



# DŽINNIMENÜÜ

6 SIGNATUURKOKTEILI

PULL

ROTERMANNI  
KVARTAL

Kehtib alates 04.2025

\* Meie arvates.

*“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 meelelahutajaks 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 jää siin teistest maha ning kogeb praegu täielikku džinni uuestisündi!

---

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

Džinnimenüü tekstid 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. Tõenäoliselt Madalmaadest ravimina oma teed alustanud džinn muutus 18. sajandi Inglismaal ühiskonna lammujaks. Seda jooki kutsuti hellitavalt „ema hukatuseks“, sest üliodav, kange ja kergesti sõltuvust tekitav jook muutis emad viljatuks ja isad steriilseks. Emad müüsid 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 mitmeks sajandiks džinnikaubanduse keskpunkt, kust jook mujale Euroopasse, samuti Ida-Indiasse ning troopikasaartele rändas.

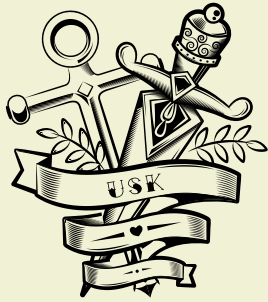
Algul pruugiti *genever*’iks nimetatud jooki puhtmeditsiinilistel kaalutlustel. Näiteks kasutas 17. sajandi keskpaiku Leideni ülikoolis praktiseerinud doktor Franciscus Sylvius de la Boë seda odava ja puhastava toonikumina.

Kaheksa-aastasest sõjast koju pöörduvate Briti sõduritega koos jõudis *Dutch Courage*’iks ehk Hollandi Julguseks tituleeritud džinn ka Inglismaale, kus see tihti õllestki odavam märjuka kiiresti ülipopulaarseks sai. Kahtlasest piiritusest valmistatud odav kadakamarjanaps, mille puudujääke püüti varjata suhkru lisamisega, nakatas britid nii massilisse joomatõppe, 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 ingliskeelsest sõnast *genever*, mis omakorda tuleneb kõikide keelte ema ehk ladina keele sõnast *juniperus*, mis tähendab kadakamarja.

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

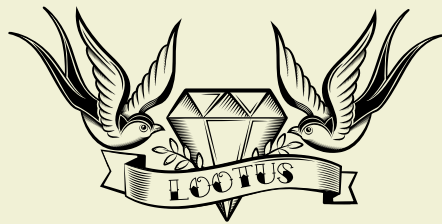
# MEIE SIGNATUUR- KOKTEILID



**USK**

Crafters Aromatic Gin  
Martini Riserva Speciale Rubino  
Campari  
Apelsiniviil  
Kaneelipulk  
Jää

**11 €**



**LOOTUS**

Junimperium  
Summer Edition Gin  
Artisan Fiery Ginger toonik  
Laimiviil  
Koriander  
Münt  
Jää

**11 €**

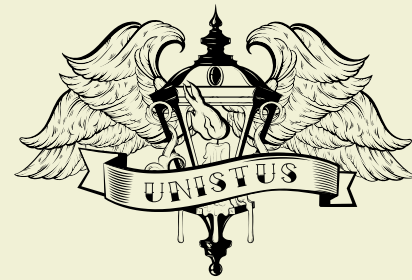


**ARMASTUS**

Gin Kitchen Blushing  
Monkey Pink Gin  
Hartridges Celebrated Rose  
Lemonade  
Kuivatatud roosiõielehed  
Jää

**12 €**

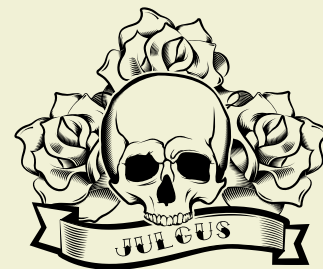
# MEIE SIGNATUUR- KOKTEILID



**UNISTUS**

Muma Gin  
Artisan Yuzu Tokyo toonik  
Greibiviil  
Jää

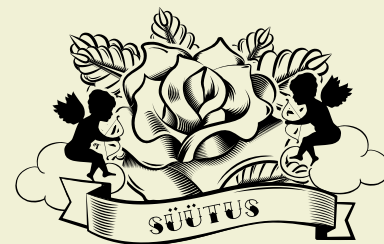
**12 €**



**JULGUS**

Silent Pool Rare Citrus Gin  
Tomatimahl  
Sool, pipar  
Tabasco, Worcestershire kaste  
Sellerivars  
Basiilik

