

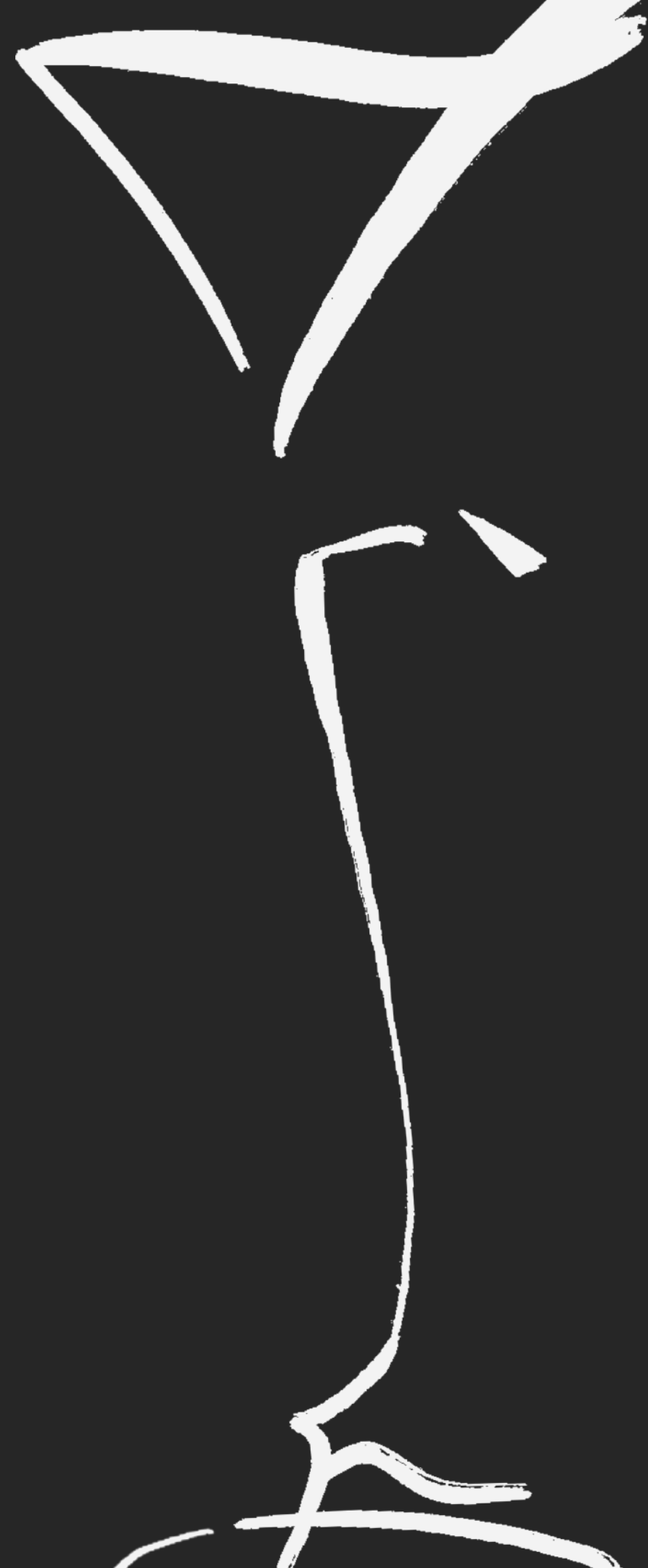
Le Ri

НЕГРОНИ ФЕСТ & LE RI

В мире коктейлей есть иконы.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ КОКТЕЙЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

le ri — авторский ресторан высокой кухни



О ФЕСТИВАЛЕ

традиция и эксперимент

В мире коктейлей есть иконы. Негрони — одна из них. Он не гонится за модой, не ищет компромиссов и не нуждается в оправданиях. Он просто есть. И будет всегда.

В рамках нашего фестиваля мы склоняем голову перед оригиналом. Классический Негрони мы готовим на французском джине — так мы сохраняем ДНК нашего ресторана, где паназиатская смелость встречается с французской элегантностью.

Мы приглашаем вас в путешествие, где традиция вступает в разговор с экспериментом. Где Кампари — не просто ингредиент, а главный герой. Именно его терпкая душа стала отправной точкой для двух новых рецептур, в которых мы переосмыслили знакомый вкус через призму современных миксологических техник.

Наша философия проста и сложна одновременно: идеальный пэйринг. Вкус, аромат, цвет, подача — каждый элемент работает в ансамбле. А в конце этой истории — умами. Тот самый пятый вкус, который мы уже показывали нашим гостям раньше, но в этом эксперименте заставили звучать по-новому.



01

НЕГРОНИ *дань уважения*

Безупречный, как первый раз.

Французский джин Норминдия, красный вермут, биттер Кампари. Лёд. Апельсиновая цедра. Минимализм, который стал совершенством.

Мы готовим его прямо перед гостями на барной телеге по выходным — чтобы каждый гость видел: классика не уходит в прошлое, она продолжается здесь и сейчас.

200 мл **1000** ₽

02

РОССО ДОЛЬЧЕ

*красная сладость**Бархат, горечь, светлость — в идеальном балансе.*

Мы сделали ставку на визуальную драматургию. Красный цвет проходит через весь коктейль — от глубины в бокале до финального гарниша. Это «Философия красного»: цвет, который не оставляет равнодушным. Он провоцирует, притягивает и рождает смысл именно в момент отклика.

Мы взяли водку и настояли её на тёмном бельгийском шоколаде с помощью су-вида — низкая температура и время делают вкус глубоким, но не тяжёлым. Вместо классического вермута — земляничный ликёр на основе вина, который добавляет ягодную свежесть. И, конечно, Кампари — та самая терпкость, без которой Негрони невозможен.

