



**KOLM TILLI**

*tänavaköök*

**TIKI 101**

*One of sour,  
two of sweet,  
three of strong,  
four of weak.  
No bananas.*

## **SISUKORD**

**KOKTEILID** ..... 1—3

*Cocktails*

**LAHJA** ..... 5

*Light*

**KANGE** ..... 6

*Spirit*

**VEINIKAART** ..... 7—8

*Wine list*

**SÕNARAAMAT** ..... 9—15

*Dictionary*

## FLAMINGO PUNŠID 5-LE

### BELLA PUNŠ 5-LE

*Absolut Elyx / Lillet blanc / valge virsik / toonik / sidrun*

40€

### SORBETTO PUNŠ 5-LE

*Absolut Elyx / passionisorbett / St. Germain / cava / piparmünt*

40€

### MULE PUNŠ 5-LE

*Absolut Elyx / laim / ginger beer / mustsõstrad*

40€



## DŽINN & TOONIK

**BEEFEATER GT** 6€  
*Beefeater London dry / laim / toonik*

**BEEFEATER 24 GT** 7€  
*Beefeater 24 / apelsin / Swiss toonik*

**BEEFEATER PINK GT** 6€  
*Beefeater pink / laim / toonik*

**SLOE GT** 7€  
*Plymouth sloe gin / kurk / Swiss toonik*

**PLYMOUTH GT** 8€  
*Plymouth gin / greip / Swiss toonik*

**MONKEY 47 GT** 10€  
*Monkey 47 / basilik / Swiss toonik*

## 0%

**CHOCO SHAKE** 6€  
*kakao / piim / vaniljejäätis*

**NOJITO** 900ml 6€  
*münt / laim / suhkur / mullivesi*

**NOJITO + VILI** 900ml 7€  
*\* küsi maitseid / ask for flavours \**

**BELLA** 5€  
*valge virsik / toonik / sidrunikoored*

**L.L.B.** 5€  
*laim / s.p. limonata / ango bitters*

**ESPRESSO TONIC** 5€  
*espresso / toonik / sidrun*

**ESTONIC** 6€  
*Lahhentagge 0% spirit / toonik / sidrun*

**ZERO SPRITZ** 5€  
*sanbitter rosso / greip*

**VIRGIN MARY** 6€  
*big tom / kurk*

## APERITIIVIST DIGESTIIVINI

<b>SORBETTO</b>	8€
<i>St. Germain / passionisorbett / cava</i>	
<b>ROWAN</b>	9€
<i>Põhjaka Pihlakas / vein / St-Germain / vermut / sidrunikoor</i>	
<b>ESPRESSO &amp; SÕSTAR</b>	8€
<i>Tauraite Sõstar &amp; Pipar / Kahlua / espresso / kasesiirup</i>	
<b>COOLER</b>	8€
<i>Martini Fiero / Beefeater Pink / rose pipra cordial / soda water</i>	
<b>BELLINI</b>	6€
<i>valge virsik / cava Campo Viejo</i>	
<b>GIN &amp; JUICE</b>	8€
<i>Beefeater / Nuki quince soda / õllevaht</i>	
<b>BASIL SMASH</b>	9€
<i>Beefeater / laim / basiilik</i>	
<b>TOMMY'S MARGARITA</b>	9€
<i>Altos plata / laim / agaavisiirup</i>	
<b>PALOMA</b>	8.5€
<i>Altos Plata / Swiss salty grapefruit / laim</i>	
<b>MOJITO</b>	10€
<i>Havana Club 3 Años / münt / laim / suhkur / mullivesi</i>	
<b>MOJITO + VILI</b>	11€
<i>* küsi maitseid / ask for flavours *</i>	
<b>MUSTSÕSTRA DAIQUIRI</b>	9€
<i>Havana 3yo / Peychaud / mustõstar / laim</i>	
<b>DISCO SOUR</b>	9€
<i>Suze / Peninuki Upsakas / munavalge / laim</i>	
<b>ELYX MULE</b>	9.5€
<i>Absolut Elyx / ginger beer / laim / ango bitter</i>	
<b>NUKI MUUL</b>	9.5€
<i>Peninuki Upsakas / ginger beer / laim / mustsõstar</i>	
<b>BLOODY MARIA</b>	9.9€
<i>Big Tom / mezcal / kurk</i>	
<b>RIKI-TIKI</b>	11€
<i>Monkey 47 Gin / mandlipiim / ingver / maraschino basiilik / banana</i>	
<b>PINA COLADA</b>	6€
<i>Havana Club 3 Años / kookos / ananass / laim</i>	
<b>BOILERMAKER</b>	9€
<i>Guinness Draught + Jameson Caskmates Stout Edition</i>	
<b>VAADINEGRONI</b>	9€
<i>Plymouth gin &amp; Sloe gin / Campari / Punt e Mes</i>	



