Праздничный ужин

Куценко Дмитрий

24 мая 2020 г.

Гости будут голодные, сразу подадим поджаренные на гриле свиные ребрышки с корочкой, присыпанные луком



После утоления первичного голода, подадим аутентичную пасту, ее можно есть неспешно и разговаривать





Сразу ставим на стол вина, лучшие

грузинские, можно налить и неспешно припивать:

■ Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»



Сразу ставим на стол вина, лучшие

- Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»
- «Ркацители» 2015 года от «Шато Мухрани».



Сразу ставим на стол вина, лучшие

- Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»
- «Ркацители» 2015 года от «Шато Мухрани».
- Белое сухое, сделано в квеври компанией «Тбилвино»



Сразу ставим на стол вина, лучшие

- Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»
- «Ркацители» 2015 года от «Шато Мухрани».
- Белое сухое, сделано в квеври компанией «Тбилвино»
- «Саперави» 2015 года винодельни «Слезы Фазана»



Сразу ставим на стол вина, лучшие

- Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»
- «Ркацители» 2015 года от «Шато Мухрани».
- Белое сухое, сделано в квеври компанией «Тбилвино»
- «Саперави» 2015 года винодельни «Слезы Фазана»
- «Виноградники семьи Дакишвили» «Орго Саперави»



Сразу ставим на стол вина, лучшие

- Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»
- «Ркацители» 2015 года от «Шато Мухрани».
- Белое сухое, сделано в квеври компанией «Тбилвино»
- «Саперави» 2015 года винодельни «Слезы Фазана»
- «Виноградники семьи Дакишвили» «Орго Саперави»
- «Вита Винеа Киси Амбер» второе от «Дакишвили»



Сразу ставим на стол вина, лучшие

- Белое сухое, 2015 года, от компании «Schuchmann»
- «Ркацители» 2015 года от «Шато Мухрани».
- Белое сухое, сделано в квеври компанией «Тбилвино»
- «Саперави» 2015 года винодельни «Слезы Фазана»
- «Виноградники семьи Дакишвили» «Орго Саперави»
- «Вита Винеа Киси Амбер» второе от «Дакишвили»
- Выдержанный в квеври «Сатрапезо Саперави» (2014)

Пока гости едят, заказываем кальян - см. <u>Кальяны SMOKE</u>

Внимание!

Кальяны на стол ставим, только когда все перейдут на вино. С едой это совершенно не сочетается.