

*Ресторан баскской кухни BILBAO
Кулинарные принципы Страны Басков в сочетании
с северными продуктами*

Бар ресторана баскской кухни Bilbao составляет значительную часть концепции заведения. Контактная барная стойка занимает отдельный зал с открытой кухней и оливковым деревом в центре зала. Она подходит для пре-пати с коктейлями и пинчос, для ланча или вечерних встреч с друзьями.

Автор коктейльной карты Bilbao Виталий Северинов профессиональный миксолог и известный шеф-бармендер в городе, преподаватель школы Bartenders Factory и один из создателей блога Project 101, который он делает в соавторстве с Денисом Саяпиным из Imbibe Bar. Виталий поддерживает актуальную во всем мире идею натурального состава напитка, с большим уважением относится к классическим коктейлям с историей и изучает испанскую культуру потребления алкогольных напитков. Коктейльная карта ресторана отражает широкий кругозор шеф-бармендера. В ней три раздела: основные коктейли, классика и линейка джин-тоников.

Виталий Северинов: «Классика является для нас фундаментальной, мы указываем дату рецепта от которого отталкивались или дословно воспроизводили коктейль. Основная коктейльная карта также основана на классике, но соответствует духу времени. Третий концептуальный блок посвящён разновидностям коктейля Gin Tonic. Джин-тоник – испанский культурный феномен, который призывает подбирать при приготовлении напитка гарнир, дополняющий вкус напитка. Каждый

джин имеет свой ботанический состав. Такой подход позволяет подчеркнуть особенности джина».

В коктейльной карте есть также два горячих коктейля и безалкогольные миксы: джин-тоник и Bloody Mary.