



White Russian and discussion ...

Роберт Хен:

о пристрастии к классике, философии твистов,
именах и немного о кино

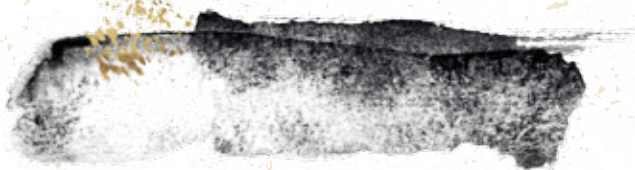
Действительно выдающиеся рецепты коктейлей не новы. Бармены всего мира привнесли что-то новое, свой индивидуальный отпечаток в старую добрую классику. Я иду тем же путём. Я вдохновлён классическими рецептами. И в то же время я экспериментатор.

Твист. Это вариация на тему классического коктейля. Что бы сделать грамотный твист, вы разбиваете рецептуру на составляющие, например: алкогольная основа, кислая часть, сладкая часть, а потом заменяете напитки из исходной рецептуры на другие, схожие по характеристикам. Виски можно заменить на выдержанный ром, лимонный сок на сок лайма или апельсина, сахарный сироп на кленовый, миндальный и т.п. Самое главное в этом увлекательном занятии – знать и помнить вкус оригинала, обстоятельства появления того или иного коктейля и то, как взаимодействуют между собой базовые вкусы. Наши твисты - это наши уникальные находки вкусов. Следует сказать ещё о не менее интересных находках сезонных вкусов. Например популярнейший, дерзкий и в то же время элегантный Aperol Spritz. Помимо классических цитрусовых вкусов, весенне-летний сезон дарит ему вкусы груши, клубники и персика.

Подавляющее большинство названий коктейлей в моей барной карте носят традиционные имена, которые знакомы всем людям вокруг, даже тем, которые не относятся к барной индустрии напрямую: Fizz, Sour, Spritz, Martini. А если гости видят знакомые названия, то им намного легче сориентироваться в меню, они примут решение быстрее и, возможно, с большей уверенностью и с большим удовольствием. В баре есть достаточно вещей, которые могут сбивать с толку, поэтому я не предлагаю гостям длинный список коктейлей с бессмысленными названиями, которые никоим образом не объясняют ни как напиток будет выглядеть, ни его запах или вкус.

Я бармен до мозга костей и, когда я читаю книгу или смотрю кино, от меня не ускользнет упоминание в тексте или в кадре напитка, особенно, если это коктейль. И это классика моего жанра.

Я настаиваю на лучшем ! На лемонграссе или миндале...



FELICE per
paternità



СОБСТВЕННАЯ
МИКСОЛОГИЯ

Cocktail





Spagnolo-Italiano Martini

Граппа, вермут красный, Херес

110 мл. 2 500.-



Milano - Padova

Сапрати на лемонграссе, Аперол на грейпфруте, содовая

120 мл. 2 500.-



Aperol Aspro

Аперол на грейпфруте, сок лимона, миндальный ликер Amaretto, сироп из лемонграсса, сироп из марципана

150 мл. 2 500.-



Grappa Aspro

Граппа, сок лимона, портвейн рубиновый сухой, сироп из марципана

150 мл. 2 500.-



Nuvola Rosa

Сухой джин, сок лимона,
Лимончелло Классик , Лимончелло
Сливочный , сироп из суданской
розы, содовая

150 мл. 2 500.-



Limoncello Fizz

Сухой джин, сок лимона,
Лимончелло сливочный , сироп из
ванили, содовая

150 мл. 2 500.-



Mojito ligure

Граппа, светлый ром, сок лайма,
свежий базилик, свежая мята,
содовая

150 мл. 2 500.-



Limonata Uva Fragola

Граппа, сок лайма, клубничный кули,
сироп бузины, содовая

150 мл. 2 500.-



КЛАССИКА ЖАНРА.

—•—

КОКТЕЙЛИ В КИНО
И ЛИТЕРАТУРЕ

Cinema

«Дэйзи поднялась, слабо улыбаясь, и подошла к столу. «Открой виски, Том, — приказала она — и я сделаю тебе мятный джулеп. Тогда ты не будешь казаться себе настолько глупым». Коктейль, который появился в конце XVIII — начале XIX века на юге США играет собственную роль в кульминационной сцене в номере отеля.

