

2009. gada martā

**MARTINI\***  
**Sigurds Grava**

---

\* Rakstā saglabāta autora rakstība.

Arhitektu un plānotāju pienākumi, bez šaubām, ietver cilvēku labsajūtas vairošanu, un kā to labāk un ātrāk sasniegt, ja ne ar iešņabošanu? Protams, tas ir jādara ar mēru, un, ja vien iespējams, ar eleganci un stilu. Kultūrvēsturē ir atrodami daudzi piemēri, kā dažādas civilizācijas ir šo vajadzību definējušas, un **martini kokteilis** (specifiskāk – *dry (American) martini* jeb sausā (amerikāņu) martini gaiļaste) ir šāds mūslaiku tikumu ilustrējošs paragons. Tradīcijas un prakses, kuras ir izveidojušās Rietumu civilizācijā sakarā ar martini baudīšanu, var salīdzināt ar japāņu tējas rituālu un krievu tautas parašām sabiedriskā vodkas patēriņā. Latvijā sausais martini nav vairāk svešs, bet jākonstatē, ka it daudzos krogu dzērienu sarakstos šo, pasaulē vienu no populārākiem maisījumiem, nevar atrast (!). Kaut gan nepastāv pārāk lieli draudi, ka, pasūtot „martini”, krodzinieks pasniegs nožēlojamu glāzi ar saldeni pastiprinātu vīnu, kuru ir ražojusi *Martini* firma Itālijā, ir jāveido tālāk šī dzēriena speciālās garšas izpratne un novērtējums. Mēs esam Rīgā vēl tikai ceļa sākumā, un – manuprāt – ir pienācis laiks spert nākošos soļus uz augšu. Balstoties uz sistemātiskiem un ilggadīgiem personīgiem pētījumiem dažādās pasaules malās, esmu gatavs dot draudzīgu palīdzību cienījamiem rīdziniekiem.

Viss sākas ar džinu. To izgudroja holandieši 17. gadsimtā, pieberot rupjam spirtam kadiķogas (*juniper berries*) un radot dženiveru (*genever*). Tas bija ļoti ass un nepatīkams dzēriens, derīgs tikai jūrniekiem, kuri tad arī sāka to izplatīt pasaulē. Uzlabots dženivers ir pieejams arī šodien, bet tas mūs šoreiz neinteresē. Auglīgākā vieta tālākai attīstībai bija Anglija, kur stiprais šķidrums ātri kļuva par sabiedrības pamatdegvielu, pārveidots par angļu džinu (*gin*). Kadiķogas, protams, ir obligātas, bet angļi eksperimentēja ar visādām piedevām, ieskaitot citas botāniskas vielas un pat terpentīnu. Astoņpadsmitā gadsimtā džins tika uzskatīts par visiedarbīgāko medicīnu pret visām kaitēm, un patēriņa apjomi visos sabiedrības slāņos sāka

apdraudēt valsts darbību un ekonomisko attīstību. Jāatzīst gan, ka ikdienas džina dzeršana bojāja publisko veselību mazāk nekā tālaika Londonas ūdens. (Vēsturiskas patiesības dēļ jāpiemin, ka pēdējās desmitgadēs arī Savienotās Valstīs ir parādījušies aizrādījumi, ka „*three-martini lunches*,” kuras bija galvenais mehānisms augstāko finansiālo un „bizniss” lēmumu pieņemšanā, būtu jāierobežo, jo rezultāti var nošķībties.)

Deviņpadsmitā gadsimta sākums nesa jaunas džina gatavošanas metodes, un nav nekāds noslēpums, ka straujā un nepārvaramā Britu impērijas izplēšanās šinī laikmetā ir vismaz daļēji izskaidrojama ar šās vielas pabalstu. Kā gan citādi aristokrātijas dēli un ierindas karavīri būtu varējuši panest eksotiskās vides, klimatus un pretiniekus? Neaizmirsīsim, ka džins & toniks (chinīna preparāts) tika uzskatīts kā vienīgais efektīvais līdzeklis pret malāriju. Tas ir stāsts pats par sevi, kā, piemēram, tā kļūšana par latviešu šodienas nacionālo dzērienu (ar apstiprinājumu no VVF).

