

Beer & Burger Pairing

The Garden Brewery & Mezzino Street

Fortunato Burger + Garden Pale Ale

- 250 g junetine sa sirom i pancetom, jaje, salata i BBQ sos
- Garden Pale u aromi daje hmeljne note koštunjićavog (breskva, dinja) i tropskog (mango) voća, s tostiranom sladnom pozadinom i balansiranom gorčinom u suhom finišu.

Sparivanje klasika s klasikom! Fortunato kao bogato nadjeven burger u kojem dominiraju pržene arome pancete te lagana pikantnost BB umaka, slagat će se s tostiranim tijelom Pale Alea, laganom gorčinom u završetku, a osvježavajući kontrast burgeru daju voćne hmeljne note.

Bison Burger + Garden Pilsner

- 200 g junetine
- Garden Pilsner karakterizira izrazita pitkost i balans, žitni sladni profil obogaćen je plemenitim njemačkim hmeljem koji mu daje biljnu pikantnost. Laganog je tijela, više karbonizacije i sjajno gasi žeđ.

Za one koji su sigurni u svoj izbor, nudimo kombinaciju dvaju tradicionalnih kulinarskih filozofija: burger od 100% mlade junetine i njemački klasik koji osvježava, gasi žeđ, dopušta jelu da ponudi svoje bogatstvo te zove na još jednu rundu!

Wagyu Burger + Garden Stout

- 200 g wagyu govedine
- Garden Stout je tamno piva, kremaste i svilenkaste strukture, s vrlo izraženim aromama mliječne čokolade, kave, tamne karamele i bourbona. Završetak je sladak zbog laktoze koje sadrži ovaj stil piva.

Wagyu doslovno znači „japanska govedina“ i smatra se jednim od najcjenjenijih tipova mesa na svijetu. Njegova struktura je vrlo delikatna, meso je prošarano masnoćom, njegova priprema smatra se umjetničkim postupkom, a rezultira mesom koje se doslovno topi u ustima. Burger ovakvog profinjenog profila upotpunili smo nježnim tamnim stoutom Garden pivovare, koje će kremoznošću tijela upotpuniti teksturu mesa, a tamnom karamelom i prženim sladom parirati mirisima i okusima wagyu govedine.

Mason Burger + Garden IPA

- 150 g junetine, jaje, panceta, sir, salata i umak
- Garden IPA pripada stilu West Coast IPA kojega odlikuje bistrina, arome citrusa i borovine, pitkost unatoč nešto jačem tijelu te izražena gorčina u finišu.

Uz Masonov nagrađivani burger poslužujemo ovaj bogati američki klasik Garden pivovare: India Pale Ale. Američki burgeri i craft pivo od svojih početaka se odlično slažu, a poseban je gušt popiti pravi gorki IPA uz bogati i začinjeni burger kao što je Mason. U oba proizvoda očekujte eksploziju aroma i okusa!

Mason Krkan Burger + Garden Pale Ale

- 150 g junetine, krčki ovčji sir, krčki pršut, marmelada od luka s vrbničkom žlahtinom, salata
- Garden Pale u aromi daje hmeljne note koštunjićavog (breskva, dinja) i tropskog (mango) voća, s tostiranom sladnom pozadinom i balansiranom gorčinom u suhom finišu.

Masonov burger koji prikazuje kulinarski specifikum otoka Krka u jednom jelu povezali smo s Gardenovim upečatljivim, a opet jednostavnim i balansiranim Pale Aleom. Nježne arome vrbničke žlahtine kao da su stvorene za sparivanje s ovčjim sirom, a Pale Ale bit će dovoljno nježan da ih ne prekrije, a s druge strane dovoljno smion da se sljubi s pikantnom slatkoćom marmelade od luka, kojoj komplementira laganim karamelnim sladom i voćnom aromom te blagom gorčinom kontrira slanoći pršuta.