



За кажущейся простотой блюд скрываются часы работы и ряд дегустаций, чтобы довести до идеала всё. Каждое блюдо чётко выверено, в каждом вложен многолетний опыт, и главное – любовь к продукту.

Мне нравится, стоя на кухне, наблюдать за вашими эмоциями, ведь когда тарелка касается вашего стола, все становится понятно. Мне. И вам.

Приятного отдыха!

Виталий Ковалев
шеф-повар винного бара Grape wine&kitchen

ИГРИСТЫЕ *Bubbles*

Cava Brut Classic, Mas Fi
Cataluña, Spain

Pepela Pet'Nat, Georgian Wine House
Georgia

Prosecco Extra Dry/Rose, Le Contesse
Glera | Veneto, Italy

Cremant de Limoux Josephine, Domaine les Hautes Terres
Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac | Languedoc-Roussillon, France

125 ml 
510.-

550.-

570.-

970.-

БЕЛЫЕ *White*

Chardonnay Listening Station, Boutinot
Victoria, Australia

Pinot Grigio, Peter Zemmer
Trentino Alto Adige, Italy

2019 Sauvignon Blanc Leyda Valley, Leyda
Chile

Albariño Classico, Chan De Rosas
Rias Baixas, Spain

Riesling Blauschiefer Trocken, Kerpen
Mosel, Germany

Bourgogne Blanc, Dominique Cornin
Chardonnay | France

Gruner Veltliner Velue, Johannes Zillinger
Austria

2020 Vinho Verde, Toucas
Portugal


580.-

750.-

900.-

620.-

660.-

950.-

600.-

500.-

РОЗОВЫЕ *Rose*

Zinfandel Showdown The Queen of Hearts, Boutinot
California, USA

El Picoteo Rosado, Piqueras
Syrah | Almansa, Spain

Rose, Christoph Hoch
Zweigelt, Blauer Portugieser | Austria


590.-

500.-

700.-

ОРАНЖЕВЫЕ *Orange*

Orange Cosmos, Yaiyla
Rkatsiteli, Muskat | Crimea

Rkatsiteli, Sagvine
Kakhetia, Georgia


760.-

630.-

КРАСНЫЕ *Red*

Chianti Colli Senesi, Poderi del Paradiso
Sangiovese | Toscana

Cabernet Sauvignon Showdown, Boutinot
California, USA

Malbec Classico, Altos Las Hormigas
Uco Valley, Argentina

Spatburgunder Der Gluckspliz, Herxheim
Germany

Altanza Crianza, Bodegas Altanza
Tempranillo | Rioja, Spain

Pinot Noir Rolhüt, Peter Zemmer
Trentino-Alto Adige, Italy


590.-

640.-

690.-

550.-

640.-

1090.-

СЛАДКОЕ *Sweet*

2008 Montefalco Sagrantino Passito Semele, Cesarini Sartori
Umbria, Italy

2014 Vin Santo San Gimignano, Poderi del Paradiso
Toscana

2017 Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese, Kerpen
Mosel, Germany

75 ml 
690.-

520.-

750.-

АНТИПАСТИ

Сет антипасты оливки, маслины, вяленые томаты, маринованные артишоки	1090.-
Оливки таджакские	270.-
Гигантские оливки	350.-
Оливки Ночеларра	350.-
Маслины	350.-
Вяленые томаты	220.-
Маринованные артишоки	290.-

СЫРЫ

Сырнй сет каприно, пекорино, сент мор де турен, камамбер, солид де вилладж, монт блю, перечный конфиюр	1390.-
Каприно 	350.-
Сент Мор де Турен с белой плесенью 	450.-
Солид де Вилладж с пажитником	290.-
Монт Блю с голубой плесенью	290.-
Камамбер	330.-
Пекорино 	450.-

МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Мясной сет салями с трюфелем, прошутто, пастрами, каччиаторе, перечный конфиюр	1290.-
Салями с трюфелем	350.-
Каччиаторе	350.-
Пастрами	290.-
Прошутто из пармской ветчины	370.-

АКВАРИУМ

Устрица	290.-
Еж морской	390.-
Гребешок с васаби и соевым соусом	390.-
Вонголе в белом вине	1250.-

Тонкий вкус морепродуктов изящно подчеркиваем винами из Шампани и Бургундии.
Много тысяч лет назад на месте этих регионов был океан, вина в этих регионах получаютя свежими и минеральными, на их фоне отлично раскрывается вся суть вкуса, вкуса самого моря.

