

DA LI STE ZNALI DA...?

...su plutani čepovi koji se koriste za zatvaranje vinskih boca u stvari proizvod koji se dobija od kore drveta jedne vrste hrasta? U pitanju je hrast plutnjak (lat. Quercus suber l., koji za razliku od svojih rođaka kojima smo okruženi spada u grupu zimzelenog drveća. Ovak hrast vrlo je specifičan i zahtevan za gajenje, uspeva uglavnom samo na Mediteranu. Najpoznatije zemlje koje se bave uzgajanjem ovog drveta su Portugalija (na koju otpada čak polovina svetske proizvodnje) i Španija. Proizvodnja plutanih čepova počinje „žetvom“ tj. skidanjem površinskog sloja kore drveta. Nakon toga kora odlazi na sušenje koje traje i po nekoliko meseci. Kasnije se kora kuva da bi se sterilisala i lakše obrađivala u narednim fazama. Finalna faza u pravljenju čepova podrazumeva premazivanje ili voskiranje kako bi čepovi stekli elastičnost i lakše se ubacivali u bode. Pluta je kao materijal počela masovnije da se upotrebljava u XVII veku kada je krenula masovnija upotreba staklenih boca. Inače ovaj materijal nije bio stran ni u Antičkom periodu tako da postoje pisani tragovi da su se amfore sa vinom zatvarale plutanim diskovima. Pluta se koristila i u druge svrhe, pre svega za izradu obuće, nameštaja i sl...



...je Novi Božole (Beaujolais nouveau) vrlo mlado francusko vino iz oblasti Božole koje se pušta u prodaju već nakon šest nedelja od berbe. Po zakonu ovo mlado vino se svake godine, trećeg četvrtka u mesecu posle ponoći pušta u prodaju. U početku ovaj svečani trenutak bio je rezervisan samo za stanovnike Francuske, i to pre svega Lion i njegovu okolinu. Vremenom Beaujolais Nouveau je postao globalni fenomen. Nakon ponoći trećeg četvrtka u novembru nastaje prava trka da se vino transportuje prvo širom Francuske a zatim i u najudaljenije krajeve sveta. Za transport su se kroz istoriju koristila najrazličitija prevozna sredstva, od konjskih zaprega pa do Konkorda. Ovo mlado vino pravi se od sorte grožđa Gamé (Gamey) i dobija se tzv. karbonskom maceracijom. Šta to u praksi znači? Grožđe se bere ručno i celi grozdovi se sipaju u velike tankove. Zrna grožđa na dnu tanka pod težinom pucaju i ispuštaju sok koji počinje spontano da fermentiše. Kod ovog vina imamo fermentaciju celih bobica grožđa što kao rezultat daje lagano, osvežavajuće voćno vino sa jako malo tanina. Beaujolais Nouveau se pije mlad odmah nakon puštanja u prodaju i nema potrebu za odležavanjem. Kao mlado vino Božole se servira na nižoj temperaturi od ostalih crvenih vina, već na 13 C. U Srbiji, na Fruškoj Gori postojeće je sličan običaj u prošlosti da se konzumira i slavilo mlado vino dobijeno od sorte Portugizer. Ova tradicija bi ostala u zaborav da nije bilo ljudi iz vinarije Mačkov podrum koji su vratili popularnost sorti Portugizer od koje svake godine pripremaju mlado vino na identičan način kao što se to radi u Francuskoj.



Vive le Beaujolais Nouveau!

