

*Eat and
Cook*

Wine & Beverages Menu

*by Dennis Chong (Chief Sommelier)
& Kathryn Lim (Assistant Sommelier)*



CHAPTER 5
BEVERAGE PAIRING MENU

4 Glass Wine Pairing
– MYR 240 –

6 Glass Wine Pairing
– MYR 330 –

4 Glass Kombucha Pairing
– MYR 80 –

Wine
by
Glass



Bubbles

∞ NV ∞

**Champagne Philipponnat,
“Cuvée Royale” Brut**
grapes: P. Noir, Chardonnay, P. Meunier

– MYR 90 –

Orange (Skin Contact)

∞ 2020 ∞

Ciello, Baglio Antico Bianco
grapes: Catarratto

– MYR 55 –

∞ 2021 ∞

Begude, Sipiona
grapes: Gewürztraminer

– MYR 60 –



White

∞ 2018 ∞

De l’Ecu, “Orthogneiss”
grapes: Melon

– MYR 60 –

∞ 2021 ∞

Begude, “Les Paradis”
grapes: Viognier

– MYR 60 –

∞ 2020 ∞

Jean-Marc Boillot, Mâcon
grapes: Chardonnay

– MYR 65 –



Red

∞ 2018 ∞

Richoux Gabin et Félix, Irancy

grapes: Pinot Noir

– MYR 60 –

∞ 2018 ∞

Famille Jouffreau, “Clos de Gamot” Cahors

grapes: Malbec

– MYR 60 –

∞ 2018 ∞

Alto Moncayo, Veraton

grapes: Garnacha

– MYR 65 –



Sweet

∞ 2018 ∞

Alain Brumont

grapes: Gros Manseng Doux

– MYR 50 –

∞ 2014 ∞

Disznókó Tokaji Aszú 3 Puttonyos

grapes: Muscat Blanc, Hárslevelű, Furmint

– MYR 80 –

10 Years Old Dow’s Tawny Port

– MYR 70 –

*Eat and
Cook*

Sake

**Hoshitori Blue Star,
Junmai Daiginjo**
– MYR 380 –

**Senkin Modern Muku,
Junmai Daiginjo**
– MYR 420 –

**Gassan Mizuki,
Junmai Daiginjo**
– MYR 450 –

IWA 5
– MYR 1,350 –

*Wine
by Bottle*



Wine

Bubbles

∞ NV ∞

**Champagne Philipponnat,
“Cuvée Royale” Brut**
grapes: P. Noir, Chardonnay, P. Meunier

– MYR 500 –

∞ MV ∞

**Champagne Pierre Péters
“Cuvée de Réserve” Blanc de Blancs Brut**
grapes: Chardonnay

– MYR 700 –

∞ MV ∞

**Champagne Bruno Paillard,
“Première Cuvée” Rosé Brut**
grapes: Pinot Noir, Chardonnay

– MYR 650 –



Wine

Bubbles

∞ 2010 ∞

**Champagne Dom Caudron,
Sublimité 50/50**
grapes: Pinot Meunier, Chardonnay

– MYR 1,200 –

∞ NV ∞

Faustino, Rosado Cava Reserva Brut
grapes: Garnacha

– MYR 380 –



Wine

Orange (Skin Contact)

∞ 2020 ∞

Ciello, Baglio Antico Bianco
grapes: Catarratto

– MYR 310 –

∞ 2021 ∞

Begude, Sipiona
grapes: Gewürztraminer

– MYR 340 –

∞ 2019 ∞

La Stoppa, Ageno
grapes: Malvasia, Ortrugo, Trebbiano

– MYR 480 –

∞ 2018 ∞

Dario Prinčič Trebež
grapes: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris

– MYR 580 –



Wine Alsace

White

∞ 2020 ∞

Pierre Frick, Voyages
grapes: Chasselas

– MYR 380 –

∞ 2018 ∞

Andre Lorentz,
“Clos Zisser Kirchberg de Barr” GC
grapes: Pinot Gris

– MYR 330 –

∞ 2018 ∞

Saint-Rémy, Old Vines
grapes: Gewürztraminer

– MYR 400 –



Wine

Loire Valley

White

∞ 2018 ∞

De l'Ecu, "Orthogneiss"

grapes: Melon

– MYR 340 –

∞ 2019 ∞

De l'Ecu, "Marguerite"

grapes: Folle Blanche

– MYR 380 –

∞ 2020 ∞

Pellé, Menetou-Salon "Les Bornés"