## VESI / WATER

San Pellegrino	25cl / 75cl	<b>2 / 3€</b>
Acqua Panna	25cl / 75cl	<b>2 / 3€</b>
Royal Club Soda Water	33cl	<b>2€</b>

## LIMPS / SODA

Kolm Tilli kali	33cl	<b>3.6€</b>
Nuki	33cl	<b>3.5€</b>
<i>quince soda / shrub soda</i>		
Sanbitter Rosso	10cl	<b>3€</b>
San Pellegrino limonaad	33cl	<b>3€</b>
<i>aranciata rossa / limonata / pompelmo</i>		
Coca Cola	25cl	<b>2€</b>
Fritz Rhubarb	33cl	<b>3.5€</b>
Oriental Mama Rose Lemonade	25cl	<b>4€</b>
Royal Club	33cl	<b>2€</b>
<i>tonic / ginger ale</i>		
Swiss Mountain Spring	20cl	<b>2.9€</b>
<i>tonic / salty grapefruit / ginger beer</i>		
Kolm Tilli jäätee	30cl	<b>3.6€</b>

## MAHL / JUICE

Värsked mahlad	<b>4.4€</b>
<i>apelsin / greip / segu</i>	
Põltsamaa mahlad	<b>2€</b>
<i>apelsin / multi / tomat / õun / jõhvikas</i>	

## KUUM / HOT

liri kohv	<b>6€</b>
Kohv	<b>2€</b>
Suur kohv	<b>3€</b>
Espresso	<b>2€</b>
Topelt espresso	<b>3€</b>
Cappuccino	<b>2.4€</b>
Caffe Latte	<b>2.8€</b>
Kann teed	<b>3.8€</b>
Tass Teed	<b>2€</b>
<i>roheline / marja / must</i>	
Hi Matcha tee	<b>2.4€</b>
Hi Matcha Latte	<b>2.9€</b>
Kakao	<b>2.5€</b>
*Võimalik ka taimse piimaga*	<b>+0.5€</b>

## ÕLU / BEER

Vaat / Draft	0,5L	1L
Saku Kuld	<b>4.3€</b>	<b>8.4€</b>
Carlsberg	<b>4.3€</b>	<b>8.4€</b>
1664 Blanc	<b>4.9€</b>	<b>9.8€</b>
Grimbergen Double Ambree	<b>5.6€</b>	<b>11€</b>

## Pudel / Bottle

Pühaste õlled	33cl	<b>5.2€</b>
Birra Moretti	33cl	<b>3.5€</b>
Carlsberg Unfiltered Pilsner	50cl	<b>5€</b>
Corona	33cl	<b>5€</b>
Saku Dublin	50cl	<b>4.2€</b>
Saku Porter	50cl	<b>4.2€</b>
Saku Hele	50cl	<b>4.2€</b>
Guinness Draught	44cl	<b>5€</b>
Carlsberg 0,5%	33cl	<b>3€</b>
Mikkeller Drink'in the Sun 0,3%	33cl	<b>5€</b>

## SIIDER / CIDER

Vaat / Draft		
Paljas Õun	33cl	<b>4.8€</b>
Pudel / Bottle		
Antvark Mesine Pirn	33cl	<b>4.8€</b>
Peninuki siidrid	33cl	<b>5.4€</b>





