

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 3,95

Ликёр из черной смородины с белым вином

Kir royal

Кир Рояль 4,60

Ликёр из черной смородины с испанским шампанским

Kir Anno Domini

Кир Анно Домини 8,25

Ликёр из черной смородины с французским шампанским

Домашние супы

Sopa cebolla

Луковый суп по-французски 6,35

Шикарный и потрясающе вкусный суп запечённый в духовке

S. espárr.

Крем-суп из зелёной спаржи с короной из сливок 6,10

Sopa langosta

Бискэ из лангоста 9,70

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

НДС включен в стоимость

- Bruschetta* **Брускетта капрезе (4 шт.) 3,00**
Хрустящая обжаренная булочка с помидорами, чесноком и базиликом,
запечённая с сыром моцарелла и орегано.
- Pan ajo* **Хрустящая булочка с чесночным маслом 2,60**
- Pan alioli* **Булочка с айоли (соус из майонеза с чесноком) 1,95**
- Pan manteq.* **Булочка с маслом 1,40**

Салаты

- Ens. mixta* **Салат Разноцветный 10,50**
Свежие листья салата с овощами, тунцом и яйцом "в крутую",
приправленные восхитительным соусом от "Анно Домини"
- Caprese* **Салат Капрезе 8,30**
Оригинальный итальянский сыр Моцарелла,
спелые помидоры, порезанные кружочками и базилик,
приправленные оливковым маслом Экстра Виржиния,
бальзамическим уксусом и орегано
- Brasilia* **Салат Бразилия 11,25**
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 8,85**
Свежие листья салата, жареные вешенки с чесноком и петрушкой,
куриная печень, приправленные соусом с уксусом "Херец"
- Luscillus* **Салат Лукуллус 14,35**
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 13,60**
с медово-горчичным соусом и тостированные хлебцы
- Aguaicate* **Мусс из авокадо с хвостиками креветок 13,10**
с коктейльным соусом и тостированные хлебцы
- Carpaccio* **Карпаччо из филе говядины 13,10**
с оливковым маслом Экстра Виржиния, тонкими ломтиками пармезано, сельдерея, свежих шампиньонов и рукколой
- Bresaola* **Брезаола (сушёное говяжье мясо) 13,30**
с тонкими ломтиками пармезано, рукколой и помидорами черри
- Foie frío* **Фуа-гра, приготовленная из утки 15,50**
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 7,60

Вино Сотерн Бордо 6,75

Горячие закуски

- Foie PX* **фуа-гра с соусом "Педро Ксименес" 16,50**
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.) 8,25**
с черничным конфитюром и букетом из салатов
- | | | | |
|--------------|--|-----------|--------------|
| 6 caracoles | Улитки "по-бургундски" | 6 улиток | 9,20 |
| 9 caracoles | Наполненные чесночным сливочным маслом | 9 улиток | 13,55 |
| 12 caracoles | по фирменному рецепту Шеф-повара | 12 улиток | 18,00 |
- Mejillones* **Мидии "по-провансальски" 11,10**
запечённые в сливочном масле с чесноком и петрушкой
- Espárragos* **Верхушки зелёной спаржи 12,50**
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" 10,50**
*Спагетти с белыми грибами, шампиньонами и креветками
в сливочно-томатном соусе*
- Sp. frutti mare* **Спагетти "Фрутти ди маре" 12,90**
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе
- Tall. trufas* **Пальятелле "Кон фунги порчини э трюффо" 12,95**
*Пальятелле с белыми грибами
в сливочном соусе с ароматом трюфелей*
- Tall. salmón* **Пальятелле "Аль сальмоне" 12,50**
*Пальятелле с ломтиками копчёного лосося
и креветками в сливочном соусе с укропом*
- Tall. boscaiola* **Пальятелле "Алла боскайола" 10,50**
*Пальятелле с шампиньонами, луком порей,
зелёным горошком и беконом в сливочном соусе*
- Mac. Anno Domini* **Макароны "Анно Домини" 10,60**
*Макароны с мясом, перцем, шампиньонами, луком и чесноком
в томатном соусе*
- Tortelloni* **Портеллони "Алле ночи э тартуфо" 11,40**
*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 18,50**

(семейство рыб отряда камбал)

с креветками и свежими шампиньонами

Lenguado salmón

Филе морского языка фаршированное муссом из копчёного лосося 19,50

в соусе с укропом и ломтиками копчёного лосося

Rodaballo

Филе тюрбо (большой ромб) 21,20

в соусе из сидра с луком порей

Lubina mostaza

Жареное филе сибаса (лаврака) 20,25

с нежным соусом из горчицы с зёрнышками по старинному рецепту

Филе сибаса с соусом на ваш выбор 20,25

Lubina cava

а) - из шампанского

Lubina sidra

б) - из сидра

Lubina eneldo

с) - с укропом

Maldon

Жареное филе сибаса с крупной солью "Мальдон" 19,80

с оливковым маслом Экстра Виржиния с ароматом базилика

Porurri

"Попурри" Ассорти из морепродуктов 22,30

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

Утка

- Magret* **Утка "Магрэ" 16,50**
Жареная утиная грудка
в соусе из малинового уксуса с мёдом
- Pato naranja* **Утка в апельсиновом соусе 15,70**
- Confit* **"Конфи де канар" 16,20**
Утиная ножка конфи с черничным конфитюром

