**Nové menu 4pokojů? Spousta sofistikovaného nealka**

*Brno, 21. 11. 2023*

***Nové receptury sofistikovaných koktejlů, spolupráce se známým raperem, důraz na čím dál oblíbenější nealkoholické nápoje i barevnost na talíři. Taková je charakteristika zcela nového menu, které od listopadu nabízí brněnský bar 4pokoje.***

Jde o podnik otevřený denně od rána do rána a není proto výjimkou, že se se zde potkávají skupinky dokončující dlouhý večírek s těmi, kdo si právě zašli na snídani. Tomu musí odpovídat i šíře nabídky baru – nalezneme v ní snídaně, obědy, večeře, koktejly, vína, čaje i nealkoholické či kávové drinky.

Za celý den se ve 4pokojích nabídka promění několikrát: nápojový a jídelní lístek rozlišuje dobu od 8 do 15 hodin, od 15 do 17 hodin, od 17 hodin do půlnoci a po půlnoci.

*„Naše nové menu vnímáme jako pestřejší, zábavnější, do velké míry instafriendly. Co se týče drinků, vycházíme vstříc vkusu našich pravidelných hostů, v němž převažují sladkokyselé ovocné chutě,“* upřesňuje myšlenkové pilíře nové 4pokojové nabídky spolumajitel podniku Tomáš Křemenák.

Při tvorbě koktejlového menu se barmani nechali unést dvěma poměrně kontrastními trendy. Na jedné straně si dali záležet na vymyšlení sofistikovaných nealkoholických koktejlů, které jsou již nikoliv hudbou budoucnosti, ale současnosti. Druhou tendencí bylo užití malého množství ovocných destilátů v recepturách několika alkoholických drinků. Tyto pálenky totiž podpoří ovocné aroma celkové kompozice. Trend v současném barmanském světě razí oceňovaný mixolog Remy Savage.

Jestliže aktuální nápojová nabídka zahrnuje 16 alkoholických a 13 nealkoholických míchaných nápojů včetně domácích limonád, dá se předpokládat, že na příštím menu bude poměr alkoholických a nealkoholických barmanských kreací již zcela vyrovnaný, což odpovídá vývoji poptávky mladších generací po alkoholu.

*„Víme, že spousta našich hostů, zvláště přes den, ocení zajímavou nabídku promyšlených nealkoholických drinků,“* přitakává Tomáš Křemenák.

Zástupcem takového koktejlu může být Egotrip, nealkoholická variace klasického drinku Penicilin. Sestává z nealkoholického destilátu Crossip Dandy Smoke, jehož základní složku tvoří kouřový čaj Lapsang Souchong, dále z citronového freshe, zázvorového piva a vanilkového sirupu.

Drink s výraznými kořeněnými chutěmi Lýtko líže pelyněk obsahuje nealkoholické destiláty Crossip Fresh Citrus a Caleno, dále domácí heřmánkový sirup s yuzu, růžový pelyňkový sirup a soda. Kávový Coffee Sour pak vznikl smícháním domácího Doppio Cold Brew, jež se maceruje dvojnásobek běžné doby, s pyré z krvavého pomeranče, demerara sirupem a mandarinkovo-bergamotovou sodou.

Kvarteto zástupců ilustrujících bohatost nealkoholických koktejlů může uzavřít Pen Pineapple Apple Pen ve složení Crossip Fresh Citrus, Doppio Cold Brew, broskvové pyré, ananasové pyré, medová voda a domácí limetové Salko.

V kategorii alkoholických drinků je zajímavým twistem na klasický Brandy Alexander koktejl Pan Soudce, jenž je poctou jednomu z věrných štamgastů. Jeho receptura obsahuje koňak Rémy Martin, řepovo-kakaový sirup, kokosové mléko a rustikální višňovku od vinaře Romana Bílka.

V Šalingradu je zase základem whisky Johnnie Walker Black Label doplněná hruškovicí, dvojící bitters Fernet Stock a Peychaud’s a laktofermentovaným sirupem z hub enoki. Drink zdobí houby obalené v čokoládě.

Novinkou ve 4pokojích jsou bottle service drinky. Skupině hostů při této volbě na stole přistane celá láhev prémiového ginu nebo rumu, nealkoholický nápoj na dolití, ovocná šťáva na dochucení a miska domácích lanýžových chipsů k zakusování.

S novým menu se pojí také spolupráce se známou osobností showbusinessu. Některé drinky obsahují Popstar Tea, ledový čaj od brněnského rapera Calina, jenž nedávno vyprodal svůj koncert v O2 areně.

V jídelní části menu z původní nabídky zůstává pouze nesmrtelné vejce Benedikt, symbol místní kuchyně. V aktuální verzi „Benedikt Pro 17“ sestává z roastbeefu, ztraceného vejce, mizuny, rukoly, holandské omáčky a domácího toustového chleba. Podává se na ručně malovaných talířích. *„Náš Benedikt je jako iPhone. V každé verzi ho jen mírně pozměníme, proto ta narážka v jeho názvu,“* upřesňuje šéfkuchař 4pokojů Michal Sarkozy.

Ten do koncepce jídelního menu promítnul svou lásku k umění – fotografii, malbě, graffiti, popkultuře. Proto je například hummus pojmenovaný Cizrnka v říši divů zbarven do růžova a na talíři pocákaném modrou barvou mu dělá společnost žlutý kurkumový květák se zelenými bylinkami a praženými dýňovými pepitas.

Taktéž bezmasým, a navíc i bezlepkovým jídlem je Kokaše neboli kokosová rýžová kaše s bezlepkovou granolou, sezonním ovocem, malinovo-ibiškovým rozvarem a sušenými květy. Další snídaňovou hvězdou se mohou stát lívance přejmenované na Láskance (lívance, malinový krém, sezonní ovoce, pistácie, granko z bílé čokolády a malin).

Masožrouti budou do 4pokojů pravděpodobně nejraději chodit na dvojici nabušených sendvičů. Smash a křup! v sobě ukrývá mleté hovězí maso, čedar, lanýžové chipsy a dijonskou majonézu. Ostřejší Hotassfak burgír potěší smaženým kuřecím stehnem, kimchi coleslawem a gochujang omáčkou s arašídy a sezamem.

Milovníky asijských chutí může oslovit pokrm Nebe v houbě – miso vývar s tofu wonton knedlíčky, houbami shitake a jarní cibulkou.