<b>APERITIIV</b>	4cl	<b>VISKI</b>	4cl
Fernet Branca	<b>4.2€</b>	Jameson	<b>4€</b>
Peninuki Upsakas	<b>4€</b>	Jameson Caskmates	<b>4.5€</b>
Amaro Nonino	<b>5€</b>	Chivas Regal 12YO Blended	<b>6.2€</b>
Amaro di Angostura	<b>4€</b>	The Glenlivet 15YO	<b>8.7€</b>
Campari	<b>4€</b>	Aberlour 12YO	<b>7.5€</b>
Aperol	<b>4€</b>	Talisker 10YO	<b>8.9€</b>
Suze	<b>4.2€</b>	Four Roses Bourbon	<b>4€</b>
		Lot 40 Canadian Rye	<b>7€</b>
		Scapa Skiren	<b>8.5€</b>
<b>VODKA</b>	4cl		
Absolut	<b>4€</b>	<b>KONJAK</b>	4cl
Absolut Elyx	<b>7€</b>	Martell VS	<b>5.9€</b>
		Martell VSOP	<b>8.9€</b>
<b>DŽINN</b>	4cl	Martell Cordon Bleu	<b>14€</b>
Beefeater London Dry	<b>4€</b>		
Beefeater 24	<b>5€</b>	<b>BRÄNDI</b>	4cl
Beefeater Pink	<b>4€</b>	Louis de Lauriston Calvados	<b>5€</b>
Plymouth Gin	<b>6€</b>	Ararat 3YO	<b>3.5€</b>
Plymouth Sloe	<b>5€</b>		
Monkey 47	<b>9€</b>	<b>DIGESTIIV</b>	4cl
Lahhentagge 0%	<b>4€</b>	Kolme Tilli pits	<b>4€</b>
		Becherovka	<b>4€</b>
<b>TEKIILA / MEZCAL</b>	4cl	Põhjaka Pihlakas	<b>4€</b>
Altos Plata	<b>5.5€</b>	Peninuki Sähvakas	<b>4€</b>
Altos Reposado	<b>5.5€</b>	Cachaça Janeiro	<b>4€</b>
Los-Siete Misterios Mezcal	<b>6€</b>	Grappa Nonino	<b>4€</b>
		Vana Tallinn	<b>4€</b>
<b>RUMM</b>	4cl	Kristallkummel	<b>4.2€</b>
Havana Club 3 Años	<b>4€</b>	Ricard Pastis	<b>4€</b>
Havana Club Anejo Especial	<b>4€</b>		
Havana Club 7 Años	<b>5.4€</b>		
Havana Selección de Maestros	<b>8€</b>		

## VAADIVEIN / WINE ON TAP

	12cl / 0,5L / 1L
La Cour des Dames Sauvignon Blanc-Grenache Blanc <i>Languedoc-Roussillon, Prantsusmaa</i>	<b>2.9 / 8.5 / 14€</b>
La Cour des Dames Grenache <i>Languedoc-Roussillon, Prantsusmaa</i>	<b>2.9 / 8.5 / 14€</b>

## KLAASIVEIN / WINE BY GLASS

	12cl / PdL
Campo Viejo Cava Brut Reserva <i>Penedes, Hispaania</i>	<b>4 / 25€</b>
Gustav Riesling Trocken <i>Rheinhessen, Saksamaa</i>	<b>3.5 / 21€</b>
La Chasse Chardonnay-Viognier <i>Rhone, Prantsusmaa</i>	<b>4.8 / 28€</b>
Campo Viejo Crianza <i>Rioja, Hispaania</i>	<b>4.2 / 25€</b>
Chateau du Pin <i>Bordeaux, Prantsusmaa</i>	<b>3.9 / 23€</b>
Maitres Vignerons Gourmandise Rose <i>Saint-Tropez, Prantsusmaa</i>	<b>4.6 / 27€</b>

## MULL & ŠAMPANJA / BUBBLY & CHAMPAGNE

	37,5cl / 75cl / 150cl
Campo Viejo Cava Brut Reserva <i>Penedes, Hispaania</i>	<b>25€</b>
San Simone Perlae Naonis Millesimato Prosecco <i>Italia</i>	<b>27€</b>
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut <i>Prantsusmaa</i>	<b>42 / 77 / 160€</b>
G.H. Mumm Grand Cordon Rosé <i>Prantsusmaa</i>	<b>95€</b>
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Prantsusmaa</i>	<b>49 / 95 / 170€</b>
Perrier-Jouët Blason Rosé <i>Prantsusmaa</i>	<b>99€</b>

## ROOSA VEIN / ROSÉ

Maitres Vignerons Gourmandise Rose <i>Saint-Tropez, Prantsusmaa</i>	PdL <b>27€</b>
--	-------------------

