

Москва, Кутузовский  
проспект, дом 2/1,  
стр. 6  
Территория  
«Конгресс-парка»  
гостиницы  
«Украина»



+7 495 783  
83 00



## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Grammy's / Меню / Основное меню

## УСТРИЦЫ

Белый жемчуг

1шт **870 Р**

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с креветками

**800 Р**

На хрустящую чапату, обжаренную на гриле с тимьяном и чесноком, выкладывается соус гуакомоле из свежего авокадо и вяленых томатов. На соус гуакомоле выкладываются креветки, нарезанные кубиком и обжаренные с тимьяном и чесноком на оливковом масле с добавлением соуса чили, украшается хрустящими чипсами из петрушки



## Брускетта с томатом, базиликом и сыром моцарелла

**600 ₺**

На хрустящую чиабату, обжаренную на гриле с тимьяном и чесноком, поливается соус песто из свежего базилика, кедровых орешков, оливкового масла и пармезана, выкладываются нарезанные кубиком спелые бакинские томаты и крымский лук, сверху выкладывается сыр моцарелла, нарезанный кубиком, доводится до вкуса солью и перцем, украшается листьями из свежего базилика

## Брускетта с тунцом

**600 ₺**

На хрустящую чиабату, обжаренную на гриле с тимьяном и чесноком, выкладывается масса из тунца в собственном соку и нарезанного мелким кубиком крымского лука и домашнего майонеза «айоли», доводится до вкуса солью и перцем, украшается слайсами из крымского лука

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Сырное ассорти

**2400 ₺**

Пармезан, скаморца, горганзола, камамбер, дополняется виноградом, клубникой, грецкими орехами и медом

### Мясное ассорти

**2600 ₺**

Сыровяленая говядина, сыровяленая оленина, бастурма. Нарезается на слайсере, украшается рукколой, маринованными корнишонами

### Рыбное ассорти

**3200 ₺**

Слабосоленая семга, Осетрина, масляная рыба. Украшается рукколой, лимоном, поливается оливковым маслом

### Ассорти маринованных оливок и маслин

**500 ₺**

### Тар - тар из говядины



**1150 ₺**

Мраморная говяжья вырезка нарезается мелким кубиком, заправляется медово – горчиной заправкой, доводится до вкуса солью и перцем, украшается базиликом, поливается оливковым маслом, подается с гренками из бородинского хлеба

## Тар – тар из тунца с авокадо

**1550 ₺**

Тунец блю фин и авокадо нарезаются мелкими кубиками, заправляются медово – горчиной заправкой, доводятся до вкуса солью и перцем. Подается с гренками из бородинского хлеба, украшается листьями свежего базилика

## Карпаччо из лосося

**900 ₺**

Лосось маринованный с пюре из тайского манго нарезается слайсами и выкладывается на тарелку, смазанную соусом из спелого тайского манго, украшается рукколой, доводится до вкуса солью и перцем, при отдаче поливается оливковым маслом и лимонным соком

## САЛАТЫ

### Салат «Цезарь» с теплым куриным филе

**780 ₺**

Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», выкладывается с черри томатами, куриной грудкой, обжаренной с тимьяном и чесноком на оливковом масле с добавлением сливочного масла. Посыпается тертым сыром пармезан, подается с хрустящими гренками из французского багета

### Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

**920 ₺**

Свежие листья салата Романо заправляются соусом «цезарь», выкладываются с черри томатами и тигровыми креветками, обжаренными на оливковом масле с ароматными травами, посыпается тертым сыром пармезан, и подаются с хрустящими чипсами из французского багета

### Салат «Цезарь» с лососем

**920 ₺**



Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», выкладывается с черри томатами и обжаренным на оливковом масле филе лосося с ароматными травами, посыпается тертым сыром пармезан. Подаются с хрустящими гренками из французского багета

## Салат с французским цыпленком

**950 ₺**

Микс салат, заправляется гранатовой заправкой с зернами спелого граната. Филе молодого цыпленка обжаривается с тимьяном и чесноком на оливковом масле. Подается с черри томатами и сегментами апельсина. Доводится до вкуса солью и перцем

## Салат с тунцом

**1200 ₺**

На микс из салатов выкладывается тунец «блю фин» слегка обжаренный на оливковом масле, выкладываются свежие черри томаты, свежие огурцы корнишоны, нарезанный слайс, перепелиные яйца пашот и слайс из редиса, заправляются соусом из меда акации и зернистой горчицы

