

FINE  WINE

KOKTAJLE

Przepisy na klasyczne drinki i lemoniady



Spis treści

Wstęp	4
Zanim zaczniesz.	5
Wskazówki barmańskie	
To będzie niezbędne.	6
Akcesoria barmańskie	
W czym podać?	8
Rodzaje szklanek do koktajli	
Koktajle – składniki i receptury.	
Spritz. Koktajle na bazie likierów oraz win musujących	11
Sour. Koktajle na bazie alkoholu, syropu i soku z cytrusów	19
Daiquiri. Koktajle na bazie rumu, soku z cytrusów oraz syropu cukrowego	29
Martini. Koktajle na bazie alkoholu podawane w kieliszkach koktajlowych	33
Long drink i lemoniady bezalkoholowe	37
Fine Wine - bądźmy w kontakcie	44

Wstęp

Orzeźwiające, kolorowe, owocowe koktajle to zawsze dobry pomysł na domową imprezę lub spotkanie z przyjaciółmi. Dlatego też przygotowaliśmy zestaw łatwych w wykonaniu i zachwycających smakiem receptur, których podstawą są popularne alkohole. Zamień się w domowego barmana, a potem mieszaj, miksuj i próbuj!

W katalogu znajdziesz inspirujące pomysły na delikatnie musujące szprycery zaostrzające apetyt, souery z wyraźną nutą kwasowości, rumowe daiquiri na leniwe popołudnia, wytrawne koktajle na bazie wódki doskonałe wieczorową porą. Na koniec proponujemy orzeźwiające lemoniady, które oczarują Twoich gości nie tylko smakiem, ale również wyglądem.

Przy każdej recepturze znajdziesz listę niezbędnych składników do przyrządzenia poszczególnych koktajli.

Przepisy na napoje, które znajdują się w katalogu, a także propozycja ich podania oraz przygotowanie do sesji fotograficznej powstały dzięki uprzejmości **Kamila Majchera** – Koordynatora ds. rynku horeca w Fine Wine.

Zanim zaczniesz.

Wskazówki barmańskie

Schłodzone szkło. Zadbaj o (niską) temperaturę szkła. Najprostszym sposobem jest schłodzenie kieliszka lub szklanki w lodówce bądź zamrażarce. Można również napełnić je kostkami lodu na czas, w którym przygotowujesz koktajl. Pamiętaj o odlaniu wody powstałej ze stopionego lodu bezpośrednio przed przelaniem gotowego koktajlu lub pozbyciu się go, jeżeli rodzaj napoju tego wymaga.

Garniowanie. Sztuka dekorowania przy użyciu rozmaitych dodatków, które sprawiają, że nawet proste koktajle prezentują się spektakularnie i zachwycają swoim wyjątkowym smakiem. Pamiętaj jednak, że jest to forma dopełnienia i urozmaicenia napoju, co oznacza, że dodatki nie powinny go przytłaczać, ale uzupełniać. Na fotografiach w katalogu zobaczysz nasze propozycje - są one inspiracją. Wybierz to, co najbardziej lubią Twoi goście.

Infuzowanie, czyli aromatyzowanie alkoholu. To technika nadawania nowego smaku alkoholom, które doskonale absorbują smak! Najlepiej do tego procesu wybierać wysokoprocentowe trunki. Do infuzji doskonale nadają się świeże zioła, owoce, a nawet warzywa. Wybierz składnik, którego walory smakowe i zapachowe chcesz przekazać. Umieść go w czystym, szczelnie zamykanym naczyniu, następnie zalej alkoholem. Pozostaw zamknięty pojemnik w ciemnym miejscu. Od czasu do czasu wstrząśnij nim, aby przyspieszyć maturację. Po 2/3 dniach precedź alkohol do uzyskania klarownego płynu.

Zest – koniecznie bez albedo (białej części skórki)! Doskonałym sposobem na aromatyzowanie i dekorowanie koktajli jest zest – skórka z owoców, najczęściej cytrusów. Aby go pozyskać będzie potrzebna obieraczka lub ostry nóż. Trzeba uważać, aby odciąć wyłącznie zewnętrzną warstwę cytrusa. Pod nią znajduje się biała, gorzka część zwana albedo, która może zepsuć smak.

