



**ТЕМА:**

**Вино и коктейли С класса**



## Коктейль АЭРОФЛОТ

Подача: Высокий стакан

Сахар белый пакетик 10 гр

Красное вино 40 мл

Морс 40 мл

Вода газированная 40 мл

Украшение:

Долька лимона

Выход (без учёта льда): 120мл

Технология приготовления и оформления

1. В "высокий стакан" высыпать пакетик сахара и налить красное вино до уровня толщины двух пальцев, размешать сахар с вином палочкой для коктейлей.
2. Налить морс до уровня толщины двух пальцев, заполнить бокал льдом 3-4 кубика и долить воду с газом до уровня одного пальца от края бокала.
3. Перемешать и украсить коктейль, положив дольку лимона в бокал.



Описание для винной карты

Великолепный насыщенный микс с ягодными нотами оживит яркие летние воспоминания и наполнит Ваше путешествие радостью и



## Коктейль НАД ОБЛАКАМИ

Подача: Высокий стакан

Водка 30 мл

Морс 40 мл

Апельсиновый сок 40 мл

Украшение:

Долька лимона

Выход (без учёта льда): 110 мл



### Технология приготовления и оформления

1. В "высокий стакан" положить 1 кубик льда.
2. На лёд налить водку до всплытия льда, далее заполнить бокал льдом 3-4 кубика, налить апельсиновый сок до верхней надписи логотипа АЭРОФЛОТ, затем долить морс до уровня толщины пальца от края стакана.
3. Перемешать палочкой для коктейлей и украсить коктейль долькой лимона на край бокала.

### Описание для винной карты

Необычный коктейль с русским характером подарит вам прилив сил и бодрости, а апельсиновая нотка зарядит вас энергией на весь полёт.



## Коктейль СВЕТ СОЛНЦА

Подача: Высокий стакан

Джин Бифитер                    30 мл

Яблочный сок                    60 мл

Украшение:

Долька лимона

Выход (без учёта льда): 90мл



Технология приготовления и оформления

1. В "высокий стакан" положить 1 кубик льда.
2. На лёд налить джин до всплытия льда, далее заполнить бокал льдом 3-4 кубика и долить яблочный сок до уровня толщины одного пальца от края бокала.
3. Перемешать палочкой для коктейлей и украсить коктейль, положив дольку лимона в бокал.

Описание для винной карты

Янтарное сочетаниепряного джина и яблочного сока дарит превосходную возможность уютно провести время в полете и ощутить яркость и тепло солнечных лучей в любую погоду.



## Коктейль: Попутный ветер

Подача: Высокий стакан

Коньяк	30 мл
Яблочный сок	30 мл
Спрайт	50 мл

Украшение:

Долька лимона

Выход (без учёта льда):110мл



### Технология приготовления и оформления

1. В "высокий стакан" положить 1 кубик льда.
2. На лёд налить коньяк до всплытия льда, далее заполнить бокал льдом 3-4 кубика, затем налить яблочный сок до верхней надписи логотипа «Аэрофлот» и долить спрайт до уровня толщины пальца от края стакана.
3. Перемешать палочкой для коктейле и украсить коктейль долькой лимона на край бокала.

### Описание для винной карты

С приятным коктейлем «Попутный ветер» на основе коньяка и яблочного сока Ваше воздушное путешествие пролетит незаметно.



# Винная карта





**Canti / Gavi**

**Канти / Гави**

**Белое сухое**

**Страна: Италия**

**Винодельческий регион: Пьемонт**

**Сорта винограда: кортезе**

**Дегустация: Яркий светло-соломенный цвет с зеленоватыми бликами. Тонкий букет с нотками белых цветов, зеленого яблока и груши.**

**Освежающее, мягкое во вкусе вино, с хорошо сбалансированной кислотностью.**

**Сочетается: Особенно хорошо будет сочетать с блюдами из рыбы, белого мяса и ризотто.**





## Gran Feudo Moscatel / Гран Феудо Москатель

**Bodegas Chivite**

**Белое сухое**

**Страна: Испания**

**Винодельческий регион: Наварра**

**Сорта винограда: Москатель де грано менудо**

**Дегустация: Вино золотистого цвета с зеленоватыми отблесками, с интенсивным ароматами чайной розы, меда, а так же цитрусовыми и цветочными нотами.**

**Богатое во вкусе, с освежающей кислотностью и элегантным цитрусовым послевкусием.**

**Сочетается: Идеально в качестве аперитива и как сопровождение пряных блюд азиатской кухни.**







## "Regaleali Nero d'Avola Регалеали Неро д'Авола "

**Conte Tasca d'Almerita**

**Вино красное сухое**

**Страна: Италия**

**Винодельческий регион: Сицилия**

**Сорта винограда: неро д'авола**

**Дегустация:** красное - яркое фруктовое, с хорошей кислотностью, выдержанное в дубе

У вина блестящий темно-красный цвет и богатый букет, в котором раскрываются ароматы черных ягод, цветов, пряной мяты, лакрицы и дыма.

Насыщенное, мощное и спелое во вкусе, с шелковистыми танинами и джемовыми нотками в послевкусии.

**Сочетается:** Прекрасно сочетается с местной сицилийской кухней, разнообразными мясными блюдами с традиционными соусами и пряностями.





## La Capra Fujara / Ла Капра Фуджара Fairview

Вино красное сухое

Страна: Южная Африка

Винодельческий регион: Вестерн Кейп

Сорта винограда: темпранильо 45%, каберне  
совиньон 35%, мерло 20%

Дегустация: красное - фруктовое, среднетеплое,  
выдержанное в дубе.

Насыщенный рубиново-красный цвет.

Комплексный аромат с тонами сливы, фиалки и  
нотками черного перца. Великолепно

сбалансированное вино с нотками

черных ягод и сливы в устойчивом послевкусии.

Сочетается: особенно хорошо сочетается с  
блюдами из курицы и мяса, а также с жареными  
овощами.





	<b>Gavi / Гави Canti Белое сухое</b>	<b>Gran Feudo Moscatel / Гран Феудо Белое сухое</b>	<b>"Regaleali Nero d'Avola Регалеали Неро д'Авола " Красное сухое</b>	<b>La Capra Fajara / Ла Капра Фуджара Красное сухое</b>
<b>Страна</b>	<b>Италия</b>	<b>Испания</b>	<b>Италия</b>	<b>ЮАР</b>
<b>Регион</b>	Пьемонт	Наварра	Сицилия	Вестерн Кейп
<b>Сорта винограда</b>	Кортезе 100%	Москатель де грано менудо 100%	Неро д'авола 100%	Темпранильо 45%, каберне совиньон 35%, мерло 20%
<b>Цвет</b>	Золотисто- соломенный	Золотисто- соломенный	Блестящий темно-красный цвет	Насыщенный рубиновый
<b>Вкус/ послевкусие</b>	Тонкий букет с нотками белых цветов, персика и зеленого яблока.	Вино с интенсивным ароматами чайной розы, меда, а так же цитрусовыми и цветочными нотами.	Богатый букет, в котором раскрываются ароматы черных ягод, цветов, пряной мяты, лакрицы и дыма.	Аромат с тонами сливы, фиалки и нотками черного перца.
<b>Рекомендации</b>	Блюда из рыбы, белого мяса и риса	Пряные блюда и блюда из курицы	Разнообразные мясные блюда	Блюда из курицы или мяса