## Салат Греческий

**700 ₺**

Нарезанные свежие овощи, смешанные с листьями Романо, маслинами и оливками гигант, заправленные соусом из оливкового масла и лимонного фреша. Украшается сыром Фета и кольцами из красного лука посыпается орегано

## Руккола с тигровыми креветками

**950 ₺**

Молодые листья рукколы, черри томаты и спелый авокадо, заправляются бальзамическим кремом, соусом «песто», подаются с тигровыми креветками, обжаренные на оливковом масле с ароматными травами посыпаются тертым сыром пармезан и украшаются гренками из бородинского хлеба

## Моцарелла с томатами и соусом «Песто»

**850 ₺**

На тарелку, политую бальзамическим кремом, выкладываются спелые розовые томаты биф нарезанные кольцами сверху на томаты выкладывается сыр моцарелла, посыпается кедровыми орехами, поливается соусом «песто», кремом бальзамик и украшается листьями из свежего базилика



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Шарлотка из баклажан

**980 ₺**

Обжаренные баклажаны на гриле с тимьяном и чесноком, поливают соусом «пронто», выкладывается сыр моцарелла, посыпается пармезан и запекается в духовой печи. При подаче украшается листьями базилика

### Мини – кальмары

**1050 ₺**

Обжаренные мини – кальмары на оливковом масле с тимьяном и чесноком, чили перцем, маринованными артишоками и томатами черри выкладываются на тарелку. Украшается миксом из салатов

### Морепродукты на гриле

**10000 ₺**

Креветки, мини – кальмары, крабовые фаланги, морской гребешок обжариваются на гриле с ароматными травами, доводятся до вкуса солью и перцем, подаются на подушке с миксом салатов с лимоном и соусом айоли

## СУПЫ

### Суп – пюре из грибов и шампиньонов

**650 ₺**

Обжариваются сезонные белые грибы с шампиньонами и репчатым луком, пробиваются в блендере до однородной массы с добавлением сливок, грибного бульона, доводятся до вкуса солью и перцем. Украшаются слайсами жареных шампиньонов и молочной пены, при отдаче поливаются трюфельным маслом

### Куриный суп с домашней лапшой

**550 ₺**



В наваристый куриный бульон добавляем: пассированный лук и морковь, домашняя лапша, куриное филе доводим до вкуса солью и перцем. Подается с перепелиным яйцом пашот и свежим укропом

## ПАСТА

### Фетуччини с лососем и красной икрой

**1100 ₺**

Лосось, нарезанный кубиком, обжаривается на оливковом масле с чесноком и тимьяном с добавлением лука шалот, препарируется водкой, добавляется наваристый рыбный бульон и сливки. отварные фетуччини добавляются в готовый сливочный соус, доводятся до вкуса солью и перцем, пармезаном. Декорируются красной икрой и кресс салатом

### Фетуччини с говядиной

**1200 ₺**

Говядина обжаривается с белыми грибами, луком шалот, тимьяном и чесноком на оливковом масле. Припускается белым вином, добавляется куриный бульон и сливки. отдельно варится паста фетуччини до степени готовности «al dente», добавляется в соус, доводится до вкуса и посыпается пармезаном и свежерубленной петрушкой. При подаче поливается трюфельным маслом

### Спагетти с морепродуктами

**1450 ₺**

Обжариваются мини кальмары, гребешок, креветки тигровые, голубые мидии на оливковом масле с тимьяном и чесноком с добавлением лука шалот, препарируется белым вином, добавляется томатный соус «пронто», сваренный из томатов в собственном соку. В готовый соус добавляются отварные спагетти, доводится до вкуса солью, перцем и свежим зеленым базиликом

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## Филе – миньон из мраморной говядины с овощами на гриле

**3200 ₺**

Стейк из мраморной говяжьей вырезки обжаривается на гриле с ароматными травами до (нужной прожарки), подается с овощами на гриле такими как, бакинским томатом, кабачками цуккини, запеченной свеклой и запеченным картофелем, подается с соусом на выбор: томатно – пикантным или сливочно - перечным

## Медальоны из мраморной говядины с кус – кусом из ботвы, рулетиками из цуккини и с соусом из белых грибов

**1300 ₺**

Медальоны из говяжьей вырезки обжариваются с тимьяном и чесноком на гриле, подаются с кус кусом из ботвы и рулетками из цуккини, при отдаче поливается сливочным соусом из белых грибов и трюфельного масла, украшается кресс салатом и бакинскими томатами медленного приготовления