...da se u Venetu, oblasti na severu Italije dnevno popije oko 300 000 spritz koktela? Po istraživanju Campari grupe to znači da se svaki minut naruči preko 200 ovih aperitiva. Pod nazivom Spritz smatra se koktel koji potiče sa severa Italije, iz oblasti Veneto. Inače sama reč Spritz potiče od nemačke reči Spritzen što u bukvalnom prevodu znači prskanje. Krajem XIX veka Venecija i regija oko same Venecije su bili deo Austro-ugarske imperije i nemački vojnici koji su bili smešteni u toj oblasti dosta vremena provodili su u lokalnim tavernama. Omiljeno piće im je bilo lokalno vino koje su mešali sa soda vodom da bi dobili piće koje ima približnu jačinu piva na koje su bili navikli. Otuda i kod nas naziv Spritzer za kombinaciju belog vina sa sodom. Ono što se zadržalo u Venetu a vremenom postalo i globalni svetski trend su kombinacije gorkih, aperitivnih likera u kombinaciji sa penušavim vinom i malo soda-vode.

cocktail bar & restaurant
Cruise

Vredni ste i ambiciozni? Vidite sebe u ugostiteljskom poslu? Želite da učite i napredujete?

Ukoliko želite da postanete deo Cruise tima pošaljite nam vašu kratku biografiju ili CV na office@cruise.rs i mi ćemo Vas kontaktirati. A možete nam se obratiti i na telefone:
011/215 75 10 i 069/215 75 10

Cruise news

DA LI STE ZNALI DA...?

...su plutani čepovi koji se koriste za zatvaranje vinskih boca u stvari proizvod koji se dobija od kore drveta jedne vrste hrasta? U pitanju je hrast plutnjak (lat. Quercus suber) l...

...je Novi Božole (Beaujolais nouveau) vrlo mlado francusko vino iz oblasti Božole koje se pušta u prodaju već nakon šest nedelja od berbe. Po zakonu ovo mlado vino se svake godine...

...da se u Venetu, oblasti na severu Italije dnevno popije oko 300 000 spritz koktela? Po istraživanju Campari grupe to znači da se svaki minut naruči preko 200 ovih aperitiva. Pod nazivom Spritz...

opširnije na strani 4



Poštovani prijatelji,

Zima se konačno probila i do naše obale. Jedan divan period je za nama, a sada je došao trenutak da se okrenemo periodu koji nam predstoji. I zima na Savi itekako ima svojih draži, naročito kada ste u toplom, pored kamina sa dragim ljudima i uz omiljene specijalitete sa našeg menija. Za predstojeći period pripremili smo Vam dosta noviteta i red je da krenemo sa zagrevanjem za nastupajuće novogodišnje praznike. Kao i do sada Cocktail bar Cruise će biti sa vama i u novogodišnjoj noći i potruditi se da vam to veće učini nezaboravim. Uz našu standardnu ponudu pica i hrane i uvek raspoloženo osoblje sve goste očekuje zdravica u ponoć. Za dobro raspoloženje pobrinuće se naši DJ-evi na koje ste već navikli.

Požurite i rezervišite svoje mesto na vreme!!!
Svi zainteresovani mogu se javiti na telefon:
011/ 215 75 10 i 069/ 215 75 10

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Žitni destilati - Viski (whisky, whiskey)

U prethodnim brojevima govorili smo o alkoholnim bazama u koktelima i spomenuli smo destilate. Šta su destilati? Destilati su pića nastala procesom destilacije i mogu se praviti od svega organskog što sadrži šećer u sebi. Na osnovu toga šta destilujemo sve destilate možemo podeliti u nekoliko kategorija...

opširnije na strani 3

NOVO U PONUDI POSNI MENI!!!



Preporuka Cocktail bara Cruise za zimu 2015/2016

Cocktail bar Cruise recommends for winter 2015/2016

IRSKA KAVA/IRISH COFFEE

(filter kava, Irski viski, braon šećer, slatka pavlaka)
(filter coffee, Irish whiskey, brown sugar, cream)

425 DIN

WINTER MOJITO

(svetli rum, listovi nane, sok od limete, braon šećer)
(light rum, fresh mint leaves, lime juice, brown sugar)

425 DIN

HANKY PANKY COCKTAIL

(džin, verumut, Fernet Branca)
(Gin, Vermouth rosso, Fernet Branca)