## VALGE / WHITE

	PdL
Marrenon Les Grains Viognier <i>Rhone, Prantsusmaa</i>	<b>24€</b>
La Chasse Chardonnay-Viognier <i>Rhone, Prantsusmaa</i>	<b>28€</b>
Chablis AOC La Larme d'Or <i>Prantsusmaa</i>	<b>44€</b>
D&I Cuvée Réne Dopff Riesling <i>Alsace, Prantsusmaa</i>	<b>28€</b>
Beauvignac Moelleux de Piquepoul <i>Languedoc, Prantsusmaa</i>	<b>26€</b>



Gustav Riesling Trocken, Rheinhessen <i>Saksamaa</i>	<b>21€</b>
Rocca di Montemassi Calasole Vermentino <i>Maremma, Itaalia</i>	<b>29€</b>
Donnachiara Greco di Tufo <i>Campania, Itaalia</i>	<b>38€</b>
La Scolca White Label Gavi <i>Itaalia</i>	<b>39€</b>
Quinta da Raza Vinho Verde DOC <i>Portugal</i>	<b>24€</b>
Casa Ferreirinha Planalto Douro DOC Reserva <i>Portugal</i>	<b>26€</b>
Marlborough Estate Sauvignon Blanc <i>Marlborough, Uus-Meremaa</i>	<b>25€</b>

### **PUNANE / RED**

Pdl

Marrenon Les Grains Syrah <i>Rhone, Prantsusmaa</i>	<b>24€</b>
Laurus Côtes du Rhône Villages Rouge <i>Rhone, Prantsusmaa</i>	<b>32€</b>
La Châsse Cabernet Sauvignon <i>Rhone, Prantsusmaa</i>	<b>23€</b>
Chateau du Pin <i>Bordeaux, Prantsusmaa</i>	<b>23€</b>
Campo Viejo Crianza <i>Rioja, Hispaania</i>	<b>25€</b>
Borgo Salcetino Chianti Classico DCG <i>Toskaana, Itaalia</i>	<b>39€</b>
Guerrieri Rizzardi Amarone Delle Valpolicella <i>Itaalia</i>	<b>75€</b>
Ville di Antane Valpolicella Ripasso Superiore <i>Itaalia</i>	<b>31€</b>
Masseria Altemura Sasseo Primitivo Salento IGT <i>Apuulia, Itaalia</i>	<b>27€</b>
Doña Paula Estate Malbec <i>Argentiina</i>	<b>35€</b>
Marlborough Estate Reserve Pinot Noir <i>Marlborough, Uus-Meremaa</i>	<b>30€</b>

### **KANGESTATUD VEIN / FORTIFIED WINE**

8cl

Sandemans Fino Šerri	<b>4€</b>
Sandemans Ruby Port	<b>4€</b>
Lillet Blanc	<b>5€</b>
Carpano Vermouth <i>rosso / dry</i>	<b>4€</b>
Punt e Mes	<b>4.2€</b>

## **absolut elyx**

Valmistatud fermenteeritud single-estate talinisust Åhus-i regioonis lõuna Rootsis. Destillatsioon tehakse vasest kolonndestillaatoris, mis on pärit aastast 1920. Sõna elyx tuleneb rootsi sõnast, mis tähendab luksuslikku.

## **amaro**

Itaalia keeli "mõru" Itaalia ürdiliköör, mida tarvitatakse pärast sööki digestiivse (seedimist soodustava) napsuna. Mõru-magusa maitsega, 16%-40% pööret.

## **aperitiiv**

Aperitiivi tähtsust söömaja juures ei tasu alahinnata, sest see määrab sageli kogu õhtusöögi tooni. Sõna «aperitiiv» tuleb prantsuse keele sõnast apéritif, mis omakorda pärineb ladinakeelsest sõnast aperire – «avama».

## **aquavit (akvavit)**

Nimi tuleneb ladinakeelsest sõnast aqua vitae ja on tõlkes "eluvesi". Skandinaaviast 15. sajandist pärit destilleeritud alkohol, mida tehakse nisust või kartulist. Põhi maitse peab pärinema alati köömnetest.

## **becherovka**

Tšehhi ürdiliköör aastast 1807. Kaneeline ja ingverine maitse. Juuakse digestiivina.

## **bitter**

Ehk tõlkes "mõru". Tugev ja intensiivne tihtipeale alkoholi baasil valmistatud taimede tõmmis ehk tinktuur. Kasutatakse kokteilides dash-idenä (1 dash = 4-5 tilka) lisa mörkjuse ja maitseleveli sisse toomiseks. Tuntuim bränd on Angostura aromatic bitters. Viitab ka mörude maitsete sisaldusele kokteilis.

