

ДИЖЕСТИВЫ

DIGESTIFS

CALVADOS

XO Calvados Pays d'Auge Christian Drouin - 1700 -	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 - 890
Blanche de Normandie, Christian Drouhin, France - 900

Distillate

APERITIFS

Dolin Vermouth de Chambéry - 550	Martini Riserva Ambrato - 550
Rinquinquin a la Peche - 650	Martini Fiero - 400
Byrrh Grand Quinquina - 650	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 900
Villa Massa Limoncello 550	Massenez Golden Eight William Pear 990

@FRANTSUZABISTROT_OFFICIAL

Saint-Petersbourg

FRANTSUZA BISTROT

CHEF
IVAN FROLUKHIN



MENU

DUOBAND

des

SINCE 2014

DESSERTS

ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО
ШОКОЛАДА
С МАРАКУЙЕЙ
- 750 -

Альфа Банк Alfa Only

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

ДЕСЕРТЫ
И ИДЕАЛЬНЫЕ СОЧЕТАНИЯ
ДИЖЕСТИВОВ



ФИСТАШКОВЫЙ
ТИРАМИСУ
- 950 -

Корке
10 у.о. Tawny
- 850 -

Это старейший
производитель портвейнов,
созданный купеческой
семьей из Германии в 1638
году

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

Cream
'Isabela'
Valdespino
- 650 -

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

ФРАНЦУЗСКИЕ
КАНЕЛЕ
- 450 -



КОКОСОВЫЙ
ГАНАШ С БЕЛЫМ
ШОКОЛАДОМ
И МАЛИНОЙ
- 750 -

МОРОЖЕНОЕ
100гр
- 400 -

Pommeau de Normandie
Christian Drouin
- 950 -

Мистель, который получают
путем смешивания 3/4
свежевыжатого яблочного сока и
1/4 части кальвадоса.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ
С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ
и йогуртовым сорбетом
- 750 -

Noix de
La Saint Jean
- 650 -

Прованский аперитив
из красного вина,
орехов и специй
полугодовой выдержки

ШОКОЛАДНЫЙ
МУСС
- 590 -



КОКОСОВЫЙ
СОРБЕТ С ЩАВЕЛЕМ
- 590 -