grapes: Chenin Blanc

– MYR 350 –

∞ 2020 ∞

Fontaine-Audon, Sancerre

grapes: Sauvignon Blanc

– MYR 350 –



Wine

Loire Valley

Red

∞ 2020 ∞

De l'Ecu, "Nobis"

grapes: Syrah

– MYR 330 –

∞ 2018 ∞

De l'Ecu, "Trinity"

grapes: Cinsault, Grenache

– MYR 350 –

∞ 2020 ∞

Roches Neuves, Saumur-Champigny

"Terres Chaudes"

grapes: Cabernet Franc

– MYR 430 –

∞ 2017 ∞

Guiberteau, Saumur-Champigny

"Les Arboises"

grapes: Cabernet Franc

– MYR 730 –



Wine • Bordeaux

White

∞ 2019 ∞

Château Carbonnieux, Pessac-Léognan

grapes: Sauvignon Blanc, Sémillon

– MYR 480 –

Red

∞ 2016 ∞

Clos La Gaffelière, Saint-Émilion

grapes: Merlot, Cabernet Franc

– MYR 400 –

∞ 2016 ∞

M de Marquis de Terme, Margaux

grapes: Cabernet Sauvignon Blends

– MYR 430 –

∞ 2014 ∞

Château Pontet-Canet, Pauillac

grapes: Cabernet Sauvignon Blends

– MYR 1,180 –



Wine • Bordeaux

Red

∞ 2008 ∞

Château Montrose, St. Estèphe

grapes: Cabernet Sauvignon Blends

– MYR 1,500 –

∞ 2014 ∞

Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan

grapes: Cabernet Sauvignon Blends

– MYR 800 –

∞ 2015 ∞

Château Petit Village, Pomerol

grapes: Merlot, Cabernet Franc

– MYR 950 –



Wine • Burgundy

White

∞ 2018 ∞

Villaine, Bouzeron

grapes: Aligoté

– MYR 400 –

∞ 2019 ∞

Séguinot-Bordet, Chablis 1er Cru

“Fourchaume”

grapes: Chardonnay

– MYR 380 –

∞ 2020 ∞

Jean-Marc Boillot, Mâcon

grapes: Chardonnay

– MYR 370 –

∞ 2019 ∞

**André Bonhomme,
Viré-Clessé “Les Quarts”**

grapes: Chardonnay

– MYR 550 –



Wine • Burgundy

White

∞ 2018 ∞

Hubert Lamy, St. Aubin 1er Cru

“Clos de la Chatenière”

grapes: Chardonnay

– MYR 800 –

∞ 2019 ∞

**Pierre-Yves Colin-Morey,
Chassagne-Montrachet 1er Cru**

“Les Chenevottes”

grapes: Chardonnay

– MYR 1,500 –

∞ 2019 ∞

Pierre Labet, Meursault

“Les Tillets”

grapes: Chardonnay

– MYR 750 –



Wine • Burgundy

Red

∞ 2019 ∞

**Anne Gros, Bourgogne
Hautes Côtes de Nuits**
grapes: Pinot Noir

– MYR 450 –

∞ 2015 ∞

**Mongeard-Mugneret, Vougeot 1er Cru
“Les Cras”**
grapes: Pinot Noir

– MYR 1,300 –

∞ 2020 ∞

Jacqueson, Rully 1er Cru “Préaux”
grapes: Pinot Noir

– MYR 550 –



Wine • Burgundy

Red

∞ 2018 ∞

**Poisot, Pernand-Vergelesses 1er Cru
“En Caradeux”**
grapes: Pinot Noir

– MYR 550 –

∞ 2017 ∞

**Simon Bize, Savigny-lès-Beaune 1er Cru
“Les Talmettes”**
grapes: Pinot Noir

– MYR 750 –

∞ 2018 ∞

**Comte Armand, Pommard 1er Cru
“Clos des Epeneaux” Monopole**
grapes: Pinot Noir

– MYR 1,500 –



Wine • Burgundy

Red

∞ 2018 ∞

Richoux Gabin et Félix, Irancy
grapes: Pinot Noir

– MYR 340 –

∞ 2019 ∞

De Fa, Beaujolais “En Besset”
grapes: Gamayr

– MYR 330 –

∞ 2020 ∞

Marcel Lapierre, Morgon
grapes: Gamay

– MYR 430 –



Wine • Rhone Valley

White

∞ 2018 ∞

Yves Cuilleron, “Les Vignes d’à Côté”
grapes: Roussanne

– MYR 380 –

∞ 2020 ∞

M. Chapoutier, Condrieu “Invitare”
grapes: Viognier

– MYR 480 –

∞ 2016 ∞

M.Duclaux, Châteauneuf-du-Pape
grapes: Grenache Blanc

– MYR 700 –



Wine • Rhone Valley

Red

∞ 2020 ∞

Alain Graillot, Crozes-Hermitage

grapes: Syrah

– MYR 450 –

∞ 2019 ∞

René Rostaing, Côte-Rôtie “Ampodium”