Radās arī citas interesantas un viegli baudāmas kombinācijas; vienā no šiem pasākumiem pieļojot džinam mazliet citu šķidrumu (vislabāk sausu vīnu) kā garšas balansējošu ģeniālu papildinājumu. Ja mums būtu precīza informācija, mēs varētu identificēt specifiski, kuru maisījumu, kurā laikā un kurā vietā, varētu apliecināt kā pirmo martini. Pastāv vairāki stāsti, un es došu priekšroku dokumentētam faktam, ka kokteiļus ar šādu vārdu sāka pasniegt *Knickerbocker* viesnīcas bārā, Ņujorkā uz 42. ielas un *Broadway*'a 20. gadsimta sākumā. Ar laiku, kā tas šad un tad notiek, utilitāri un parasti pasākumi var gūt atzinību un statusu plašā mērogā un sabiedrības slāņos. Tā tas notika ar martini abās Atlantiskā okeāna pusēs, un periodā pirms Otrā pasaules kara šis kokteilis bija sofistiskācijas iemiesojums („Izkāp no šīm slapjām drēbēm un iekāp sausā martini”), saistīts ar džezu, Noel'u Coward'u un augstāko sabiedrību. Vidusklase, protams, sekoja šim modelim. Pašlaik martini tēls nav vairs tik dominējošs, bet tas nekad nav zudis un būtu vērts to uzspodrināt atkal.

Lai panāktu pilnīgu analīzi, varam sākt ar būvnoteikumiem, kuri nosaka materiālu veidus un kvalitāti, kā arī fizisko celtnes sakārtojumu. Pēc tam apskatīsim lietošanas normatīvus un izmantošanas praksi.

Pamatviela **džins** tagad tiek ražots no graudiem jeb cukurniedrām, un varam sastapt diezgan daudz sīkumainas variācijas, kuras galvenokārt – bez kadiķogām – raksturo dažādi mikroskopiski botāniski pielikumi, it sevišķi no citrusaugu ģimenes. Mēs, klasiķi, saprotam, ka

ir gaužam viegli sagāzt alkoholā visādus augļus, garšvielas un pat ķīmikālijas, bet līdz ar to attālināmies no substances, kura nāk no debesīm. Paturot prātā, ka no džina sagaida tikai alkohola spērienu un dabīgu mežainu, bet īpatnēju, aromātu, ir skaidrs, ka martini sagatavošanā izvēle starp pazīstamām džina markām ir mazsvarīga – protams, konsekventi izvairoties no kūtspakaļas ražojumiem, kuri diemžēl ir dažreiz sastopami.

**Vermuta** kvalitāte ir daudz ietekmīgāka, nekā to iesācēji var iedomāties. Tas ir stiprināts vīns ar slepenām garšvielu kombinācijām, un šinī gadījumā tai ir jābūt „sausajai” (*dry*) un baltajai (caurspīdīgajai) variācijai, bez jebkādam salduma pazīmēm. Aromāts un garša šim šķidrumam ir spēcīga un īpatnēja: tas pārāk neder atsevišķi kā aperitīvs, bet kombinācijā ar džinu tiek sasniegts dievišķīgs līdzsvars starp kontrastainām vielām, pateicoties konstruktīvai cilvēka intervencei. Slikts vermutis viegli sačakarēs jebkuru martini mēģinājumu. Diemžēl krogi, kuros būtu pieejamas vairākas sauso vermutu markas, ir gaužam reti.