## **blended scotch**

Šoti viskidest umbes 9 pudelit 10-st, mida maailmas müüakse, on blended viskid. See tähendab segu viljaviskist ja linnaseviskidest. Blended viskid moodustavad kogu viskitööstuse tuumiku. See on alkeemia kunst, kus iga hetk nähakse vaeva, et iga viski, mida erinevates maailma nurkades juuakse, oleks alati sama standardi ja maitsebuketiga.

## **boilermaker**

Pits viskit ja pudel/klaas õlut. Juuakse kas lonks-lonksu haaval nii, et mõlemad joogid lõppevad üheaegselt või kummutad viski alla ja jood õlut peale. Sai kuulsaks tehasetöölise seas, kes pärast ränka füüsilist tööpäeva just selle kombo valisid. Tänapäeval eriti populaarne baarmenite seas.

## **brut**

Sõna "brut" viitab sellele, et šampanjale on magusust lisatud vaid õige pisut: vein on pudeldatud peaaegu tema oma naturaalses olekus, et esile tuua veini aromaatsus. Üle 90% šampanja veinidest valmistatakse Brut stiilis. Brut – kuiv šampanja, suhkruisaldus 3-12 g/L.

## **burboon**

Viski peab olema valminud USA-s (hinnatuim koht on Kentucky), valmistamisel peab olema kasutatud 51% maisi, viski peab küpsema uues tammevaadis ning kangus peale pudeldamist ei tohi olla alla 40% alkoholiprotsendi. Võib valmistada üle kogu USA.

## **cachaça**

Põhimõtteliselt on tegemist põllumajandusliku rummiga (rhum agricole). Tegemist on suhkruroomahla destillaadiga. Brasiilia rahvusjook, mida on valmistatud üle 500 aasta. Cachaça on maailma kolmas kõige populaarsem kange alkohol. 98% aga tarvitavad sellest brasiillased ise ära.

## **calvados**

Calvados on naturaalsest magustamata siidrist destilleeritud õunabrändi, mille kogu tootmistsükkel alates õunte-pirnide sordist ning kasvukohast kuni toote villimiseni on vastavalt AOC (Appellation d'Origine Contrôlé) määratlusele rangelt reglementeeritud. Tootenime calvados võib kasutada vaid Prantsusmaa põhjaossa jääva Normandia suurimas, Calvadosi departemangus valmistatud õunabrändi kohta.

## **cava**

Cava on traditsioonilisel Champagne meetodil valmistatud Hispaania vahuvein, mida toodetakse peamiselt Xarel-lo, Macabeo ning Parellada viinamarjadest. Umbes 95% Hispaania Cavast tuleb Katalooniast.

## **coupette**

Tuntud ka kui "coupe" või "champagne saucer". Jala peal madal klaas, kuhu harilikult serveeritakse kokteileid ilma jäätta. Legend räägib, et see klaas loodi Marie Antoinette'i vasaku rinna järgi.

## **džinn**

Džinni baasiks on neutraalne, harilikult viljast destilleeritud alkohol, millele annavad spetsiifilise lõhna kadakamarjad. Peale kadakamarjade, mis on möödapääsmatud, kasutatakse džinni maitsestamiseks ka koriandrit, aniisi, angeelika- ja iirisejuurt, mandleid, nelki, kaneeli jms.

## **eggnog**

Tuntud ka kui "egg milk punch". Tervest munast, koorest, suhkrust, tumedast alkoholist ja vürtsidest koosnev kreemine külm jook.

## **fifty-fifty**

Klassikalise Dry Martini valmistamise viis, milles džinni ja vermuti osakaal on võrdne, mitte 5:1.

## **fino šerry**

*Fino on kerge ja peen Sherri, milles on 15-18% alkoholi. See vein on saanud oma iseloomu tänu Florile. Sherri on Lõuna-Hispaanias linnade Jerez, Sanlucar de Barrameda ja El Puerto de Santa Maria ümbruses valmistatav kangestatud vein, mida valmistatakse peamiselt Palomino viinamarjast.*

## **gt**

*Lühend gin & tonic-ule.*

## **guinness draught**

*Originaalne ja ainulaadne tume õlu, mis on valmistatud odrast, erilisest pärmist ja Wicklow mägede veest. Pudelis on "widget" ehk plastikust balloone, mis tekitab õlile omanäolise ja erilise vahu, justkui oleks tegemist vaadiõllega.*

