



МЕНЮ РАКИИ

Нашето ракиено меню е създадено за да предложи на нашите гости най-добрите творения от производството на ракия в България. С помощта на единствения ракиен сомелиер в България, сме подбрали висококачествени гроздови и плодови ракии, произведени по традиционни методи, от изцяло гроздови и плодови дестилати, без изкуствени овкусители и оцветители, както в класически стил, така и с уникален новаторски подход.

ИСТОРИЯ НА РАКИЯТА....

“Ракия” е думата за вид бренди, което се прави от различни плодове, разпространени на Балканите. Всички страни от Балканския полуостров считат дестилираната напитка за национално питие. Макар да се счита за един продукт, тя се произвежда по различен начин в различните райони, с различни съставки, начини за дестилиране, съгласно законодателството на всяка територия. Съдържанието на алкохол в ракията обикновено е 40%, но ракията, направена в домашни условия може и да е по-силна (в повечето случаи 50%) . Първоначалните данни за производство на ракия в България датират от XI в., с откриването на фрагмент от съд, използван за направата ѝ. Имайки предвид античността на фрагмента, противно на схващането , че производството на ракия започнало през XVI в., някои историци считат, че тя е възникнала в България. Ракията е важна част от бита, особено при **обичаите за здраве**, както в България, така и в редица други балкански страни и не е изключено тя да бъде част от различни ритуали. По време на **сватба** една традиция повелява бащата на младоженеца да обикаля масите и да вдига тост с гостите. Говори се, че **ракията** има **лечителни свойства** и че ако пиеш чаша ракия всеки ден, ще бъдеш здрав. А ако се разбоleetе и имате ракия под ръка, при настинка и болно гърло, можете да си направите компрес от ракия около шията, с цел бъдете по-добре на следващия ден. Въпреки че в България ракията се косумира основно като **аперитив**, тя е и отличен **дигестив**.

Ракия “Наша”

50мл / 04,00 лв

12-годишна отлежала гроздова ракия, специално селектирана и бутилирана за Гранд Хотел Поморие

ЧЕРНОМОРСКО ЗЛАТО Поморие

Поморийска Гроздова 50мл / 05,00 лв

Бургас 63 50мл / 08,00 лв

Поморийска Специална 50мл / 05,50 лв

Бургас 63 Барел 50мл / 08,50 лв

Поморийска Мускатова 50мл / 05,90 лв

Бургас 63 50мл / 15,00 лв

Бургаска Мускатова 50мл / 07,50 лв

12-Годишна

7 годишна

Аламбик

50 мл / 10,90 лв

/ Мускат Отонел, Тераар: Трояново, Аспарухово, Добриново, Разбойна и Белодол, Южно Черноморие /

Характеристика: Съчетава благородството на 5 г. отлежаване в дъбови бъчви с уникален ароматен характер и богатство от нюанси – праскова, препечени бадеми, и трюфели, разгръщащи се в безкраен, многопластов финал.



**Розова Дилина Специална Селекция 3 г,**

50 мл / 05,90 лв

/ Мускат Отонел и Карловски Мускет, Шато Копса, Розова Долина, Карлово /
Характеристика: В резултатът на 3 годишно съзряване на ракията в специално подобрани български дъбови бъчви, цветът е бледо кехлибарен, а във вкусът се усеща комплексния букет от ароматите на добре узряло грозде, нежна ванилия, карамел. Мек кадифен вкус.

Росалза 5 г,

50 мл / 08,90 лв

/ Мускат Отонел от собствени лозя, Шато Копса, Розова Долина, Карлово /
Характеристика: Ракията отлежава в дъб за период от 5 години, в резултат, на което цветът е кехлибарен, а вкусът се отличава с мекота, пивкост и плодово богатство. Тази ракия препоръчваме както за аператив, така и за дигестив в комбинация с шоколадови десерти.

Сливенска Перла , 12 год,

50 мл / 11,90 лв

/ Мускат Отонел и Тамянка, Тракийска Низина и Розова Долина, Сливен /
Характеристика: Дестилатът отлежава 12 години при строго фиксирани условия, при които по естествен начин се формират специфичните качества на ракията. Ракията е с кехлибарен цвят, нежен и фин специфичен аромат, свойствен за сортовия аромат на използваното грозде. Вкусът е изключително мек.