## Стейк Рибай «Прайм - Биф»

**3500 ₺**

Стейк рибай, обжаривается на гриле с ароматными травами (до нужной степени прожарки), подается с бакинским томатом, кабачками цуккини, запеченной свеклой и запеченным картофелем, обжаренные на гриле. Подается с соусом на выбор: Томатно – пикантным или сливочно - перечным

## Каре ягненка с овощами на гриле

**2600 ₺**

Корейка ягненка обжаривается на гриле с ароматными травами (до нужной степени прожарки), подается с бакинским томатом, кабачками цуккини, запеченной свеклой и запеченным картофелем, обжаренные на гриле.

Подается с соусом томатно – пикантным

## Утиная грудка с яблочным пюре и ягодным соусом

**950 ₺**

Утиная грудка обжаривается на гриле до хрустящей корочки, доводится в духовой печи до прожарки Medium Rare, выкладывается на пюре из зеленого яблока и листьями салата



мини рамано, поливается кисло – сладким соусом из свежих лесных ягод

## Спинка лосося с овощами на гриле

**1200 ₺**

Спинка лосося обжаривается на гриле с ароматными травами, доводится до готовности в духовой печи, подается с бакинским томатом, кабачками цуккини, запеченной свеклой из запеченным картофелем, обжаренные на гриле и лимоном. Украшается базиликом и поливается оливковым маслом

## Черная треска со спагетти из кабачков – цуккини

**1650 ₺**

Филе черной трески предварительно маринуется в мисо соусе с добавлением меда, запекается в духовой печи до готовности, подается со спагетти из кабачков, зеленого стручкового горошка, томатами бакинскими (приготовленными при низкой температуре) в соусе из белого вина и сливочного масла, доводится до вкуса солью и перцем

## Дорадо на гриле с запеченным картофелем и соусом «Сицилия»

**1550 ₺**

Филе дорадо обжаривается на гриле с ароматными травами, выкладывается на запеченный картофель, поливается соусом «Сицилия» из оливкового масла, почек каперсов, маслин, томатов канкасе. Подается с лимоном

## Сибас на гриле с диким рисом

**1400 ₺**

Филе дикого сибаса обжаривается на гриле с ароматными травами, подается с отварным диким рисом и лимоном. Украшается листьями базилика и поливаются оливковым маслом

## Испанский осьминог

**1650 ₺**

Щупальца осьминога обжариваются на гриле с тимьяном и чесноком, подаются с гарниром из маслин и оливок гигант, каперсами на ветке, бакинскими томатами, обжаренными на оливковом масле со слайсами чеснока и чили перца, припущенными белым вином и затянутыми сливочным маслом. Украшаются маринованными в сахарном сиропе и куантро сегментами грейпфрута и листьями зеленого базилика



# ДЕСЕРТЫ

## Тирамису

**650 ₺**

Пропитанный кофе и ликёром Амаретто печеньем савоярди с прослойками из взбитого сыра «Маскарпоне», какао, мяты, клубники, сливок

## Яблочный штрудель

**750 ₺**

На слоенное тесто, раскатанное тонким слоем, выкладываются обжаренные на сливочном масле с сахаром яблоки, изюм грецкий орех с добавлением корицы, затем скручивается в рулет и запекается до хрустящей корочки в духовой печи. Подается с шариком ванильного мороженого и украшается мятой

## Медовик

**750 ₺**

Приготовленный по классическому домашнему рецепту, подается со сметаной

## Чизкейк

**750 ₺**

Классический чизкейк «Нью-Йорк», подается с соусом из свежей клубники

## Мороженное домашнее в ассортименте

*3 шарика на выбор* **650 ₺**

Ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, ореховое

## Сорбеты

**650 ₺**

Манго – маракуйя и клубника – малина



# ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

## Фруктово – ягодное ассорти

**6500 ₺**

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, физалис, голубика

## Фруктово – ягодная капля

**15000 ₺**

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, физалис, голубика

## Фруктово – ягодная лодка

**20000 ₺**

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, физалис, голубика, гранат

# ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ НА ВЫБОР

## Арбуз

1 порция **4500 ₺**

## Дыня

1 порция **4500 ₺**

## Малина

100 гр **1400 ₺**

## Голубика

100 гр **1100 ₺**

## Клубника

100 гр **550 ₺**



Москва, Кутузовский  
проспект, дом 2/1,  
стр. 6  
Территория  
«Конгресс-парка»  
гостиницы  
«Украина»