Shaker nie dla bąbelków. Składników typu woda gazowana, napoje z bąbelkami, czy wino musujące nie wstrząsaj w shakerze ze względu na ich pienistość. Możesz użyć metody przelewania z kubka do kubka zwanej throwingiem. Ta jedna z pierwszych technik barmańskich polega na przelewaniu przygotowanej mieszanki alkoholi i składników koktajlu z jednego naczynia do drugiego.

Zachowaj kolejność w shakerze. Jest ona niezwykle ważna. Najpierw lód, następnie składniki wymagające ochłodzenia (np. soki), na koniec alkohol. Wlanie tego ostatniego bezpośrednio na lód spowoduje jego rozwodnienie.

To będzie niezbędne.

Akcesoria barmańskie

Shaker. Umożliwia dokładne miksowanie wszelkiego rodzaju alkoholi i napojów niegazowanych. Z jego pomocą stworzysz jednolitą konsystencję drinków, a także prawisz, że będą łagodne i klarowne w smaku. Wybierając shaker warto zapoznać się z ich podstawowymi zaletami: shaker bostoński – praktycznie nigdy nie przecieka, shaker trzyczęściowy jest znacznie łatwiejszy w obsłudze oraz zdecydowanie lżejszy od shakerów bostońskich.

Miarka barmańska (Jigger). Podstawowy element wyposażenia barmana. To miarką dokładnie odmierzysz odpowiednią ilość alkoholu, co jest istotne na początkowym etapie nauki miksologii. Każdy przepis zawiera szczegółowe informacje o ilości alkoholu niezbędnego do prawidłowego przygotowania koktajlu.

Moździerz (Muddler). Umożliwia przygotowanie koktajli, których istotnym składnikiem są świeże owoce. Moździerz umożliwia dokładne wyciśnięcie soków z owoców, co znacznie wzbogaca smak i aromat serwowanych koktajli. Istotną zaletą muddlera jest możliwość ugniatania owoców, a także ziół (w tym mięty) bezpośrednio w szklance.

Łyżka barmańska. Służy przede wszystkim do właściwego wymieszania i schłodzenia składników koktajlu. Dzięki swojej długości bez problemu wymiesza wszystkie elementy nawet w długich szklankach.

Sitko barmańskie (Strainer). Z pomocą sitka bez problemu oddziolisz przygotowywany trunk od lodu podczas przelewania zawartości z shakera do kieliszka bądź szklanki. Stosowanie sitka barmańskiego sprawia, że koktajle wyglądają oraz smakują jeszcze lepiej.



Shaker



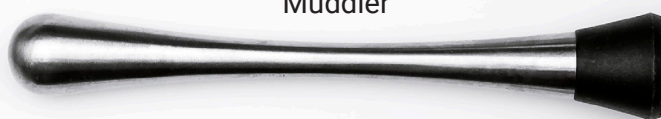
Sitko barmańskie



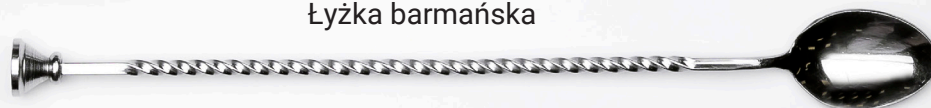
Miarka
barmańska



Muddler



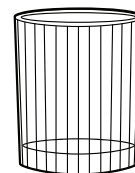
Łyżka barmańska



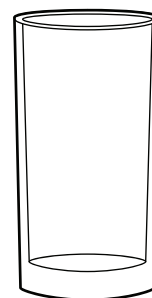
W czym podać?

Rodzaje szklanek do koktajli.

Tumbler. Prosta, niska szklanka (zwana czasami typu old-fashioned lub szklanką do whisky). Jej pojemność wynosi ok. 200 ml. Służy do podawania short drinków oraz czystych alkoholi z kostkami lodu.



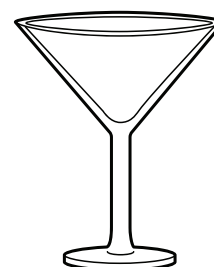
Highball. Szklanka jest wyższa niż old-fashioned i szersza niż collins. Jej pojemność wynosi od 240 do 350 ml. Służy do serwowania koktajli typu highball oraz innych napojów mieszanych.