Par **ledu** nav daudz ko teikt – tā gandrīz vienīgā loma ir temperatūras pazemināšana. Tomēr daži speciālisti domā, ka mazs ūdens procents maisījumā ir labvēlīgs, jo tas ļauj attīstīties aromātam. Bet būsim uzmanīgi!

Ceturtais elements ir **garnitūra**. Taisnību sakot, tā nav nepieciešama, bet tradīcijas ir jāievēro. Mēs runājam galvenokārt, bet ne tikai, par vizuālu dekorāciju. Standarta izvēle ir olīva, kura nedrīkst būt pārāk liela (aizņem telpu), uzsprausta uz eleganta (koka) irbuļa. Arhitekti sapratīs, ka zobu bakstāmie ir nepiemēroti un plastmasas zobentiņi un līdzīgi rīki noved pie kiča. Olīva dod ļoti maigu sāls piegaršu, kas ir personīga izvēle, un to drīkst apēst ( kaut gan „īsti latvieši olīvas neēd,” bet reti kāds man piekrīt).

Otrā klasiskā iespēja ir **citrona miziņa**, sagriezta (*lemon twist*). Tas dod mazu krāsainu akcentu un vieglu aromātu no citrus eļļas. Ir svarīgi, ka miziņa tiek sagriezta, lai izspiestu eļļu (*lemon zest*) no tās virspuses. Man ir kauns to atzīt, bet ir atrodamas kokteiļu *how-to-do-it* grāmatas, kas pieļauj tādus dīvainus pielikumus kā frikadeles(!), zemenes un citas neiedomājamas garnitūras.

Bet ir vēl viena nopietna iespēja – marinēts **sīpoliņš** (*cocktail onion*) – ar kuru mēs nonākam pie atšķirīga produkta – **gibsona**. Manuprāt, šis ir augstāks martini līmenis, kas prasa sevišķu rūpību un garšas attīstīšanu. Diemžēl šīs pērlītes nav tik viegli atrodamas Latvijas pārtikas veikalos, un mana pieredze Latvijas krogos ir neapmierinoša. Par to gan nedrīkst pārāk

sūdzēties, jo arī Amerikā, ārpus Ņujorkas un Sanfrancisko, esmu it bieži cietis neveiksmes. Tādēļ esmu izslēdzis gibsonus no mana pašreizējā pētījuma. Tomēr, lai vairotu vispārējās zināšanas, dažas piezīmes būtu vietā. Sīpoliņiem jābūt pēc iespējas maziem, un tie netiek uzsprauti uz irbuļiem. Tie dod mazliet sāļu piegaršu, un daži pazinēji pat pievieno pāris pilītes no marinādes. Šim dārzeņim ir arī terapeitiska nozīme, jo tas bagātīgi satur vitamīnus, kuri novērš skorbutu. Tas tiešām darbojas, jo neesmu nekad cietis no šīs smagās slimības. Pretstatā olīvām, šeit būtu zelta iespēja Latvijas lauksaimniecībā audzēt un izplatīt kokteiļu sīpoliņus, kā es to esmu atkārtoti ieteicis zemkopjiem visos atbildības līmeņos.

Tagad mums vēl ir jāapspriež **trauks**, kurā pasniegt šo dāvanu no dieviem. Ir tikai viena iespēja: atvērtas piltuves forma (apgriezts plats konuss) uz augstas kājiņas (skat. ilustrāciju). Kāpēc tā, ir grūti pateikt, bet tradīcija ir nelaužama. Tvertnei ir jābūt bez jebkādiem greznojumiem, grebumiem un krāsas – pilnīgi caurspīdīga, dodot iespēju vērot kristāldzidro šķīdumu. Kājiņa nodrošina, lai silta roka nepieskartos ledainajam saturam un atļautu ciešu un uzticamu satveršanu. Šeit ir auglīgs lauks bezgalīgai estētiska un funkcionāla dizaina izpaušmei.