425 DIN

NEW YORK SOUR

(burbon, sok od limuna, šećerni sirup, belance, portol)
(Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, port wine)

425 DIN

ZIMSKA ZAKUSKA/WINTER PLATEAU

(proja, kajmak, duvan cvrnci, ajvar, sudžuk, slanina, kiseli krastavčići)
(cornbread, kajmak (clotted cream), pork scrathings, "ajvar", sujuk sausage, bacon, pickles)

710 DIN

NJEGUŠKA ŠNICLA/STEAK "NJEGOŠ"

(svinjski file, gršuta, dimijeni kačkavač), pečurke, neutralna pavlaka, senf)
(pork tenderloin, prosciutto, smoked hard cheese, mushrooms, cooking cream, mustard)

940 DIN

RUSKI RASOLNIK/RUSSIAN WINTER SOUP

(turući file, celer, šargarepa, krompir, kiseli krastavac, neutralna pavlaka)
(turkey fillet, celery, carrots, potatoes, pickles, cooking cream)

310 DIN

REBARCA U BBQ SOSU/ PORK RIBS IN BBQ SAUCE

(svinjska rebarca, BBQ sos, krompir)
(pork ribs, BBQ sauce, potato wedges)

950 DIN

PILETINA SA LEŠNIKOM/ CHICKEN WITH HAZELNUTS

(pileći file, slanina, lešnik, neutralna pavlaka, "noisette" krompir)
(chicken fillet, bacon, hazelnuts, cooking cream, "noisette" potatoes)

710 DIN

BAJADERA

(lešnik, plazma, pater, čokolada...)
(hazelnuts, chocolate, cookies, butter...)

110 DIN

POSNI MENI

DIMLJENI ŠARAN SA DALMATINSKOM GARNITUROM/ SMOKED CARP

(grilovani dimljeni šaran, krompir, beli luk, spanać)
(grilled smoked carp, potato, garlic, spinach)

930 DIN

PASTA SA MORSKIM PLODOVIMA/SEA FOOD PASTA

(talijatele, plodovi mora, beli luk, paradajz)
(tagliatelle, sea food, garlic, tomato)

770 DIN

CRNI RIZOTO SA GAMBORIMA/ BLACK SQUID INK RISOTTO WITH PRAWNS

(pirinač, gambori, sijuno mastilo, sipal)
(rice, prawns, black squid ink, squid)

850 DIN

BRANCIN/ORADA U SOSU OD BADEMA/ GRILLED SEA BASS IN ALMOND SAUCE

(file brancina/orade, badem, belo vino, krompir, spanać, beli luk)
(sea bass fillet, almonds, white wine, potatoes, spinach, garlic)

1100 DIN

RIMSKA PITA/ROMAN PIE

(kore, lešnik, oraš, badem, suvo grožđe)
(pastry, hazelnuts, walnuts, almonds, raisins)

330 DIN

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Žitni destilati – Viski (whisky, whiskey)

U prethodnim brojevima govorili smo o alkoholnim bazama u koktelima i spomenuli smo destilate. Šta su destilati? Destilati su pića nastala procesom destilacije i mogu se praviti od svega organskog što sadrži šećer u sebi.

Na osnovu toga šta destilujemo sve destilate možemo podeliti u nekoliko kategorija:

Žitni destilati – vodka, džin, viski...

Voćni destilati – konjak, brendi, kalvados, rakije...

Ostali destilati – rum, kašasa, tekila

Viski je svakako jedan od najpopularnijih destilata. Istorija viskija je veoma duga i vodi poreklo do današnjih teritorija Irske i Škotske. Pored ove dve zemlje koje se smatraju kolektivom viskija imamo i još neke koje takođe prave vrhunske destilate od žitarica. To su pre svega SAD i Kanada a u poslednje vreme nam na velika vrata dolaze i viskiji iz Japana koji se polako pozicioniraju i na našem tržištu.

