

# Koktelok

Cocktail's



# Fantázia koktélok

## SEX ON THE BEACH 1290

(Eristoff Vodka, De Kuyper Peachtree, narancslé 100%, áfonyalé)

A sokat sejtető név mögött egy kellemesen frissítő, mégis picit édes koktél rejtőzik, amely majdnem akkora örömet képes okozni, mint a „sex on the beach”

## BLOODY MARY 1190

(Eristoff Vodka, worchester, só, bors, tabasco, limelé, paradicsomlé)

Az ital 1921-ben született a New York-i Harry's bárban, a koktél nevét valószínűleg VIII. Henrik lányáról, Máriáról kapta, akit a történelem véres kezűként tart számon.

## BACARDI FRUIT LEMONADE /citrus vagy málna/ 1190

(Bacardi Limon vagy Razz, lime vagy málna szirup, lime, cukorszirup, szóda)

Klasszikus koktél, fehér ízesített rumból, málna vagy citrus zamatával és friss limelével, amely szódával válik igazán frissítővé.

## WHITE LADY 1490

(Bombay Sapphire Gin, De Kuyper Triple sec, limelé, cukorszirup)

Nálunk megkóstolhatja ennek a rendkívül különleges koktélnak az európai változatát, amely Harry MacElhone nevéhez fűződik. Érdekes, hogy a többi receptnek csak a neve azonos, az összetevők pedig különböznek.

## BOMBAY MELONE 1490

(Bombay Sapphire Gin, De Kuyper melon, cukorszirup, lime, narancslé)

Tradicionalis gyümölcsös koktél, amelyet ginből készítünk el, egyszerre frissítő és édes élményt nyújtó ital.

## MARGARITA 1190

(Sierra Silver Tequila, De Kuyper Triple sec, cukorszirup, limelé)

A kaliforniai diákok hosszú időn keresztül népszerű italát állítólag 1936-ban Daniel Negrete szállodai igazgató találta fel barátnője, Margarita számára.

## JUNGLE BIRD 1490

(Bacardi Black, Campari, lime, cukorszirup, ananászlé)

1978-ban készült el először a Madárház Bárban a Kuala Lumpur-i Hilton szállodában. Olyan egzotikus, mint azt a neve is sugallja. Kezden ezzel egy egzotikus éjszakát.

## CAIPIRINHA 1590

(Pitu, lime, barnacukor)

A brazilok nemzeti itala. A jó caipirinha olyan, mint az élet: édes, mar, üt és soha nem elég egy belőle. A világ legőszintébb kevert itala, olyan direkt, mint egy hazugságvizsgálat.

## MALIBU BELLINI COCKTAIL 1090

(Malibu, málnaszirup, édes pezsgő)

Igazán édes élményt nyújtó ital, kókuszos fehér rummal. Koronázza meg vele desszertjét vagy egy különleges alkalmat.

## WHITE LION 1690

(Bacardi Superior, Cointreau, limelé, málnaszirup, porcukor, tonic, idény gyümölcsökkel)

A koktélt úgy lehetne leírni, mint egy rumos százsorszép: porcukor, tonic, cointreau, málnaszirup, amelyet gyümölcsös díszítés tesz teljessé.

## FLANAGOM COCKTAIL 1290

(Eristoff Vodka, Passion fruit szirup, cukorszirup, lime, szóda)

Tökéletes édes-savanyú koktél vodkával és szódával keverve, mely tökéletes a nap bármely szakában.

# Kubai klasszikusok

## MOJITO 1190

(Bacardi Superior, cukorszirup, lime, menta, szóda)

A mojito származhat a spanyol „mojar” szóból, ami vizest, vagy az afrikai „mojo” szóból, ami varázslást jelent. Bárki, aki valaha kóstolta az italt, egyet fog érteni, hogy valóban frissítő és megigéző a hatása.

## SPICY MOJITO 1390

(Bacardi Superior, bodza szörp, lime, menta, édes pezsgő)

Újragondolt verziója a mindenki által ismert Mojitonak, különlegessé téve bodzával, pezsgővel ékesítve.

## CUBA LIBRE 1090

(Bacardi Superior, lime, pepsi cola)

A kubai függetlenségi háború végén, az amerikai Russel kapitány rendelt egy rumot kólával és lime-mal. A kapitány pohárköszöntőt mondott: „Por Cuba Libre” „A szabad Kubáért”, így született meg az eredeti Cuba Libre.

## PINA COLADA 1490

(Bacardi Superior, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)

A karibi szigetvilág lakói, a szigetre látogatók megvendégelésére üdítőül készítették, ananászlével, kókusztejjel és rummal.

# Martini új hullám

## ROSATO SPRITZ 990

(Martini Rosato, szóda, lime)

Kortyolgatva egy könnyű és frissítő aperitif, "gyönyörűen játékos a szájban, az illata a friss rózsakert, mondta IL Buco Alimentari bár menedzsere, Jon Howard."

## MARTINI ROYAL BIANCIO 1290

(Martini Bianco, lime, menta, édes pezsgő)

2013-ban a 150 éves Martini ünnepi koktélja a Martini Royal Bianco, amely édes fehér vermut, habzóbor és valamilyen citrus találkozása.

## ROSATO ROYAL 1090

(Martini Rosato, száraz pezsgő, narancs szelet)

Egy igazi fűszeres és gyümölcsös aromájú koktél narancsgerezdekkel, amely keveredik a pezsgő frissességével.

## VODKA MARTINI 1090

(Eristoff Vodka, Martini Dry, olivabogyó)

A brit kémek éveken át vodka-martinivel öblítették le a torkukat, még hozzá „felrázva nem keverve”, noha a James Bond-filmek alapjául szolgáló Fleming-regényekben az instrukció még pont ellentétes: „keverve, nem felrázva”.

# Erős koktélok

## BACARDI MAI TAI 2390

(Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi 151,  
De Kuyper Triple sec, mandula szirup, ananászlé, lime)

Trader Vic bartender készítette el először, amelyet egy barátja felkiáltásának köszönhetően nevezett el. "Mai Tai" polinéziai nyelven azt jelenti, nem erről a világról való".

## LONG ISLAND 2700

(Bacardi Superior, Eristoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Sierra Silver Tequila  
De Kuyper Triple sec, lime, Pepsi cola)

Erős koktél, melyet Robert Butt készített először Long Island-en 1972-ben.

## ZOMBIE 2290

(Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi 151, Cherry Brandy,  
ananászlé, narancslé, grenadin, passion fruit szirup)

Don Beach nevű bártulajdonos keverte először az 1930-as években. Egy barátja egyik este beugrott és hármat megivott az italból. Másnap, amikor találkoztak, úgy fogalmazott, hogy inkább halottnak, semmint élőnek érezte magát. Ezután éveken keresztül maximum két Zombiet lehetett fogyasztani.

# *Alkoholmentes koktélok*

## **VIRGIN MOJITO 890**

(cukorszirup, lime, menta, szóda)

## **VIRGIN STRAWBERRY COLADA 1190**

(kókusz szirup, eper szirup, tejszín, ananászlé)

## **VIRGIN PINA COLADA 990**

(kókusz szirup, tejszín, ananászlé)