Tagad mēs nonākam pie martini darbības procesiem – sagatavošana un baudīšana. Rituāls ir pilnveidots gadu desmitos, kodificēts, bet to var iemācīties katrs ar mazu piepūli.

#### A. Pasūtīšana

Pieņemot, ka mēs esam krogā vai restorānā, sākuma formulējums ir „Lūdzu, man martini (kokteili)!” (*„Let me have a martini, please.”*). Šeit vēl sākumā ir pieļaujama personīga izteiksme, lietojot pašam savus vārdus, bet bez liekas pļāpāšanas.

Drošības dēļ drīkst pievienot paskaidrojumu – „sauso amerikāņu-veida” (*„dry American”*), bet uzticamā vietā tas nebūtu vajadzīgs.

Pēc tam, bumba nonāk apkalpes laukumā, un jāsauc no tās vairāki jautājumi lietderīgā secībā:

1. „Džina vai vodkas?” (*„gin or vodka?”*). Šis jautājums nebūtu vajadzīgs, jo īstu martini var gatavot tikai no džina, bet šajos laikos mums ir jābūt tolerantiem un jārespektē fakts, ka daži vēl tic mītam, ka, lietojot vienkāršu šņabi, nebūs redzams jeb saozāms, ka cilvēks ir alkohola iespaidā. Ja jautājums no krodzinieka (-ces) ir „ar apelsīna sulu?” jeb „Martini aperitīvu?” – kā tas man

Rīgā ir gadījies -- tad ir skaidrs, ka stāv priekšā briesmas bez cerībām, un vai nu jāmetas no vietas ārā, vai jāpasūta vietējo alu. Nereti nāk papildjautājums „kādu džinu?” Kā mēs to jau esam apskatījuši, šim vajadzētu būt liekam solim, bet, tā kā Latvijā vēl var sastapties ar necivilizētu degvīnu, atbildēsim bez sarkasma (tas droši palielinās rēķinu šādos gadījumos).

2. „Ar (ledus) šķembām vai tīru?” („*on the rocks or straight up?*”). Atbildei, protams, vajadzētu noliegt ledus klātbūtni glāzē, bet ir cilvēki, kuri mēģina baudīt katru martini ilgāku laika sprīdi, un tādēļ piecieš faktu, ka ar katru minūti šāds ledains dzēriens paliek ūdeņaināks. Ko lai dara? Brīvā zemē viņi drīkst to darīt.
3. „Sauso?” („*dry?*”). Sagaidītā atbilde nav ne jā ne nē, bet gan personīgs norādījums par vēlamo sausuma (t.i., džina/ vermuta proporciju) pakāpi. Tādēļ pietiek ar aptuvenu atbildi; precīzo analīzi mēs pārskatīsim zemāk. (Katrai nopietnai lietai ir arī politiska dimensija, kas izpaužas dažreiz kā jautājums „cik gramus?” Ir ļoti sāpīgi to dzirdēt, jo tas nozīmē, ka padomju laiku domāšana vēl nav pārvarēta un Rietumu paražas nav vēl pilnīgi pieņemtas, nesaprotot, kas īsti ir martini.)
4. „Ar olīvu jeb citronmizu?” („*olive or twist?*”). Pieņemot, ka mēs nevēlamies gibsonu, izvēle ir atļauta un tā atspoguļo personīgo estētiku vai garšas izjūtu. Diemžēl Rīgā šo jautājumu vēl neesmu nekad dzirdējis, un jāņem pretim, ko krodzinieks dod.

Jāuzsver vēlreiz, nobeidzot šo daļu, ka jautājumi un atbildes ir daļa no obligātā rituāla – kaut gan ne vienmēr šādā secībā –, lai sasniegtu pareizo stilu. Izņēmumi varētu būt tikai tad, ja pasūtītājs un viņa vēlmes ir jau labi pazīstamas bārmenim, jeb iestādei ir nodibināta un labi zināma reputācija pašai ar savu recepti, ko tā nemainīs.

