



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

Amhée Gourmandes



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Бургундские escargots*

подаются в воздушных эклерах «dougère»
в сопровождении классического соуса
beurre escargot и салата *mesclan*

*эскарго - виноградные улитки из Бона

280 г | 1695 Р

Морские гребешки Saint-Jacques

в сопровождении нежного муслина
из картофеля с нотками черного трюфеля
и деликатного грибного тюля

245 г | 1675 Р

Креветки gambas

в сопровождении деликатного крема из корня
сельдерея и равиоли из яблок *Granny Smith*.
Подается с желе из яблочного ликера

260 г | 1295 Р

Трио изысканных паштетов:

râté из кролика с каннелони из яблок,
râté en crouste из утиной ножки и *foie-gras**
в сопровождении соуса *bordelaise*,
râté de foie de poulet в авторской подаче

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

265 г | 1595 Р

Ароматный тартар из говядины «à la française»

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

185 г | 1495 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 | 3450 Р

САЛАТЫ

Вегетарианский салат

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

250 г | 795 Р

Салат «Française de veau»*

в сопровождении пикантного соуса из тунца
и каперсов. Подается с ассорти салатов
и чесночными крутонами

*veau – нежнейшая телятина

260 г | 1395 Р

Салат «Marseillais»*

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

*прованский салат «Марселье»

250 г | 1195 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

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

Крем-суп «Paul Bocuse»*

из сельдерея, в авторском исполнении шеф-повара. Подается с филе черноморских рапан и кремю из черного трюфеля и чеснока

*легендарный суп великого повара Поля Бокюза

330 г | 1295 Р

Крем-суп из тыквы butternut

подаётся с нежнейшим «florentine» из парижских шампиньонов. Во время своего путешествия по Флоренции Людовик XVI впервые попробовал это блюдо и по своему возвращению во Францию велел, чтобы «florentine» стал неотъемлемым блюдом на праздничном столе

310 г | 875 Р

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе донского судака

в сопровождении тыквы *butternut* в трех текстурах и *соте* из шпината. Подается с соусом *veloute* из тыквы и соусом *bordelaise*

310 г | 1545 Р

Нежнейший тунец

в сопровождении *жульена* из пассерованных сезонных овощей и соуса *beurre blanc* с нотками имбиря и лимона

280 г | 1375 Р

Филе дикого скандинавского лосося

в сопровождении ризотто из булгура. Подается с деликатесными раковыми шейками и нежнейшим фермерским сливочным сыром

310 г | 2190 Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Перепелка

в авторской подаче шеф-повара: фаршированная муслином из шпината в сопровождении гратена дофинуа и фрикасе из лесных грибов

320 г | 1545 Р

Нежнейшие телячьи щечки

подаются в сопровождении деликатного муслина из моркови и свеклы

315 г | 1265 Р

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Язычки ягненка,

приготовленные в традиционной французской технике «blanquette». Подаются в сопровождении обжаренного картофеля и сезонных овощей

345 г | 1695 Р

Нежнейшая говяжья вырезка

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

345 г | 2750 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 | 3750 Р

АССОРТИ

Изысканные европейские фермерские сыры

250 г | 2150 Р

Деликатесный испанский Jamón Serrano

с ассорти салатов и ароматным бальзамико

125 г | 1350 Р

ДЕСЕРТЫ

«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 шокола глассе

190 г | 1175 Р

Лимонный тарт

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

190 г | 745 Р

Ароматный яблочный крамбл «Granny Smith»

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

155 г | 775 Р

Изысканный шоколадный тарт

с ганашем из темного и молочного шоколада и кремовым пралине из фундука с нотками арманьяка

190 г | 985 Р

Нежнейшее крем-брюле

с нотками бурбонской ванили

180 г | 765 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 300 мл | 395 Р

Сок из сельдерея 300 мл | 495 Р

Сок из грейпфрута 300 мл | 445 Р

Апельсиновый сок 300 мл | 495 Р

Яблочный сок 300 мл | 445 Р

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте 200 мл | 200 Р

Тоник 250 мл | 200 Р

Кола 330 мл | 200 Р

Вода (негаз.) 330 мл | 250 Р

Вода (газ.) 330 мл | 250 Р

Вода (негаз.) 500 мл | 400 Р

Вода (газ.) 500 мл | 400 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 распустившихся 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 мяты / 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 | 200 Р

Эспрессо 40 мл | 200 Р

Капучино 200 мл | 290 Р

Американо 150 мл | 200 Р

Латте 300 мл | 290 Р

Флэт Уайт 300 мл | 380 Р