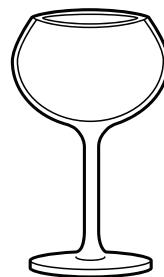
Shot. Mały kieliszek, niezwykle popularny, a większości znany jako kieliszek do wódki. Występuje we wszystkich możliwych kształtach i rozmiarach o pojemności od 25 ml do 60 ml. Służy do serwowania popularnych shotów, likierów lub w formie warstwowych shotów oraz wstrząśniętych napojów alkoholowych wypijanych na raz. Kieliszki te różnią się kształtem, wysokością, smukłością oraz przeznaczeniem (np. kieliszki do tequili). Jedyną ich wspólną cechą jest niewielka objętość, dzięki której napój wypija się natychmiast, bez konieczności sączenia i delectowania się smakiem.



Kieliszek koktajlowy. Klasyczna wersja cechuje się czaszą w kształcie odwróconego stożka osadzonego na długiej, cienkiej nóżce, która tak jak w przypadku kieliszków do wina, zapobiega ogrzewaniu trunku podczas spożywania. W kieliszkach koktajlowych (zwanymi również kieliszkami martini) serwuje się koktajle "straight-up", czyli wstrząsane lub mieszane z lodem, po czym po uprzednim odcedzeniu przelewane do schłodzonego szkła.



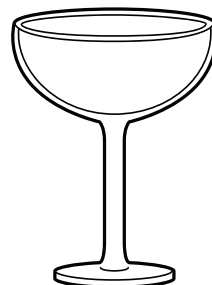
Kieliszek do czerwonego wina. Ma szeroką czaszę, która umożliwia napowietrzanie trunku. Nóżka kieliszka powinna być odpowiednio długa, aby swobodnie ją chwycić, nie ogrzewając schłodzonego napoju.



Kieliszek do szampana typu „flute”. Najpopularniejszym rodzajem szkła do szampana są kieliszki typu „flute”. To wysokie, wąskie kieliszki, których kształt zabezpiecza bąbelki i aromaty przed szybkim ulotnieniem. Świetnie nadają się do serwowania koktajli, których bazą jest wino musujące.



Coupe. To chyba najbardziej kultowy model szkła koktajlowego. Pierwotnie kieliszek zaprojektowany został z przeznaczeniem do serwowania w nim szampana, jednak z upływem czasu został zaadaptowany przez barmanów szukających alternatywy dla kieliszków martini podatnych na rozlewanie. Charakteryzują się szeroką, płytką czarką o zaokrąglonych brzegach, osadzoną na wysokiej, smukłej nóżce. Serwuje się w nim drinki typu straight-up, czyli koktaile wstrząsane lub mieszane aż do momentu schłodzenia, które następnie podawane są bez lodu. Wysoka nóżka zapobiega ogrzewaniu napoju dłońmi.



Szkło do sesji fotograficznej zostało użyte przez:

D A J A R

HORECA

www.horeca.dajar.com

APS

glass & bar supply

www.apspolska.pl

Spritz

Spritz to orzeźwiający napój, który stworzysz mieszając wino (najczęściej białe) z wodą gazowaną. Szprycerem gasili pragnienie już starożytni Grecy. Jest znany pod różnymi nazwami i lubiany w wielu krajach. Jego przygotowanie nie nastręcza trudności, natomiast warto pamiętać o kilku istotnych zasadach.

Po pierwsze woda musi być gazowana, gdyż w bąbelkach tkwi sekret idealnego szprycera. Po drugie istotna jest temperatura – trzeba go solidnie schłodzić (temperatura wody i wina musi być jednakowa). Ponadto pamiętaj o proporcjach, aby napój nie był zbyt rozwodniony.

MYSPLITZ ORIGINAL

60 ML LIKIERU APERITIVO MYSPLITZ
125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI
2 DUŻE PLASTRY POMARAŃCZY
WODA GAZOWANA
LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż sokiem z pomarańczy.

Dodaj lód, a następnie składniki koktajlu wlej do naczynia. Dorzuć plastry pomarańczy przekrojone na pół i dokładnie wymieszaj łyżką barmańską, ugniatając owoce na dnie.

Podawaj z dwiema krótko przyciętymi rurkami do picia.



Czy wiesz, że...

