



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: nero d'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.





	Gavi / Гави Canti Белое сухое	Gran Feudo Moscatel / Гран Феудо Белое сухое	"Regaleali Nero d'Avola Регалеали Неро д'Авола " Красное сухое	La Capra Fujara / Ла Капра Фуджара Красное сухое
Страна	Италия	Испания	Италия	ЮАР
Регион	Пьемонт	Наварра	Сицилия	Вестерн Кейп
Сорта винограда	Кортезе 100%	Москатель де грано менудо 100%	Неро д'авола 100%	Темпранильо 45%, каберне совиньон 35%, мерло 20%
Цвет	Золотисто- соломенный	Золотисто- соломенный	Блестящий темно-красный цвет	Насыщенный рубиновый
Вкус/ послевкусие	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.
Рекомендации	Блюда из рыбы, белого мяса и риса	Пряные блюда и блюда из курицы	Разнообразные мясные блюда	Блюда из курицы или мяса