Škotski viski je sigurno najpopularniji na svetu. Ovaj tip viskija pravi se pre svega od ječmenog slada ali i od drugih vrsta žitarica. Škotski viski dobija se dvostrukom destilacijom i mora da odleži minimum 3 godine u hrastovim buradima da bi nosio naziv škotski viski. Razlikujemo tri osnovna tipa škotskog viskija i to: single malt viski - viski dobijen od ječmenog slada iz jedne destilerije, pure malt (watted malt) – viski dobijen mešanjem više različitih single malt viskija najčešće iz iste regije u jedan novi proizvod i najrasprostranjenija kategorija je sigurno blended whisky. Poslednji tip viskija se dobija mešanjem više single malt i grain viskija u jedan novi proizvod.

Irski viski se razlikuje po proizvodnji od škotskog. Ovaj viski destiluje se tri puta što utiče na nešto blažu aromu. Kod Iraca se u proizvodnji ne koristi tresetni ugalj pa nema ni dimne arome koja je tipična za viskije iz Škotske. Irski viski mora da bude proizveden u Irskoj i da odleži minimum 3 godine u hrastovim buradima.



Američki viski kao što mu i ime kaže nastao je na teritoriji SAD. Kod ovog viskija treba spomenuti dve podgrupe: burbon i Tenesi viski. Po zakonu burbon je viski koji se proizvodi od min. 51% kukuruza. Nakon destilacije mora da odleži minimum 2 godine u novim hrastovim buradima koja su nagorela iznutra. U proizvodnji burbona ne sme se dodavati ništa za poboljšanje ukusa i arome. Proizvodnja Tenesi viskija je više-manje slična kao i kod burbona. Razlikuje se u tome što se Tenesi viski filtrira kroz naslage javorovog uglja nakon destilacije. To ovom tipu viskija daje specifičan ukus.

Kanadski viski je takođe destilat žitarice. Po kanadskom zakonu da bi se viski zvao kanadski mora da sadrži min. 51% raži u svom sastavu i da obavezno odležava minimum 3 godine u hrastovim buradima. Period prohibicije (1919-1933) je zaslužan za popularnost kanadskog viskija pre svega na tržištu SAD.

Japanski viski - Proizvodnja viskija u Japanu nema dugu tradiciju. Početci proizvodnje viskija vezuju se za početak XIX veka. Ono što je interesantno za Japan je da jedini pored Škotske proizvode single malt viskije odličnog kvaliteta. Jedan od razloga za to je i veoma slična klima japanskog ostrva Hokaido sa klimom u Škotskoj. Japanski viski nije šire zastupljen na svetskom tržištu ali je izuzetnog kvaliteta.

NOVITETI U NAŠOJ PONUDI

Naša ponuda gorkih likera bogatija je za još jednu novu etiketu. U pitanju je svetski poznati gorki liker **Fernet Branca**. Ovaj liker nastao je polovinom XIX veka u Italiji. Receptura za ovaj liker je porodična tajna i prenosi se sa kolena na koleno. Ono što se zna je da u svom sastavu Fernet Branca ima oko 27 različitih trava, začina i drugih biljaka. Za pripremu se koriste najkvalitetnije sirovine koje dolaze sa četiri različita kontinenta. Ovaj gorki liker je vrlo specifičnog ukusa. Najčešće se servira posle obroka kao džestiv, ali se podjednako dobro uklapa i kao aperitiv.

Naša lista vina bogatija je za još jednu etiketu. U pitanju je vino **Doja rose** koje nam dolazi iz istoimene mlade vinarije sa juga Srbije. Ovo vino je napravljeno od sorte Prokupac i na ukusu je veoma sveže i dopadljivo. Doja rose je vino prijatne svežine i lepih voćnih aroma i kao takvo lepo se uklapa uz lagana jela, salate kao i voćne dezerte.