Benedict Cumberbatch aktor znany m.in. z serialowej roli Sherlocka Holmesa lubi ugasić pragnienie klasycznym Spritzem.

MYSPRITZ HUGO

60 ML LIKIERU HUGO APERITIVO MYSPRITZ
125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI
2 PLASTRY LIMONKI
10 ML SOKU Z CYTRYNY
WODA GAZOWANA
LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż limonką.

Dodaj lód, 2 plastry limonki, następnie wlej wszystkie składniki (oprócz wody), ugniatając na dnie owoce łyżką barmańską. Na koniec dodaj wodę gazowaną.

Podawaj z dwiema krótko przyciętymi rurkami do picia.



MANGO SPRITZ

125 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI

80 ML PURÉE Z MANGO

10 ML SOKU Z CYTRYNY

2 PLASTRY LIMONKI

WODA GAZOWANA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż limonką.

Dodaj lód, 2 plastry limonki, wlej wszystkie składniki (oprócz wody), wymieszaj łyżką barmańską, ugniatając mocno cytrusy. Na koniec dodaj wodę gazowaną.

Podawaj z dwiema krótko przyciętymi rurkami do picia.



BELLINI

100 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI
30 ML PURÉE Z BRZOSKWIŃ

Składniki koktajlu zmieszaj, przelewając je dwukrotnie z kubka barmańskiego do szklanicy barmańskiej.

Przelej delikatnie koktajl do schłodzonego kieliszka.



MIMOSA

100 ML WINA PROSECCO EXTRA DRY VIA VAI

100 ML SOKU ŚWIEŻO WYCIŚNIĘTEGO
Z POMARAŃCZY

Składniki koktajlu zmieszaj, przelewając je dwukrotnie z kubka barmańskiego do szklanicy barmańskiej.

Przelej delikatnie koktajl do schłodzonego kieliszka.



Sour

Souery, czyli kwaśne koktajle pojawiły się w połowie XIX wieku. Składają się z różnych rodzajów alkoholu z dodatkiem soku z cytryny lub limonki oraz syropów cukrowych. W niektórych wariantach występują również z białkiem jajka. Tego rodzaju koktajle są podawane w szklance typu tumbler wypełnionej lodem.

Polecamy infuzję wódki
trawą cytrynową.

VODKA SOUR

40 ML WÓDKI ŻYTNIEJ PODOLE WIELKIE

30 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU CUKROWEGO

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż świeżą skórką z cytryny.

Wszystkie składniki (bez lodu) przelej do shakera, następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund (do wytworzenia się piany).

Otwórz shaker i dodaj lód. Powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



PASSOA SOUR

40 ML WÓDKI KARAVAN 40%

30 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU Z MARAKUI

25 PURÉE Z MARAKUI

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera i bez lodu potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Następnie otwórz go, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki.



Czy wiesz, że...

Wino Honoro Vera Garnacha zostało podane gościom na gali rozdania Oskarów w 2013 r.

NEW YORK SOUR

40 ML WHISKY BLACK CROW

20 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU CUKROWEGO

15 ML CZERWONEGO WINA

HONORO VERA GARNACHA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z pomarańczy.

Wszystkie składniki (oprócz wina i lodu) przelej do shakera, następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund.

Otwórz shaker i dodaj lód. Powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki.

Na koniec wlej do koktajlu powoli wino Honoro Vera Garnacha.



CHERRY SOUR

40 ML WHISKY SHAMROSE

30 ML PURÉE Z WIŚNI

20 ML SOKU Z LIMONKI

10 ML SYROPU WANILIOWEGO

10 ML SYROPU MARAKUJA

20 ML PURÉE Z MARAKUI

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórą z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



GINGER SOUR

Polecamy infuzję
ginu imbirem.

40 ML GINU LOGAN'S
30 ML SOKU Z LIMONKI
20 ML SYROPU CUKROWEGO
2 DASHE ANGOSTURY
20 ML BIAŁKA
LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler
(do whisky) zwilż skórą z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez
lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund
do wytworzenia się piany. Otwórz shaker,
dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do
szklanki z lodem.



