



DŽINNIMENÜÜ

5 SIGNATUURKOKTEILI

PULL

ROTERMANNI
KVARTAL

*"The gin and tonic has saved more Englishmen's lives, and minds, than all the doctors in the Empire."**

Winston Churchill

* Džinn toonikuga on päästnud rohkem inglaste elusid ja mõistust kui kõik kuningriigi arstid kokku.

Džinni viis sajandit

Korralikku baari või kokteilimenüüd ei ole võimalik ilma džinnita ette kujutada. See kadakamarjane ja ürtidega rikkalikult maitsestatud naps on olnud paljude suurte muutuste ellukutsuja nii ajaloos, kunstis kui ka popkultuuris. Tänapäeval on džinn see jook, mis on loonud modernse ja kultuurse baariskäimise ning kokteilikultuse.

Medikamendist ja tinktuurist kultusnapsiks ning meeleshutajaks kasvanud džinnile on täielikult kuulunud aga kogu viimane kümnend: ülipopulaarseks on see jook muutunud mitmesuguste kokteilidena, plahvatuslikult on kasvanud džinnitootjate ja selle joogi nautijate hulk kogu maailmas. Eestigi ei jäi siin teistest maha ning kogeb praegu täielikku džinni uestisundi!

**Maailma suurimad džinnijoojad
on üllatuslikult filipiinlased,
kes joovad kokku
25 miljonit kasti džinni aastas.**

Džinnimenüü tekstd koostas Martin Hanson ja joogid pani kokku Kristjan Markii. Kujundus: Eastwood Advertising. © Pull Restoranid OÜ

"Ema hukatusest" maailma lemmiknapsuks

Džinni 15. sajandil alanud teekond maailma üheks kõige nõutumaks ja joodavamaks napsiks pole olnud lihtne. Töenäoliselt Madalmaadest ravimina oma teed alustanud džinn muutus 18. sajandi Inglismaal ühiskonna lammatajaks. Seda jooki kutsuti hellitaval "ema hukatuseks", sest üliodav, kange ja kergesti söltuvust tekitav jook muutis emad viljatuks ja isad steriileks. Emad müüsids maha oma lapsed ning isad viisid tütreid bordelli tööle, et saada raha uue kruusi kange napsi ostmiseks.

Komme maitsestada alkoholi kadakamarjadega on ilmselt pärit 15. sajandist hollandlastelt. Rotterdami sadamast ja selle lähiümbrusest sai mitmeeks sajandiks džinnikaubanduse keskpunkt, kust jook mujale Euroopasse, samuti Ida-Indiasse ning troopikasaartele rändas.

Algul pruugiti *genever*'iks nimetatud jooki puhtmeditsiinilistel kaalutlustel. Näiteks kasutas 17. sajandi kespaiku Leideni ülikoolis praktiseerinud doktor Franciscus Sylvius de la Boë seda odava ja puhastava toonikumina.

Kahekxa-aastasest sõjast koju pöörduvate Briti sõduritega koos joudis *Dutch Courage*'iks ehk Hollandi Julguseks tituleeritud džinn ka Inglismaale, kus see tihti ollestik odavam märjuke kiiresti ülipopulaarseks sai. Kahtlasest piiritusest valmistatud odav kadakamarjanaps, mille puudujäike püüti varjata suhkrus lisamisega, nakatas britid nii massilisse joomatöppe, et seda tuli ohjeldada kuninglike käskudega.

Koloniaalajal kasutasid Briti alamad kanget džinni, et peita hiniini tugevat maitset. Mõru maitsega, kuid malaaria vastu toimivat hiniini segati džinni ja sooda-veega – nii sündis maailma kuulsaim kokteil džinn ja toonik. Džinni nimi tuleneb vanast ingliskeelset sõnast *genever*, mis omakorda tuleneb kõikide keelte ema ehk ladina keele sõnast *juniperus*, mis tähistab kadakamarja.

Džinni triumf maailmas saabus aga koos kokteiliajastu algusega I maailmasõja päevil, mil elavnes laevaliiklus Atlandil ning pikki tunde teejoomise ja õhtusöögi vahel sisustasid suurepärased seltskondlikud kokteilipeod.

