

DA LI STE ZNALI DA...?

.....jedna od najpopularnijih italijanskih namirnica - pasta ima istoriju koja je duža od hiljadu godina! Za nastanak paste bar po istorijskim činjenicama nisu zaslužni Italijani nego Stari Grci i Arapi ali su Italijanski majstori svakako učinili da ona postane planetarno popularna. Postoje razne teorije po kojima su preteču današnje lazanje na jug Italije doneli Stari Grci u 8. veku p.n.e tokom osvajanja južnih delova sadašnje Italije. To je bilo testo razvijeno u široke trake koje se na starogrčkom nazivalo laganon pa otuda valjda i kasniji naziv lazanja kod Italijana. Ta preteča današnje lazanje nije se spremala na današnji uobičajan način već se testo peklo na vrelom kamenu ili u peći. Za nastanak paste koja se kuvala u vodi i podsećala na današnje špagete treba zahvaliti Arapima koji su u 7. veku u osvajačkim pohodima došli na Siciliju i jug Italije. Pasta se pokazala kao idealna hrana za duga putovanja brodom, nije se kvarila i lako se pripremala. Tadašnja pasta koju su Arapi doneli sa sobom na Siciliju jela se bez sosa, samo skuvana ali za sosove su se pobrinuli kuvari iz Palerma koji su počeli da pripremaju različite sosove za pastu. Pominje se kuvar Bonvincino koji je osmislio najrazličitije sosove za paste. Ipak onaj najpopularniji, sos od paradajza se pojavio tek kasnije. Paradajze u Evropu pojavio u XVI veku a doneli su ga Španci sa putovanja iz Amerike. Za današnju planetarnu popularnost špageta, lazanja i ostalih testenina zaslužni su pre svih Italijani, koji su masovno došli u Ameriku početkom XIX veka, i sa sobom su doneli popularne recepte za paste kakve se danas jedu u celom svetu. Pasta je tako postala deo internacionalne kuhinje.



Cruise news

Poštovani prijatelji,

Pred Vama je novi broj našeg časopisa Cruise news. U prvom ovogodišnjem broju pripremili smo za Vas pregršt novina u našoj ponudi hrane i pića. Potrudili smo se da iskoristimo sve one lepe sastojke koje nam donosi proleće. Ulazimo u topliji period godine, a najlepše je na Savi, naročito kada ste u društvu prijatelja.

Živeti!!!
Vaš Cocktail bar Cruise

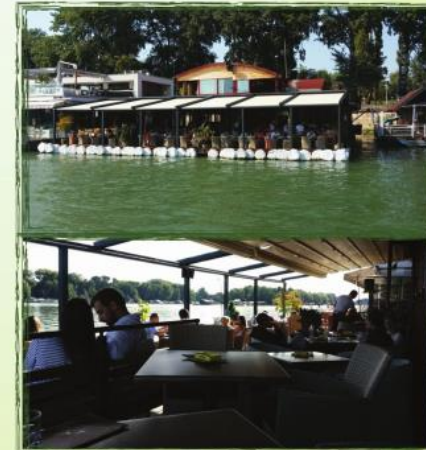
DA LI STE ZNALI DA...?

.....jedna od najpopularnijih italijanskih namirnica - pasta ima istoriju koja je duža od hiljadu godina! Za nastanak paste bar po istorijskim činjenicama nisu zaslužni Italijani nego Stari Grci i Arapi ali su Italijanski majstori svakako učinili da ona postane planetarno popularna. Postoje...



.....da najveći Mojito koktel nije napravljen na Kubi kao što bi bilo logično već zapravo u Španiji, bar ako je suditi na osnovu Ginisove knjige rekorda. Koktel je napravljen na zahtev regionalne turističke organizacije u Španiji u februaru prošle godine. Ovaj koktel čija je zapremina 3403 litara zamišljen je kao deo atrakcije i namenjen je promovisanju trećeg najvišeg planinskog vrha u Pirinejima, koji je visok 3403 metara. Za ovaj Mojito potrošeno je ukupno 478 l ruma, 376 kg limete, 41 kg nane, 224kg šećera, 989kg leda i 1493 litara soda-vode.

opširnije na strani 4



CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Žitni destilati II

Vodka je trenutno jedan od najpopularnijih destilata na svetu. Istorijski, vodka dolazi sa teritorija današnje Rusije i Poljske. Po zakonu, vodka je alkoholno piće bez mirisa, boje i karakterističnog ukusa. U prošlosti se tradicionalno proizvodila od krompira a u današnje vreme se u najvećoj...

