

История

В основе вдохновения и структуры лежит поэтический эпос "Калевала", который раскрывает перед нами богатство карело-финской культуры через 50 рун, собранных на основе фольклорных текстов Элиасом Лённротом. «Калевала» воплощает в себе душу народов Карелии и их традиции.

Руны здесь — народные эпическими песни, записанные в Карелии. Лённрот с любовью и уважением обработал этот богатый фольклорный материал, соединив отдельные песни в единое целое, подчеркнув их глубину и красоту. Его труд позволил сохранить и передать потомкам этот удивительный мир народной мудрости и красоты.



Рождение старика

Джин / смесь вермутов, настоянных на
мидиях / фукус / персиковый ликер /
биттер

800 ₽



В начале мира была лишь вода. Ни солнца, ни животных,
ни птиц, ни деревьев — только море во вкусе и форме.

Охра / ohra

Липовый бренди / солодовый кордиал
/ черная смородина / квас / пена из
пломбира и черной смородины

950 ₺

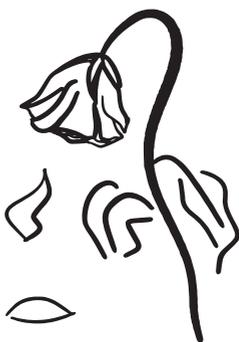


Сказ о том, как герой эпоса Вяйнямйнен засеивает землю Калевала растениями и ячменем. Так, что один волшебный дуб разросся, заслонив солнце, озарявшее поля насыщенным цветом охры.

Аино

Джин / земляника / морковь /
лайм / мармелад из амаро

890 ₺

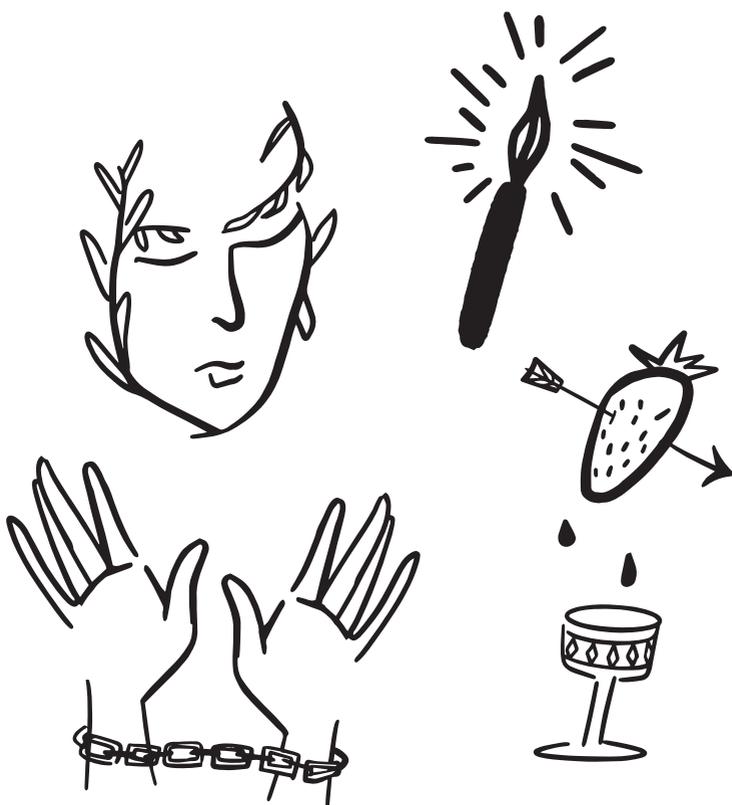


Аино – юная девушка, сестра Йоукахайнена, которую он обещает отдать в жены Вяйнямёйнену в обмен на свою жизнь. Коктейль посвящен ей, ее нежности и чистоте.

Горечь Айно

Джин / зизифора / корень
болотного аира / вермут / биттер

950 ₺

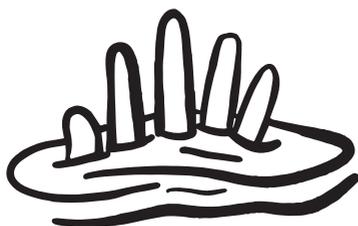


Мать утешает свою дочь, обещаниями, что свое счастье она сможет обрести с новым мужем. Но горечь и страх расставания переполняют Айно — напиток отражает характер этой смешанной чувствами сцены.

