

*Дорогие гости,*

*для "Анно Домини" приобретаются продукты только высшего качества,  
из которых мы, с большой любовью и профессионализмом,  
готовим наши блюда для вашего удовольствия.*

*Мы предлагаем вам большой выбор первоклассных испанских,  
итальянских и французских вин,  
а также аперитивы, ликёры, коньяки и т.д., самых престижных марок.  
Жак Труйол (владелец и шеф-повар) и его команда благодарны вам за ваш визит  
и приложат все усилия, чтобы вы остались довольны.*

*Приятного аппетита!*

Цены в евро

*Для начала мы порекомендовали бы вам следующие аперитивы:*

*Kir*

*Кир 3,80*

*Ликёр из черной смородины с белым вином*

*Kir royal*

*Кир Рояль 4,50*

*Ликёр из черной смородины с испанским шампанским*

*Kir Anno Domini*

*Кир Анно Домини 7,95*

*Ликёр из черной смородины с французским шампанским*

### *Домашние супы*

*Sopa cebolla*

*Луковый суп по-французски 6,25*

*Шикарный и потрясающе вкусный суп запечённый в духовке*

*S. espárr.*

*Крем-суп из зелёной спаржи с короной из сливок 5,95*

*Sopa langosta*

*Бискэ из лангоста 8,95*

*Восхитительный крем-суп из лангоста с короной из сливок и икрой*

НДС включен в стоимость

*Bruschetta* **Брускетта капрезе (4 шт.) 2,90**  
Хрустящая обжаренная булочка с помидорами, чесноком и базиликом,  
запечённая с сыром моцарелла и орегано.

*Pan ajo* **Хрустящая булочка с чесночным маслом 2,50**

*Pan alioli* **Булочка с айоли (соус из майонеза с чесноком) 1,85**

*Pan manteg.* **Булочка с маслом 1,25**

### Салаты

*Ens. mixta* **Салат Разноцветный 10,10**  
Свежие листья салата с овощами, тунцом и яйцом "в крутую",  
приправленные восхитительным соусом от "Анно Домини"

*Caprese* **Салат Капрезе 8,25**  
Оригинальный итальянский сыр Моцарелла,  
спелые помидоры, порезанные кружочками и базилик,  
приправленные оливковым маслом Экстра Виржиния,  
бальзамическим уксусом и орегано

*Brasilia* **Салат Бразилия 11,10**  
Свежие листья салата, пальмовые сердцевинки, сладкая кукуруза,  
хвостики криветок, дольки манго и яйцо "в крутую",  
приправленные восхитительным соусом от "Анно Домини"

*Higadillos* **Салат с жареной куриной печенью 8,75**  
Свежие листья салата, жареные вешенки с чесноком и петрушкой,  
куриная печень, приправленные соусом с уксусом "Херец"

*Luscillus* **Салат Лукуллус 14,20**  
Свежие листья салата, фельд салат, обжаренный кружок утиной печени,  
жареные белые грибы с кедровыми орешками, перепелиные яйца и помидоры черри

## Холодные закуски

- Salmón* **Копчёный норвежский лосось 13,10**  
с острым соусом из хрена и тостированные хлебцы
- Aguacate* **Мусс из авокадо с хвостиками креветок 12,90**  
с коктейльным соусом и тостированные хлебцы
- Carpaccio* **Карпаччо из филе говядины 12,90**  
с оливковым маслом Экстра Виржиния, тонкими ломтиками пармезано, сельдерея и свежих шампиньонов
- Bresaola* **Брезаола (сушёное говяжье мясо) 13,10**  
с тонкими ломтиками пармезано, рукколой и помидорами черри
- Foie frío* **Фуа-гра, приготовленная из утки 15,25**  
с букетом из салатов, айвовым желе и тостированные хлебцы

**К фуа-гра, к холодному или горячему мы порекомендовали бы вам бокал:**

**Сладкого шерри "Ноё Педро Ксименес" 30-летней выдержки 7,50**

**Вино Сотерн Бордо 6,50**

## Горячие закуски

- Foie PX* **фуа-гра с соусом "Педро Ксименес" 16,25**  
Кружочки обжаренной утиной печени, выложенные на слоёное тесто с запечёнными сладкими дольками яблок, с соусом из сладкого шерри, луком шалот и букетом из салатов
- Camembert* **Жареный сыр Камамбер (5 шт.) 8,10**  
с черничным конфитюром и букетом из салатов
- |              |  |           |              |
|--------------|--|-----------|--------------|
| 6 caracoles  | <b>Улитки "по-бургундски"</b>          | 6 улиток  | <b>9,10</b>  |
| 9 caracoles  | Наполненные чесночным сливочным маслом | 9 улиток  | <b>13,40</b> |
| 12 caracoles | по фирменному рецепту Шеф-повара       | 12 улиток | <b>17,90</b> |
- Mejillones* **Мидии "по-провансальски" 10,95**  
запечённые в сливочном масле с чесноком и петрушкой
- Espárragos* **Верхушки зелёной спаржи 12,20**  
приправленные соусом из копчёного лосося, с ломтиками копчёного лосося и икрой