+7 495 783  
83 00



## КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

Grammy's / Меню / Коктейльное меню

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ/НОМЕМАДЕ LEMONADES

### Tropical Lemonade / Тропический лимонад

330 мл **450 ₺** 1000 мл **1200 ₺**

Пюре маракуйи, пюре малины, сироп маракуйи, содовая, мята, чипс лайма

### Sea Buckthorn lemonade / Облепиховый лимонад

330 мл **450 ₺** 1000 мл **1200 ₺**

Пюре облепихи, мед, сироп ваниль, сок лимона, сок апельсина, содовая, мята, чипс апельсина

### Pear lemonade / Грушевый лимонад

330 мл **450 ₺** 1000 мл **1200 ₺**

Сироп груши, сироп карамель, пюре персика, сок лимона, содовая, мята, груша



## Barberry lemonade / Барбарисовый лимонад

330 мл **450 ₺** 1000 мл **1200 ₺**

Сироп барбарис, клюквенный морс, сок лимона, содовая, мята, цедра лимона

## SPARKLING COCKTAILS / ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Bellini 150 ml

*Prosecco* **750 ₺** *Champagne* **1500 ₺**

Пюре персика, персиковый ликер, игристое вино

### Frangollini 150 ml

*Prosecco* **750 ₺** *Champagne* **1500 ₺**

Пюре малины, малиновый сироп, игристое вино

### Passion Royale 150 ml

*Prosecco* **750 ₺** *Champagne* **1500 ₺**

Пюре маракуйи, сироп маракуйи, игристое вино

### Kir Royale 150 ml

*Prosecco* **750 ₺** *Champagne* **1500 ₺**

Ликер черной смородины, игристое вино

## REFRESHING COCKTAILS / ОСВЕЖАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

### Aperol Spritz 200 ml

*alc.* **850 ₺** *not alc.* **550 ₺**

Апероль, игристое вино, содовая, апельсин

### Watermelon Fizz 200 ml

*alc.* **850 ₺** *not alc.* **550 ₺**



Игристое вино, свежий арбуз, сироп алычи, сок лимона, мята

## Feijoa Fizz 200 ml

*alc.* **850 ₺**    *not alc.* **550 ₺**

Игристое вино, сироп фейхоа, пюре персика, сок лимона, мята, чипс лайма

## EXCLUSIVE COCKTAILS

### Flower sangria 180 ml

**850 ₺**

Белое сухое вино, сироп черемухи, ликер мараскино, сок лимона, содовая, апельсин, мята

### Plum sangria 180 ml

**850 ₺**

Красное сухое вино, сироп алычи, сок лимона, содовая, апельсин, корица, мята

### Malecon 130 ml

**800 ₺**

Светлый ром, портвейн, херес Pedro Ximenez, сок лимона, сахар, белок, биттер

### Perfect Daiquiri 120 ml

**800 ₺**

Светлый и пряный ром, свежий сок лайма, сахар, белок, биттер, чипс лайма

### Whiskey Sour PX 130 ml

**800 ₺**

Бурбон, херес Pedro Ximenez, свежий лимонный сок, сахар, биттер, белок, чипс апельсина, пудра каркаде

### Cherry Sour 120 ml

**800 ₺**

Jim Beam Red Stag, амаретто, сок лимона, белок, мята, чипс лайма

### Smoky Sour 120 ml



**800 ₺**

Шотланский виски, остральной виски, пюре маракуйи, сахар, белок, мята, чипс апельсина

## Luxury Old Fashion 100 ml

**1100 ₺**

Ром Засара 23 у.о., херес Pedro Ximenez, сахар, биттер, цедра апельсина

## Boulevardier 100 ml

**850 ₺**

Бурбон, красный вермут, кампари, апельсин

## Tropical Sling 170 ml

**800 ₺**

Пряный ром, пюре маракуйи, пюре малины, сироп карамель, ликер мараскино, содовая, маракуйя свежая

## Raspberry Sling 170 ml

**800 ₺**

Джин, пюре малины, сироп черемухи, сок лимона, белок, содовая, мята, чипс лайма

## Tropical Ice Tea 220 ml

**950 ₺**

Водка, ром, джин, пюре маракуйи, сироп маракуйи, сок апельсиновый, чипс апельсина

## Purple Passion Tea 220 ml

**950 ₺**

Водка, ром, джин, ликер черная смородина, сок лимона, сахарный сироп, тоник, чипс лайм