MEIE SIGNATUUR-KOKTEILID



JULGUS

8 €

Metsis Attitude Gin
Tomatimahl
Sool, pipar
Tabasco, Worcestershire kaste
Sellerivars, basiilik
Jää



SÜÜTUS

0% alkoholi

8 €

Seedlip Spice 94 Aromatic
Fever Tree Aromatic Tonic
Rabarberisiirup
Rabarber
Jää

We believe
in love at first gin!*

* Me usume armastusse esimesest džinnist!

MEIE SIGNATUUR-KOKTEILID



USK

8 €

Crafters Aromatic Gin
Martini Riserva Speciale Rubino
Campari
Apelsinivili
Kaneelipulk
Jää



LOOTUS

8 €

Cucumber Gin
Ginger Ale
Koriander, münt
Laim
Jää



ARMASTUS

8 €

Beefeater Pink Gin
Fentimans Rose Lemonade
Kuivatatud roosiöielehed
Jää

*"When I was younger I made it
a rule never to take strong drink
before lunch. It is now my rule
never to do so before breakfast."**

Winston Churchill

DRY DŽINNID

NIMI / DESTILLEERIJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 CL HIND
BEEFEATER London Dry / Beefeater / Inglismaa / 40% 4 €
BOMBAY SAPPHIRE London Dry / Laverstoke Mill / Inglismaa / 40% 5 €
THE BOTANIST Islay Dry / Bruichladdich / Šotimaa / 46% 9 €
TANQUERAY London Dry / Cameron Bridge / Šotimaa / 47,3% 5 €
AN DÚLAMÁN Irish Maritime / Sliabh Liag / Iirimaa / 43,2% 7 €
GUNPOWDER Irish / The Shed / Iirimaa / 43% 7 €
MONKEY 47 Schwarzwald Dry / Black Forest / Saksamaa / 47% 11 €
NAPUE / Kyrö / Soome / 46,3% 8 €
METSIS / Distillirium / Eesti / 44% 6 €
JUNIMPERIUM Blended Dry / Junimperium / Eesti / 45% 6 €

NAVY, OLD TOM JA VAADIS LAAGERDUNUD DŽINNID

NIMI / DESTILLEERIJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 CL HIND
OLD TOM Organic / Hernö / Roots / 43% 7 €
METSIS Barrel Aged / Distillirium / Eesti / 44% 8 €



* Kui ma olin noorem, tegin ma endale reegli, et ma kunagi ei joo kanget alkoholi enne lounat. Nüüdseks on mu reegel, et mitte enne hommikusööki.

Eestis juuakse aastas umbes pool miljonit liitrit kodu- ja välismaist džinni,
see teeb hinnanguliste arvutuste kohaselt 12 937 512 džinn-tooniku kokteili.

MAITSE- JA AROOMIDŽINNID

NIMI / DESTILLEERIJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 CL HIND
BEEFEATER PINK / Beefeater / Inglismaa / 37,5% 5 €
CUCUMBER Premium Dry / Langley / Inglismaa / 40% 6 €
OPIHR ORIENTAL Spiced / G&J Distillers / Inglismaa / 40% 5 €
HENDRICK'S / Girvan / Šotimaa / 41,4% 6 €
CRAFTERS AROMATIC FLOWER / Liviko / Eesti / 44,3% 5 €
METSIS ATTITUDE / Distillirium / Eesti / 44% 7 €
JUNIMPERIUM Summer Edition / Junimperium / Eesti / 43% 7 €

ALKOHOLIVABAD

NIMI / DESTILLEERIJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 CL HIND
SPICE 94 AROMATIC / Seedlip / Inglismaa / 0% 4 €
TAIMETEE GIN & TONIC / Eesti / 0% / Kann 5 €

1731. aastal
pandi džinn esma-
kordelt kokku
toiduga, milleks
olid piparkoogid.

TOONIKUD

	MAHT / PUDELI HIND
Fever Tree Refreshingly Light Indian / 20 cl	3 €
Swiss Mountain Spring Classic / 20 cl	3 €
Franklin & Sons Indian / 20 cl	3 €
Fentimans Botanical / 20 cl	3 €
Fever Tree Aromatic / 20 cl	3 €

MUUD PIKENDAJAD

	MAHT / PUDELI HIND
Swiss Mountain Spring Soda Water / 20 cl	3 €
Swiss Mountain Spring Ginger Ale / 20 cl	3 €
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon / 20 cl	3 €
Fentimans Rose Lemonade / 27,5 cl	5 €
Õunamahl / 30 cl	2 €
Jõhvikamahl / 30 cl	2 €
Tomatimahl / 30 cl	2 €

LISANDID

Värsked:

kurk, greip, apelsin, sidrun, laim, ingver, jõhvikas, granaatõunaseemned, rosmariin, tüümian, basiilik, koriander, piparmünt.

