— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

# МЕРОПРИЯТИЯ В GRAND CRU

Входная зона

Входная зона



# GRAND CRU
# HOT SPOT

Район Патриарших прудов является сердцем гастрономической жизни Москвы, а Grand Cru отражает образ жизни его искушенной клиентуры. Grand Cru создан для любителей гастрономии в стиле fine-dining в непринужденной атмосфере.

Обеды проходят в тихой кулуарной обстановке, а позже Grand Cru превращается в оживленный вечерний ресторан, где до поздней ночи разливают уникальные вина и наслаждаются вкусом блюд в авторской подаче французского шеф-повара Давида Эммерле.

**НАШ АДРЕС:**

123104 | Москва
Малая Бронная
22, стр.2

**Винотека** 12:00-23:00

**Ресторан** 13:00-00:00

+7 495 510 65 67

# БАР-ЛАУНЖ | НИЖНИЙ ЗАЛ | ЭКСКЛЮЗИВНАЯ АРЕНДА

Во время мероприятий нижний зал может быть трансформирован в зону лаунж, или остаться в обычной расстановке с 5-7ю столиками, или видоизменен для посадки за одним столом.

Барная стойка из черного  итальянского камня выступает в качестве естественного центра.

Для мероприятий, которым требуется эксклюзивная зона, может быть  организовано пространство для презентаций или, в качестве альтернативы, вы можете превратить ее в лаунж при полной брони ресторана.

Комната с панорамным окном идеальна для гала-ужинов за одним столом от 12 до 16 гостей.