## **B. Sagatavošana**

Būtbā uzdevums ir vienkāršs: saliet kopā džinu ar vermutu, rūpējoties, lai temperatūra būtu pietiekoši zema, un pasniegt to veidā, kas iepriecina visas maņas. Kritiskais jautājums ir proporcija starp abām pamatvielām, un ir dzirdēti ieteikumi, kas sniedzas no viens pret vienu (1:1) līdz apgalvojumam, ka pietiek ar vermuta pudeles

ēnas pārlaišanu džina glāzei. Tas jau viss ir interesanti, bet plašā pieredze rāda, ka maisījumu būtu jāietur 1:7 līdz 1:3 robežās. (Lūdzu, skat. pievienoto grafiku.)

Taisnību sakot, nav vajadzīga pulksteņmeistara precizitāte, un ar mazu praksi var sasniegt teicamus rezultātus ar acumēru. Ja vēlamies iedvest godbijību savos draugos un paziņās, var lietot ķīmiķu graduēto cilindru.

Mūsdienu kultūrcilvēki pazīst James Bond'a slaveno teicienu: „*Shaken, not stirred*” („sakrafītu, ne samaisītu!”). Tas izklausās labi, bet ir muļķības – izdomāts, lai pārdotu vairāk kino biļetes. Nav nepieciešami darīt nedz vienu, nedz otru, jo šķidrums perfekti samaisās dabiski pie vismazākās kustības. Kaut gan, ja mēs gatavojam martini draugu redzeslokā, nav peļams viens gracioss rokas riņķveida mājiens vai eleganta pakratīšana. Martini ekstrēmie teorētiķi apgalvo, ka maisīšanas procesā var saskrāpēt molekulas un ir jācenšas sasniegt precīzs to sakārtojums. Tomēr pat kontrolētās laboratorijas situācijās īstu atšķirību nevar konstatēt. Katrā ziņā, pēc otrā martini, šāda sīkumainība nav vairs svarīga.

Otrais kritiskais apsvēruma ir temperatūra. Ienaidnieks ir termofizikas likums, kas saka, ka dažādi siltuma līmeņi izlīdzinās, t.i., katra lieta un viela pieņem apkārtējās telpas temperatūru it ātri, bet martini ir baudāms tikai tad, kad tas ir izteikti auksts. Šeit mēs varam novērot atšķirību starp etnokultūrām. Ziemeļeiropieši priecājās par degvīnu, kas ir vēsāks par 0°C, bet dienvidnieki uzskata tādu šķidrumu par „eļļainu.” Vēlamo temperatūras rezultātu var sasniegt dažādos veidos, bet parastais līdzeklis ir ledus. To var ievietot maisījumā uz kādu minūti, bet tūlīt no tā ir jāatbrīvojas atlejojot šķidrumu glāzē. Ļoti efektīvs paņēmiens, kas ir silti ieteicams, ir turēt glāzes saldētavā, lai tad tās apsārmojošas pildzina katra martini lietošanas laiku.

### C. Baudīšana

Pēc visam šīm pūlēm „izmest” martini kā šņabja ogu būtu trakums, bet ilga muļķāšanās arī nav nedz ieteicama, nedz iespējama. Šī ir trausa leduspuķe, kura neglābjami un progresīvi zaudē kvalitāti. Mazi malki, diezgan ātrā secībā, ir pieņemtais stils. Martini tēls ir saistīts ar introspektīvu kontemplāciju, ne dalību tautas svētkos.

