

FOG&VINE

TASTING ROOM MENU

miercoles & jueves 4-11pm
viernes & sabado 5-2am
domingos 4-11pm

WELCOME

Instagram: @fogandvine

Website: www.fogandvine.com

FOG&VINE

NO. 0.

1200

INTRODUCTION TO NATURAL WINES

¿Nuevo al mundo del vino natural? Empieza aquí.

Tres vinos seleccionados que expresan lo que distingue al vino natural: fruta vibrante, carácter vivo y una viticultura consciente, sin renunciar al equilibrio ni al placer.

Opciones:

- ETA?
- Party Monster
- Lune Juice

NO. 1.

1650

INTO THE WILD

Una exploración más profunda.

Este flight presenta tres vinos expresivos, seleccionados para resaltar textura, diversidad y decisiones enológicas que van más allá de lo básico. Para los que buscan despertar la curiosidad.

Opciones:

- Wild Child
- Cuvee 831
- Sleepless Nights

*ITBIS + propina legal no incluido



FLIGHTS

FOG&VINE

'TARDEO'

BUNCH COLLINS

400

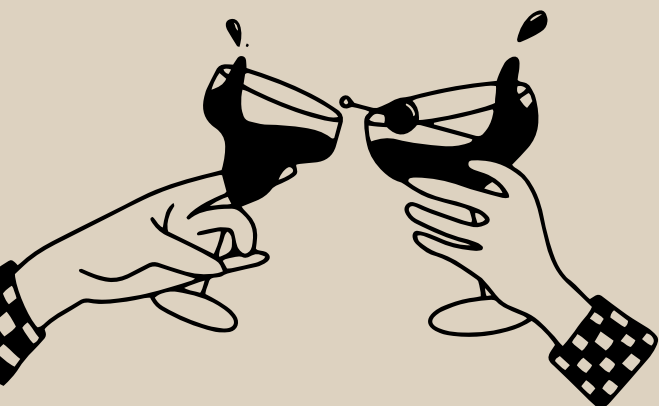
- Bunch of Herbs Vermouth Spritz
- Sherbet (oleo saccharum saccharum) de limón Meyer y toronja infusionado con lavanda
- Zumo de limón Persa
- Garnish de limón Meyer y menta

BERRY BUNCH

400

- Bunch of Herbs Vermouth Spritz
- Cheong de frambuesa y gengibre
- Garnish de cascara de toronja

*ITBIS + propina legal no incluido



COCKTAILS

KĀ DIPUGLIA

Now in residence at the **Fog & Vine** Tasting Room

Kā Dipuglia is a Dominican luxury accessories brand exploring Caribbean identity through conscious design. Each piece is handcrafted locally using vegan cactus leather, supporting artisans and sustainable material innovation.

Kā Dipuglia es una marca dominicana de accesorios de lujo que explora la identidad caribeña a través del diseño consciente. Cada pieza es elaborada localmente a mano con cuero vegano de cactus, apoyando a artesanos y promoviendo la innovación en materiales sostenibles.

Explore the new **Kánoa** collection at
kadipuglia.com

In exhibit and for sale in our **Alcove** room



FOG&VINE

Subject To Change Wine Co. 800

2022 '*Wild Child*' Carignane - Tinto

cuero ahumado, cerezas, mermelada de mora, chicle de uva y pimientos

Subject To Change Wine Co. 751

2019 '*Cuvee 831*' Pinot Noir / Chardonnay - Tinto

naranja sanguina, limón, fresas ácidas, pimientos

Subject To Change Wine Co. 751

2022 '*Party Monster*' Sparkling Rose

fresas, cerezas, tarta de frambuesa, pan con levadura

Subject To Change Wine Co. 800

2022 '*Pet Nap*' Sparkling Sauvignon Blanc - Blanco

pomelo, guayaba, manzanas, ralladura de lima

Subject To Change Wine Co. 800

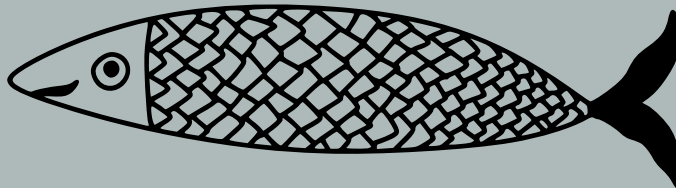
2022 '*Sleepness Nights*' Field Blend - Tinto

Arándanos, sandía, cáscara de limón, minerales

Subject To Change Wine Co. 751

2022 '*ETA?*' Rose

fresa, toronja, manzanas verdes crujientes, sandía, bayas silvestres, sal marina



* Por favor preguntar la disponibilidad del dia

*ITBIS + propina legal no incluido

BY THE GLASS

FOG&VINE

Tinned Fish Experience 1450

Sardinas ahumadas | Mejillones al ajillo | Calamares en su tinta

Pan de masa madre artesanal o pita chips, encurtido, mayonesa especiada, mantequilla especiada, piparras y limón fresco.