БЕЛОЕ ВИНО

2019 Aligotay, Jerome Galeyrand Aligote Bourgogne, France	7900.-
2018 Rully La Chaume, Jean - Yves Devevey Chardonnay Bourgogne, France	11000.-
2019 Santenay 1er Cru Beaurepaire, David Moreau Chardonnay Bourgogne, France	9900.-



ШАМПАНСКОЕ

2015 Acord Majeur Brut, Lancelot - Pienne Dozage Zero, Ployez - Jaquemart	10900.- 15100.-
--	--------------------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хлебная корзина взбитое масло, оливки	290.-
Тартар из говядины	690.-
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	730.-
Тартар из тунца с авокадо	790.-
Бриошь с мраморной говядиной черным трюфелем и страчателлой	690.-
Паштет из утиной печени	450.-
Лосось слабой соли с фенхелем и крем чиз	890.-
Хумус с томатами и авокадо 	480.-
Паштет из артишоков  с трюфельным маслом	480.-
Артишоки NEW с сыром пекорино и трюфельным маслом	660.-
Взбитая фета NEW с вялеными томатами и оливками	630.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённый камамбер со сливовым конфитюром	790.-
Запечённые улитки с пекорино	590.-
Гребешок с трюфелем с кремом из корня сельдерея	930.-
Запечённый гребешок с пармезаном и вешенками	390.-
Фри с камамбером и криспи беконом	450.-
Гратен с черным трюфелем и камамбером	590.-

БРУСКЕТТЫ

Гуакамолле и томаты 	490.-
Лосось слабой соли и авокадо	560.-
Прошутто и камамбер	560.-

САЛАТЫ

Большой салат с сезонными овощами NEW	860.-
Нисуаз с обжаренным филе тунца	960.-
Зеленый салат 	680.-
Запечённые баклажаны с козьим сыром	790.-
Цезарь с цыпленком	840.-
Фермерский салат с яйцом пашот	420.-
Страчателла со сладкими томатами	780.-

СУПЫ

Том ям с морепродуктами 	790.-
Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом пашот	330.-
Пряный суп-пюре из тыквы 	330.-
Чечевичный суп с телячьими щечками	450.-

МЯСО И ПТИЦА

Говяжье ребро BBQ NEW	1450.-
Стейк Рибай 300 гр	2600.-
Стейк Мачете с картофельным гратеном и трюфельным соусом	1590.-
Бургер с котлетой из мраморной говядины и беконом	760.-
Телячьи щечки Порто с картофельным пюре	920.-
Филе утки с печёным бататом	960.-
Запечённый цыпленок с трюфельной фреголой	980.-

Яркие, с богатым насыщенным вкусом, подчеркивают разнообразные соусы раскрываясь множеством оттенком. Устраивайтесь поудобнее и погрузитесь в состояние гастрономического блаженства.

2016	La Fleur de Garderose Saint - Emilon Grand Cru, Vignobles Pueyo	11900.-
	Merlot, Cabernet Franc Bordeaux, France	
2019	Chateaufnef du Pape, Domaine Raymond Usseglio	9900.-
	Grenache, Mourvedre, Syrah Rhone, France	
2015	Amarone della Valpolicella Campo Leon, Ilatium Morini	12200.-
	Corvina, Rondinella, Croatina Veneto, Italy	
2017	Volpolo Bolgheri, Podere Sapaio	8800.-
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Toscana, Italy	



ГАРНИРЫ

Картофельный гратен	180.-
Картофельное пюре	190.-
Картофельные чипсы с чесноком NEW	320.-
Овощи на гриле	430.-
Ароматный рис	190.-
Томаты с красным луком	340.-
Шпинат с пармезаном	300.-