---



Москва, Кутузовский  
проспект, дом 2/1,  
стр. 6  
Территория  
«Конгресс-парка»  
гостиницы  
«Украина»



+7 495 783  
83 00



## МЕНЮ БАРА

Grammy's / Меню / Меню бара

## АПЕРИТИВЫ / APERITIVO

### Кампари

50 мл **470 Р**

*Campari*

### Апероль

50 мл **470 Р**

*Aperol*

### Мартини Бьянко

100 мл **460 Р**

*Martini Bianco*

### Мартини Экста Драй



100 мл 460 ₺

*Martini Extra Dry*

## Мартини Россо

100 мл 460 ₺

*Martini Rosso*

## Мартини Розато

100 мл 460 ₺

*Martini Rosso*

## ВОДКА /VODKA

### Белуга

50 мл 680 ₺

*Beluga*

### Грей Гус

50 мл 730 ₺

*Grey Goose*

### Кремлин Эворд Классик

50 мл 520 ₺

Kremlin Award Classic

### Кремлин Эворд

50 мл 580 ₺

Kremlin Award Classic

## ТЕКИЛА / TEQUILA

### Патрон Сильвер

50 мл 1400 ₺



*Patron Silver*

## Дон Хулио Репосадо

50 мл **1800 ₺**

*Don Julio Reposado*

## Дон Хулио Анъехо

50 мл **2100 ₺**

## РОМ / RUM

### Бругал Анъехо

50 мл **780 ₺**

*Brugal Anejo*

### Бругал XV

50 мл **1200 ₺**

*Brugal XV*

### Капитан Морган Пряный Золотой

50 мл **650 ₺**

*Captain Morgan Spice Gold*

### Закапа 23 года

50 мл **1100 ₺**

*Zacapa 23 u.o.*

### Пират XO Резерв

50 мл **1450 ₺**

*Pyrat XO Reserve*

## ДЖИН / GIN



## Танкерей Тен

50 мл 950 ₺

Tanqueray № Ten

## Хендрикс

50 мл 1050 ₺

Hendrick's

## КОНЬЯК / COGNAC

### Хеннеси VSOP

50 мл 1150 ₺

*Hennessy VSOP*

### Хеннеси XO

50 мл 3100 ₺

*Hennessy XO*

### Курвазье VSOP

50 мл 1150 ₺

*Courvoisier VSOP*

### Курвазье XO

50 мл 3100 ₺

*Courvoisier XO*

## КАЛЬВАДОС / CALVADOS

### Кокрель VSOP

50 мл 980 ₺

*Coquerel VSOP*



# ВИСКИ / WHISKY

*Шотландия / Scotland*

*Односолодовый / Single Malt*

Макаллан Трипл Каск 12 лет

50 мл 1190 ₺

Макаллан Дабл Каск 12 лет

50 мл 1210 ₺

Макаллан Трипл Каск 15 лет

50 мл 1850 ₺

Макаллан Трипл Каск 18 лет

50 мл 2670 ₺

Хайланд парк 12

50 мл 1090 ₺

*Highland Park 12*

Лафроиг 10 лет

50 мл 990 ₺

*Laphroaig 10 y.o*

Окентошен 18 лет

50 мл 2200 ₺

*Auchentoshan 18 y.o.*

Гленфидик 18 лет

50 мл 1880 ₺

*Glenfiddich 18 y.o. (Highland)*



## Гленморанж Ориджинал

50 мл **850 ₺**

*Glenmorangie The Original*

## Гленморанж Нектар Д'Ор 12 лет

50 мл **1280 ₺**

*Glenmorangie Nectar D'Or 12 y.o (Highland)*

## Синглтон 12 лет

50 мл **1150 ₺**

The singleton 12 y.o.

## Синглтон Тейлфайр

50 мл **950 ₺**

The Singleton Tailfire

## Талискер 10 лет

50 мл **1460 ₺**

Talisker 10 y.o.

### **Купажированный / Blended**

## Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет

50 мл **850 ₺**

Johnnie Walker Black Label 12 y.o.

## Джонни Уокер Блю Лейбл

50 мл **4200 ₺**

Johnnie Walker Blue Label

## Чивас Ригал 12 лет

50 мл **880 ₺**

Chivas Regal 12 y.o.

## Чивас Ригал 18 лет



50 мл 1650 ₺

Chivas Regal 18 у.о.