В Пахьелу

Водка на березовых почках /
сироп из березового сока / вербена /
имбирный эль

950 ₺

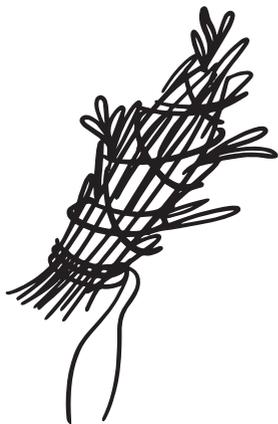


После пяти дней в море, ведомого течением к северу, героя спасает орел в благодарность за то, что когда-то он пощадил и не сжег, и не срубил березу “чтобы птицы отдыхали”

Пахъела

Джин / совиньон блан настоящий на
пижме / кордиал из полыни и алоэ /
любисток

890 ₪

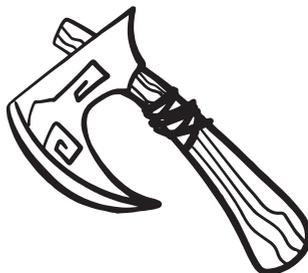
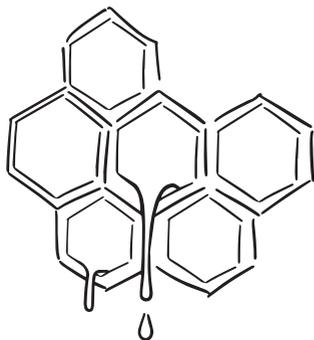


Центром истории становится Пахъела — далекая северная страна с суровым характером, где полынь и травы севера наполняют воздух сладким кислым ароматом.

Ритуал

Пряный ром / мед / домашние
лимонные сливки / лаймовый кордиал /
смесь цветочных гидролатов
и пена из жасминового чая

2300 ₺



Герой, сватающийся за дочь колдуньи, должен выстрогать лодку, в процессе он ранится злым железом. Залечить его может только особый ритуал бога-кузнеца, в котором он Логгерхедом смешивает мед, цветы, травы и дубовой щепой.

Хайси

Джин / малина / ежевика /
перец Пименто виноград и лайм

890 ₺

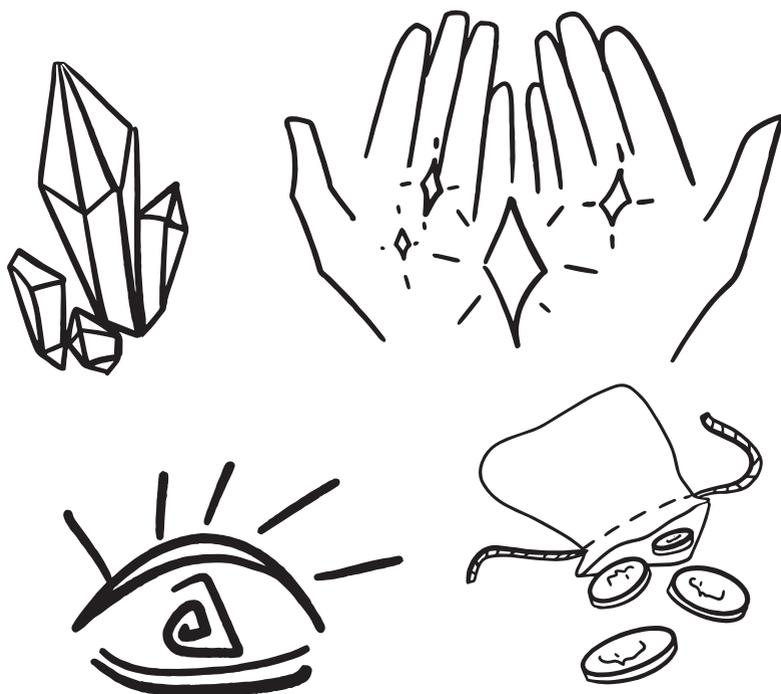


Мечты чародея Лемминкяйнен о свадьбе с дочерью Лоухи разрушились во время его неудачи в подвиге — он нарушил завет и подумал о брачном ложе во время погони за волшебным существом. Лишь помощь лесной ведьмы помогла ему преодолеть преграду.