МОРЕ

Креветки PiPi по-испански 	1590.-
Мини кальмары на гриле с зеленым салатом	690.-
Лангустины на гриле с чесночным маслом	940.-
Осьминог с печеными овощами	1980.-
Стейк из лосося с зеленым салатом	1290.-
Запечённая камбала с картофельными чипсами	1450.-
Подкопченный судак NEW	1190.-
	с томатами и зеленым маслом



ПАСТА И РИЗОТТО

Паккери с черными лисичками NEW	980.-
Лингвини со сморчками и трюфельными соусом	740.-
Лингвини с вонголе и боттаргой	890.-
Спагетти с камчатским крабом в томатном соусе	1590.-
Ризотто с белыми грибами	880.-

Фантазия на тему отдыха на средиземноморье. Яркие веранды маленьких прибрежных ресторанов. Блюда, приготовленные из свежего улова, морской бриз, солнце и холодное вино в запотевшем ведре со льдом.

2019	Note di Bianco, Allesandro Viola	6800.-
	Grillo Sicily, Italy	
2019	Sancerre Flores, Domaine Vincent Pinard	9800.-
	Sauvignon Blanc Loire, France	
2019	Haru Rose, Henri Milan	6800.-
	Grenache, Mourvedre, Cabernet Sauvignon Provence, France	
2019	Albarino Leirana Rias Baixas, Forjas del Salnes	5900.-
	Albarino Galicia, Spain	
2018	Pouilly - Fuisse, Dominique Cornin	9900.-
	Chardonnay Bourgogne, France	

ДЕСЕРТЫ

Сливовый пирог **NEW**
с мороженым 530.-

Крем-брюле со свежими ягодами 460.-

Панна котта со свежими ягодами 440.-

Сырники 460.-
со сметаной и вареньем из черной смородины

Сорбет / Пломбир 190.-

Время дижестива. Мороженое с выдержанным хересом,панна котта
с рюмкой кольвадоса или, по итальянской традиции, лимончелло.
Завершите вечер красиво.

Jerez Matusalem Oloroso Cream 30 YO 1750.-

Calvados VS 420.-

Limonchello 490.-

БЕЗАЛКАГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

500 мл/1 л

Лимонады 550.-/ 890.-
малина-базилик | манго-маракуйя | малина-маракуйя

Апероль безалкогольный 490.-/ 790.-

Морс клюквенный 150.-/500.-

Вода Легенда Байкала 390.-/490.-

Рокет тоник 250.-

КОФЕ

Эспрессо 160.-

Американо 230.-

Латте 270.-

Капучино 270.-

ЧАЙ

Ассам / Эрл Грей / Пуэр / Сенча / 440.-
Гречишный / Молочный улун / Таежный чай /Малиновый с мятой /
Ромашка, меллиса и чабрец

Пожалуйста, если у вас есть аллергия на какой-либо ингредиент, сообщите своему официанту. Мы поможем выбрать правильное блюдо или исключим этот ингредиент из рецепта.

Просим вас воздержаться от курения в нашем доме.
Для вашего удобства мы организовали специальное пространство, наша команда сопровождает вас и даст плед, если на улице прохладно.

Мы рады принимать гостей большими компаниями.
Если в вашей компании более 8 гостей, мы закрепим отдельного официанта с приоритетом на ваш банкет и прибавим к счету 10% от итоговой суммы. Мы хотим, чтобы ваш отдых прошел в приятной атмосфере и высоким уровнем сервиса.

Мы рады принимать гостей с пушистыми любимцами.
Пожалуйста, обеспечьте комфорт своему животному и комфорт другим гостям, держите питомца на поводке рядом с собой. В случае необходимости вы можете попросить у официанта чистой воды или лакомство для своего питомца.

Вы можете арендовать ресторан для проведения частных мероприятий. Также у нас предусмотрена частичная бронь ресторана для вашего торжества.
Для получения более подробной информации свяжитесь с нами по телефону 8 977 938 67 49.

