

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

6 подач

### НОВАЯ ЭПОХА

Устрица под редисом с овощным тартаром

Креветка гамбас с соусом из сладкого перца и тайскими специями

Морской гребешок с тыквенными равиоли и сливочным соусом на белом вине

Скумбрия с капустой в двух текстурах, бульоном из комбу и бонито

Мясо молодого бычка с томлёным пастернаком

«Маррон»: каштановый ганаш, каштановый крем с ромом и шоколадное мороженое

9 500 ₽

### ВИНА

2024 Кунунга Хилл Оттом Рислинг, Пенфолдс, Южная Австралия 75 мл

2025 Сансер Блан, Анри Буржуа, Долина Луары, Франция 75 мл

2023 Сильванер ГГ Эшерндорф Лумпен 1661, Хорст Зауэр, Франкония, Германия 75 мл

2023 Бургонь Шардоне, Бенуа Жирарден, Бургундия, Франция 75 мл

2023 Рокка Рубия, Сантади, Сардиния, Италия 75 мл

2024 Речото делла Вальполичелла Классико, Домини Венети, Венето, Италия 75 мл

6 400 ₽

## ЗАКУСКИ К ВИНУ И АПЕРИТИВ

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

À LA CARTE MENU

### ЗАКУСКИ К ВИНУ

Копчёный сом с солодовым тартином 130 г 950

Гужеры с сыром грюйер 110 г 650

Хумус Grand Cru, битые оливки и соус «Тум» 150 г 850

Тарталетки с шампиньонам в нескольких текстурах 90 г 950

### АПЕРИТИВ

Маринованные артишоки с перцем бикиньо и эспелетом 90 г 1 450

Оливки Chupadados с перцем бикиньо и апельсиновой цедрой 100 г 1 350

Хамон Ibérico Cinco Jotas пятилетней выдержки 40 г 4 950

Ассорти фермерских сыров: тур де шевр, камамбер, грюйер, раклет 325 г 1 950

## ОВОЩИ И ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

### À LA CARTE MENU

|                                                                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Устрица под редисом с овощным тартаром 100 г                                                                                                                                | 1 850 |
|  Зелёный салат со спаржей, кенийской фасолью, муссом из авокадо и лимонной заправкой 200 г | 1 950 |
| Фуа-гра в маринаде мисо с карамелизированным дайконом и пряной сливой 70 г                                                                                                  | 2 150 |
| Сахалинский гребешок с жёлтой свёклой Михаила Плотникова и маринадом из маракуйи 100 г                                                                                      | 1 850 |
| Маринованный лосось с лаймом, пряностями и хрустящим кейлом в темпуре 120 г                                                                                                 | 1 850 |
| Тартар из быка с луком-шалотом и картофельными чипсами 140 г                                                                                                                | 1 850 |
| Пастроми с томатами в разных текстурах и томатным джемом 110 г                                                                                                              | 1 650 |
| Эскалоп фуа-гра с ферментированной грушей, грушевым соусом мисо и миндалём 120 г                                                                                            | 1 850 |
| Кальмары лолиго с артишоками, вялеными томатами, оливками и эспумой из артишоков 115 г                                                                                      | 1 950 |

 — веганское и постное меню.

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

## СУПЫ И ГОРЯЧЕЕ

### À LA CARTE MENU

#### СУПЫ

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Горячий луковый суп с хрустящим крутоном и сыром грюйер 350 г                             | 1 650 |
| Велюте Дюбарри из цветной капусты с осетриной холодного копчения и овощным тартаром 180 г | 1 450 |

#### ГОРЯЧЕЕ

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Морской гребешок с тыквенными равиоли и сливочным соусом на белом вине 180 г                      | 2 850 |
| Палтус с пюре и вуалью из кабачка и рыбным соусом 170 г                                           | 2 450 |
| Рулет из фермерской цесарки с савойской капустой, копчёной грудинкой и соусом из цесарки 220 г    | 2 650 |
| Утиная грудка 14-дневного сухого вызревания с тыквой в двух текстурах и апельсиновым кремом 270 г | 2 850 |

