



# GINETT

RESTAURANT & WINE BAR

## APERITIF

■ Campari, Frangelico, Martini Extra Dry / Bianco / Rosso,	10
■ Southern Comfort, Pimm's, Aperol, Lillet Blanc	12
■ Cointreau, Grand Marnier, Jägermeister, Malibu, Ricard	14
■ Chambord, St Germain	

## DIGESTIF

■ Baileys, Sambuca, Triple Sec, Limoncello, Crème de Cassis	10
■ Bénédictine, Kahlúa, Luxardo Amaretto	12

## GIN

■ Gordon's	10
■ Tanqueray	12
■ Bombay Sapphire	12
■ Monkey 47 Dry	16
■ Hendrick's	16

## VODKA

■ Absolut	10
■ Belvedere	14
■ Grey Goose Originale	16
■ Grey Goose L'Orange	18

## RUM

■ Havana Club	3yrs	12
■ Havana Club	7yrs	16
■ Ron Zacapa	23yrs	18

## TEQUILA

■ Sauza Silver	10
■ Patrón XO Cafe	14
■ Patrón Silver	16
■ Kah Reposado	18

## BOURBON, WHISKEY & SINGLE MALT WHISKEY

■ Jim Beam	10
■ Jack Daniel's	14
■ Maker's Mark	16

■ Johnnie Walker Red Label	10
■ Johnnie Walker Black Label	12
■ Johnnie Walker Green Label	16
■ Monkey Shoulder	18

■ Balvenie Doublewood	12yrs	16
■ Macallan	12yrs	18
■ Laphroaig Quarter Cask		19
■ Balvenie Carribean Cask	14yrs	20
■ Macallan	15yrs	25
■ Balvenie Doublewood	17yrs	28

## COGNAC

■ Hennessy VSOP	16
■ Hennessy XO	30

## SOFT DRINKS & WATER

■ Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer,		5
■ Tonic, Soda Water		
■ Red Bull		9
■ Badoit	750ml	12
■ Evian	750ml	12

## JUICES

■ Fresh Orange, Chilled Pineapple, Apple, Cranberry	7
---	---

## BOTTLED BEERS & CIDERS

■ Tiger	330ml	14
■ Heineken	330ml	14
■ Somersby Apple Cider	330ml	16

## BEERS ON TAP

■ Asahi	250ml/500ml	12/19
■ Kronenbourg Blanc	250ml/500ml	12/19

## COCKTAILS

### FROM THE BARREL

■ NEGRONI N1	16
■ 30 Days Barrel-Aged	
■ RUM OLD FASHIONED	16
■ 15 Days Barrel-Aged Rum, Orange Bitters	

### HOUSE SPECIALS

■ KAYA CRACKERS	18
■ Bourbon, Kaya, Pineapple juice, Chamomile Tea	
■ YUZU-RAZU	18
■ Gin, Lemon Yuzu juice, Raspberry, Egg white, Mint	
■ PASSIONISTA	18
■ Vodka, Passion fruit	
■ GINETT MARTINI	18
■ Vodka, Merlot, Blackberry, Pineapple	

### THE CLASSICS

■ APEROL SPRITZ	15
■ Aperol, Sparkling Wine	
■ MIMOSA	15
■ Sparkling Wine, Orange Juice	
■ MOJITO	16
■ White Rum, Mint Leaves, Lime, Brown Sugar	
■ SINGAPORE SLING	18
■ Gin, Cherry Liqueur, Orange Liqueur, Bénédictine,	
■ Angostura Bitters, Lime Juice, Pineapple Juice,	
■ Grenadine Syrup	
■ ESPRESSO MARTINI	18
■ Vodka, Coffee Liqueur, Espresso	
■ OLD FASHIONED	19
■ Maker's Mark Whiskey, Orange Bitters	

## GINETT ALL-DAY BEVERAGE MENU

Prices are quoted in SGD | Prices are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax



# GINETT

RESTAURANT & WINE BAR

## RED WINE

### MERLOT

Bordeaux medium bodied wine, dry and smooth, low-soft tannins

		2018	6	35
M21	Château Saintongey	2018	6	35
M1	Château Haut Mondain, Grande Reserve	2018	7	40
M13	Château du Cavalier, Blaye Côtes de Bordeaux	2017	9	45
M2	Château Tour Bicheau, Graves	2015	10	50
M12	La Révélation du Château Grand Barrail, Côtes de Bordeaux	2012		45
M4	Château Martinat, Côtes de Bourg	2012		50
M7	Château Belles-Graves, Lalande de Pomerol	2014		80
M14	Château Malescasse, Haut-Médoc, Cru Bourgeois	2009		90
M16	Château Camensac, Haut-Médoc, Grand Cru Classé 1855	2011		110
M10	Château Dassault, Saint-Emilion Grand Cru	2000		180
M11	Château Pavie Macquin, Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand cru Classé	2009		290

### SYRAH & OTHER

Medium bodied wine, spicy and velvety profile

GS6	Les Déesses Muettes, Carignan	2015	6	30
GS10	Domaine D'Ouréa, Tire Bouchon, Provence (Grenache, Syrah, Carignan)	2016	7	35
GS1	Mont Thabor, Côtes du Rhône, Grenache (Syrah, Mourvèdre)	2019	9	45
GS3	Mont Thabor, Châteauneuf du Pape (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)	2017		110