Ягнёнка

- Carré cordero* **Каре ягнёнка запеченное в духовке 20,50**
с корочкой из Дижонской горчицы в соусе с тимьяном

Специалитет

- Mollejas* **Зобная железа ягнёнка в слоёном тесте 19,50**
в сливочном соусе со сморчками

Телятина

- Esc. Marsala* **Ломтики в марсале с яблоками 15,95**
- Esc. champi* **Ломтики в сливочном соусе с шампиньонами 15,95**
- Esc. Valdostana* **Ломтики "Алла Вальдостана" 16,50**
с хамоном, креветками и сыром "Фонтина"
- Tenera boletos* **Медальоны из телячей вырезки 23,50**
с белыми грибами в сливочно-коньячном соусе

Говядина

Пожалуйста уточняйте степень поджарки мяса:

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

- Stroganoff* **Бефстроганов "Де люксе" 18,50**
Филе говядины, нарезанное ломтиками, с шампиньонами и лесными грибами
в сливочном соусе с ароматом трюфелей
- Filet mignon* **Филе "Миньён" (Медальоны) 18,95**
в сливочно-перечном соусе из зелёного перца горошком и с соусом Беарнез
- S. champi* **Филе в сливочно-коньячном соусе с шампиньонами 18,95**
- Sol. balsámico* **Филе в соусе из бальзамического уксуса 18,75**
- Sol. pimienta* **Филе в соусе из зелёного перца горошком 18,75**
- Sol. bearnesa* **Филе в соусе "Беарнез" 18,95**
- S. Roquefort* **Филе в соусе из оригинального сыра "Рокефор" 18,95**
- Sol. M. Hotel* **Филе "Метр д'Отель" 18,25**
со сливочным маслом с лимоном и петрушкой
- Sol. ajo negro* **Медальоны из говяжьей вырезки с соусом из черного чеснока 19,10**
- Sol. boletos* **Медальоны из говяжьей вырезки в соусе с белыми грибами 21,20**
- Tournedos AD* **"Турнедо Анно Домини" 22,95**
филе с обжаренным эскалоп из печени утки в соусе из портвейна с трюфелями

Свинина

- Casimir* **"Казимир" Ломтики вырезки свинины в карри соусе с фруктами 13,50**
- Cerdo ajo negro* **Медальоны из свиной вырезки с соусом из черного чеснока 14,75**
в сливочном соусе с лисичками
- Calvados* **Медальоны из свиной вырезки "по-нормандски" 14,50**
в сливочном соусе с бренди "Кальвадос" и с яблоками

НДС включен в стоимость

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 из изюма "Москател" 4,55
Сладкий шерри "Ноё Педро Ксименес" 30-летней выдержки 7,60
Сладкое вино Сотерн Бордо 6,75

- 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

Кофе

<i>Exprés</i>	<i>Эспрессо 2,35</i>
<i>Descafeinado</i>	<i>Эспрессо без кофеина 2,35</i>
<i>Cortado</i>	<i>Эспрессо с молоком 2,35</i>
<i>Exprés doble</i>	<i>Двойной Эспрессо 3,25</i>
<i>Café leche</i>	<i>Кофе с молоком 2,50</i>
<i>Café filtro</i>	<i>Кофе фильтрованный 2,50</i>
<i>Capuchino Капучино</i> (эспрессо с добавлением взбитого молока и с корицей)	<i>3,30</i>
<i>Café con nata</i>	<i>Кофе со сливками 3,30</i>
	<i>"Carajillo" (кофе с бренди или анисом) 3,60</i>
	<i>"Irish Coffee" (кофе, ирландский виски, сливки) 6,50</i>
	<i>"Calypso" (кофе, ликёр Шиа Мариа, сливки) 6,50</i>
	<i>"Baileys" (кофе, ликёр Бейлиз, сливки) 6,50</i>
	<i>"Karlsson" (кофе, ликёр Бейлиз, Куантро, сливки) 6,50</i>
	<i>"Orange" (кофе, апельсиновый ликёр Гран Марнье, сливки) 6,50</i>
	<i>"Normandie" (кофе, яблочный бренди Кальвадос, сливки) 6,50</i>
	<i>"D.O.M." (кофе, ликёр Бенедиктин, сливки) 6,50</i>
	<i>"Kiss of fire" (кофе, ликёр Шиа Мариа, ликёр Куантро, сливки) 6,50</i>
	<i>"Amaretto" (кофе, ликёр Амаретто, сливки) 5,95</i>
	<i>"Parisien" (кофе, бренди, сливки) 5,95</i>

Чай

<i>Té</i>	<i>Чай 2,35</i>
<i>Tila</i>	<i>Липовый чай 2,35</i>
<i>Manzanilla</i>	<i>Ромашковый чай 2,35</i>
<i>Menta</i>	<i>Мятный чай 2,35</i>