Kuivatatud:

apelsin, greip, maasikas, loorber, kaneel, kadakamari, must pipar, roseepipar.

Populaarne segujook džinnist ja toonikust sündis Indias, kui malaaria vastu võitlevad britid segasid 19. sajandi keskel möruda maitsega hiniini soodavee ja džinniga.

Kuidas džinni toodetakse?

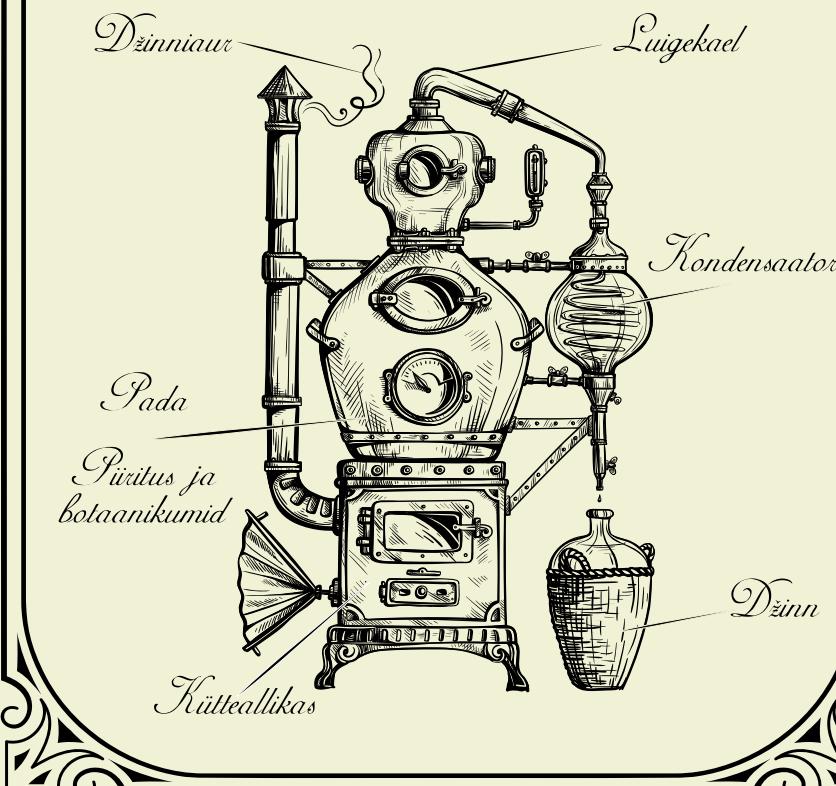
Enamasti valmistatakse džinni piirutesest, mis on saadud maisi-, rukki- või odrameski fermenteerimise ja sellejärgse virde destilleerimise teel. Tänapäeval on aga džinni tootmiseks võetud kasutusele ka näiteks õuna- ja muud marjapiirited. Kõik ikka uute maitsete leidmiseks!

Kui esimene džinnipiiritus destilleeritakse kolonnmeetodil, siis järgmised destilleerimised käivad pehmemat maitset pakkuva padadestillaatoriga. Enne järkordset destilleerimist lisatakse džinni valmistamiseks alkoholi hulka ka vajalikud ürdid ja vürtsid, mida retsepti järgi leotatakse alkoholis mõnest kuni mõnekümne tunnini.

Edasi destilleeritakse alkoholist džinn, maitsete tugevdamiseks lahjendatakse see veega ja korrapakse destillatsiooniprotseduuri uesti. Olenevalt stiilist rändab džinn seejärel kas otse pudelisse või vaati laagerduma. *Genever*'i puhul leotatakse tugevamate maitsete ja värviga saamiseks napsis veel üks laar ürte ja vürtsi.