## **hi matcha**

*Eesti bränd, kes toob orgaanilist matchat otse Jaapanist. Matcha tervendavad omadused ning joomisel saadav looduslik energialaeng muudavad selle tõeliseks supertoiduks.*

## **highball**

*Kokteili liik, milles on kasutatud tihtipeale ainult kanget alkoholi ja pikendajat, serveeritud pikas kitsas ehk highball/hi-ball klaasis. Nt whisky highball, vodka soda, vodka tonic, gin tonic, rum coke.*

## **highland single malt**

*Šotimaa suurim viskiregioon, kust on pärit tohutu suur valik erinevaid viskiseid. On nii rikkaliku tekstuuriga kui ka parfüümseid ja lillelisi stiilinäiteid. Siit leiab nii viskimaailma suurnimesid kui ka tugeva karakteriga indiviide. 25% šoti linnaseviskidest tuleb sellest regioonist. Highlands on ühtlasti ka suurima geograafilise alaga viskiregioon Šotimaal.*

## **iiri viski**

*Iirlased valmistavad viskit linnastatud odrast, kuid erinevalt naabritest kuivatatakse seda söe kuumusel kinnistes ahjudes. Kuni destilleerimiseni sarnaneb edasine tootmisprotsess šotlastega. Iirlased, kes on visad "mittesegamispoliitika" pooldajad, destilleerivad oma viskit kolm korda, šotlased saavad endi sõnul kahegagi suurepäraselt hakkama.*

## **island single malt**

*Šotimaal on ligi 800 saart, millest ainult mõned üksikud on asustatud ja veel vähematel asub destilleerimiskoda. Ametlikult langevad need viskikojad "Highland" kategooriasse. Stiililt leiab nii kergeid tsitruselisi kui ka tugevalt näkku kargav turbasuits. Kuulsamad viskikojad: Talisker, Jura, Scapa.*

## **kolm tilli jäätee**

*Hibiski ja muude taimede tõmmis, külmpuulitud, 12h. Serveeritud veidikese suhkruga, tõrtsu laimimahla ja ohtra jääga.*

## **kolm tilli kali**

*Maltoosast, kaljavidrest, suhkrust ja õllepärmist kääritatud jook.*

## **kombucha**

*Kombucha on iidsete traditsioonide järgi pruulitud teeseenejook, mis sisaldab naturaalseid ensüüme, vitamiine ja probiootikume. Kõhule kasulikud bakterid aitavad kaasa seedimisele ning seeläbi tervendavad keha ja vaimu.*

## **kookosvesi**

*kookosvesi on noorte roheliste pähklike sees olev vedelik. Noored kookospähklid korjatakse ära mitu kuud varem kui tavapärased pruunid pähklid. Kookosvesi on looduslikult isotooniline madala kalorsusega värskendav jook, mis sisaldab mitmeid kehale väärtuslikke toitaineid.*

## **kristallkümmel**

*Teadaolevalt vanim Eestis seni tootmises olev kange jook. Kristallkümmel on naturaalne köömenliköör, mida valmistatakse köömneseemnetest, alkoholist ja suhkrust.*

## **kronenbourg 1664 blanc**

*Prantslaste interpretatsioon klassikalisest nisuõlust on eriline just oma puuviljase poolest. Blancis kohtuvad humala kerge kibedus, puuviljade magusus ja tsitruseline värskus.*

## **light**

*Ehk antud menüü kontekstis "lahja" või "kerge". Viitab alkoholi sisaldusele kokteilis. Samuti väljendab ka veini maitseid ja olemust ehk tekstuuri.*

## **mezcal**

*Sõna tuleneb Nahuatl keelest ja tähendab "küpsetatud agaavi". Mezcal on üsna sarnane tekiilale, kuid erinevalt tekiilast võib kasutada sadu erinevaid agaavi sorte. Lisaks on mezcalil tugev suitsune maitse ja see tekib sellest, et agaave küpsetatakse suures maa aluses augus küttepuudega 3-7 ööpäeva.*

## **mikkeller**

*Mikkeller on Taani väikepruulikoda, mis asutati 2006. aastal Kopenhaagenis kahe kodupruulija poolt: keskkooli õpetaja Mikkel Borg Bjergsø ja ajakirjanik Kristian Klarup Keller. Mikkelleri õllesid müüakse rohkem kui 40 riigis üle maailma. Mikkelleri stiili peetakse unikaalseks, kuna paljud õlled on eksperimentaalsed ning innovaatiivsed. Aja jooksul on Mikkeller välja andnud üle 1000 erineva retseptiga õlle. Mikkelleri õllesid toodetakse De Proef pruulikojas Belgias.*

