



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/2.05 €

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

ЧЕРНОМОРСКО ЗЛАТО Поморие

Поморийска Гроздова	50мл / 05,00лв/2.56€	Бургас 63	50мл /08,00лв/4.09 €
Поморийска Специална	50мл/05,50лв/2.81€	Бургас 63 Барел	50мл /08,50лв/4.35 €
Поморийска Мускатова	50мл /05,90лв/3.02€	Бургас 63	50мл /15,00лв/7.67 €
Бургаска Мускатова	50мл /07,50 лв/3.83€	12-Годишна	

Аламбик

50 мл / 10,90 лв/5.57€

/ 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.





Кортен Отлежала Мускатова Резерва,

50 мл / 08,90 лв/4.55€

*/ Мускат Отонел, Винарна Кортен, Тракийската низина, с. Кортен, Нова Загора /
Характеристика: Ракията отлежава последователно в подобрени 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/4.55€

*/ Асеница и Пазарджишка ябълковидна, с. Цалапица, 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.*

Стара Шафрантийка, 3 г. Отлежала мускатова,

50 мл / 17,90 лв/9.15€

*/ Отлежала мускатова ракия с шафран, Северна България, Шеф Радичев /
Характеристика: Стара Шафрантийка на Du Chef Radichev е отлежала 3 години в дъбови бъчви мускатова ракия, обогатена с мацерирани 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/10.17€

*/ Винпром Троян, Троянски Балкан /
Характеристика: Специална резерва отлежава в дъбови бъчви повече от 25. Цвят кехлибар. Плодов вкус с нотки на бренди*