grapes: Syrah

– MYR 630 –

∞ 2020 ∞

Matthieu Barret, Côtes-du-Rhône

“Petit Ours Brun”

grapes: Syrah

– MYR 350 –

∞ 2013 ∞

TerraVentoux, Côtes-du-ventoux

“Terres de Truffes”

grapes: Grenache, Syrah

– MYR 380 –



Wine • Rhone Valley

Red

∞ 2018 ∞

Le Clos du Caillou,

Châteauneuf-du-Pape “Les Safres”

grapes: Grenache, Mourvèdre

– MYR 580 –

∞ 2019 ∞

Giraud, Châteauneuf-du-Pape

“Les Grenaches de Pierre”

grapes: Grenache

– MYR 850 –

∞ 2012 ∞

Pegau, Châteauneuf-du-Pape

“Cuvée Laurence”

grapes: Grenache Blends

– MYR 1,200 –

∞ 2015 ∞

Henri Bonneau,

Châteauneuf-du-Pape

“Cuvée Marie Beurrier”

grapes: Grenache Blends

– MYR 1,750 –



Wine 📍 Rest of France

White

∞ 2019 ∞

Anne Gros & JP Tollot, Côtes du Brian

grapes: Vermentino

– MYR 380 –

∞ 2010 ∞

**Ermitage du Pic Saint-Loup,
“Cuvée Sainte Agnès” Languedoc**

grapes: Roussanne Blends

– MYR 430 –

∞ 2021 ∞

Begude, Viognier “Les Paradis”

– MYR 340 –

Pink/Rosé

∞ 2021 ∞

Château d’Ollières, Côteaux de Varois

grapes: Grenache Blends

– MYR 300 –



Wine 📍 Rest of France

Red

∞ 2017 ∞

Château Belle Eaux, “Les Coteaux”

grapes: Syrah, Grenache, Mourvèdre

– MYR 300 –

∞ 2018 ∞

**Maxime Magnon,
Corbières “Campagnès”**

grapes: Carignan

– MYR 400 –

∞ 2018 ∞

**Famille Jouffreau,
Cahors “Clos de Gamot”**

grapes: Malbec

– MYR 340 –



Wine 📍 Spain

White

∞ 2020 ∞

Campillo

grapes: Barrel Fermented Viura

– MYR 330 –

∞ 2015 ∞

Rioja Vega Reserva

grapes: Tempranillo Blanco

– MYR 430 –

∞ 2019 ∞

Ximénez-Spínola, Exceptional Harvest

grapes: Pedro Ximénez

– MYR 350 –



Wine 📍 Spain

Red

∞ 2016 ∞

Terroir al Limit, Priorat “Històric Negra”

grapes: Garnacha, Cariñena

– MYR 430 –

∞ 2018 ∞

Alto Moncayo, Veraton

grapes: Garnacha

– MYR 370 –

∞ 2008 ∞

López de Heredia Viña Tondonia Reserva

grapes: Tempranillo Blends

– MYR 530 –

∞ 2017 ∞

Teso la Monja, Románico

grapes: Tinta de Toro

– MYR 330 –



Wine Spain

Red

∞ 2013 ∞

Descendientes de José Palacios,
“Pétalos” Bierzo
grapes: Mencía

– MYR 450 –

∞ 2019 ∞

Luzon Colección, Jumilla
grapes: Monastrell

– MYR 330 –

∞ 2018 ∞

Añadas
grapes: Garnacha, Cariñena (Magnum 1.5L)

