
YANUK
OCEAN & STEAK GRILL
FIRE • SEA • ANCESTRAL TASTE



Onze geschiedenis:

Dit boek is ontstaan op een plek waar vuur geen techniek is, maar een taal.

Door middel van symbolen, paden en herinneringen verkent Yanuk een keuken die geworteld is in het platteland, in reizen en in de oorsprong. Elk recept is een gebaar dat in de loop der tijd is aangeleerd, elk gerecht een manier om het land en degenen die er voorgingen te eren.

Hier wordt smaak niet uitgevonden: ze wordt herinnerd. Vuur transformeert, de aarde voedt en de keuken vertelt wie we zijn.



LA MARAÑOSA

FIJNE INKT

Aranda de Duero

100% FIJNE INKT

LA MARAÑOSA

FIJNE INKT

750 ML / 12,5% VOL. ALC.

Uitzicht: Intense, heldere kersenkleur.

Neus: Aroma's van zwarte bessen, frambozen en cacao.

Smaak: Opvallend door zijn zachtheid, zijdezachtheid en frisheid, met gemiddelde tannines en body.

Past goed bij: Wild, wilde paddenstoelen, gebraden vlees.



Personalisatie met etiket vanaf 30 dozen

LA MARAÑOSA

VERDEJO



100% VERDEJO



LA MARAÑOSA

VERDEJO

750 ML / 12,5% VOL. ALC.

Uitzicht: Lichtgoud van kleur. Helder en sprankelend.

Neus: Licht en subtiel geurig met een vleugje venkel.

Smaak: Overheersende tonen van banaan en appel.

Past goed bij: Stoofschotels, rood vlees, oude kazen.

Personalisatie met etiket vanaf 30 dozen



VIOOLTJESBLOEM ENLIKEUR

VIOOLTJESBLOEM ENLIKEUR

20% VOL. ALC.

Met behulp van de beste distillaten laat onze meesterdistilleerder deze voortreffelijke likeur macereren met viooltjesblaadjes.

Ideaal als gekoeld shotje, longdrink met ijs, of gemengd met bruisend water of tonic.

Uiterlijk: Intens violet, kristalhelder.

Neus: Bloemig, viooltje, siroop.

Smaak: Aanhoudend, weelderig, omhullend.



SINAASAPPEL VERMOUTH





SINAASAPPEL VERMOUTH

15% VOL. ALC.

We laten de met de hand geschilde sinaasappelschillen macereren voordat we ze distilleren.

We mengen 100 liter witte vermouth met 5 liter sinaasappeldistillaat.

Het aroma is puur sinaasappel, terwijl de smaak onmiskenbaar vermouth is.

Uiterlijk: Diep amberkleurig.

Neus: Citrus, grapefruit, mandarijn, sinaasappel, balsamico en fris.

Smaak: Citrus, zoet en romig, zich ontwikkelend, bitter, tonen van cacao, zeer lang.

Past goed bij: Eend en wild gevogelte.

Tómese bien frío con rodaja de naranja

YANUK

AMBACHTELIJK BIER





YANUK

AMBACHTELIJK BIER

4,7% VOL. ALC.

Een intense smaak met een licht alcoholgehalte. Zoet, evenwichtig en met een citrusachtige afdronk.

Uiterlijk: Goudkleurig.

Neus: Gistachtig.

Smaak: Evenwichtig, citrusachtig, makkelijk te drinken.



IN VATEN GERIJPTE RODE VERMOUTH

IN VATEN GERIJPTE RODE VERMOUTH

15% VOL. ALC.

Gemaakt met Airén-druiven, die zorgen voor stabiliteit en een groot absorptievermogen voor smaken.
Geen karamel; de kleur is afkomstig van Tempranillo-druivenmost
Een deel van de blend is gerijpt in eikenhouten vaten die eerder rum bevatten.
Een vakkundige combinatie van twaalf botanicals, waaronder tijm, marjolein en salie.

Uiterlijk: Mahoniebruin, medium body.

Neus: Zoethout, rijpe banaan, kaneel en rozijnen.

Smaak: Zoete aanzet, kruidige tonen, dadel, lange afdronk die uitnodigt tot een tweede slok.

Past goed bij: Gerechten met een zure toets en citrusvruchten, desserts met appel.

Tómese bien frío con rodaja de naranja



YANUK

GOUDEN PASSIE





YANUK

GOUDEN PASSIE

4,7% VOL. ALC.

Ambachtelijk bier met passievrucht, mango en limoen.

Uiterlijk: Goudkleurig.

Neus: Passievrucht, mango, limoen.

Smaak: Fruitig, zacht, verfrissend.

Past goed bij: Zeevruchten, tropische salades, ceviche, sushi en pittige gerechten.



@yanukcocinancestral

@chefluisic

infoyanuk@gmail.com

+32 490 188 343