**ВМЕСТИМОСТЬ:**

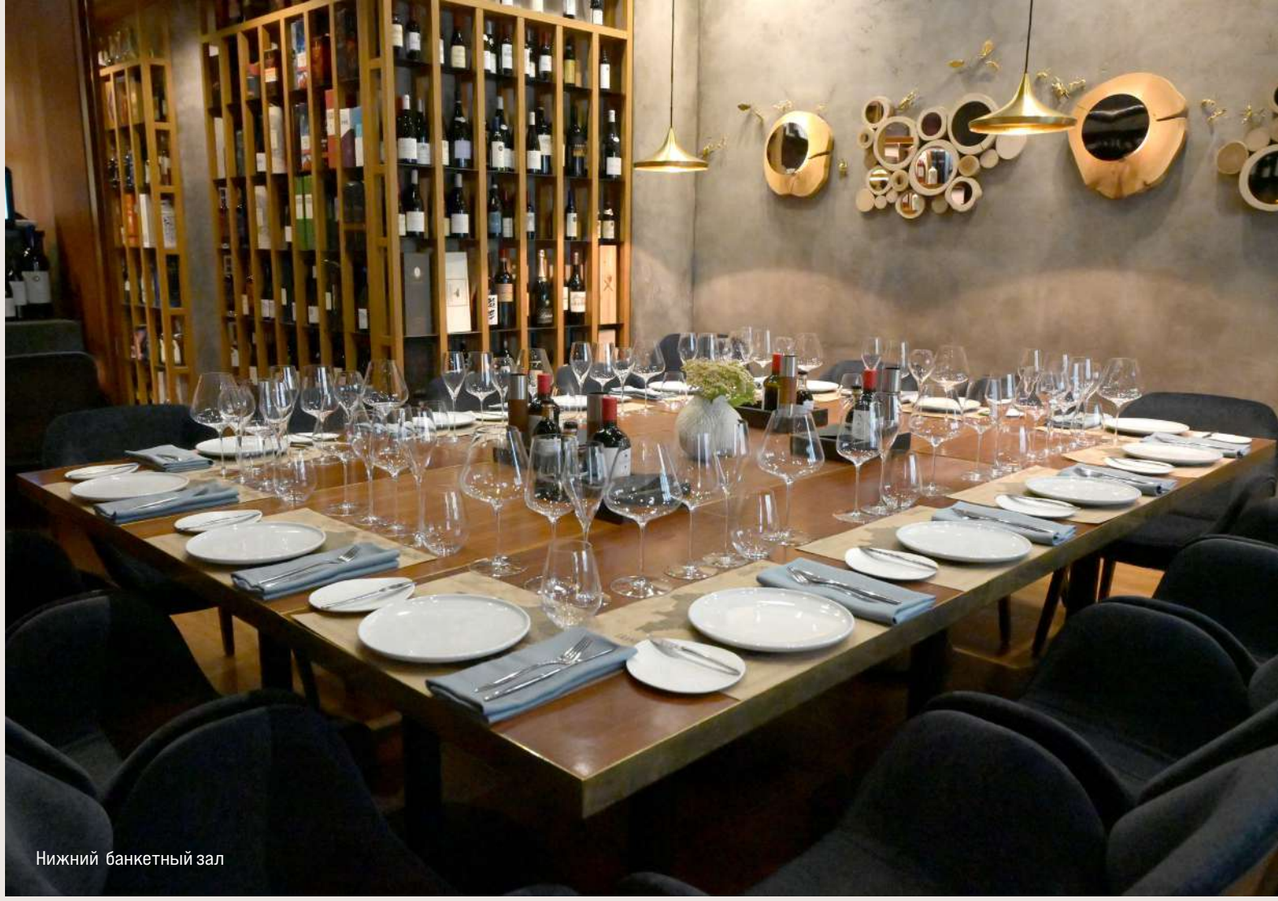
**40** стоя / **20** сидя

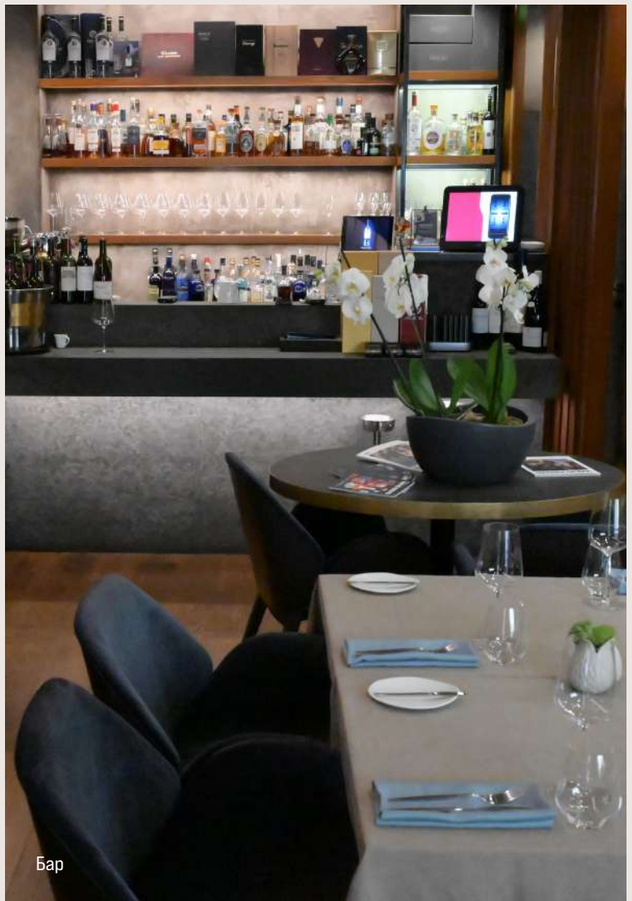
**8-26** мест для обеда

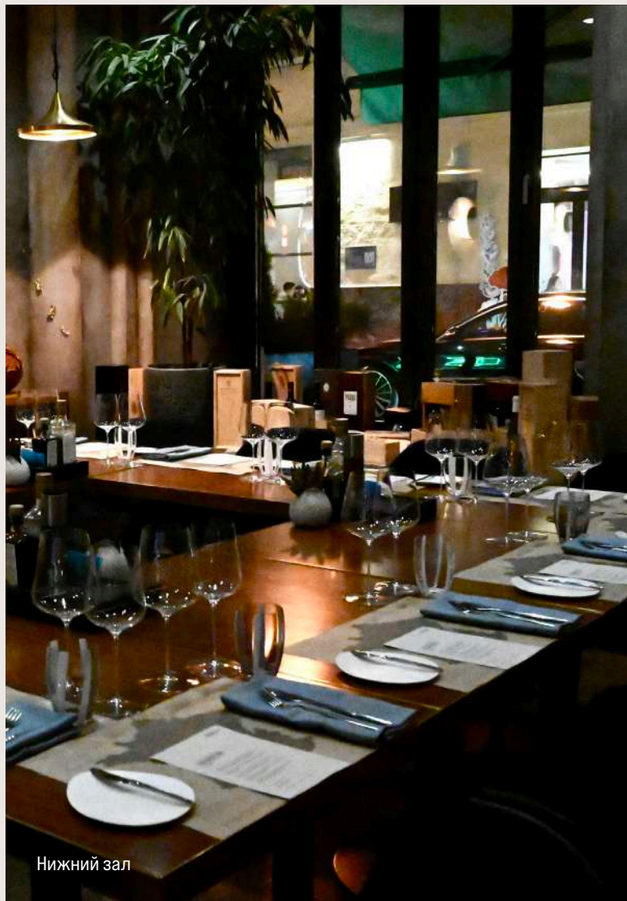
**20** максимум для необъединенных столов

**12-16** мест для гала-ужина

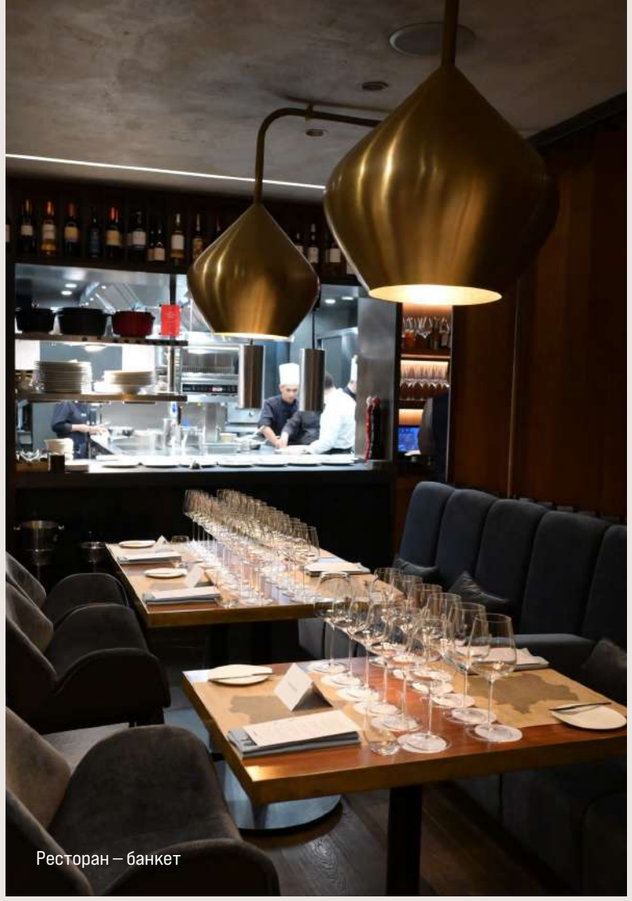



Нижний банкетный зал


Бар


Нижний зал

Ресторан – банкет


Ресторан – банкет

Ресторан

# РЕСТОРАН | ВЕРХНИЙ ЗАЛ | ЭКСКЛЮЗИВНАЯ АРЕНДА

Постоянными гостями Grand Cru в разное время становились самые привилегированные жители столицы.