**11 €**



**SÜÜTUS**

0% alkoholi

Peninuki Zero Sin  
Artisan Pink Citrus toonik  
Rabarberisiirup  
Rabarber  
Jää

**10 €**

*"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 / DESTILLEERIJAJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 cl HIND

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> London Dry / Laverstoke Mill / Inglismaa / 40%.....	6 €
<b>SILENT POOL</b> London Dry / Silent Pool / Inglismaa / 43%.....	7 €
<b>AN DÚLAMÁN</b> Irish Maritime / Sliabh Liag / Iirimaa / 43,2%.....	8 €
<b>GUNPOWDER</b> Irish / The Shed / Iirimaa / 43%.....	8 €
<b>MONKEY 47</b> Schwarzwald Dry / Black Forest / Saksamaa / 47%.....	11 €
<b>NAPUE</b> / Kyrö / Soome / 46,3%.....	9 €
<b>JUNIMPERIUM</b> Blended Dry / Junimperium / Eesti / 45%.....	7 €

## NAVI, GENEVER JA VAADIS AJATATUD DŽINNID

NIMI / DESTILLEERIJAJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 cl HIND

<b>OLD DUFF GENEVER</b> / Bobbies Schiedam / Holland / 40%.....	8 €
<b>BLOODY SHIRAZ GIN</b> / Four Pillars / Austraalia / 37,8%.....	9 €



\* Kui ma olin noorem, tegin ma endale reegli, et ma kunagi ei joo kanget alkoholi enne lõunat. 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 / DESTILLEERIJAJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 cl HIND

<b>SILENT POOL</b> Rare Citrus / Silent Pool / Inglismaa / 43%.....	7 €
<b>SILENT POOL</b> Rose Expression / Silent Pool / Inglismaa / 43%.....	7 €
<b>GIN KITCHEN</b> Blushing Monkey Pink / Gin Kitchen / Inglismaa / 48%.....	9 €
<b>GIN KITCHEN</b> Ginger Cat Orange / Gin Kitchen / Inglismaa / 48%.....	9 €
<b>SPICE TRADE</b> / Four Pillars / Austraalia / 43,8%.....	9 €
<b>HENDRICK'S</b> / Girvan / Sotimaa / 41,4%.....	7 €
<b>MUMA</b> / Itaalia, Apuulia / 41,8%.....	8 €
<b>CRAFTERS AROMATIC FLOWER</b> / Liviko / Eesti / 44,3%.....	7 €
<b>JUNIMPERIUM</b> Rhubarb Edition / Junimperium / Eesti / 40%.....	7 €
<b>JUNIMPERIUM</b> Lingonberry Infused Summer Edition / Junimperium / Eesti / 43%.....	7 €
<b>TOHI NORDIC</b> Aronia Infused / Tohi / Eesti / 38%.....	7 €

## ALKOHOLIVABA

NIMI / DESTILLEERIJAJA / PÄRITOLUMAA / KANGUS / 4 cl HIND

<b>PENINUKI</b> Zero Sin / Peninuki / Eesti / 0%.....	5 €
---	-----

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



## TOONIKUD & KOKTEILAPIKENDAJAD

	Maht / Pudeli hind
Hartridges Indian / 20 cl .....	4 €
Artisan Skinny London / 20 cl .....	4 €
Artisan Yuzu Tokyo / 20 cl .....	4 €
Artisan Pink Citrus / 20 cl .....	4 €
Artisan Violet Blossom / 20 cl .....	4 €
Artisan Fiery Ginger / 20 cl .....	4 €
Fever Tree Elderflower / 20 cl .....	4 €
Imperdibile Ginger Ale / 20 cl .....	4 €

## HARTRIDGES CELEBRATED LIMONAADID & KOKTEILAPIKENDAJAD

	Maht / Pudeli hind
Hartridges Celebrated Rose / 33 cl .....	6 €
Hartridges Celebrated Raspberry / 33 cl .....	6 €
Hartridges Celebrated Ginger Beer / 33 cl .....	6 €

## MAHLAD

	Maht / Hind
PURE apelsinimahl / 30 cl .....	5 €
PURE tomatimahl / 30 cl .....	5 €
PURE õunamahl / 30 cl .....	5 €
PURE greibimahl / 30 cl .....	5 €