Dips Fog & Vine 480

Aceituna | Ahuyama | Pera, nueces y blue cheese | Pepino

Pan de masa madre artesanal o pita chips

Fresco de Salmon 880

Camá de pepinos, alcaparras, aceite de oliva, cítricos

Carpaccio de Hongos 650

Queso trufado, queso parmesano, rucula, aceite de oliva

Tuna en Salsa de Ajo Blanco 890

Leche de coco, almendras, ajo, aceite de sesamo, vinagre de manzana, migas de pan

Queso de Cabra con Uvas Rostizadas 750

Miel de lavanda, pan rústico, con sal en escamas y ralladura de limón.

Encurtidos y Conservas 175

Pepino | Zanahoria | Ajíes y cebolla


Berenjena asada | Ají morrón asado

Dátiles al Horno Rellenos de Queso 350

Queso azul, queso feta, queso parmesano, miel, aceite de oliva

*ITBIS + propina legal no incluido

An experience by Chef Ame Sanabia. Presented by Chef Dorfi Garcia.

 @chef.ame

FOOD

FOG&VINE

Carpaccio de Peras

650

Queso feta, microverdes, reducción balsámica

Cheesecake del Bosque


450

Mermelada de frutos de bosque, reducción de vino tinto artesanal



*ITBIS + propina legal no incluido

An experience by Chef Ame Sanabia. Presented by Chef Dorfi Garcia.

 @chef.ame

FOOD

FOG&VINE

TINTO

2022 Hillside Vineyard 'Lune Juice' Zinfandel	\$2,500 RD
750ml 12.4%	
2022 Parenti Vineyard 'Wild Child' Carignan	\$3,000 RD
750ml 11.4%	
2021 Ciapusci Vineyard 'Lunatic' Zinfandel	\$3,000 RD
750ml 14.0%	
2022 Sunhawk Vineyard 'Sleepless Nights' Field Blend	\$3,000 RD
750ml 11.2%	
2019 Coastview Vineyard 'Cuvee 831' Pinot Noir / Chardonnay	\$2,700 RD
750ml 11.4%	

BLANCO

2022 Kazmet Vineyard 'Bang Bang' Chardonnay	\$3,900 RD
750ml 12.8%	

ROSE

2022 Rhodes Vineyard 'ETA?' Rose	\$2,700 RD
750ml 11.6%	

ESPUMANTE

2022 Upton Vineyard 'Monster Party' Petite Sirah	\$2,500 RD
750ml 11.3%	
2022 Dorn Vineyard 'Party Monster' Rose	\$3,000 RD
750ml 12.5%	
2022 Hillside Vineyard 'Pet Nap' Sauvignon Blanc	\$3,300 RD
750ml 12.3%	

*ITBIS + propina legal no incluido

BOTTLES

FOG&VINE

TINTO

2022 All Hours

\$670 RD

250ml | 12.5%

ROSE

2021 All Hours

\$670 RD

250ml | 11.7%

VERMOUTH

2021 Bunch of Herbs Spritz

\$540 RD

250ml | 10.0%

GIFTS

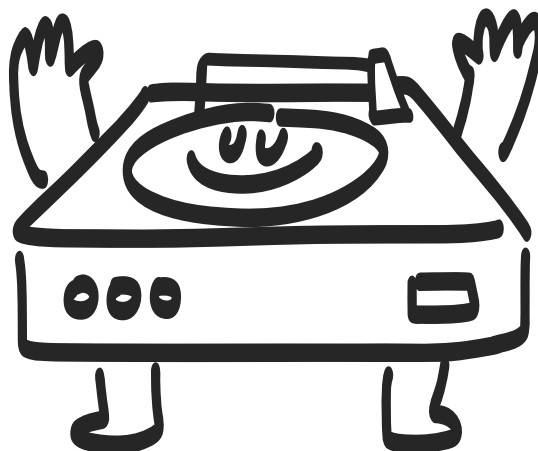
FOG & VINE Tote Bag

\$1,500 RD

FOG & VINE Tasting Glass

\$1,500 RD

*ITBIS + propina legal no incluido



CANS & MORE