– MYR 550 –



Wine Italy

White

∞ 2018 ∞

Marco Felluga, “Mongris”
grapes: Pinot Grigio

– MYR 300 –

∞ 2020 ∞

Vietti
grapes: Roero Arneis

– MYR 350 –

∞ 2019 ∞

Mandrarossa, “Ciaca” Bianca
grapes: Fiano

– MYR 300 –

∞ 2014 ∞

Bibi Graetz, “Bugia”
grapes: Ansonica

– MYR 580 –



Wine Italy

Red

∞ 2021 ∞

La Stoppa, “Trebbiolo”

grapes: Barbera, Bonarda

– MYR 350 –

∞ 2017 ∞

Bruno Rocca, Barbaresco

grapes: Nebbiolo

– MYR 530 –

∞ 2016 ∞

Poggio Nicchiaia, “Gioya”

grapes: Pugnitello, Syrah

– MYR 380 –

∞ 2018 ∞

Le Serre Nuove dell’ Ornellaia

grapes: Cabernet Sauvignon Blends

– MYR 680 –



Wine Italy

Red

∞ 2018 ∞

Querciabella, Chianti Classico

grapes: Sangiovese

– MYR 400 –

∞ 2015 ∞

Silvio Nardi, Brunello di Montalcino

grapes: Sangiovese

– MYR 630 –

∞ 2016 ∞

Guastaferro, “Memini”

grapes: Aglianico

– MYR 450 –

∞ 2017 ∞

Donnafugata, “Tancredi”

grapes: Nero d’Avola

– MYR 380 –



Wine Italy

Red

∞ 2018 ∞

**Passopisciaro,
“Contrada G” Terre Siciliane**
grapes: Nerello Mascalese

– MYR 780 –

∞ 2016 ∞

Pala, Cannonau di Sardegna Riserva
grapes: Cannonau

– MYR 380 –



Wine Austria & Germany

White

∞ 2019 ∞

Anna & Martin Arndofer, Strasser Weinberg
grapes: Grüner Veltliner

– MYR 350 –

∞ 2019 ∞

Dr. Loosen, “Ürziger Würzgarten”
grapes: Riesling Spätlese

– MYR 380 –

Red

∞ 2015 ∞

Schloss Gobelsburg, Reserve
grapes: Pinot Noir

– MYR 500 –

∞ 2018 ∞

Fürst, “Bürgstadter Berg”
grapes: Spätburgunder

– MYR 680 –



Wine Austria & Germany

Sweet

∞ 2018 ∞

Alain Brumont

grapes: Gros Manseng Doux

– MYR 310 –

∞ 2014 ∞

Disznókó Tokaji Aszú 3 Puttonyos

grapes: Muscat Blanc, Hárslevelű, Furmint

– MYR 390 –

∞ 2020 ∞

Donnafugata, Kabir

grapes: Moscato

– MYR 380 –

10 Years Old Dow's Tawny Port

– MYR 450 –



Spirit 50ml

No. 3 London Dry Gin

– MYR 60 –

The Macallan Sherry Oak

12 Year old Whisky

– MYR 70 –

GlenAllachie 10 Year Old Whisky

– MYR 90 –

Mitcher's Small Batch Bourbon

– MYR 70 –

Black Tot Finest Caribbean Rum

– MYR 60 –

Corkage Charges

Wine
Sparkling Wine
Sake

– MYR 100 per bottle* –

Spirits & Liqueur
– MYR 150 per bottle* –

**within 750ml*

Non Alcoholic Beverages

Beer

1906 Reserva Especial (bottle)	MYR 35
Tiger (Can)	MYR 20

Sodas

Coke	MYR 10
Coke Light	MYR 10
Sprite	MYR 10
East Imperial Yuzu Lemonade	MYR 15
East Imperial Soda	MYR 15
East Imperial Grapefruit Soda	MYR 15
East Imperial Old World Tonic	MYR 15

Kombucha by HERAN X EAT & COOK

Kyoho grape	MYR 65
Watermelon, Asam Boi	MYR 65
Nutmeg	MYR 65
Guava, Dill	MYR 65
Passionfruit, Kaffir Lime Leaf	MYR 65

Non
Alcoholic
Beverages



Non Alcoholic Beverages

NON wine alternative

Salted Raspberry & Chamomile	MYR 200
Caramelized Pear & Kombu	MYR 200
Toasted Cinnamon & Yuzu	MYR 200
Roast Beetroot & Sansho	MYR 200
Lemon Marmalade & Hibiscus	MYR 200

Hot drinks

Specialty drip bag coffee	MYR 18
Local single origin hot chocolate	MYR 23
Lily Amaranth blooming tea	MYR 18
Lily Calendula blooming tea	MYR 18

* all prices in this menu are in Ringgit Malaysia and are subjected to 10% service charge and 6% SST when applicable

*Eat and
Cook*