«Ее присутствие всё делает необыкновенным, старина!» -
Джей Гэтсби. «Великий Гэтсби»
1925, Фрэнсис Скотт
Фитцджеральд



"СНАЧАЛА ТЫ БЕРЕШЬ ВЫПИТЬ,
ПОТОМ ВЫПИВКА БЕРЕТ ТЕБЯ",
ФРЭНСИС СКОТТ ФИТЦДЖЕРАЛЬД

Mint Julep

бурбон, свежая мята, сироп тростникового сахара

70 мл. 2 500.-

«Сухой мартини... Один. В глубоком бокале для шампанского. Минуточку. Три части «Гордона», одна водки, пол части Кина Лиллет. Очень хорошо встряхните, и когда он будет ледяным, добавьте кусочек лимонной цедры. Понятно?» «Казино Рояль» 2006, реж. Мартин Кэмпбелл

«Казино Рояль». В очередном фильме «Бондианы» у нового Бонда — новый коктейль Vesper Martini пришел на замену классическому Vodka Martini. Веспер взят из романа Йена Флеминга 1953 года и своим названием обязан девушке Бонда – Веспер Линд.



«ЕСЛИ ВАМ НЕ УДАЮТСЯ БОЛЬШИЕ ВЕЩИ,
ЗНАЧИТ У ВАС НЕТ БОЛЬШИХ ПРЕТЕНЗИЙ» -

ЙЕН ФЛЕМИНГ.

Vesper

сухой джин, водка, вермут Lillet

100 мл. 2 500.-

Чувак (Джефф Бриджес) почти не расставался в фильме с Белым Русским, что обеспечило коктейлю большую популярность после выхода «Большого Лебовски», а также разрушило миф о том, что напиток – «женский»

«Погодите, давайте я объясню. Я не мистер Лебовски. Это вы мистер Лебовски. А я Чувак. Так меня и зовите. Ещё можно» Ваше Чувачество«... «Чувакер»... или там «Эль Чувачино», это если Вы не любитель краткости.....» «Большой Лебовски» 1998 , реж. Братья Коэны



White Russian

водка, кофейный ликёр, сливки

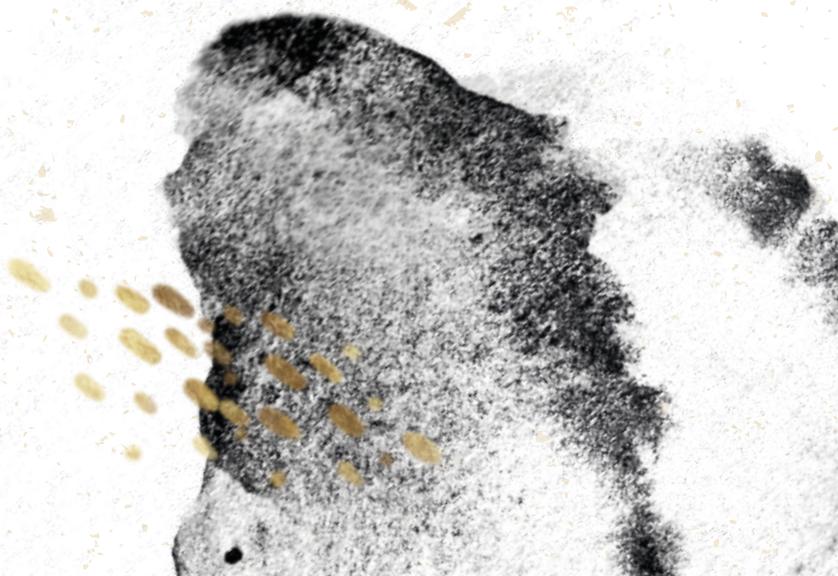
120 мл 2 500.-



НЕОКЛАССИКА



АЛЬТЕРНАТИВА





Mint Julep

бурбон на вишне, мята, сахар,
ароматная настойка

70 мл. 2 500.-



Vesper

джин, водка на ванили,
вермут Lillet

100 мл. 2 500.-



White Russian

водка, кофейный ликёр, в
анильная пена с пармезаном

120 мл 2 500.-



La Signora Italiana

Граппа, сухой джин, сок
лимона, апельсиновый ликёр

150 мл 2 500.-



Nuova Negroni

Джин, Кампари на лемонграссе,
вермут сухой, медовая вытяжка
с трюфелем

110 мл. 2 500.-



Sbagliato Garibaldi

Кампари, ликёр Galliano,
свежевыжатый сок апельсина

250 мл. 2 500.-



Felice Milano - Torino

Кампари на лемонграссе, вермут
сухой, содовая

120 мл. 2 500.-



Arancione Aperol Spritz

Аперол, апельсиновый кули,
апельсиновый сорбет, игристое,
содовая

150 мл 2 500.-

LIMITED EDITION FALL WINTER 2018/19



bellissima





Bellini

игристое вино, персиковый
сорбет

150 мл 2 800.-



Rossini

игристое вино, клубничный
сорбет

150 мл 2 800.-



Tintoretto

игристое вино, гранатовый
сорбет

150 мл 2 800.-



Passione Italiana

игристое вино, яблочный
сорбет

150 мл 2 800.-



Freschezza Ligure

игристое вино, апельсиновый
сорбет

150 мл 2 800.-



felice
italian restaurant
