— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

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

12 900 ₽

ВИНА

2024 Кунунга Хилл Отом 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 ₽

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

ЗАКУСКИ К ВИНУ И АПЕРИТИВ

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 шампиньоном в нескольких текстурах 90 г	950

АПЕРИТИВ

Маринованные артишоки с перцем бикиньо и эспелетом 90 г	1 450
Оливки Chupadedos 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

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

ОВОЩИ И ЗАКУСКИ

À LA CARTE MENU

Устрица под редисом с овощным тартаром 100 г	1 850
Сезонный овощной салат с соусом тофу и медово-хересной заправкой 160 г	1 600
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
Сельдерей с пастрами из говядины, кедровыми орехами и гренками из гречишного хлеба 120 г	1 450
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 1 200 г	9 600

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

СТЕЙКИ

À LA CARTE MENU

СТЕЙКИ

Вырезка Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 160 г)	3 150 за 100 г
Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 300 – 350 г)	3 150 за 100 г
Шатобриан Black Angus с обжаренным молодым картофелем и перечным соусом, Россия (зерновой откорм) На 2 персоны (ориентировочно 400 г)	3 450 за 100 г
Cote de Boeuf Рибай на кости Black Angus, Россия (45-дневная выдержка) На 2 персоны (ориентировочно 900 – 1200 г)	3 650 за 100 г

Гарниры: Баклажаны на гриле с фрикасе из сезонных овощей 850
Брокколи 850 · Картофельное пюре 750
Соус: Перечный соус 550

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

ДЕСЕРТЫ

À LA CARTE MENU

Крем из узбекских лимонов с ванильным муссом, базиликовым сорбетом и цитрусовым песочным печеньем 140 г	950
Мильфей с грушевым кремом, вяленой грушей, мороженым из копчёной груши и мисо-карамелью 110 г	1 100
Крем-брюле с мадагаскарской ванилью, грушей и сорбетом из кумквата 210 г	1 150
Шоколадно-фундучный фондан с вишней Griottines, ванильным мороженым и винно-бальзамическим соусом 170 г	1 250
Павлова с фейхоа, ванильным кремом маскарпоне и сорбетом из лемонграсса с лаймом 120 г	1 150

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

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

десерты

À LA CARTE MENU

ШОКОЛАДНЫЕ КУВЕРТЮРЫ

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

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье с варёной сгущёнкой	150 2 штуки

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

СОРБЕТ малина • манго, юдзу • кумкват	400 1 шарик
МОРОЖЕНОЕ кокос • шоколад • ваниль	400 1 шарик

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

идеи эксклюзивных подарков

ОТ GRAND CRU

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

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



ШОКОЛАДНЫЕ КУВЕРТЮРЫ С СОБОЙ

От 1 500 ₽
6 штук