Jāņem arī vērā, ka martini neatsaucās uz visām maņām vienlīdzīgi. Redzi apmierina

elegantā monochromātiskā kompozīcija ar glāzi, šķidrumu un garnitūru (varbūt dodot vieglu krāsas akcentu). Smarža ir gaužam maiga, bet īpatnēja, un to ir vērts izbaudīt nebaidoties pietuvināt degunu jo tuvu. Tauste nav peļama – lūpu un pirkstu pieskārieni dzestrajam stiklam. Dzirdei gan nekas daudz netiek, jo tā varētu nākt tikai no ledus šķembu šķindoņas, bet tās mēs esam jau aizmetuši. Var jau glāzes saskandināt, bet tā nav parastā prakse ar martini. Toties garša saņem pilnu un unikālu belzienu, kuras dēļ daudzi gardēži ir gatavi pat slepkavot.

Olīvas drīkst apēst tūlīt, tās var nolikt sāņus vai arī atstāt glāzē, uzmanoties gan, lai irbulis neieduras acī. Pie trešā martini tas var būt nopietns risks. Citādi nekāda ēšana nav ieteicama, jo tas novirzītu mūs no galvenā pasākuma. Nekādas uzkodas jeb *zakuskas*. Nu, varbūt daži riekstiņi ir pieļaujami, bet galvenokārt tikai, lai nodarbinātu rokas. Problēmas rodas formālās pieņemšanās, it sevišķi tajās, kurās dalībnieki stāv un cirkulē. Martini nav piemērots dzēriens šādās situācijās kā to cienītie lasītāji, cerams, tagad saprot, bet, ja tas notiek, *hors d'oeuvre*'m jāizceļas ar dizainu, ne barības vērtību.

*Cheers! Prosit! Priekā!*

2009. gada martā/ aprīlī uzņēmos pārbaudīt teoriju praksē Rīgas apstākļos. Rezultāti nav slikti, bet es labprāt dzirdētu arī citu zinātnes kalpu pieredzi. Vērtējumi gan ir mani, un es tos nemainīšu. Apzinoties, ka situācija katrā vietā var viegli mainīties, šādus pētījumus ir vienmēr un neatlaidīgi jāturpina.

## MARTINI KOKTEIĻI RĪGĀ I

	Europa Royale K.Barona iela	Lord Pub Kalķu iela	Melnie Mūki Kalēju iela	Steiku Haoss Līvu laukums	Radi un draugi Mārstaļu iela
<b>Glāze</b>	Pareiza, bet nesasaldēta.	Pilnīgi nepareiza – slīpēta stikla kausiņš.	Perfekta, bet nesasaldēta.	Pareiza, ar humoru, bet nesasaldēta.	Gaužam nepareiza.
<b>Aukstums</b>	Ledus šķembas glāzē.	Ledus šķembas glāzē.	Pieņemams, bez šķembām	Pieņemams, bez šķembām.	Pieņemams.
<b>Garša</b>	Mazliet par daudz vermuta.	Saldens un laikam nepareizs vermuta.	Civilizēta.	Laba.	Laikam galvenokārt vermuta.
<b>Alkohola spēriens</b>	Pietiekošs.	Novēlojas.	Piemērots.	Viltīgs.	Minimāls.
<b>Tilpums</b>	Jāizvēlas 50 vai 100 grami!	Trūcīgs.	Ļoti devīgs.	Pieņemams.	Pieņemams.
<b>Garnitūra</b>	Olīva pārāk liela.	Bieza citrona šķēle!	Divas mazas olīvas uz eleganta irbuļa.	Divas olīvas, bet krāsains irbulis.	Citrona šķēlīte!