BRANDY SOUR

40 ML BRANDY DE JEREZ ROMATE

10 ML SOKU Z LIMONKI

60 ML PURÉE Z JABŁKA

2 DASHE ANGOSTURY

5 ML SYROPU WANILIOWEGO

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Otwórz shaker, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



AMARETTO SOUR

40 ML AMARETTO

20 ML SOKU Z CYTRYNY

20 ML SYROPU CUKROWEGO

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Otwórz shaker, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



Czy wiesz, że...

Marlon Brando przyczynił się do popularności klasycznego koktajlu zwanego Ojcem Chrzestnym. To idealny drink dla niecierpliwych, który przygotujesz w 5 minut! Tyle czasu wystarczy, aby połączyć szkocką whisky oraz Likier Amaretto.

WHISKY SOUR

40 ML WHISKY BLACK CROW

30 ML SOKU Z CYTRYNY

20 ML SYROPU CUKROWEGO

20 ML BIAŁKA

LÓD W KOSTKACH

Krawędź schłodzonej szklanki typu tumbler (do whisky) zwilż skórką z cytryny.

Wszystkie składniki przelej do shakera (bez lodu), następnie potrząsaj nim ok. 20 sekund do wytworzenia się piany. Otwórz shaker, dodaj lód i powtórz czynność.

Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki z lodem.



Daiquiri

Koktajl na bazie rumu, który w klasycznej wersji dodatkowo uzupełniają jeszcze dwa składniki – sok z cytryny lub limonki oraz syrop cukrowy. Tajemnica smaku tkwi w odpowiednim zbalansowaniu kwasowości ze słodyczą. Daiquiri bez problemu można dopasowywać do indywidualnych upodobań, dodając do podstawowej wersji owoce bądź wybrane zioła.

Czy wiesz, że...

Wielkim miłośnikiem daiquiri był **Ernest Hemingway**. Wypijał go chętnie w postaci koktajlu zwanego Papa Doble – z podwójną porcją rumu.

DAIQUIRI MALINOWE

40 ML RUM 5YO CABANA
20 ML SOKU Z LIMONKI
60 ML PURÉE Z MALIN
10 ML SYROPU CUKROWEGO
LÓD W KOSTKACH

Wsyp lód do shakera oraz pozostałe składniki.

Energicznie potrząśnij shakerem przez 20 sekund.

Za pomocą sitka barmańskiego odcedź do schłodzonego kieliszka zawartość shakera.



Czy wiesz, że...

Miłośniczką daiquiri jest **Liv Tyler**.
Wypija go w formie koktajlu Strawberry Daiquiri.

DAIQUIRI BRZOSKWINIOWE

40 ML RUMU 5YO CABANA
60 ML PURÉE Z BRZOSKWIŃ
20 ML SYROPU Z BRZOSKWIŃ
20 ML SOKU Z LIMONKI
LÓD W KOSTKACH

Wsyp lód do shakera oraz pozostałe składniki.

Energicznie potrząśnij shakerem przez 20 sekund.

Za pomocą sitka barmańskiego odcedź do schłodzonego kieliszka zawartość shakera.



DAIQUIRI EGZOTYCZNE

40 ML RUMU 5YO CABANA
40 ML PURÉE EGZOTYCZNEGO
40 ML SOKU POMARAŃCZOWEGO
20 ML SYROPU MANGO
20 ML SOKU Z LIMONKI

Wlej składniki do shakera, następnie wstrząśnij nim energicznie.

Przelej koktajl do schłodzonego kieliszka.



Martini

Nazwa tej kategorii wywodzi się od rodzaju szkła, w jakim są podawane koktajle. Ich bazą jest klasyka alkoholi, czyli wódka. Szacuje się, że roczne spożycie jej na świecie to prawie pięć miliardów litrów! Wielu nie jest nawet w stanie wyobrazić sobie przyjęcia bez tego królewskiego trunku. Zazwyczaj idziemy na „jednego” i nie zastanawiamy się nad walorami smakowymi tego alkoholu. Postaramy się pokazać, że wódka często jest niedoceniana jako składnik koktajli, które mogą być naprawdę zróżnicowane i smaczne.

Polecamy infuzję wódki
cytryną i trawą cytrynową.

PEAR MARTINI

40 ML WÓDKI KARAVAN 40%

40 ML PURÉE Z GRUSZEK

30 ML SOKU Z LIMONKI

20 ML SYROPU CUKROWEGO

IMBIR MIELONY

GAŁKA MUSZKATOŁOWA

LÓD W KOSTKACH

Wszystkie składniki umieść w shakerze z lodem i potrząsaj nim przez ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego typu coupe.