### ***Америка / America***

Буллет Бурбон

50 мл 650 ₺

Bulleit Bourbon

Джим Бим

50 мл 550 ₺

*Jim Beam*

Джим бим Дабл Оак

50 мл 750 ₺

*Jim Beam Double Oak*

Мейкерс Марк

50 мл 970 ₺

*Makers Mark*

Джек Дениелс

50 мл 870 ₺

*Jack Daniels*

### ***Ирландия / Ireland***

Джеймесон

50 мл 670 ₺

*Jameson*



## ГРАППА / GRAPPA

Граппа ди Москато

50 мл 960 ₺

*Grappa Di Moscato*

## ПОРТВЕЙН / PORTO

Грехем Лет Ботелед Винтаж 2011

100 мл 1220 ₺

*Graham's Late Bottled Vintage 2011*

Грехем Тони 10 лет

100 мл 2140 ₺

*Graham's 10 y.o. Tawny*

## ХЕРЕС / SHERRY

Вальдеспино Фино Иносенте

100 мл 990 ₺

*Valdespino Fino Inosente*

Педро Хименез Эль Кондадо

100 мл 1500 ₺

*Pedro Ximenez EL Condado*

## ЛИКЕРЫ / LIQUEURS



Бехеровка

50 мл 420 ₽

Ягермейстер

50 мл 500 ₽

Калуа

50 мл 550 ₽

*Kahlua*

Бейлиз Ориджинал Айриш Крим

50 мл 550 ₽

*Baileys Original Irish Cream*

Куантро

50 мл 550 ₽

*Cointreau*

Лимончелло

50 мл 550 ₽

*Limoncello*

Самбука

50 мл 550 ₽

*Sambuca*

## ПИВО / BEER

Корона Экстра

355 мл 500 ₽

*Corona Extra*

Будвайзер темный

330 мл 500 ₽

*Budwaiser Dark*



Перони

330 мл 500 ₽

*Peroni*

Эстрелла Дамм

330 мл 500 ₽

*Estrella Damm*

Клаустайлер Б/А

330 мл 500 ₽

*Clausthaler N/A*

## КОФЕ / COFFEE

Ристретто

20 мл 250 ₽

*Ristretto*

Эспрессо

40 мл 250 ₽

*Espresso*

Двойной Эспрессо

80 мл 300 ₽

*Double Espresso*

Американо

140 мл 250 ₽

*Americano*

Капучино

140 мл 440 ₽

*Cappuccino*

Латте



180 мл 450 ₹

Latte

## ЧАИ / TEA

Ассам

500 мл 650 ₹

Эрл Грей

500 мл 650 ₹

Горные травы

500 мл 650 ₹

Фруктовый сад

500 мл 650 ₹

Те Гуаньинь

500 мл 650 ₹

Жасмин

500 мл 650 ₹

Молочный улун

500 мл 650 ₹

Пуэр

500 мл 650 ₹

Имбирный

500 мл 650 ₹

Облепиховый

500 мл 650 ₹



Ягодный

500 мл 650 ₺

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

Кока-кола стекло

330 мл 500 ₺

Кока-лайт стекло

330 мл 500 ₺

Спрайт стекло

250 мл 350 ₺

Швепс тоник стекло

250 мл 350 ₺

Джинджир Эль стекло

250 мл 350 ₺

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ / ENERGY DRINK

Ред Булл

250 мл 400 ₺

*Red Bull*



## МИНИРАЛЬНАЯ ВОДА / MINERAL WATER

РуссеКвелле без газа

200 мл **350 ₺**    700 мл **800 ₺**

*RusseQuelle Still 700 мл*

РуссеКвелле с газом

200 мл **350 ₺**    700 мл **800 ₺**

*RusseQuelle Sparkling*

## ДОМАШНИЙ МОРС / HOMEMADE MORS

Клюквенный/черносмородиновый морс

250 мл **400 ₺**    1000 мл **900 ₺**

Cranberry Juice

## СОКИ / JUICE

Сок «Pago» в ассортименте

200 мл **350 ₺**

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICE

Апельсин

250 мл **750 ₺**



Грейпфрут

250 мл 750 ₺

Яблоко

250 мл 750 ₺

Морковь

250 мл 750 ₺

Сельдерей

250 мл 750 ₺

Ананас

250 мл 950 ₺

Гранат

250 мл 1100 ₺

Кутузовский  
проспект 2/1 стр 6  
(Набережная  
Тараса Шевченко)  
Время работы - с  
20:00 до 06:00

