Ginstitute
menu

// ЗАКУСКИ

артишоки 550.-

оливки 360.-

хлеб тартин / масло 250.-
черненый чеснок

домашний ким-чи 250.-

рожок / авокадо / томаты / 350.-
смородина

гребешок / огурец / брусника / 650.-
чёрный лайм

лангустины / мандарин / чили 750.-

хумус / халапеньо / оливки / 400.-
фисташка

куриный паштет / фундук / 550.-
маринованная слива

тартар / черемша / лепешка / 700.-
гарум / вяленый желток

зелень / краб / мятный песто / 950.-
эдамаме

// ГОРЯЧЕЕ

бульон даши / кальмар / 600.-
вакаме / маринованный желток

бульон карри / копченая курица / 600.-
травы

лосось / соус квашеный огурец / 1050.-
цукини

гребешок / мусс чеснок / травы / 900.-
фундук

осьминог / ньокки / мусс 1250.-
картофель / кейл

утка / кукурузный ризотто / 990.-
копченая груша / луковый глейз

брокколи / кешью майонез / 650.-
макадамия

// ДЕСЕРТЫ

личи / рислинг / фуа-гра / 550.-
козинак кедровый орех

кекс / гель огурец / гель киви / 550.-
мороженое лайм

Ginstitute

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

ГЛАВА №1.
РАЗВИТИЕ СОВРЕМЕННЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТЕХНИК, ИХ ВЛИЯНИЕ НА ВКУСЫ, В СРАВНЕНИИ С КЛАССИЧЕСКИМИ НАПИТКАМИ

juniperus (лат.) - можжевельник

Таблица 1. 1

источники

GIMLET[1]
Роузес лайм кордиал,
Gintl premium dry gin
650.-

[1]Barflies and Cocktails, Harry McElhone, 1927

FRENCH 75[2]
Gintl premium dry gin, лимон,
фруктоза, игристое вино
650.-

[2]«The Savoy Cocktail Book», Harry Craddock, 1930

PEGU CLUB[3]
Gintl premium dry gin,
апельсиновый ликёр,
биттеры, лимон, фруктоза
650.-

[3]Barflies and Cocktails, Harry McElhone, 1927

TOM COLLINS[4]
Gintl premium dry gin,
лимон, фруктоза, содовая
650.-

[4]Bartenders Manual Harry Jonson 1882

CLOVER CLUB[5]
Gintl premium dry gin,
французский вермут,
малина, лимон
650.-

[5] Barflies and Cocktails Harry McElhone, 1927

NEGRONI
Gintl premium dry gin,
итальянский вермут, биттер
650.-

MARTINEZ
Gintl premium dry gin, итальянский вермут,
ликёр мараскино, апельсиновый биттер
650.-

DRY MARTINI
Gintl premium dry gin, французский вермут,
оливка, цедра лимона
650.-

LEMONGRASS GIMLET (6 ВАРИАЦИЙ)
Кордиал лемонграсс, Gintl premium dry gin
650.-

3D APPLE FRENCH (6 ВАРИАЦИЙ)
Gintl premium dry gin с яблочной кожурой,
сухой сидр и кордиал из яблок
650.-

TROPICAL CLUB
Маракуйя, пена из личи,
Gintl premium dry gin
650.-

CO2 COLLINS
Gintl premium dry gin, сухой вермут,
кордиал из цитрусовых, газация CO2
650.-

MILK PUNCH CLOVER
Gintl premium dry gin, малина,
бобы тонка, лимон, миндаль
650.-

RUSSIAN NEGRONI
Gintl premium dry gin, чернослив
копчёной сушки, миксу вермутов, биттер
650.-

BALSAMICO-STRAWBERRY MARTINEZ
Gintl premium dry gin, клубника,
порто руби, крем бальзамик, вермут
650.-

CHEREMSHA MARTINI
Gintl premium dry gin, черемша,
французский вермут
650.-

RAMOS GIN FIZZ[6]
Gintl premium dry gin, лайм, фруктоза, вода апельсиновых цветков, сливки, содовая
750.-

[6]1888 Henry «Karl» Ramos