### CABERNET

Medium to full bodied wine, rich and powerful, strong tannins and acidity

C2	Domaine des Hautes Troglodytes, Saumur Champigny	2016	7	40
C4	Les Sources de Livran, Médoc	2017	8	40
C5	Château Carrillon, Fronsac	2014	9	45
C6	Château Canteloup, Médoc	2014	11	55
C11	Château Beau Site, Saint-Estèphe	2011	18	90
C7	Château Pierre de Montignac, Médoc, Cru bourgeois	2012		50
C8	Château Pey de Pont, Médoc, Cru bourgeois	2014		55
C9	Château Livran, Médoc, Cru bourgeois	2014		60
C10	Château Fourcas Hosten, Lustrac	2012		85
C12	Les demoiselles Larrivet Haut Brion, Pessac Léognan	2014		90
C13	Château Arzac, Margaux, Cru Bourgeois	2014		100
C16	Château Tour Carnet, Haut-Médoc, Grand Cru Classé 1855	2010		160
C26	Château Haut Batailley, Pauillac, Grand cru Classé 1855	2011		165
C27	Château Haut Bages Liberal, Pauillac, Grand cru Classé 1855	2012		180
C15	Château De Fieuzal, Pessac-Leognan, Grand cru Classé de Graves	2010		190
C18	Château Boyd Cantenac, Margaux Grand Cru Classé 1855	2009		210
C19	Château Lagrange, Saint-Julien, Grand Cru Classé 1855	2007		215

### PINOT NOIR

Light to medium bodied wine, soft & delicate tannins, medium acidity

P11	Les Déesses Muettes	2019	8	40
P18	Domaine Darnat, Bourgogne La Jumaie	2015	13	65
P12	Château de Citeaux, Meursault	2016		65
P13	Domaine Maillard, Chorey les Beaunes	2016		80
P19	Domaine Arnoux, Chorey les Beaunes	2014		90
P3	Domaine Bachey-Legros Santenay Les Charmes	2017		95
P14	Domaine Mussy Beaune 1er Cru Epenotes	2014		100
P15	Domaine Darnat Pommard	2014		125
P21	Château de Citeaux, Auxey Duresse 1er Cru 'les Duresse'	2015		130
P16	Domaine Mussy Pommard 'Les Petits Noizons'	2012		145
P17	Domaine des Beaumont Morey-Saint-Denis	2014		150
P8	Domaine André Mussy, Pommard 1er Cru Epenots	2010		190
P10	Château de La Tour, Clos Vougeot, Grand Cru	2013		220

## WHITE WINE

### CHARDONNAY

Burgundy full bodied wine, dry and complex, medium acidity

		2019	6	30
CH21	Les Déesses Muettes	2019	6	30
CH11	Domaine Darnat, La Jumaie Bourgogne	2014	10	60
CH10	Château de Citeaux, Bourgogne Blanc	2015	12	70
CH3	Domaine Millet Chablis	2016	16	80
CH20	Les Louères, Bourgogne	2018		50
CH14	Domaine Arnaud, Hautes-Côtes de Beaune	2015		65
CH17	Domaine Arnaud, Savigny les Beaunes "Les Picotins"	2017		80
CH15	Domaine Maillard, Chorey les Beaunes	2016		85
CH18	Santenay En Charron, Côte de Beaune	2017		90
CH4	Domaine Millet, Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaucoupin	2018		105
CH16	Domaine Garaudet, Montheilie "Sous le Cellier"	2016		115
CH6	Domaine Darnat, Meursaut	2016		140
CH8	Château de Citeaux, Puligny Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru Les Champs Gains	2014		200
CH9	Domaine Maillard, Corton Grand Cru	2013		220

### SAUVIGNON BLANC & OTHER

Medium bodied wine, fresh and aromatic, medium acidity

O22	Muscadet AOP La Renouère	2018	6	40
SB3	Château de Landiras, Graves	2016	10	60
SB4	Domaine Raimbault Sancerre, Loire Valley (Sauvignon Blanc)	2017	11	70
SB2	Château Tour Bicheau, Graves	2017		45
SB7	Saint-Bris, Domaine Bouchard, Burgundy (Sauvignon Blanc)	2015		50
O9	VDP Viognier, Rhône Valley	2016		50
SB5	Château Larrivet Haut Brion	2016		80
O8	Domaine Pichon St Joseph Blanc, Rhône Valley (Roussane)	2017		80
O6	Domaine Pichon, Condrieu, Rhône Valley (Viognier)	2014		110
SB6	Château de Fieuzal, Pessac-Leognan, Grand Vin de Graves	2016		220

## ROSÉ WINE

O2	R de Roubine, Côtes de Provence	2019	8	40
O2M	R de Roubine, Côtes de Provence, Magnum	2019		90

## CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

CP1	Cuvée Splendid	N/V	6	30
CP11	Champagne Rigaud-Poret, 1er Cru Brut Tradition	N/V	16	80
CP3	Champagne Alain Bailly, Rosé Reserve	N/V		90
CP12	Champagne Rigaud-Poret, 1er Cru Brut Millésime	2015		100
CP8	Champagne Jean Milan Brut Blanc de Blancs	N/V		110
CP13	Magnum Champagne Rigaud-Poret, 1er Cru Brut	N/V		180



## GINETT WINE MENU

\*Terms and conditions apply

Prices are quoted in SGD | Prices are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax

Please be aware that vintages might change