Дальше — магия милк-вошинга. Молоко и лимонный сок проходят через коктейль, делая его кристально чистым, а текстуру — бархатистой, почти шелковистой. Настоящий многослойный вкус, где нежность шоколада, терпкость биттера и свежесть ягод звучат соло, но вместе создают идеальный дуэт.

Изюминка подачи: коктейль сопровождает алкогольная конфета собственного производства с Кампари и апельсином. Потому что финал должен быть сладким.



РЕЦЕПТУРА

россо дольче

Милк-панч Кампари / тёмный шоколад / земляника	90 мл
Свежая клубника	20 г
Конфета Кампари / апельсин	1 шт

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПОДАЧА	ВЫХОД
Стир	Ника Нора / свежая клубника	110 мл · 1000 ₽

Красный ведёт коктейль от первого взгляда до последнего глотка: цвет в бокале, ягода на шпажке, конфета рядом.

*Soiree
a Grenoble*



ПОЛУФАБРИКАТЫ

rosso dolce

МИЛК-ПАНЧ КАМПАРИ /
ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД / ЗЕМЛЯНИКА
выход 1000 мл

Водка на тёмном шоколаде	200 мл
Биттер Кампари	100 мл
Ликёр Шамбризье	300 мл
Сироп «Земляника»	150 мл
Лимонный фреш	100 мл
Молоко 3,5 %	250 мл

МЕТОД
Милк-вошинг

ХРАНЕНИЕ
В холодильной камере при t 5–7 °C — 1 месяц



ВОДКА НА ТЁМНОМ ШОКОЛАДЕ
выход 900 мл

Водка	1000 мл
Тёмный шоколад Callebaut	200 г

МЕТОД
Тёмный шоколад топим на водяной бане, далее вместе с водкой помещаем в су-вид на 2 часа при t 62 °C. После остужаем на льду и фильтруем через фильтр.

ХРАНЕНИЕ
В морозильной камере при t –5 °C — бессрочно

ПОЛУФАБРИКАТЫ

конфета и фреш

КОНФЕТА КАМПАРИ / АПЕЛЬСИН

выход 30 порций

Биттер Кампари	250 мл
Осветлённый фреш апельсина	300 мл
Биттер Ангостура апельсиновая	2 дэш
Листовой желатин	20 г
Вода	150 мл

МЕТОД

Желатин оставляем набухать в воде комнатной температуры на 15–20 минут. Параллельно смешиваем биттер Кампари, осветлённый фреш апельсина и биттер ангостура. Листы желатина отжимаем от лишней воды и топим на водяной бане (не нагревая!). Тонкой струёй вливаем в микс Кампари и фреша, тщательно перемешиваем. Полученную смесь проливаем через сито и разливаем по силиконовым формам. Лишние пузыри воздуха аккуратно убираем с помощью зажигалки. Оставляем на стабилизацию в холодильную камеру на 3 часа.

ХРАНЕНИЕ

В холодильной камере при t 10 °C — до 1,5 недель

ОСВЕТЛЁННЫЙ ФРЕШ АПЕЛЬСИНА

полуфабрикат для конфеты

Фреш апельсина	350 мл
Агар-агар	2 г
Вода	100 мл

МЕТОД

Фреш фильтруем от мякоти, параллельно 10 секунд кипятим агар-агар с водой. Перебиваем смесь агар-агара с фрешем в блендере, помещаем в вакуумный пакет и оставляем в морозильной камере на 40 минут. Далее фильтруем через фильтр.



03

АМАРО ВЕРДЕ *горький светлый**Глоток — икра — глоток. Это ритуал.*

Это история про умами в чистом виде. Каждый элемент — от первого ингредиента до последнего штриха — работает на одно целое. Здесь вкус и аромат сливаются в идеальный пэйринг. Ничего лишнего. Только чистота пятого вкуса.

Вдохновение пришло неожиданно — с ложки красной икры. Мы вспомнили: лучший дуэт с икрой — сухой джин и свежий укроп. А лучший друг джина — оливки и белый вермут. Так, шаг за шагом, родилась формула идеального пэйринга.

Мы настояли джин на укропе и лимонной цедре методом мацерации — чтобы каждый глоток дышал зеленью. Добавили белый вермут, Кампари и немного оливкового рассола. На выходе — сухой, чистый, солоноватый умами, который не оставляет равнодушным.

Но настоящая магия происходит в финале: гарниш коктейля — красная икра с укропным маслом собственного приготовления. Икра не просто украшает бокал. Она становится частью вкуса, замыкая круг идеального сочетания.

РЕЦЕПТУРА

amaro verde

Джин на укропе	30 мл
Биттер Кампари	15 мл
Вермут Martini Bianco	20 мл
Рассол от оливок	20 мл

МЕТОД	ПОДАЧА	ВЫХОД
Стир	Рокс / лёд куб / красная икра с укропным маслом	200 мл · 1200 ₽

ДЖИН НА УКРОПЕ

выход 700 мл

Сухой джин	700 мл
Укроп	30 г
Цедра лимона	2 г

МЕТОД

В вакуумный пакет помещаем джин, укроп и цедру лимона. Настаиваем методом мацерации 24 часа в морозильной камере при t -8...-10 °C. После фильтруем.

ХРАНЕНИЕ

В морозильной камере при t -8...-10 °C — бессрочно



ТРИ КОКТЕЙЛЯ. ТРИ НАСТРОЕНИЯ. ОДНА ФИЛОСОФИЯ.

спасибо

Уважение к традиции, смелость в экспериментах и бесконечное стремление к вкусу, который запоминается. Мы не переписываем классику — мы просто позволяем ей звучать иначе.

Приходите за историей. Оставайтесь за вкусом.





Le Ri

НЕГРОНИ ФЕСТ & LE RI