



Grand Cru - второй столичный винный бар с непозволительной, как для башен Сити, камерностью и уютом: под огромным белым абажуром-куполом вокруг вынесенной прямо в зал кухоньки расположились красные и желто-зеленые кресла. Здесь, как и в каждой из винотек этого бренда, можно купить самое разное вино, включая и недорогое, но весьма приличное. А во время ланча можно очень приятно посидеть и пропустить бокальчик на розлив. Хотя даже целая бутылочка хорошего вина на ужин тоже не ударит по карману. Например, Carmenere Reserva от Caliterra обойдется в 570 руб., а Sauvignon Blanc от чилийской винодельни Punta Nogal и вовсе в 450 руб.

Но главной изюминкой нового московского бара Grand Cru считается еда от талантливейшего молодого повара Ивана Березуцкого, который работал под началом Адриана Кетгласа в Москве, а также стажировался у Феррана Адриа в самом известном на всей планете ресторане El Bulli и у Дани Гарсия в Calima. Кроме того, он является победителем Международного конкурса молодых поваров в Мадриде. Березуцкий курирует еще и кухню питерского Grand Cru, но для московского бара он придумал лаконичное меню всего на две странички. Но оно креативное и специально заточенное под вино.