

Da li ste znali da.....

.....postoji festival koji je posvećen koktelima? U pitanju je Tales of the Cocktail festival koji se svake godine u julu održava u Nju Orleansu. Zvanično ovaj festival počeo je da se održava 2002 godine i to je u početku bio jedan vid okupljanja i druženja koktel entuzijasta i ljudi iz sveta bartendinga. Međutim on je vremenom prerastao u veliki i ozbiljan festival koji okuplja posetioce iz celog sveta. Festival je podržan od strane najvećih svetskih proizvođača alkoholnih i bezalkoholnih pića kao i od vodećih udruženja iz sektora hrane i pića. Festival se tradicionalno održava treće nedelje jula i namenjen je ljudima iz sveta ugostiteljstva. Pored zabavnih sadržaja, tokom festivala organizuju se brojne radionice i seminari čiji je cilj edukacija, razmena ideja kao i povezivanja svih ljudi iz sveta pića. Predavači su najčešće vodeća imena iz sveta bartendinga kao i čelni ljudi najvećih svetskih proizvođača pića. Deo programa čine i tematska takmičenja barmena. Pored takmičenja barmena biraju se najbolji učesnici u više kategorija pa se tako svake godine proglašava najbolji koktel bar na svetu, najbolji bar tim, najbolji brend ambasadori iz sveta pića.... Tales of the Cocktail je od svog početka do danas postao najuticajnije mesto okupljanja ljudi sveta koktela i sektora hrane i pića. Osnovna misija je da se širi kultura ispijanja koktela kao i globalno povezivanje ljudi iz sveta pića.



.....su lekovita svojstva đumbira poznata ljudima duže od 5000 godina. Đumbir je korenasta biljka koja potiče iz Indije. Iako veoma lekovita, na našim prostorima postaje popularna tek od pre nekoliko godina. Đumbir podseća na šaku nepravilnog oblika i ima vrlo karakterističan i oštar ukus. Neizostavan je sastojak azijske kuhinje i koristi se najčešće u svežem obliku narendan ili seckan ili kao prah.

Vrlo je lekovit i deluje blagotvorno na ljudski organizam. Sprečava mučnine a povoljno utiče i kod najrazličitijih bolova. Blagotvorno deluje na stomak, jetru i bubrege. Zbog svog karakterističnog osvežavajućeg ukusa a i zbog svog lekovitog svojstva đumbir je našao primenu i u industriji pića pa tako na tržištu možete naći popularno pivo od đumbira (ginger beer), sodu sa ukusom đumbira (ginger ale), a sve je popularniji i liker sa ukusom đumbira. I kokteli sa đumbirom su postali popularni naročito tokom vrelih letnjih dana.

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

Poštovani prijatelji,

Pred Vama je novi broj našeg časopisa Cruise News. Kao što ste već do sada navikli i u ovom broju ćemo vam predstaviti neke novitete iz naše ponude hrane i pića. Potrudimo se da na pravi način iskoristimo sve one lepe sastojke koje nam ovaj period godine donosi.

Vaš Cocktail bar Cruise

CRUISE ŠKOLA KOKTELA



Brandy – po definiciji brendi je alkoholno piće nastalo destilacijom vina ili fermentisanog voćnog soka. Ako termin brendi koristimo samostalno, bez prefiksa koji bi opisivao njegov.....

Opširnije na strani 3...

CRUISE NOVITETI



COCA COLA NA MALO DRUGAČIJI NAČIN...

Da li ste znali da.....

.....postoji festival koji je posvećen koktelima? U pitanju je Tales of the Cocktail festival koji se svake godine u julu održava u Nju Orleansu. Zvanično ovaj festival ...



.....su lekovita svojstva đumbira poznata ljudima duže od 5000 godina. Đumbir je korenasta biljka koja potiče iz Indije. Iako veoma lekovita, na našim prostorima postaje.....

Preporuka Cocktail bara Cruise za leto/jesen 2016 Cocktail bar Cruise recommends for summer / autumn 2016

Bourbon honey425 din
(Bourbon, sirup od meda, sok od limete, sok od grejpfruta)
(Bourbon, homemade honey syrup, fresh lime juice, fresh grapefruit juice)

Tai – Chi525 din
(Vodka, liker od breskve, sok od jabuke, S&S mix, Absint.....)
(Vodka, peach liqueur, apple juice, S&S mix, Absinthe.....)

Serbian Pear Sour425 din
(Viljamovka, sok od limete, sirup od zove, balance)
(Pear schnapps, fresh lime juice, elderflower syrup, egg white)

Ginger Highball425 din
(Liker od đumbira, Aperol, sok od limete, Angostura orange bitters, Tonic water)
(Ginger liqueur, Aperol, fresh lime juice, Angostura orange bitters, Tonic Water)

Coca – Cola noviteti

Uživajte u svom omiljenom piću na malo drugačiji način:

Very Rock (Coca-Cola, Cinnamon syrup, Angostura bitters)
Spicy Tropics (Coca-Cola, lime twist, Angostura bitters)
Sweet balad (Coca-Cola, Vanilla syrup, Orange bitters)
Dark night song (Coca-Cola, Chocolate bitters, twist of grapefruit)



265 din

Pica omlet / Pizza omelette.....320 din
(Omljet sa kulenom, maslinama i parmezanom na malo drugačiji način)
(Omelette with pepperoni, parmesan cheese and olives)

Pasta sa ćuretinom i čedar sirom / Pasta with turkey and cheddar cheese650 din
(Blago pikantna pasta sa ćuretinom u sosu sa čedar sirom)
(Slightly spicy pasta with turkey and cheddar cheese)

Tuna verde.....1380 din
(Aromatični tuna stek sa maslinama i tikvicama)
(Aromatic tuna steak with olives and zucchini)

Orada Pico de Gallo.....1150 din
(Grilovani file orade na tortilji sa rukolom i aromatičnom salsom)
(Grilled sea bream fillet with Pico de Gallo salsa)

Piletina De Nonna / Nonna's Chicken.....680 din
(Pileći file sa sušenim paradajzom i pirinčem)
(Chicken fillet with rice and sundried tomato)

Sa zadovoljstvom vam predstavljamo našu novu kolekciju SOUL CAKE kolača!!!