## LISANDID

### Värsked:

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

### Kuivatatud:

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

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

## Kuidas džinni toodetakse?

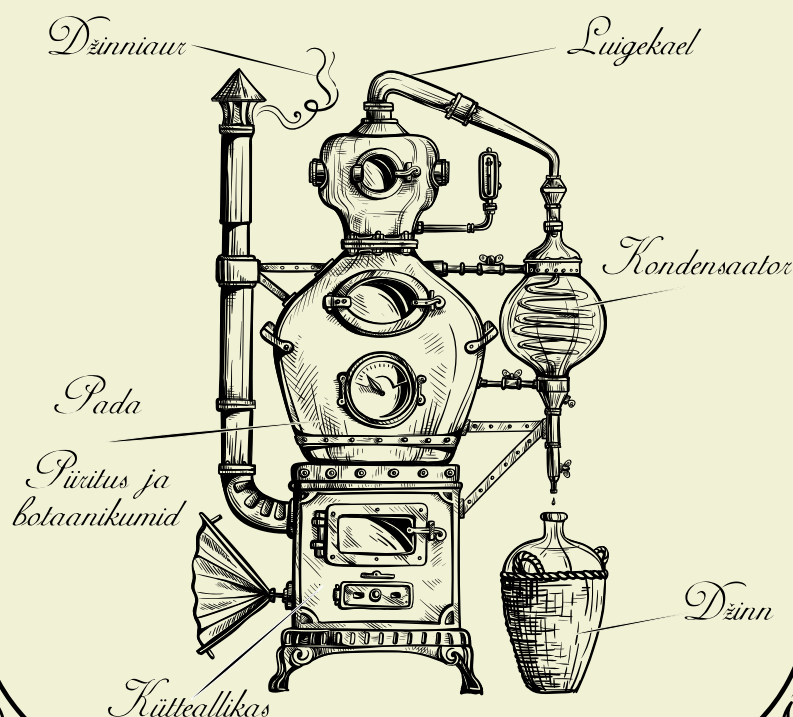
Enamasti valmistatakse džinni piiritusest, mis on saadud maisi-, rukki- või odrameski fermenteerimise ja sellejärgse virde destilleerimise teel. Tänapäeval on aga džinni tootmiseks võetud kasutusele ka näiteks õuna- ja muud marjapiiritused. Kõik ikka uute maitsete leidmiseks!

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

Edasi destilleeritakse alkoholisis džinn, maitsete tugevdamiseks lahjendatakse see veega ja korratakse destillatsiooniprotseduuri uuesti. Olenevalt stiilist rändab džinn seejärel kas otse pudelisse või vaati laagerduma. *Genever*'i puhul leotatakse tugevamate maitsete ja värvi saamiseks veel üks laar ürte ja vürtse.

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

Tootmise algusaegadel lisati napsi palju erinevaid taimseid komponente, tänapäeval piirduakse džinni tootmisel enamasti 4–15 maitseandjaga. Kuid on ka neid maailmakuulsaid džinne, mis väidetavalt sisaldavad 47 ja enam ürte ning vürtse.



# SEGA & PROOVI

Hartridges Indian

Artisan Skinny London

Artisan Yuzu Tokyo

Artisan Pink Citrus

Artisan Violet Blossom

Artisan Fiery Ginger

Fever Tree Elderflower

Hartridges Celebrated Rose

Hartridges Celebrated Raspberry

Neat, on ice

## DRY DŽINN

Bombay Sapphire

Silent Pool

An Dúlamán

Gunpowder

Monkey 47

Napue

Juniperium Blended

Old Duff Genever

Four Pillars Bloody Shiraz

Silent Pool Rare Citrus

Silent Pool Rose Expression

Gin Kitchen Blushing Monkey

Gin Kitchen Ginger Cat Orange

Spice Trade

Hendrick's

Muma

Crafters Aromatic Flower

Juniperium Rhubarb

Juniperium Lingonberry

Tohi Nordic Aronia

Peninuki Zero Sin

Navy, Genever  
ja vaadis  
ajatatud džinn

## MAITSE- JA AROOMIDŽINNID

0%  
ALC.

NB! Tegemist on soovituste, 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:** maitsetl vähem tsitruseline, kuid aromaadne ja vürtsikas London Dry stiilinäide Inglise kanali suudmealalt. Ainulaadne ja rangelt kohalik džinn, mida juba aastast 1793 toodetakse ainult Plymouthis Inglismaal.

**OLD TOM:** suhkruga magustatud – nii nagu seda olid algselt kõik Inglismaal toodetud džinnid. Nimetus pärineb 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 värvi kirkalt pruuniks.

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

Frank Sinatra

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