Džin je alkoholno piće nastalo destilacijom žitarica i dodavanjem raznih aroma u proizvodnju. Istorija džina je veoma duga; nastao je u Holandiji a njegovim tvorcem smatra se doktor Francisko de la Boga (Franciscus de la Boe). Ovaj doktor je imao ideju da napravi piće koje...

opširnije na strani 3



cocktail bar & restaurant
Cruise

Vredni ste i ambiciozni? Vidite sebe u ugostiteljskom poslu? Želite da učite i napredujete? Ukoliko želite da postanete deo Cruise time 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

Preporuka Cocktail bara Cruise za proleće/leto 2016 Cocktail bar Cruise recommends for spring/summer 2016

BOULEVARDIER COCKTAIL

525 DIN

(Maker's Mark bourbon, Vermouth rosso, Campari)

PALOMA

425 DIN

(Tleklia, sirup od agave, sok od limete, svež sok od grapefruta, grapefruit soda)
(Tequila, agave syrup, fresh lime juice, fresh grapefruit juice, homemade grapefruit soda)

PROVENČAL

425 DIN

(džin sa aromom lavande, aromatizovani suvi vermut, Cointreau)
(lavender infused gin, infused dry vermouth, Cointreau)

GIN & BASIL SMASH

425 DIN

(džin, svež sok od limuna, šećerni sirup, sveži listovi bosiljka)
(gin, lemon juice, sugar syrup, fresh basil leaves)

STRAWBERRY JULEP

425 DIN

(vodka, sveži listovi nane, sirup od tropskog voća, sok od jabuke, jagode, sok od limete)
(vodka, fresh mint leaves, passion fruit syrup, apple juice, strawberries, fresh lime juice)

WEST SIDE

425 DIN

(vodka sa aromom limuna, svež sok od limuna, listovi nane, soda voda)
(lemon flavoured vodka, fresh lemon juice, fresh mint leaves, club soda)

PROLEĆE-POVRĆE \ SPRING VEGETABLES

480 DIN

(Sezonsko povrće iz pećnice sa orašastim voćem i sušenim maslinama)
(Oven baked seasonal vegetables with nuts and dried olives)

SALATA SA ČURETINOM I KOMORAČEM FRESH SALAD WITH TURKEY FILLET

580 DIN

(Čureć file sa susanom, komoračem, nanom i ajsbergom)
(Fresh salad with turkey fillet, sesame seeds, fennel, mint and iceberg salad)

RIŽOTO SA ČERI PARADAJZOM I PIREOM OD GRAŠKA RISOTTO WITH CHERRY TOMATO AND PEAS PURÉE

540 DIN

(Rižoto sa nanom, čerijem i pireom od graška)
(Risotto with mint leaves, peas purée and cherry tomato)

KOLAČ OD URME / DATE CAKE

300 DIN

(Kolač od urme u belom krem sosu sa šumskim voćem)
(Date cake in white creamy sauce with forest fruit)

PITULJICE SA BIFTEKOM \ PASTRY ROLLED BEEFSTEAK

530 DIN

(Marinirane kockice bifteka u hrskavoj kori na sosu od semena bundeve)
(Marinated pieces of beefsteak in crispy pastry with pumpkin seed sauce)

TALJATELE SA MOCARELOM U CRVENOM SOSU TAGLIATELLE WITH MOZZARELLA CHEESE IN RED SAUCE

720 DIN

(Taljatele sa mocarelom u crvenom sosu začinjene uljem od bosiljka)
(Tagliatelle with mozzarella cheese, tomato and basil flavoured oil)

CRUISE BRUSKETI \ BRUSCHETTI „CRUISE“

550 DIN

(Selekcija brusketa sa lososom i pavlakom, siromom i gorgonzolom, mocarelom i sušenim maslinama)
(Selection of bruschetti with salmon and sour cream, bacon and gorgonzola cheese, mozzarella cheese and dried olives)

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Žitni destilati II

Destilati su pića nastala procesom destilacije. Tako dobijena pića imaju veći procenat alkohola (od 35% i više). Šta se najčešće destiluje? Na osnovu toga od čega nastaju možemo ih podeliti na: žitne (vodka, džin, viski...), voćne (brendi, rakije) i ostale (rum, tekila).

Vodka je trenutno jedan od najpopularnijih destilata na svetu. Istorijski, vodka dolazi sa teritorija današnje Rusije i Poljske. Po zakonu, vodka je alkoholno piće bez mirisa, boje i karakterističnog ukusa. U prošlosti se tradicionalno proizvodila od krompira a u današnje vreme se u najvećoj meri dobija destilacijom žitarica (čak 90% svetske proizvodnje). U poslednjih desetak godina svedoci smo novih trendova u proizvodnji vodke pa se pojavljuju brendovi koji su dobijeni destilacijom i drugih sirovina kao npr. grožđa. Proizvodnja vodke nije uslovljena geografskim poreklom pa tako u današnje vreme sve više zemalja proizvodi vodu. Najpoznatije su tradicionalno vodke iz Rusije i Poljske ali ništa manje nisu popularne ni vodke koje dolaze iz Skandinavije, Francuske, SAD i drugih zemalja. Poznavoci vodke skloni su da prave razliku između dva tipa vodki; jedne koja dolazi iz Istočne Evrope i koju karakteriše oštar, i pomalo „medicinski“ ukus, i vodke koja dolazi pretežno iz Zapadne Evrope i SAD koja je malo nežnija i ima svilenkastiji ukus. Vodka se najčešće destiluje tri puta, mada neki proizvođači tvrde da svoj proizvod destiluju čak i deset puta. Najvažnija faza u proizvodnji vodke je filtracija destilata koja se obavlja na razne načine: kroz drveni ugalj, kvarcni pesak, dijamantsku prašinu. Vodka se tradicionalno poslužuje dobro rashlađena ili sa ledom a zbog svojih karakteristika nezaobilazan je sastojak mnogih koktela.