Удобная парковка  
для гостей  
Grammy's



КАРАОКЕ КЛУБ  
GRAMMY'S



Москва, Кутузовский  
проспект, дом 2/1,  
стр. 6  
Территория  
«Конгресс-парка»  
гостиницы  
«Украина»



+7 495 783  
83 00



## ВИННАЯ КАРТА

Grammy's / Меню / Винная карта

## ИГРИСТЫЕ ВИНА/SPARKLING WINE

Prosecco Treviso Brut La Gioiosa, Villa Sandi

150 мл 1200 ₺ 750 мл 6000 ₺

Moscato d'Asti Bosc d'la Rei, Batasiolo

750 мл 5000 ₺

Rose Cremant

750 мл 7800 ₺

Franciacorta Brut

750 мл 8500 ₺



## ШАМПАНСКОЕ/CHAMPAGNE

### BRUT BLANC CHAMPAGNE

Moet & Chandon Imperial

150 мл 2700 ₺ 750 мл 13500 ₺

"R" de Ruinart Brut

750 мл 15500 ₺

Dom Perignon Vintage

150 мл 15000 ₺ 750 мл 55000 ₺

Cristal, Louis Roederer

750 мл 65000 ₺

### BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Ruinart

750 мл 18500 ₺

### ROSE BRUT CHAMPAGNE

Moet & Chandon Rose Imperial

150 мл 3100 ₺ 750 мл 15500 ₺

Ruinart Rose

750 мл 18500 ₺



Dom Perignon Rose Vintage

750 мл 85000 ₺

Cristal Rose, Louis Roederer

750 мл 95000 ₺

## DEMI-SEC CHAMPAGNE

Demi-Sec Moet & Chandon Nectar Imperial

750 мл 15000 ₺

## БЕЛЫЕ ВИНА/WHITE WINE

### ИТАЛИЯ/ITALY

Sauvignon Friuli Grave

750 мл 3900 ₺

Pfefferer Alto Adige, Colterenzio

150 мл 980 ₺ 750 мл 4900 ₺

Chardonnay Bramito, Castello della Sala

750 мл 5300 ₺

Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio

750 мл 5400 ₺

Vermentino Maremma, Toscana

750 мл 5500 ₺



Chardonnay di Sicilia Jale, Cusumano

750 мл 5900 ₺

Langhe Arneis Blange, Ceretto

750 мл 6500 ₺

Pinot Grigio Alto Adige, Santa Margherita

750 мл 6900 ₺

La Rocca Soave Classico, Pieropan

750 мл 8800 ₺

Sauvignon Collio, Venica & Venica

750 мл 9600 ₺

Lafoa Sauvignon Alto Adige, Colterenzio

750 мл 11500 ₺

Gavi dei Gavi Etichetta Nera, La Scolca

750 мл 12800 ₺

Cervaro della Sala Umbria, Antinori

750 мл 13900 ₺

Vintage Tunina Venezia Giulia, Jermann

750 мл 15500 ₺

Beyond the Clouds, Elena Walch

750 мл 16800 ₺

Rossj-Bass Chardonnay Piedmont, Gaja

750 мл 18500 ₺



## ДРУГИЕ СТРАНЫ/OTHER COUNTRIES

Gruner Veltliner, Weingut Nastl, Austria

750 мл 3000 ₺

Sauvignon Blanc, New Zealand

150 мл 900 ₺ 750 мл 4500 ₺

Riesling Fritz's, Gunderloch, Germany

750 мл 4800 ₺

Chardonnay Luigi Bosca, Argentina

150 мл 980 ₺ 750 мл 4900 ₺

Torontes, Argentina

750 мл 5500 ₺

Chardonnay, d'Arenberg, Australia

750 мл 6500 ₺

Karia Chardonnay Nappa Valley, Steags leap, USA

750 мл 13200 ₺

## ФРАНЦИЯ/FRANCE

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINE

Entre-deux-Mers, Château de Fontenille

750 мл 3500 ₺

Alsace Gentil, Hugel

750 мл 3900 ₺



Chardonnay Bourgogne, Lugny l'Aurore

750 мл 4500 ₺

Sauvignon Saint-Bris, J.M.Brocard

750 мл 5000 ₺

Chablis, Domaine Garnier et Fils

150 мл 1200 ₺ 750 мл 6000 ₺

Gewurztraminer Alsace, Trimbach

750 мл 6100 ₺

Riesling Alsace, Hugel

750 мл 6800 ₺

Pouilly-Fume, De Ladoucette

750 мл 8800 ₺