## Паста (блюда из макаронных изделий)

*Итальянская паста высшего сорта с восхитительными соусами*

- Sp. mare monti*                    **Спагетти "Маре э Монти" 10,25**  
Спагетти с белыми грибами, шампиньонами и креветками  
в сливочно-томатном соусе
- Sp. frutti mare*                    **Спагетти "Фрутти ди маре" 12,50**  
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе
- Tall. trufas*    **Пальятелле "Кон фунги порчини э трюффо" 12,75**  
Пальятелле с белыми грибами  
в сливочном соусе с ароматом трюфелей
- Tall. salmón*                    **Пальятелле "Аль сальмоне" 11,75**  
Пальятелле с ломтиками копчёного лосося  
и креветками в сливочном соусе с укропом
- Tall. boscaiola*                    **Пальятелле "Алла боскайола" 10,25**  
Пальятелле с шампиньонами, луком порей,  
зелёным горошком и беконом в сливочном соусе
- Mac. Anno Domini*                    **Макароны "Анно Домини" 10,25**  
Макароны с мясом, перцем, шампиньонами, луком и чесноком  
в томатном соусе
- Tortelloni*                    **Портеллони "Алле ночи э тартуффо" 11,10**  
Портеллони фаршированные сыром "Рикотта" и шпинатом  
в сливочном соусе с орехами и с ароматом трюфелей

## Из моря

Мы предлагаем вам свежайшую рыбу высшего качества

- Leng. cava* **Филе морского языка в соусе из шампанского 18,25**  
(семейство рыб отряда камбал)  
с креветками и свежими шампиньонами
- Lenguado salmón*  
**Филе морского языка фаршированное муссом из копчёного лосося 19,25**  
в соусе с укропом и ломтиками копчёного лосося
- Rodaballo* **Филе тюрбо (большой ромб) 20,95**  
в соусе из сидра с луком порей
- Lubina mostaza* **Жареное филе лаврака (сибасс) 19,95**  
с нежным соусом из горчицы с зёрнышками по старинному рецепту
- Филе лаврака с соусом на ваш выбор 19,95**
- Lubina cava* а) - из шампанского  
*Lubina sidra* б) - из сидра  
*Lubina eneldo* в) - с укропом
- Maldon* **Жареное филе лаврака с крупной солью "Мальдон" 19,50**  
с оливковым маслом Экстра Виржиния с ароматом базилика
- Porurri* **"Попурри" Ассорти из морепродуктов 21,95**  
Свежее филе рыб, кальмары, большая креветка и гребешок  
в лёгком соусе с укропом сбавленным анисовой настойкой "Перно"
- Lang. provenzal* **"Лангостинос по-провансальски" 19,40**  
Хвостики больших креветок с помидорами, чесноком и приправами
- Lang. curry* **"Лангостинос Ориенталь" 19,95**  
Хвостики больших креветок в карри соусе  
с фруктами и тёртым кокосом

## Утқа

*Magret*

**Утқа "Магрэ" 16,25**  
Жареная утиная грудка  
в соусе из малинового уксуса с мёдом

*Pato naranja*

**Утқа в апельсиновом соусе 15,50**

*Confit*

**"Конфи де канар" 15,75**  
Утиная ножка конфи с черничным конфитюром

## Ягнёнқа

*Carré cordero*

**Каре ягнёнқа запеченное в духовке 19,95**  
с корочкой из Дижонской горчицы в соусе с тимьяном

## Специалитет

*Mollejas*

**Зобная железа ягнёнқа в слоёном тесте 19,95**  
в сливочном соусе со сморчками

## Телятина

*Esc. Marsala*

**Ломтиқи в марсале с яблоками 15,75**

*Esc. champi*

**Ломтиқи в сливочном соусе с шампиньонами 15,75**

*Esc. Valdostana*

**Ломтиқи "Алла Вальдостана" 16,25**  
с хамоном "Парма", креветками и сыром "Фонтина"

*Ternera boletos*

**Медальоны из телячей вырезки 23,25**  
с белыми грибами в сливочно-коньячном соусе

НДС включен в стоимость

## Говядина

Пожалуйста уточняйте степень поджарки мяса:

*Sangrante* - С кровью / *Medio hecho* - До точки / *Bien hecho* - Хорошо прожаренное

*Stroganoff* **Бефстроганов "Де люксе"** 18,25  
Филе говядины, нарезанное ломтиками, с шампиньонами и лесными грибами  
в сливочном соусе с ароматом трюфелей

*Filet mignon* **Филе "Миньён" (Медальоны)** 18,75  
в сливочно-перечном соусе из зелёного перца горошком и с соусом Беарнез