Polecamy infuzję
wódki wanilią.

ESPRESSO MARTINI

40 WÓDKI KARAVAN 40%
30 ML ESPRESSO
70 G LODÓW MILKA
10 ML SYROPU WANILIOWEGO
LÓD W KOSTKACH

Wszystkie składniki umieść w shakerze z lodem i potrząsaj nim przez ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego typu coupe.

Dodaj gałkę lodów, a koktajl może stać się również pysznym deserem. Nie zapomnij podczas serwowania podać łyżki.



CUCUMBER WASABI MARTINI



40 ML GINU LOGAN'S
2,5 G WASABI
30 ML SOKU Z LIMONKI
20 ML SYROPU CUKROWEGO
OGÓREK ZIELONY
LÓD W KOSTKACH

Wszystkie składniki umieść w shakerze z lodem i potrząsaj nim przez ok. 20 sekund do wytworzenia się piany.

Przelej zawartość shakera przez sitko do schłodzonego kieliszka koktajlowego typu martini, ewentualnie coupe.

Long drink i lemoniady bezalkoholowe

Orzeźwiające, delikatnie kwaśne, koniecznie z dodatkiem lodu, ale też nieoczywistych smaków lemoniady to świetny pomysł na urozmaicenie karty z napojami. W zależności od upodobań można je skomponować z ulubionych składników. Doskonale sprawdzają się sezonowe owoce czy zioła. Lemoniady świetnie gaszą pragnienie i wprawiają w przyjemny nastrój. Można je przygotować zarówno z wybranym alkoholem, jak i w wersji „virgin” - na bazie samej wody.

LEMONIADA ARBUZ SZAŁWIA



40 ML WÓDKI KARAVAN 40%

100 G ARBUZA

2 LIŚCIE SZAŁWII

15 ML SYROPU ARBUZOWEGO

20 ML SOKU Z LIMONKI

WODA GAZOWANA

LÓD W KOSTKACH (do pokruszenia)

Składniki wrzuc do szklanki. Za pomocą moździerza dokładnie ugnieć i wymieszaj.

Zasyp kruszonym lodem oraz uzupełnij wodą gazowaną.

Raz jeszcze wymieszaj.

LEMONIADA MARAKUJA POMARAŃCZA



40 ML WHISKY SHAMROSE
80 ML PURÉE Z MARAKUI
10 G CUKRU BRĄZOWEGO
FILET Z POŁOWY POMARAŃCZY
WODA GAZOWANA
LÓD W KOSTKACH (do pokruszenia)

Składniki wrzucić do szklanki. Za pomocą młótdziera wszystkie dokładnie ugnieć, następnie wymieszać.

Zasyp kruszonym lodem i uzupełnij wodą gazowaną.

Ponownie wymieszać.

LEMONIADA MALINA BAZYLIA



40 ML GINU LOGAN'S
80 ML PURÉE Z MALIN
15 ML SYROPU CUKROWEGO
6 DUŻYCH LIŚCI ŚWIEŻEJ BAZYLI
WODA GAZOWANA
LÓD W KOSTKACH (do pokruszenia)

Składniki wrzuć do szklanki. Za pomocą miodziera wszystkie dokładnie ugnieć, następnie wymieszaj.

Zasyp kruszonym lodem i uzupełnij wodą gazowaną.

Ponownie wymieszaj.

Fine Wine. Odkryj z nami tajemnice winiarskiego świata!

Fine Wine to sieć 14 specjalistycznych salonów z winem, alkoholami mocnymi i produktami delikatesowymi.

Znajdziesz nas w 13 miastach w Polsce. Każdy nasz salon to wyjątkowe miejsce zarówno dla doświadczonych pasjonatów, jak i dla tych, którzy dopiero wkraczają w niesamowity świat wina. Nasi wykwalifikowani doradcy chętnie pomogą Ci w doborze odpowiednich trunków, upewniając się, że wybrane butelki trafią w gusta nawet najbardziej wymagających klientów.

150+
producentów

850+
różnorodnych win

500 000+
sprzedanych
butelek rocznie



Więcej informacji znajdziesz na stronie:

www.fine-wine.pl