Peale kadakamarjade, mis on džinnis möödapääsmatud, maitsestatakse napsi ka koriandri, aniisi, angeelika- või iirisjuure, mandlite, nelgi, kaneeli ja palju muuga.

Tootmise algusaegadel lisati napsi palju erinevaid taimseid komponente, tänapäeval piirdutakse džinni tootmisel enamasti 4–15 maitseandjaga. Kuid on ka neid maailmakuulsaid džinne, mis väidetavalgt sisaldavad 47 ja enam ürti ning vürtsi.



SEGA & PROOVI

NAVY, OLD TOM JA
VAADIS LAAGERDUNUD
DŽINNID
DRY DŽINN
MAITSE- JA AROOMIDŽINNID
0% ALC.

	Fever Tree Refreshingly Light Indian Tonic	Swiss Mountain Spring Classic Tonic	Franklin & Sons Indian Tonic	Swiss Mountain Spring Soda Water	Swiss Mountain Spring Ginger Ale	Fentimans Botanical Tonic	Fever Tree Aromatic Tonic	Fentimans Rose Lemonade	Puhtalt, jäätä
Beefeater	•	•	•				•		
Tanqueray	•	•	•			•	•		
Bombay Sapphire	•	•	•		•	•			
The Botanist			•			•			•
An Dúlamán	•	•		•				•	•
Gunpowder			•		•	•	•		
Monkey 47	•		•	•		•			•
Napue		•	•				•		•
Metsis			•		•	•	•		
Junimperium Blended	•		•			•	•		•
Old Tom Organic	•		•	•	•			•	
Metsis Barrel Aged			•		•	•	•		•
Beefeater Pink	•		•					•	
Cucumber		•	•			•			
Opihr Oriental Spiced		•	•		•		•		
Hendrick's			•					•	
Crafters Aromatic Flower		•				•		•	•
Metsis Attitude		•	•		•				
Junimperium Summer Ed.	•		•				•	•	•
Spice 94 Aromatic			•		•	•	•		

NB! Tegemist on soovitustega, mitte käskudega!

Džinniatlas

LONDON DRY: värvitu, maitsestatud ja kergesti segunev kuiv džinn. Tänapäeval ei pea see olema tehtud tingimata Londonis, isegi päritolumaa pole määratud. Ainus reegel on, et joogis peab olema kasutatud kadakamarja.

PLYMOUTH: maitselt vähem tsitruseline, kuid aromaatne ja vürtsikas London Dry stilinäide Inglise kanali suudmealalt. Ainulaadne ja rangelt kohalik džinn, mida juba aastast 1793 toodetakse ainult Plymouthis Inglismaal.

OLD TOM: suhkruga magustatud – nii nagu seda olid algsest kõik Inglismaal toodetud džinnid. Nimetus päri neeb 17. sajandist.

GENEVERE: Madalmaade džinn, millele on enamasti antud teistkordse leotamisena tugevam ürdimaitse. Eristatakse kahte liiki jooki: *Oude Genever* ehk vana džinn, mis on kangem ja kirbem ning *Jonge Genever* ehk noor džinn, mis on kergema lõhna ja maitsega.

NAVY: 18. sajandil, kui Briti laevastik rändas mööda maailma ringi – tegi äri, vallutas maid ja arendas kaubandust –, oli reegel, et igal laeval peab olema kaasas ka õige kogus džinni. Kuna laevades oli džinn ja püssirohi samas kohas, oli vaja, et nende kahe kogemata või juhuslikul segunemisel püssirohi ikka plahvataks. Selleks suurendati džinni kangust 57 kraadini. Selles kanguses džinni nimetatakse siiani laevastiku džinniks ehk *navy gin’iks*.

BARREL AGED: uudsete maitsete saamiseks on viimasel ajal hakatud džinni ka laagerdama ehk vaadis hoidma. Samamoodi nagu viskit hoitakse tavameetodil destilleeritud džinni mõnest kuust kuni mõne aastani tammevaadis, et saada joogile juurde vürtsikaid, magusaid, maiseid ja linnaselisi noote. Lisaks muudab vaat džinni värv kirkalt pruuniksi.

“*Alcohol may be man’s
worst enemy.
But the Bible says
love your enemy.”**”

Frank Sinatra

* Alkohol võib olla inimese suurim vaenlane, aga piibel ütleb, et armasta oma vaenlast.