

40 KRAADI ITTA



[VODKARANCIA]

Kategooria Long drink

Koostisosad:

4cl vodkat, külma apelsinimahla, värskaid mündilehti

Valmistamine:

Pane tumblerisse piisavalt jääd ja kala külm viin peale. Lisa apelsinimahl ja sega koostisosad kokku, kasutades pika varrega lusikat. Kaunista apelsinilõigu ja mündilehega.



[MO-MO (MOSKVA-MODENA)]

Kategooria Aperitiiv

Koostisosad:

4cl vodkat, lusikatäis balsamiädikad, sidruniviil, jääd

Valmistamine:

Vala viin eelnevalt sügavkülmikus hoidud kokteiliklaasi. Nirista ettevaatlikult balsamiädikad klaasi keskele. Originaalsema lahenduse saad siis, kui lahustad veidi želatiini balsamiädikad ning lased segul seejärel tassi põhjas veidi hanguda. Kasuta saadud "kompvekki" sama kokteili valmistamisel.



[VODKA MIST ON THE ROCKS]

Kategooria Digestiiv

Koostisosad:

4cl vodkat, musta pipart, sidruniviil, jääd

Valmistamine:

Purusta jää ja vala madalasse tumblerisse või old fashion'i tüüpi klaasi. Lisa külm viin. Raputa peale piisavalt jahvatatud musta pipart ja kaunista sidruniviiluga.



[WODKING GOLD]

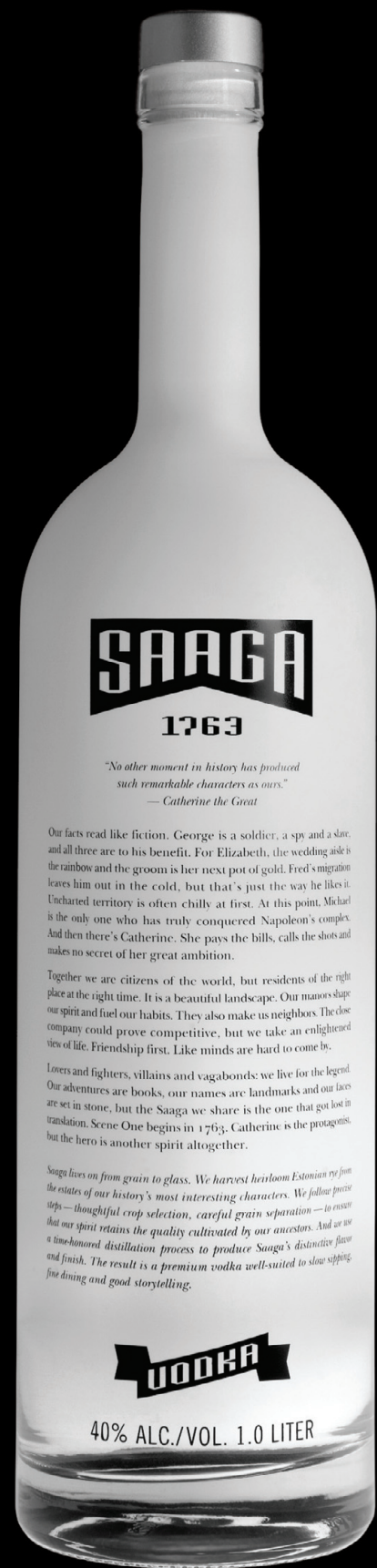
Kategooria Digestiiv

Koostisosad:

4cl vodkat, lusikatäis rööska koort, näpuotsatäis peenestatud safranit

Valmistamine:

Vala koor kokteiliklaasi. Pane šeiikerisse ohtralt jääd, lisa viin ja safran ning sega koostisosad korralikult kokku. Vala saadud segu ettevaatlikult lusika abil mööda klaasi serva koore hulka. Niimoodi valades ei segune viin koorega.



Saaga 1763

Saaga 1763 on Eesti tippklassi viin. Valmistatud Katariina Suure ajastu aadlimehe Otto Friedrich von Pistoohlkors'i 1796. aasta retseptiraamatu järgi. Saaga 1763 piiritust valmistatakse Eestimaisest elujõulisest seemnerukkist, tavalisest kaks korda aeglasemal nn. „nõriseval“ destilleerimise meetodil, mis tagab piirituse ülilusliku puhtuse ja välistab filtreerimise vajaduse.

WWW.SAAGAVODKA.COM

Saaga 1763 Vodka müügikohad: Stockmann, Tallinna Kaubamaja, Westmani Äri, Gloria Veinikelder, In Studio Vinum.