

ДИЖЕСТИВЫ

DIGESTIFS

CALVADOS

XO Calvados Pays d'Auge Christian Drouin - 1200 -	Fine Calvados Château du Breuil - 690 -	XO 'Réserve des Seigneurs' Château du Breuil - 1800 -
8 Ans 'Réserve du Château' Château du Breuil - 950 -		

Kopke Fine Ruby - 450 ♦ **PORTO** ♦ Kopke Fine Tawny - 450

Mistelle

Pommeau de Normandie Christian Drouin - 950 -	Ratafia Champenois 'Solera 1990-2016' Henri Giraud - 1800	Pineau des Charentes Bourgoin - 750 -
---	---	---

Kirsch de Fougerolles AOC, Peureux, France - 800
Blanche de Normandie, Christian Drouhin, France - 900
Blanche Armagnac Castarede - 1100

Distillate

APERITIFS

Dolin Vermouth de Chambéry - 550	Martini Riserva Ambrato - 550
Rinquinquin a la Peche - 650	Martini Fiero - 400
Byrrh Grand Quinquina - 550	Noix de la Saint Jean - 650
Vermouth de Forcalquier - 650	Ricard Pastis de Marseille - 550
M. Chapoutier, Rivesaltes - 750	

LIQUEUR AND BITTER

Maraska Pelinkovac 490	Grand Marnier Cordon Rouge	750
Martini Riserva Bitter 550	Amaro della Donna Selvatica Levi Serafino	800
Limoncello Castagner 650	Noces Royales Cognac Poire Williams Liqueur	900

@FRANTSUZABISTROT_OFFICIAL

Saint-Petersbourg

FRANTSUZA BISTROT

CHEF
IVAN FROLUKHIN



MENU

des

DESSERTS

DUOBAND

SINCE 2014

ГАЛЕТ
ДЕ РУА
- 650 -

ПАВЛОВА
С ГРУШЕЙ
И МАРАКУЙЕЙ
- 650 -

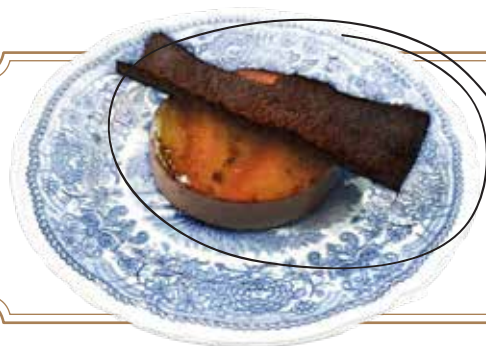


Ratafia Champenois 'Solera
1990-2016' Henri Giraud
- 1800 -

Знаменитый на весь мир дом Анри Жиро был основан во второй половине 17 века и управляется одной семьей уже 12 поколений.

DESSERT *and* DIGESTIFS

Наш сомелье подобрал к каждому десерту джестивы из нашей карты, создав прекрасные гастрономические пары. Позвольте себе довериться нашим рекомендациям, чтобы сделать ваши впечатления еще более яркими



БАНОФФИ
С ШОКОЛАДОМ
- 650 -

A. E. Dor
VSOP
- 1100 -

Этот коньячный дом одним из первых стал производить уникальные миллезимные коньяки.

ЙОГУРТОВЫЙ
СОРБЕТ С ЯГОДАМИ
- 650 -

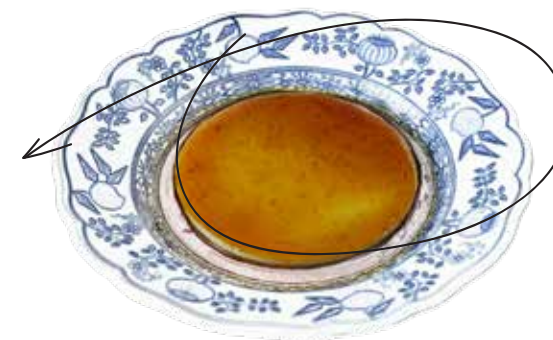
КАНЕЛЕ
С ЗЕМЛЯНИКОЙ
- 550 -

*New
dessert*

КРЕМ КАРАМЕЛЬ
С ХЕРЕСОМ
ПЕДРО ХИМЕНЕС
- 450 -

Amontillado
'Contrabandista'
Valdespino
- 650 -

Название хереса произошло от "последователей Робин Гуда", которые промышляли разбоем и контрабандой.



Яркий и неповторимый вкус напитка достигается настаиванием мякоти персиков от 6 до 12 месяцев.

Rinquiquin a la Pêche
- 650

КОКОСОВЫЙ
СОРБЕТ
С ЩАВЕЛЕМ
- 590 -



ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН
- 890 -

M. Chapoutier, Rivesaltes
- 750 -

Крепленое вино с юга Франции от именитого производителя Мишеля Шапутье