots»*

в авторском исполнении нашего шеф-повара. Подаются в сопровождении деликатного лукового «confit», шампиньонов и шпината в классическом соусе «beurre escargot»

**эскарго - виноградные улитки из Бона*

275 г | 985 ₽

Деликатные каннеллони из баклажанов

с оливками каламата в сопровождении ароматной пенки из артишоков с кунжутным маслом. Подаются с поджаренным апельсином и перцем пикилью

290 г | 785 ₽

Ароматный тартар из говядины «à la française»

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

240 г | 985 ₽

Утиный эскалоп «foie-gras»*

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*

220 г | 3250 ₽

САЛАТЫ

Вегетарианский салат из сезонных овощей «l'organique»* и авокадо

подаётся в сопровождении нежного авторского малинового соуса от нашего шеф-повара

**используются только органические овощи*

270 г | 785 ₽

Салат «Marseillais»*

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

**прованский салат «Марселье»*

285 г | 895 ₽

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 | 765 ₽

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Классический эльзасский луковый суп

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

390 г | 575 ₽

La soupe russe «Окрошка»

в уникальной подаче нашего шеф-повара: с нежнейшими телячьими щёчками или с цимлянским вяленым лещом

385 г | 595 ₽

Марокканский суп «Al-harīra»

с молодым ягненком «confit». Подаётся с ароматным пряным бульоном и тимбалем из молодых кабачков, чечевицы и соленых лимонов

360 г | 795 ₽

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Донской судак в двух текстурах

в авторской подаче нашего шеф-повара в сопровождении нежного крема из цветной капусты. Подаётся с щучьей икрой и рукколой

270 г | 1295 ₽

Филе палтуса

в сопровождении цветной капусты в разных текстурах. Подаётся с томленым абрикосом и цветной капустой в соусе «vinaigrette»

265 г | 1375 ₽

Азовская кефаль

в хрустящей корочке катаифи с томатами «confit». Подаётся с ароматной бурридой с базиликовым маслом в сопровождении средиземноморского гарнира и капучино из картофеля с оливковым маслом

340 г | 1095 ₽

Скандинавский лосось

подаётся с деликатным аньелотти с базиликом, томатами «confit» и фермерским сыром в сопровождении капусты бок-чой, сливочного соуса и эстрагона

300 г | 1790 ₽

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Утка «à la Paul Bocuse»

любимое блюдо Франсуа Миттерана. В 1987 году президент Франции впервые отведал и был очарован изысканным блюдом в легендарном ресторане Поля Бокюза «L'Auberge Du Pont de Collonge»

1 подача:

Равиоли с утиной ножкой «confit»

и оливками каламата в сопровождении фрикасе из зеленого горошка и сезонных грибов. Подаются с ароматным консоме из утки

2 подача:

Утиное магре «rosé»

в сопровождении молодой фасоли и чеснока «confit». Подаётся с нежным пюре из зеленого горошка и освежающим тартаром из спелых персиков

445 г | 1790 ₽

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Говяжья вырезка с эскалопом «foie-gras»*

подаётся в сопровождении рататуя из сезонных овощей и классического соуса «bordelaise»

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

395 г | 2950 ₽

Мильфей с телячьими щечками

в сопровождении деликатной галеты из поленты, воздушного свекольного мусса и сезонных овощей

315 г | 1095 ₽

Нежнейшая говяжья вырезка

подаётся в сопровождении рататуя из сезонных овощей и классического соуса «bordelaise»

345 г | 1950 ₽

Филе ягненка «rosé»

в сопровождении пряной панниссы с базиликом и запеченной паприки. Подаётся с каннеллони из кабачка, приготовленного на гриле, и домашними томатами «confit»

335 г | 1445 ₽

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 1750 ₽

Деликатесные европейские фермерские колбасы

250 г | 1750 ₽

ДЕСЕРТЫ

Изысканный шоколадный десерт

по рецепту знаменитого бельгийского шоколатье Пьера Марколини в авторской подаче нашего шеф-повара. 70% черный шоколад и кокосовый орех, приготовленные при разных температурах и в разных текстурах

215 г | 655 ₽

Брюнуаз из спелой клубники

в сопровождении нежного ванильного бавароа. Подаётся с освежающей пенкой из мелиссы

165 г | 565 ₽

«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

**ёф о шоколà глассé*

190 г | 725 ₽

Ароматный яблочный крамбль «Granny Smith»

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

155 г | 575 ₽

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

180 г | 595 ₽

Приказ генерального директора ООО «Моцарт Хаус» Петненко И.С. №61 от 26.06.2023 г. об утверждении цен на блюда и напитки ресторана «Пино Нуар»

НАПИТКИ / LES BOISSONS

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль Шприц
(Aperol, игристое вино, содовая, долька сочного апельсина) / **250 мл** | **690 ₽**

Кир Рояль
(игристое вино, ликер из черной смородины) / **170 мл** | **650 ₽**

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ

Освежающий коктейль «Мохито»
с перечной мятой и лаймом / **300 мл** | **345 ₽**

Малиново-лаймовый коктейль
300 мл | **345 ₽**

Тропический коктейль
с манго и маракуйей / **300 мл** | **345 ₽**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок из моркови	**250 мл** | **350 ₽**
Сок из сельдерея	**250 мл** | **450 ₽**
Сок из грейпфрута	**250 мл** | **390 ₽**
Апельсиновый сок	**250 мл** | **390 ₽**
Яблочный сок	**250 мл** | **390 ₽**

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	**200 мл** | **160 ₽**
Тоник	**250 мл** | **160 ₽**
Кола	**330 мл** | **180 ₽**
Вода Jaline *(негаз.)*	**330 мл** | **250 ₽**
Вода Jaline *(газ.)*	**330 мл** | **250 ₽**
Вода Dausuz *(негаз.)*	**500 мл** | **375 ₽**
Вода Dausuz *(газ.)*	**500 мл** | **375 ₽**

ЧАЙ

Ассамбари
Классический черный чай из провинции Ассам с насыщенным ароматом и терпким вкусом / **450 мл** | **375 ₽**

Дикая вишня
Черный чай с ярким, сладким ароматом плодов дикой японской вишни / **450 мл** | **375 ₽**

Жасминовая жемчужина дракона
Чай состоит из еще не распустившихся почек чайного дерева, скрученных в форме жемчужин / **450 мл** | **375 ₽**

Травяная свежесть
Легкий, свежий травяной чай с фруктовыми и цветочными нотками / **450 мл** | **375 ₽**

Ружейный порох
Известный чай острова Тайвань, скрученный в шарики, похожие на порох, имеет свежий аромат и вкус / **450 мл** | **375 ₽**

Молочный улун
Обладает деликатным и тонким вкусом с карамельно-молочными нотками / **450 мл** | **375 ₽**

Роял Эрл Грей
Северо-индийский Ассам с тонким ароматом бергамота и мелиссы / **450 мл** | **375 ₽**

КОФЕ

Ристретто	**25 мл** | **180 ₽**
Эспрессо	**40 мл** | **180 ₽**
Капучино	**200 мл** | **250 ₽**
Американо	**150 мл** | **200 ₽**
Латте	**300 мл** | **290 ₽**

PROJECT BY

Rostov-on-Don
Pushkinskaya, 25

Mozart House Wine
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

+7 (863) 240 81 38
pinot-noir.ru