#### НА КОМПАНИЮ

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Томлёная лопатка карачаевского барашка с пряным овощным соусом и картофельным пюре с раклетом 1200 г | 9 600 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

## СТЕЙКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

### À LA CARTE MENU

#### СТЕЙКИ

|                                                                                                                                             |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Вырезка Black Angus, Россия (зерновой откорм)<br>(ориентировочно 160 г)                                                                     | 3 150<br>за 100 г |
| Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм)<br>(ориентировочно 300–350 г)                                                                   | 3 150<br>за 100 г |
| Шатобриан Black Angus с обжаренным молодым картофелем<br>и перечным соусом, Россия (зерновой откорм)<br>На 2 персоны (ориентировочно 400 г) | 3 450<br>за 100 г |
| Cote de Boeuf Рибай на кости Black Angus, Россия<br>(45-дневная выдержка)<br>На 2 персоны (ориентировочно 900–1200 г)                       | 3 650<br>за 100 г |
| Гарниры: Баклажаны на гриле с фрикасе из сезонных овощей 850<br>Брокколи 850 • Картофельное пюре 750<br><b>Соус:</b> Перечный соус 550      |                   |

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

## ДЕСЕРТЫ

### À LA CARTE MENU

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Крем из узбекских лимонов с ванильным муссом,<br>базиликовым сорбетом и цитрусовым песочным печеньем<br>140 г | 950   |
| Мильфей с грушевым кремом, вяленой грушей, мороженым<br>из копчёной груши и мисо-карамелью 110 г              | 1 100 |
| Крем-брюле с мадагаскарской ванилью, грушей и сорбетом<br>из кумквата 210 г                                   | 1 150 |
| Шоколадно-фундучный фондан с вишней Griottines,<br>ванильным мороженым и винно-бальзамическим соусом<br>170 г | 1 250 |
| Павлова со сливочным кремом, миндалём, лаймовым<br>сорбетом и клубничным соусом 110 г                         | 1 150 |

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты,  
просим заранее сообщить об этом вашему официанту.

## ДЕСЕРТЫ

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

### À LA CARTE MENU

#### ШОКОЛАДНЫЕ КУВЕРТЮРЫ

|                                                                                                                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ганаш на тёмном авторском шоколаде 70% из Эквадора<br>с водкой Онегин и башкирским сливочным маслом<br>(покрытие - молочный эквадорский шоколад 52%) 10 г | 250<br>1 штука |
| Трюфель с фундучным пралине в хрустящей вафельной крошке<br>(тёмный венесуэльский шоколад 55%) 12 г                                                       | 250<br>1 штука |
| Конфета на тёмном авторском шоколаде 70% (Као) с вишнёвым<br>французским ликёром «Griottines» 12 г                                                        | 250<br>1 штука |

#### ПЕЧЕНЬЕ

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Печенье с варёной сгущёнкой | 150<br>2 штуки |
|-----------------------------|----------------|

#### МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

|                                          |                |
|------------------------------------------|----------------|
| СОРБЕТ<br>малина • манго, юдзу • кумкват | 400<br>1 шарик |
| МОРОЖЕНОЕ<br>кокос • шоколад • ваниль    | 400<br>1 шарик |

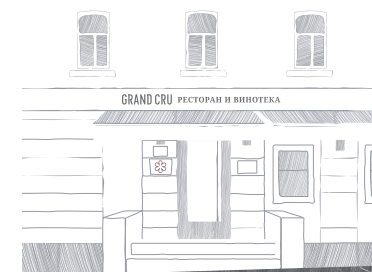
## ИДЕИ ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ПОДАРКОВ

— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— 2006 —

### ОТ GRAND CRU

#### ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

- 10 000 ₽
- 15 000 ₽
- 25 000 ₽
- 50 000 ₽



#### ШОКОЛАДНЫЕ КУВЕРТЮРЫ С СОБОЙ

**От 1 500 ₽**  
6 штук