Grand Cru — это современный ресторан без пафоса, где скатерти незаметны и только подчеркивают величие вин в профессиональных бокалах и уникальные блюда, созданные шеф-поваром ресторана Давидом Эммерле (звезда Мишлен). Умение шефа безукоризненно готовить не подразумевает солонок и перечниц на столах. Полки с вином от пола до потолка, широкие подоконники, свечи, полуоткрытая кухня с уникальным итальянским оборудованием, — все это добавляет особую эногастрономическую атмосферу.

**ВМЕСТИМОСТЬ:**

**24-28** сидя

Рассадка возможна в две линии или обычной планировке ресторана с **5-6** столами

# ЭКСКЛЮЗИВНАЯ АРЕНДА ВСЕГО РЕСТОРАНА

Ваш специальный менеджер по организации мероприятий учтёт все ваших потребности, позаботится обо всех организационных моментах — от планирования меню до поиска развлечений и декора. Мы можем помочь добавить что-то новое в ваше мероприятие, большое или маленькое, чтобы оно стало особенным и незабываемым.

Благодаря особой кулуарности, личному присутствию французского шеф-повара и уникальной коллекции вин Grand Cru просто создан для гурме-мероприятий.

**ОБЩАЯ ВМЕСТИМОСТЬ:**

до **50** гостей в двух залах

Винная дегустация

Кьяра – владелица винодельни в Италии

Винная дегустация

Винная дегустация

Давид Эммерле

# О НАШЕМ ШЕФ-ПОВАРЕ

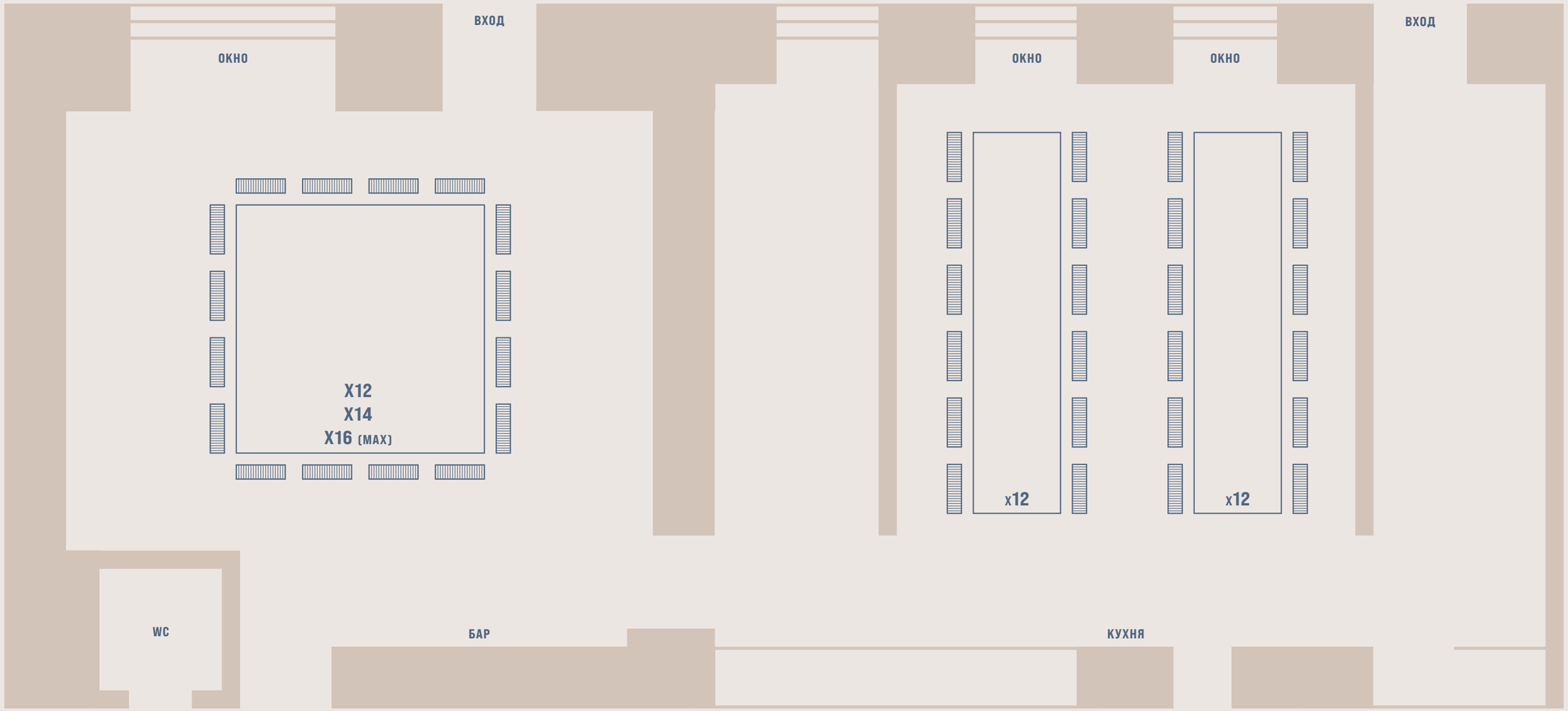
DAVID HEMMERLÉ

«Я на кухне уже почти 31 год, с моих шестнадцати, когда меня взяли учеником повара в мишленовский ресторан. Тот самый, куда я ходил иногда обедать с дедушкой, мэром нашего небольшого города Лотербура. Там и родилась моя детская мечта стать шефом в крахмальном белом колпаке и обязательно с вышитой эмблемой Красного гида на кителе. Крахмальный колпак я пока не ношу, а звезду Michelin получил в Москве, с которой тесно связана моя жизнь, чему я очень рад.

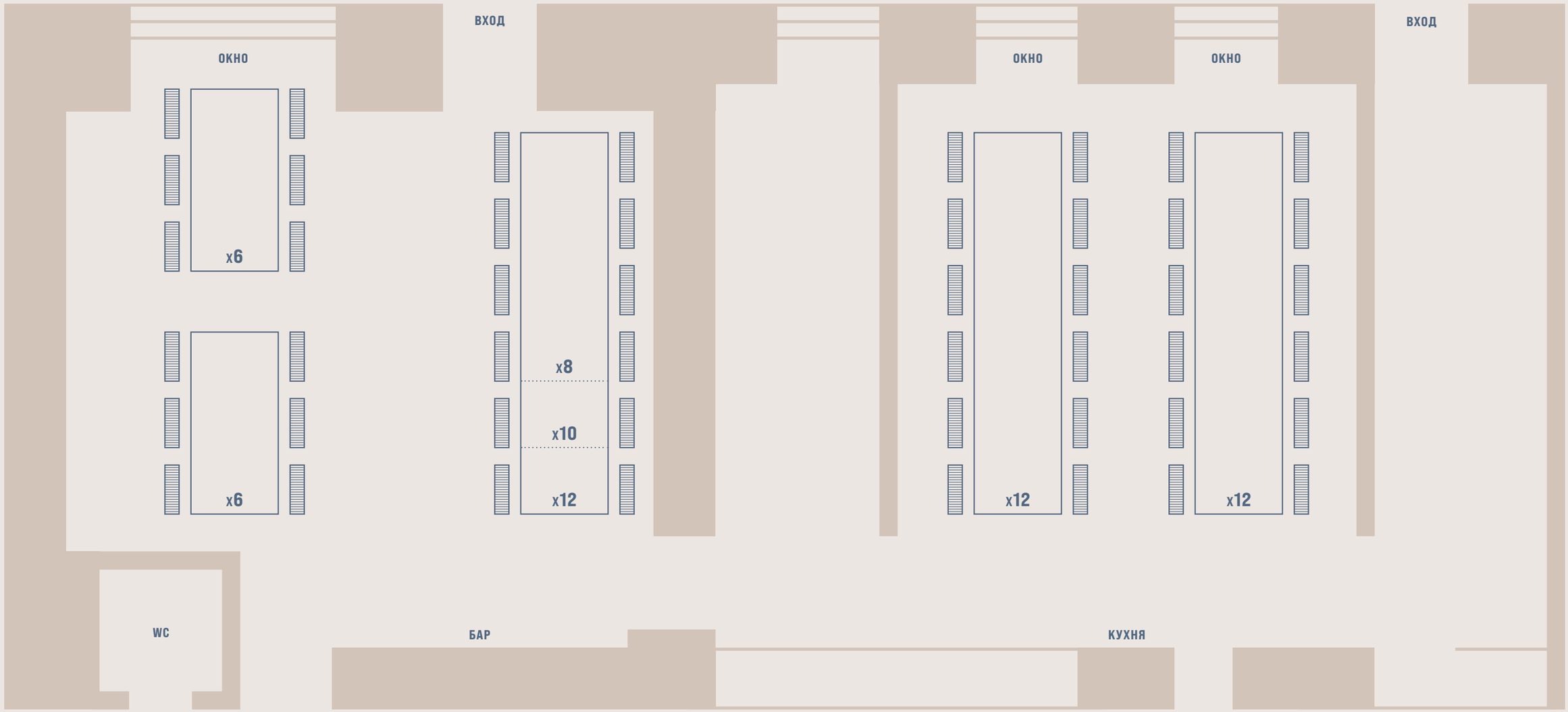
Сейчас я понимаю, что сумел воплотить и другую свою мечту – стать художником, как мои родители. Но мои картины – это не холст и масло, а мои блюда, еда на тарелках. Гастрономия – бесконечное творчество, воплощение моих представлений о красоте и гармонии. Но превыше всего, конечно, вкус.