## **mikkeller drink'in the sun**

*Ameerika stiilis nisu baasil ale-tüüpi alkoholivaba õlu. Pruulimisel on kasutatud Amarillo ja Tettnanger humalaid. Mikkelleri alkoholivabad õlled teeb eriliseks spetsiaalselt väljatöötatud pärm Mikkellensis, mis käärib naturaalselt ilma alkoholi tekitamata.*

## **miso**

Algselt sojast tehtud traditsiooniline Jaapani toiduaine, mille tegemiseks fermenteeritakse sojaoad soola ja Koji hallitusseeneaga. Võib kasutada ka otra ja riisi.

## **nonino grappa**

Nonino traditsiooniline grappa saab alguses värsketest viinamarja pressjäädikdest. Valituks osutuvad nii valged kui punased sordid. Viinamarja rootse ei kasutata. Järgneb fermentatsioon ja destillatsioon. Destillatsiooni käigus eemaldatakse liigsed eeterlikud õlid ja robustsed rafineerimata alkoholiosad. Peale destileerimist lahjendatakse grappa 60%-lt 41% alkoholi peale.

## **peninuki**

Peninuki Napsukoda on järjest kasvav ja barjääre purustav ettevõtte Eesti käsitööjookide maastikul. Kasutavad traditsioonilisi meetodeid kaasaegses võtmes, jättes kõrvale tehnoloogilised kõrgsaavutused ja andes vabaduse looduslikele protsessidele.

## **peninuki sähvakas**

Lõuna-Eesti õuntest valmistatud 40% kraadine õunadestillaat.

## **peninuki upsakas**

pommeau stiilis aperitiivne 20% kraadine jook. Õunadestillaat on segatud õunamahlagaga. 1 osa destillaati ja 2 osa õunamahla.

## **pisco**

Viinamarjamahlast destillaat, mis on pärit Peruust ja Tšiilist, kui esimesed asunikud 16. saj sinna aladele elama asusid. Peruu pisco valmistatakse kohalikest viinamarja-sortidest ja Tšiili pisco valmistatakse peamiselt muscat viinamarjast.

## **punš**

Arvatakse olevat kõige esimene versioon tänapäeva „kokteilist“. Laensõna Sanskriti keelest “pañc”, mis on tõlkes “viis” ja see viitab viiele põhikomponendile – alkohol, hapu (sidrun, laim), magus (suhkur), vesi ja vürts (tihtipeale muskaatpähkel).

## **pühaste**

Pühaste Pruulikoja sünnilugu viib tagasi aastasse 2011, kui peapruulmeister Eero Mander alustas oma esimesi õllekatsetusi. Tema suvekodus, Pühaste külas Valgamaal, valminud katsepruulid teenisid sõpradelt kiitvaid hinnanguid. Pühaste pruulikoda avas oma tehase 10. Septembril 2016. aastal Tartus.

## **reserva**

Hispaania veinide puhul laagerdumisaega näitav märgis. Vein on laagerdunud minimaalselt 3 aastat, millest 1 aasta tammevaadis. Valgete ja rosé veinide puhul 2 aastat ja sellest 6 kuud tammevaadis.

## **riki-tiki**

Aparaaditehase hoovis, kasvuhoone taga, asuv troopiline baar.



### **ruby port**

Portveini valmistamisel lastakse mahlas sisalduval suhkrul ainult osaliselt käärida alkoholiks so umbes 36 tundi ja seejärel kangendatakse see pooleldi käärinud mahl, mille kangus on umbes 4-6 % viinamarjadestillaadiga 20-21%-ks. Veinipärm hakkub ja saadud segu pannakse tammevaatidesse laagerduma. Kuna osa viinamarjamahlas olnud suhkrust jääb alles, on portvein alati magus. Portveine jaotatakse sõltuvalt küpsemisprotsessist punasteks ja heledateks, mis on väga ligikaudne jaotus ning sõltub suuresti tootjast ning traditsioonidest – RUBY, on peamiselt pudelis küpsenud ning puuviljane, TAWNY on vaadis pikemalt küpsenud ja mahedam. Lisaks neile on veel ka valge portvein.