Džin je alkoholno piće nastalo destilacijom žitarica i dodavanjem raznih aroma u proizvodnji. Istorija džina je veoma duga; nastao je u Holandiji a njegovim tvorcem smatra se doktor Franciscus de la Boe (Franciscus de la Boe). Ovaj doktor je imao ideju da napravi piće koje će zapravo biti lek protiv raznih bolesti pa je alkoholnoj bazi dodavao raznorazne aromatične sastojke i začine poput kleke, korijandera, kore citrusa, anisa, kardamoma... Ovaj „lek“ u Holandiji je nazvan genever po bobicama kleke koje su mu davale glavnu aromu. Ubrzo džin postaje veoma popularan i van granica Holandije, pre svega u Engleskoj gde je mu je naziv skraćen u Gin radi lakšeg izgovora. Danas su džinovi iz Engleske daleko popularniji nego Genever koji se proizvodi u Holandiji. Kod džina razlikujemo nekoliko osnovnih tipova:

- **London dry Gin** - nezašćereni džin, najpopularniji na tržištu. Pored odsustva šećera u proizvodnji ovaj džin karakteriše i specifičan način dodavanja aroma i to sprovođenjem alkoholne pare kroz aromatične sastojke ili pak mešanjem začina sa žitnom kašom pre destilacije. Iz ove kategorije dolaze nam najpoznatiji komercijalni brendovi džina.
- **Old Tom** - blago zašćereni džin. Bio je jako popularan džin u prošlosti, potiče iz 18. veka. Jedan od najpopularnijih koktela današnjice Tom Collins napravljen je sa ovim džinom.
- **Plymouth** - blago zašćereni džin. Dobio ime po luci u Engleskoj.
- **Genever** - holandski stil džina. Preteča današnjeg džina, mnogo je aromatičniji od svojih naslednika.

NOVITETI U NAŠOJ PONUDI

Maker's Mark bourbon - veoma poznata etiketa ljubiteljima burbona. Što se ovog burbona tiče baza mu je kukuruz kao što zakon nalaže, a uz kukuruz se kao sastojci koriste i ozima pšenica i ječam. Maker's Mark je izuzetnog kvaliteta zahvaljujući pre svega proizvodnji na tradicionalan način. U proizvodnji se biraju najkvalitetniji sastojci a sama fermentacija se odvija Sour Mash metodom tj. korišćenjem kvasaca iz prethodne fermentacije. Ovaj izuzetan burbon ima 45% alkohola i kao takav odličan je da se pije čist ili u koktelima sa burbonom.



Highland Park single malt viski je single malt koji nam dolazi sa ostrva Orknija i spada u najsevernije destilerije u Škotskoj. Ova destilerija nalazi se na manje od 1 km od destilerije Scapa. Što se ovog viskija tiče spada u najbolje ocenjene single malt viskije među lokalnim stanovništvom u Škotskoj. Viski se pravi na tradicionalan način. Odlukuje ga otležavanje u bačvama koje nisu klasična barik burad, već burad 2-3 puta veće zapremine u kojima je otležavao seri. Ima 40% alk.

Ruski Standard - jedna od najpoznatijih vodki na svetu koja nam dolazi upravo iz postojbine ovog pića. Proizvodnja se nalazi u Sankt Peterburgu u blizini jezera Ladoga koji važi za naveće jezero u Evropi. Destilerija koristi vodu iz ovog jezera u proizvodnji vodke jer se smatra izuzetno mekom i kvalitetnom što utiče na kvalitet proizvoda. U pitanju je pšenična vodka, koja je destilovana 4 puta.

The Botanist - džin poreklom iz Škotske sa ostrva Aila (Islay) koje je poznato po Single Malt viskijima. Sadrži 22 različita aromatična sastojka, jačina mu je 46%. Džin je bez obzira na jačinu vrlo prijatne arome i veoma pitak. Pored standardnih aroma koje su prisutne kod većine poznatih džinova The Botanist je obogaćen i lokalnim travama i začinicima što mu daje jedinstvenu aromu.



CRUISE