



Cheers!

Parels van KITA wijnen en cocktails...

Het sprankelt en knettert deze feestmaand nog eens extra in restaurant KITA. In de keuken, óp het bord maar zeker óók in het glas. Wat dacht je van hele speciale bubbels, cocktails en wijnen? Oef, is dat nu een huisgemaakt winters suikertje in de KITA Colada? Wow!

In restaurant KITA is alles high-level. Passie, liefde, tijd en vakkennis ineem gekneet tot één brok smaak en originaliteit en altijd is er die zucht naar nóg beter, nóg mooier. Neem het enthousiasme van barmanager en dé cocktail creator van KITA, Dylan van de Geer. Al tien jaar expertise in 'shaken & stirred' en altijd in

de weer met nieuwe, spannende combinaties. Sterker, op het notitieblokje naast zijn bed noteert hij aan de lopende band spontane ideeën. "Het is winter, dus even geen cocktails met rood fruit nu, maar bij het seizoen passende smaakmakers als kaneel, sinaasappel en

peer," zegt hij. Oh ja, en wel met suikertjes die het resultaat zijn van weken fruit wekken in heel veel potten in de keuken van KITA. "We bereiden zoveel mogelijk de ingrediënten zelf. Ook het fruit drogen we hier. Voor minder gaan we niet."



Strakke cocktails

Voor de feestmaand – én rest van het koude seizoen - heeft het team een aantal strakke cocktails in petto. Clear, zoals ze in New York zeggen en qua ingrediënten buiten de gebaande cocktailpaden. In de nieuwe versie van de Old Fashioned geuren daarom kaneel, sinaasappel en peer. Er is de Lychee Martini als mooie tegenhanger voor de populaire Pornstar, alsook een vol winterse tonen variant van de Negroni. Gemaakt met een andere Vermouth, aangevuld met dry gin en bitter likeur.

Het zoet van evergreen Pina Colada is voor de gelegenheid ingeruild door tonen van steranijs en kaneel. En ooit een doorzichtige Pina Colada gezien? Nee, toch? KITA heeft hem, voor een extra luxe uitstraling. De New Yorkse Bubbles & Berries met Champagne, wodka, Elderflower likeur en aardbei blijft een aanrader. Al is het alleen maar omdat KITA als een van de weinigen deze serveert in NL. Het mag dan feest zijn, voor wie 'bobt' kan het ook met O.O. Kunnen de kids trouwens ook

bestellen, gegarandeerd een feestje op tafel.

Exclusieve

wijnen

Een cocktailje in de hand is een super start voor elke KITA-avond. Lekker met wat bites erbij om daarna vol over te gaan naar de culinaire invulling met daarbij een selectie van uitgelezen wijnen. Hét terrein van sommelier Gerrit de Groot, ook al zo'n vat vol sprankelende kennis.

"Het wordt veel rood", zegt hij. De wijnkaart van KITA – 214 verschillende – omvat veel moois uit de bekende landen. Bijzondere aanwinst zijn de producten van het moderne huis Antinori dat in Umbrië met vooruitziende geest zijn wijnen produceert. "Antinori produceert voor de volgende generaties en laat deze jarenlang rijpen in de berg die speciaal voor dit doel is uitgegraven. Zo worden ze op natuurlijke manier decennia gekoeld, zonder gebruik van elektriciteit. KITA heeft van hen een hele mooie range in huis. Op de kaart staat een hele moois reeks hapjes waarbij we hun wijnen schenken," zegt Gerrit. Exclusief voor de Benelux staan er flessen in het rek van het Spaanse Beronia dat bekendstaat als maker van top-Rioja's. KITA importeert een groot deel zelf in samenwerking met zijn leverancier. "We hebben van hen grande reserva's en reserva's, maar dan voor een mooie prijs. Het is fijn om je gasten op deze manier te verwennen." Fantastische nieuwkomer is ook de rode Bordeaux van Chateau Clarke dat een liaison met Rothschild heeft, de wereldberoemde wijnmakerfamilie. "Dat we deze fles voor 90 euro kunnen aanbieden, is iets om trots op te zijn.

In deze Bordeaux-blend voert Cabernet Franc de hoofdtoon boven Cabernet Sauvignon en Merlot. Dat maakt de smaak heel aantrekkelijk. Je proeft krenten

en rozijnen, mooi jong fruit, maar ook leer en het cederhout van sigarenkistjes." Voor de drinkers van wit ligt er onder meer een heerlijke Verdejo van het huis Ossian. Gemaakt van druiven van negentig jaar oude stokken en een half jaar hout gelagerd op Frans eiken.

Bubbels

Maar wat is december zonder bubbels? Prosecco, Cava, Champagne... Over de Spaanse bubbels: probeer de Cava Kripta eens. In 2016 door Robert Parker gebombardeerd tot beste van de wereld en laat KITA die jaargang nou in huis hebben. Gerrit: "Heel mooi gerijpt. Nootachtig, fijne mousse, droog, licht zuurtje. Een hele complexe wijn voor de liefhebber. Erbij? Oesters en kaviaar natuurlijk. Of kreeft van de grill." Qua Champagnes zijn de mooie namen vertegenwoordigd. Van Krug en Veuve Clicquot tot de top van Armand de Brignac en van Dom Perignon. We zeggen: Cheers!

Tekst: Evelien Baks _ Fotografie: Chantal de Visser