Soul cake.....400 din
(Domaći kolač napravljen od ručno rađenog biskvita sa voćem i kremom od vanile i čokolade).
(Homemade tart with jellied fruit, vanilla and chocolate cream)

Tart sa kremom od limuna / The tarte au citron.....400 din
(Fini kremasti kolač napravljen od prhkog testa sa filom od limuna)
(Homemade creamy cake made of hand-made biscuits and lemon cream.)

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Voćni destilati

Voćni destilati nastali su destilovanjem fermentisanog soka od voća. On predstavlja kvalitetnu sirovinu za dobijanje alkoholnih pića pa tako destilati od voća spadaju u najcjenjenija alkoholna pića. Na osnovu sirovina koja se koriste u proizvodnji kao i načina na koji se dobijaju sve voćne destilate možemo podeliti u nekoliko grupa.

Brendi (Brandy) – po definiciji brendi je alkoholno piće nastalo destilacijom vina ili fermentisanog voćnog soka. Ako termin brendi koristimo samostalno, bez prefiksa koji bi opisivao njegov sirovinski sastav uvek se misli na destilat fermentisanog soka od grožđa. Gotovo sve vinske regije na svetu imaju svoje brendije. Grčka je poznata po Metaksi, Francuska po svom konjaku i armanjaku, Italijani imaju svoju grapu, Peru i Čile svoj pisko. U nastavku ćemo predstaviti neke od najpoznatijih brendija.

„Svaki konjak je brendi ali neki brendi konjak“

Ova definicija najbolje opisuje konjak.

Konjak (Cognac) je piće zaštićenog imena. Jedino brendi iz oblasti Konjak (Cognac- oblast severno od Bordoa) ima pravo da nosi to ime. Pored geografskih odrednica konjak mora da se proizvede po strogo propisanim pravilima da bi se tako zvao. Konjak se dobija od tri bele sorte grožđa a to su *Colombard*, *Folle Blanche* i *Ugni Blanc*. Vino se dva puta destiluje u tradicionalnim kazanima za destilaciju. Svi konjaci prolaze kroz proces zrenja od minimum dve godine a najčešće mnogo više. Ono što je karakteristično za hrastovu burad je da su porozna što izlaže konjak laganoj, neprekidnoj oksidaciji, tokom koje on prima boju, tanine i aromu.

Uz retke izuzetke, konjak je uvek mešavina nekoliko konjaka različite starosti, porekla i berbe. Mešanje se vrši tako da karakter i kvalitet, koji odlikuju jednu destileriju tokom dugog perioda vremena, ostaju nepromenjeni.

Starosne oznake kod konjaka:

- **V.S.** (very special) star minimum dve godine
- **V.S.O.P.** (very special old pale) star minimum četiri godine

- **X.O.** (extra old) star minimum šest godina

Starosne oznake odnose se na najmlađi konjak koji se nalazi u mešavini.

Armanjak (Armagnac) je takode vinski destilat zaštićenog imena. Samo brendi iz istoimene oblasti na jugozapadu Francuske može da nosi to ime. On je istorijski gledano dosta stariji od konjaka, pominje se još u XV veku ali nije ni blizu popularan kao njegov mladi rođak. Proizvodi se od istih sorti grožđa kao i konjak. Destiluje se samo jednom što mu omogućava da ima jako bogatu aromu.

Oznake starosti su slične kao kod konjaka.

- **V.S.** za minimum tri godine
- **V.S.O.P. (V.O.)** za minimum četiri godine
- **X.O.** (Extra, Napoleon) za minimum šest godina.
- **Hors d'age** za minimum 10 godina.

Većina konjaka i armanjaka su odlična „after dinner“ pića. Poslužuju se na sobnoj temperaturi u čaši za brendi.



NOVITETI U NAŠOJ PONUDI

U susret letu, naša karta vina bogatija je za još jednu novu etiketu. U pitanju je belo vino **Ergo** vinarije Temet. Vino je veoma elegantno, prijatne arome. Ergo je odležavao u novim buradima od francuskog hrasta 14 meseci. U pitanju je kupuža dve sorte Chardonnay i Pinot Grigio pri čemu je Chardonnay znatno dominantniji, čak 90 %. Ergo beli je odličan pratilac masnijih sireva.

Za ljubitelje dezertnih vina pripremili smo jednu novinu. U pitanju je **Taylor's port LBV** iz 2008 godine. Ovo dezertno vino renomirane vinarije je idealan način da završite svoj obrok. Odličan je pratilac jakih i masnih sireva, a savršeno se slaže i sa dezertima, naročito onim od čokolade i bobičastog voća.

Ima karakterističnu crvenu boju a na nosu dominiraju herbalne note kao i arome bobičastog voća. Ljubitelji cigara smatraju porto idealnim pratiocem kvalitetnih cigara.