### **rumm**

Rumm on kange, kuni 96% alkoholisisaldusega jook, mis saadakse fermenteerimise ja destilleerimise teel kas suhkruroomelassist või suhkruroomahlast ja -siirupist. Rummi valmistamist suhkruroomelassist nimetatakse tööstuslikuks menetluseks (rhum industriel) ja rummi valmistamist suhkruroomahlast põllumajanduslikuks meetodiks (rhum agricole).

### **scotch**

Seaduse järgi peab šoti viski olema destilleeritud Šotimaal ning vähemalt kolm aastat tammevaadis laagerdunud. Tänapäeval liigitatakse need teraviljavisikiks (all-grain), linnaseviskiks (malt) ning seguviskiks (blended), kusjuures 96% šoti viskist müüakse just segudena, puhta linnaseviski osakaal on üliväike.

### **sillamäe münchen vaskne**

Omanäolise ja seni Eesti ainsa miniõlletehase rajamist Sillamäele alustati 1992. aastal. Nimetus Müncheneri õlu tuleneb sellest, et õlu valmib parimaid vanu Saksa õlletraditsioone järgides. Tehases töötab 8 inimest ning ühe kuu jooksul pruulitakse ca 20 000 L õlut.

### **sour**

Hapu.

### **suze**

Emajuurest valmistatud aperitiivne mõruliköör Prantsusmaalt aastast 1889. Juuakse tihti peale enne toidukorda, et valmistada magu ette söögi tulekuks.

### **sweet**

Magus.

### **swiss mountain spring tonic**

Šveitsi Alpide allikaveest, Sitsiilia sidrunitest ja naturaalsest hiniinist pruulitud toonik.

## tekiila

*Tekiila on fermenteeritud agaavist destilleeritud kange alkohoolne jook, mida toodetakse ainult Mehhikos. Selle valmistamiseks sobib vaid üks agaav kõigist teadaolevaist liikidest ning alamliikidest – sinine agaav – Agave tequiliana Weber Azul (blue variety). Toorelt on taime viljaliha mürgine, ohutuks ning suhkrurikkaks muutub see alles küpsetamise või kuumutamise käigus.*

## tiki

*lidses Polüneesias pärit kultuur, mille järgi Tiki on esimene mees. Läänemaailma jaoks sai alguse 1930ndate Kalifornias ja levis seal kulutulena, inspireerituna troopilistest aladest nagu Hawaii ja Polüneesia. Don Beachcomber oli esimene, kes 30ndate Hollywoodis tiki-temaatilise baari avas. Temale järgnes teine oluline mees, Trader Vic, kes inspireerituna esimesest jätkas tiki-kultuuri edendamist.*

## trocken

*Saksa veinide tähis, mis tähendab “kuiva” ehk veinis ei tohi olla üle 7g jääsuhkrut ühe liitri kohta.*

## vermut

*Vermut on pärit Vahemere äärest ning tema päritolu üle vaidlevad omavahel taas kord prantslased ja itaallased. Kindel on see, et maailmakuulsaks tegid vermuti itaallased. Oma nime on jook saanud saksakeelsest sõnast Wermut (ingl vermouth) ning kuulub aperitiivide perekonda. Vermutis peab olema vähemalt 75% veini. Peamiselt kasutatakse põhjana valget veini, vaid roosale pannakse toonimiseks hulka natuke punast veini. Veinile lisatakse seejärel vajaduse korral suhkrut ja taimseid lisandeid ning jäetakse nädalateks valmima. Kõige lõpuks lisatakse kange alkohol, nii et joogi kanguseks saaks 15–16%. Ainuke lubatud lisaaine on karamellivärv, mis toonis peamiselt punast (rosso) vermutit.*

## viski

*Viski on tammevaadis laagerdunud kange, 40–50% alkoholisisaldusega destilleeritud jook, mille lähteaineks on teravili – oder, mais, nisu, rukis. Viski kuulub maailma vanimate destillaatide hulka. Arvatakse, et sellega tegid V–VI sajandil algust iiri rändmungad. Gaelikeelne “uisge-beatha” on tõlge ladinakeelsest aqua vitae’st, mis tähendab tõlkes eluvett. Võib öelda, et iga maa viskitootmisel on omad iseärasused – šotlased segavad oma viski, iirlased destilleerivad selle, ameeriklased matkivad iirlasi ning jaapanlased omakorda šotlasi.*