Кортен Отлежала Мускатова Резерва,

50 мл / 08,90 лв

/ Мускат Отонел, Винарна Кортен, Тракийската низина , с. Кортен, Нова Загора /
Характеристика: Ракията отлежава последователно в подобрани традиционни дъбови бъчви и бъчви от десертно вино Мускат Отонел повече от 5 години. Ракията впечатлява със златен, сламесто-жълт цвят. Уникален богат аромат на Мускат, сушени смокини, стафиди и нежна ванилия. Благородна мекота, галеца топлина и хармоничен пикантен финал.

Дюлева Ракия Премиум Резерва Исперих

50 мл / 08,90 лв

/ Асеница и Пазарджишка ябълковидна, с. Цаланица, Югозападна България /
Характеристика: Създадена е чрез блендиране на най-добрите бъчви с дюлев дестилат, отлежали между 3 и 5 години. Бъчвите за отлежаване са френски дъбови бурета. Много добре е съхранен ароматът на дюля, който е станал по-зрял, с леки конячни ванилови нотки. Вкусовата трансформация ни разкрива сладка печена дюля, марципан, карамел и приятна дъбова изява. Завишеният алкохолен градус от 43% стопля много приятно и показва характера на ракията.

ЕДНā Винена Ракия

50 мл / 09,90 лв

/ Гроздова Ракия, Северна България, Собствена марка на RakiaSHOP /
Характеристика: За купажа на ЕДНā ракия са използвани 3 различни висококачествени винени дестилата, единият е отлежал 13 години докато другите два са отлежавали по около 3 години в дъб преди да бъдат преместени в иноксови съдове с цел запазване на ракиените тонове. Носът е завладян от аромата на черен шоколад, нежна ванилия, лешник, нуга, карамфил, рози, лавандула, фин мускат, карамел. С развитието в чашата надделяват плодови нюанси на дюля, жълта ябълка и фина круша в комбинация с подчертана пикантност. Вкусът е приятен, леко пикантен с доминиращи черен шоколад, бадем, лешник, лавандула, жълта ябълка, дюля, круша и оставя приятен дълъг шоколадово-пикантен и мускатов послевкус.





Стара Шафрантийка, 3 г. Отлежала мускатова,

50 мл / 17,90 лв

/ Отлежала мускатова ракия с шафран , Северна България , Шеф Радичев /

Характеристика: Стара Шафрантийка на Di Chef Radichev е отлежала 3 години в дъбови бъчви мускатова ракия, обогатена с мацериран в нея шафран. Златистокехлибарен цвят, ароматът се отличава с добро ниво на комплексност с водещи нюанси на кора на добре узрял лимон и сок от мандарина обвити в мощна, наситена ванилия, карамел, шоколад и джинджифил,. Те са придружени от загатнати нюанси на лешник и стафида и разтварящ сетивата и засилващ се във времето нежен люляк. Ракията демонстрира добро развитие на небцето започващо с ванилия и карамел, преливащо в мощен джинджифил и добре узрял лимон и завършващо с пикантно-билков послевкус.

Троянска Сливовиц 25 г. Специална резерва сливова ракия

50 мл / 19,90 лв

/ Винпром Троян, Троянски Балкан /

Характеристика: Специална резерва отлежава в дъбови бъчви повече от 25. Цвят кехлибар. Плодов вкус с нотки на бренди

Трюфелинка

50 мл / 19,90 лв

/ Гроздова ракия с трюфел, Северна България, Шеф Радичев по негова собствена рецепта /

Характеристика: Ракия Трюфелинка е един интересен продукт базиран на класическа българска гроздова ракия, обогатена с мацерирани в нея бели трюфели и омайващ бледокехлибарен цвят. Ароматът е силно интензивен с доминиращи в него трюфел и наситен нюанс на сушено пушено месо. Те са балансирани от цветисти нотки на акация, липа и люляк, преминаващи в загадъчни чаени листа. Допълнителна комплексност придават загатнати нотки на ципа на грозде и кафе, обвити във фин бял шоколад. С развитието в чашата ракията демонстрира фини нюанси на запечен лук и запечен морков, както и приятна свежест на портокалова кора и джинджифил. Вкусът е мощен и наситен с водещ на небцето трюфел и подчертана пикантност на джинджифил и зърна черен както и зелен пипер върху канпе от черен шоколад и какао и обвити в същите загадъчни нюанси на чаени листа, които служат като прелюдия от аромата към вкуса.