Sancerre Grand Cuvee, De Ladoucette

750 мл 12500 ₺

Chassagne Montrachet

750 мл 15500 ₺

Corton-Charlemagne Grand Cru

750 мл 38600 ₺

Pavillon Blanc du Chateau Margaux, Margaux

750 мл 58800 ₺

## РОЗОВЫЕ ВИНА/ROSE WINE

Rosato Bolgheri, Italy



750 мл 5500 ₺

Cotes de Provence «R» de Rimauresq

750 мл 6500 ₺

## ИТАЛИЯ/ITALY

КРАСНЫЕ ВИНА/ RED WINE

Primitivo Donna Marzia, Conti Zecca

750 мл 3600 ₺

Capannino Toscana

150 мл 950 ₺ 750 мл 4900 ₺

Dolcetto d'Alba, Piemonte

750 мл 5500 ₺

Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Speri

750 мл 5600 ₺

Vino Nobile di Montepulciano, La Braccessa

750 мл 6500 ₺

Palazzo della Torre Veronese, Allegrini

750 мл 6800 ₺

Chianti Classico

750 мл 7200 ₺

Nero d'Avola Sicilia Sagana, Cusumano

750 мл 8200 ₺

Barolo, Beni di Batasiolo

750 мл 9800 ₺



Syrah Cortona, Bramasole

750 мл 11600 ₺

Brunello di Montalcino

750 мл 11600 ₺

Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Salvalai

750 мл 11800 ₺

Barbaresco, Ceretto

750 мл 12900 ₺

Barolo D'agromis, Gaja

750 мл 18500 ₺

Tignanello Toscana, Antinori

750 мл 19800 ₺

Kurni Marche, Oasi degli Angeli

750 мл 23800 ₺

50 & 50 Toscana, Capannelle & Avignonesi

750 мл 29500 ₺

Sassicaia Bolgheri, Tenuta San Guido

750 мл 38800 ₺

Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia

750 мл 65500 ₺

Masseto, Tenuta dell'Ornellaia

750 мл 120500 ₺



## СЛАДКИЕ/SWEET WINE

Sweet Recioto della Valpolicella Classico / Domini Veneti

750 мл 8500 ₺

## ФРАНЦИЯ/FRANCE

КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINE

Le Bordeaux de Citran

750 мл 3500 ₺

Pinot Noir Bourgogne

750 мл 4900 ₺

Chateau Leboscq, Medoc Cru Bourgeois

750 мл 5500 ₺

Margaux Moulin D'Angludet

750 мл 6500 ₺

Chateau Potensac, Medoc Cru Bourgeois

750 мл 9100 ₺

Pommard, Olivier Leflaive

750 мл 15800 ₺

Chateau Giscours, Margaux

750 мл 18800 ₺

Corton Grand Cru, Louis Jadot

750 мл 25500 ₺



Pavillon Rouge du Chateau Margaux, Margaux

750 мл 68000 ₺

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, Pauillac

750 мл 95000 ₺

Chateau La Fleur-Petrus, Pomerol

750 мл 120000 ₺

Chateau Cheval Blanc, Saint-Emillon Grand Cru

750 мл 199000 ₺

## ДРУГИЕ СТРАНЫ/OTHER COUNTRIES

Carmenere Gran Reserva, Viu Manent, Chile

150 мл 780 ₺ 750 мл 3900 ₺

Malbec Mendoza, Luca Winery, Argentina

750 мл 6500 ₺

Cabernet Sauvignon Sexy Beast, Two Hands,  
Australia

750 мл 6800 ₺

Blaufrankisch Burgenland, Weingut Moric, Austria

750 мл 6900 ₺

Rioja Reserva, Marques de Murrieta

750 мл 7600 ₺

Shiraz Barossa Bishop, Ben Glaetzer, Australia

750 мл 8800 ₺



Numantia Toro, Spain

750 мл 11900 ₺

The Sheriff Sonoma County, Buena Vista, California,  
USA

750 мл 15800 ₺

---

Кутузовский  
проспект 2/1 стр 6  
(Набережная  
Тараса Шевченко)  
Время работы - с  
20:00 до 06:00

Удобная парковка  
для гостей  
Grammy's



**КАРАОКЕ КЛУБ  
GRAMMY'S**