*S. champi* **Филе в сливочно-кньячном соусе с шампиньонами** 18,75

*Sol. balsámico* **Филе в соусе из бальзамического уксуса** 18,50

*Sol. pimienta* **Филе в соусе из зелёного перца горошком** 18,50

*Sol. bearnesa* **Филе в соусе "Беарнез"** 18,75

*S. Roquefort* **Филе в соусе из оригинального сыра "Ро克福ор"** 18,75

*Sol. M. Hotel* **Филе "Метр д'Отель"** 17,95  
со сливочным маслом с лимоном и петрушкой

*Sol. cantarelas*  
**Медальоны из говяжьей вырезки в соусе с лисичками** 21,50

*Sol. boletos*  
**Медальоны из говяжьей вырезки в соусе с белыми грибами** 20,95

*Tournedos AD* **"Турнедо Анно Домини"** 22,50  
филе с обжаренным эскалоп из печени утки  
в соусе из портвейна с трюфелями

## Свинина

*Cerdo cantarelas* **Медальоны из свиной вырезки** 15,75  
в сливочном соусе с лисичками

*Calvados* **Медальоны из свиной вырезки "по-нормандски"** 14,50  
в сливочном соусе с бренди "Кальвадос" и с яблоками

## Сыры

- 3 quesos **Французские сыры с грецкими орехами (трёх сортов) 7,50**  
5 quesos **Французские сыры с грецкими орехами (пяти сортов) 9,95**

## Десерты

**К десертам мы порекомендовали бы вам бокал:**  
**Сладкое вино "Москател пасас Солерас де ла абуэла" 4,55**  
**Сладкий шерри "Ноё Педро Ксименес" 30-летней выдержки 7,50**  
**Вино Сотерн Бордо 6,50**

- Sorbetes** **Сорбет из манго и лимона (2 шарика) 5,60**
- Vainilla con ...** **Ванильное мороженое (2 шарика) 5,75**  
**frambuesa** с соусом из малины,  
**mango** манго  
**maracuyá** или маракуйи
- Dama blanca** **"Дама Бланка" 5,75**  
ванильное мороженое (2 шарика) с горячим шоколадным соусом
- Mousse** **Шоколадный мусс с киви и взбитыми сливками 5,75**
- Profiteroles** **Профитроли (заварные пирожные) с начинкой из взбитых сливок 6,25**  
с ванильным мороженым и горячим шоколадным соусом
- Sorbet mango** **Сорбет из манго 6,25**  
с "веером" из ломтиков манго на "зеркальце" из малинового соуса
- Colonel** **Колонел 6,25**  
взбитый лимонный сорбет с игристым белым вином и русской водкой
- Frambuesas** **Горячая малина 6,25**  
с ванильным мороженым и взбитыми сливками
- Crêpes** **Блинчики "Сюзетт Гран Маринье" 6,25**  
с ванильным мороженым
- Coulant** **Шоколадный "Coulant" с ванильным мороженым 6,25**  
Шоколадный кекс с жидким ядром
- Tatin** **Порт "Татин" с ванильным мороженым 6,25**  
Карамелизированный "перевернутый" французский пирог с яблоками

## Қофе

<i>Exprés</i>	<i>Эспрессо 2,25</i>
<i>Descafeinado</i>	<i>Эспрессо без кофеина 2,25</i>
<i>Cortado</i>	<i>Эспрессо с молоком 2,25</i>
<i>Café leche</i>	<i>Қофе с молоком 2,45</i>
<i>Café filtro</i>	<i>Қофе фильтрованный 2,45</i>
<i>Capuchino Капучино</i> (эспрессо с добавлением взбитого молока и с корицей)	<i>3,25</i>
<i>Café con nata</i>	<i>Қофе со сливками 3,25</i>
	<i>"Carajillo" (қофе с бренди или анисом) 3,50</i>
	<i>"Irish Coffee" (қофе, ирландский виски, сливки) 6,40</i>
	<i>"Calypso" (қофе, ликёр Тиа Мариа, сливки) 6,40</i>
	<i>"Baileys" (қофе, ликёр Бейлиз, сливки) 6,40</i>
	<i>"Orange" (қофе, апельсиновый ликёр Гран Марнье, сливки) 6,40</i>
	<i>"Normandie" (қофе, яблочный бренди Кальвадос, сливки) 6,40</i>
	<i>"D.O.M." (қофе, ликёр Бенедиктин, сливки) 6,40</i>
	<i>"Kiss of fire" (қофе, ликёр Тиа Мариа, ликёр Куантро, сливки) 6,40</i>
	<i>"Amaretto" (қофе, ликёр Амаретто, сливки) 5,95</i>
	<i>"Parisien" (қофе, бренди, сливки) 5,95</i>

## Чай

<i>Té</i>	<i>Чай 2,25</i>
<i>Tila</i>	<i>Липовый чай 2,25</i>
<i>Manzanilla</i>	<i>Ромашковый чай 2,25</i>
<i>Menta</i>	<i>Мятный чай 2,25</i>