Сампо

Ром на фруктах и пряностях /
кардамон / сухой херес / лайм

890 ₺



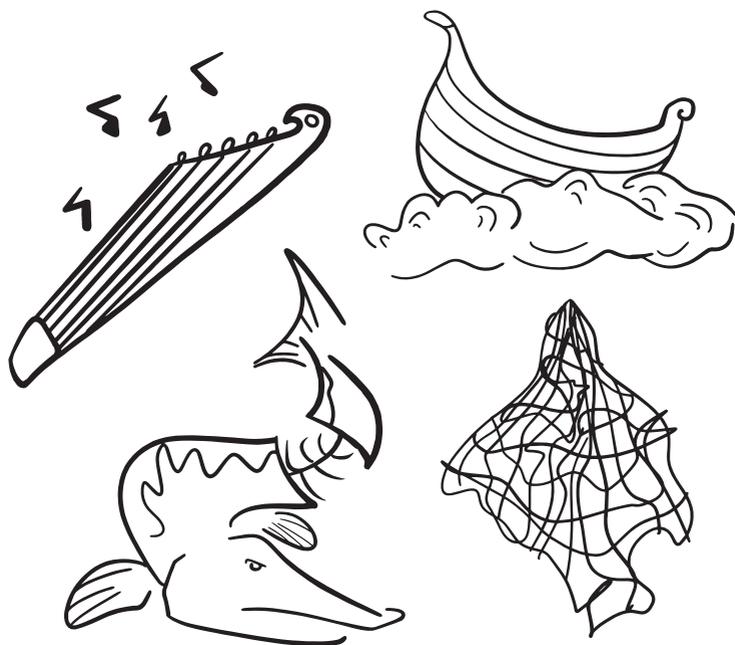
Сампо - источник счастья, изобилия, волшебной силы света в карельском эпосе. Вновь и вновь все персонажи саги охотятся этим великим сокровищем в надежде постичь его таинственные чудеса.

Кантеле из щуки

Джин, настоящий на щучьей икре и сливочном масле / устричный соус / лимонный перец / сельдерей / томатный сок / паприка / пименто

2300 ₺

Закуска - Щучья икра и сиг на обжаренном белом хлебе.

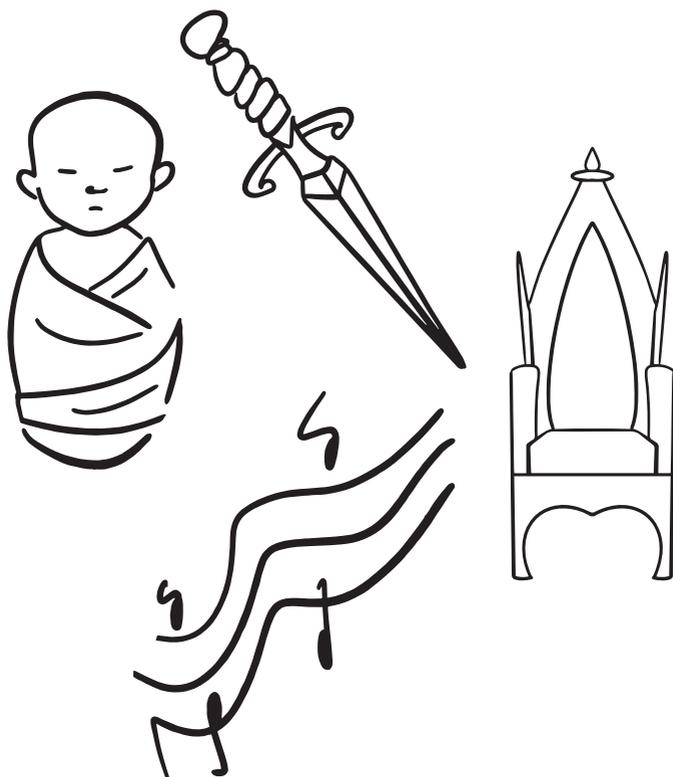


Кантеле из щуки рассказывает историю, когда охотники за чудесным Самбо поймали щуку и мудрец сделал из ее челюстей кантеле. Много пробуют на ней играть, но лишь у единиц хватает умения.

Конец Калевалы

Аквавит / кордиал ладан
и кокос / биттер

890 ₺



Легенда гласит о рождении чудесного ребёнка веселой девой Марьяттой, которому суждено превзойти в могуществе героя. Вяйнямёйнен желает его убить, но пристыженный, он все-таки, спев в последний раз свою дивную песнь, уезжает навеки, уступая место младенцу Марьятты, признанному властителю Карелии.

Принципы МИКСОЛОГИИ

При создании нашей барной карты мы вдохновляясь главными алхимическими принципами работы с продуктом: загущение и растворение.

Крепкие и объемные вкусы выдержанных спиритов мы укрепляли термической обработкой в 1150°C с использованием техники red hot poker — загущали и концентрировали вкусы с помощью раскаленной кочерги.

Более тонкие ароматы невыдержанных спиритов мы укрепляли с помощью делюции из различных водяных настоев, экстрактов и гидролатов. Вода — это продукт, к которому в баре Инта относятся с особенным трепетом.

Каждого из наших гостей мы приглашаем поучаствовать в любом из этих процессов.