Страсть к совершенству – мой вечный двигатель, я трачу невероятно много энергии, но когда блюда нравятся гостям, эта энергия возвращается, ее становится ещё больше. Мои звезды – это вы, мои гости. Поэтому я вас люблю!»

# 1-й ВАРИАНТ | НИЖНИЙ ЗАЛ |



# 2-й ВАРИАНТ | НИЖНИЙ ЗАЛ |



Тартары из говядины и гребешка
с мисо и юдзу под накидками из
фиолетового редиса

Хрустящие пастийи с козьим
сыром Tour de Chévre, муссом из
баклажана, карамелизованной
в бальзамическом уксусе
черешней и ростками кресса

Морские гребешки крудо
с томатным сердцем и авокадо
с соком из узбекских томатов

Виноградные улитки
в тарталетках из
хрустящего теста

Горячий луковый суп с гренками
и сыром грюйер

Кассолет с ри-де-во, шелковым пюре из картофеля, молодой морковью, соусом из тархуна и луковыми чипсами

Фаршированная грудка фермерского цыплёнка с зелёной спаржей и лисичками в соусе из петрушки

Запеченный палтус с зелёным соусом из фенхеля с магаданскими креветками, бэби-кейлом и соусом из белого вина

Утиная грудка в апельсиновой глазури с лисичками и карамелизированным в бальзамическом уксусе инжиром

Щупальце осьминога с цукини и соусом из запеченных сладких перцев на пюре из нута

**ТРИЛОГИЯ МАГАДАНСКАЯ КРЕВЕТКА**

Тартар из магаданской креветки в полусфере из гребешка с соусом из сметаны и юдзу, с икрой осетра

Крудо из креветки с гелем из грейпфрута, икрой осетра и ледяным диском Onegin

Равиоли с креветкой и гребешком на лимонном масле с ароматом мадагаскарской ванили

Карпаччо из говядины с хрустящим латуком, лепестками разноцветной мини-свеклы, ростками мизуны и песто из руколы


— WINE MINDED RESTAURANT —

GRAND CRU

— SINCE 2006 —

+7 495 510 65 67

www.grandcru.ru | t.me/grand_cru_restaurant