<b>Apkalpe</b>	Izpalīdzīga, bet ne pārāk zinoša. Bez jautājumiem.	Garlaikotas kroga meitenes, kurām ir grūtības ar valsts valodu.	Kompetenta, bet bez jautājumiem.	Zinoša, ar vairākiem lietderīgiem jautājumiem.	Draudzīga, bet pasūtījums rada nesaprašanu un paniku.
<b>Cena</b>	Ls <b>3,00</b>	Ls <b>3,50</b>	Ls. <b>3,50</b>	Ls. <b>4,00</b>	Ls. <b>1,10!</b>
<b>Gaisotne un iekārta</b>	Interesanta 19. gs mietpilsonga telpa. Pārāk tumša.	Ļoti skaļš krogs ar sporta TV un augstiem griestiem.	Viduslaiku mūri ar modernām ērtībām un iekārtojumu.	Pieņemama semi-autentiska kovboju atmosfēra.	<i>Gemütlich.</i>
<b>„Rīga in Your Pocket” vietas raksturojums</b>		„Izvairies no šīs vietas kā no mēra!”	„Populārākā vieta izvēlīgākiem un taupīgākiem (?) gardēžiem.”	„Lec seglos, ja Tev ir vajadzīga Amerikas „kultūra.”	„Trimdas latviešu radīta Vīnes kafejnīca.”
<b>Vispārējs vērtējums (no 10 iespējamajiem punktiem)</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>3</b>

## MARTINI KOKTEIĻI RĪGĀ II

	<b>Monterosso</b> Vaiņu iela	<b>Osīrijs</b> Kr. Barona iela	<b>Lidojumam labvēlīgs laiks</b> Baznīcas iela	<b>Raibais balodis</b> Konventa sēta	<b>Star Lounge</b> Albert Hotel Dzirnavu iela
<b>Glāze</b>	Perfekta.	Perfekta forma, bet nesasaldēta.	Pareiza, bet nesasaldēta.	Pareiza, bet nesasaldēta.	Pilnīgi pareiza un atvēsināta
<b>Aukstums</b>	Pareizs.	Pareizs.	Ar ledus šķembām.	Ar ledus šķembām.	Labs (dažas šķembas).
<b>Garša</b>	Pirmklasīga.	Eleganta.	Laikam 1:1.	Daudz vermuta.	Teicama.
<b>Alkohola spēriens</b>	Piemērots.	Civilizēts un neuzbāzīgs.	Vājš.	Pieņemams.	Civilizēts.
<b>Tilpums</b>	Nabadzīgs.	Pieticīgs.	Pieņemams.	Pieņemams.	Pieņemams.
<b>Garnitūra</b>	Trīs olīvas un citronmiziņa.	Divas olīvas, pieņemams irbulis	Nekāda.	Gara citronmiza.	Trīs olīvas, pareizs irbulis.

<b>Apkalpe</b>	Profesionāla, ar dažiem pareiziem jautājumiem.	Nevainojama, ar jautājumiem.	Dziļi apjukusi un ārkārtīgi lēna.	Izpalīdzīga.	Kompetenta un zinoša.
<b>Cena</b>	Ls. <b>8,00 !!!</b>	Ls. <b>4,50</b>	Ls. <b>4,70</b>	Ls. <b>3,50</b>	Ls <b>3,00</b>
<b>Gaisotne un iekārta</b>	Klasiska Viduseiropas labāko šķiru atmosfēra.	Moderns, pavēss interjers; parasti papildīts.	Koka ēka modernā interpretācijā. Kas šeit lido?	Gaumīga un ērta restorāna vide.	Plašs skats uz Rīgas centru no augšas, ērtos dīvānos.
<b>„Rīga in Your Pocket” vietas raksturojums</b>	„Nav labākas vietas Rīgā izmeklētam itāļu ēdienam.”	„Mijākā vieta politikas un inteliģences VIPs.”	„Stjuartes cieši piegulošos tērpos.”	„Internacionāla virtuve, kuru nevajadzētu palaist garām.”	„Visi ir tuvāk debesīm 11. stāvā.”
<b>Vispārējs vērtējums (no 10 iespējamajiem punktiem)</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>9</b>

0%

100%

Ledus ūdens

LEDUS

DŽINS

Tīrs šņabis smagā darba strādniekiem un nepieaugušiem jauniešiem

0%

100%

100%

VERMUTS

0%

Aperitīvs vecmeitām

Perfekts martini

lējām un džentelmeņiem