



Kokteilimeistri valik 2016/2017

Eesti üks parimaid kokteilimeistreid Kristo Tomingas: "Kokteilide valmistamine ei ole raketiteadus. Olen enda lemmikutena välja valinud 8 kokteili, mida Teil on kodus lihtne käepäraste vahenditega valmistada ja mis õnnestuvad kindlasti!"



ARSENITCH SANDTHORN KUUMA APELSINIMAHLAGA

4cl Arsenitch Sandthorn
16cl apelsinimahl

Kuumuta apelsinimahl 60-70 kraadini. Vala serveerimisklaasi ja lisa Arsenitch Sandthorn. Kaunista apelsinikoorega. See mõnus astelpajumaitseline kuum kokteil annab sooja külmadel talveõhtudel.



BULLDOG LONDON DRY GIN TOM COLLINS

4cl Bulldog Gin
2cl sidrunimahl
1cl suhkrusiirup
4-6cl mullivesi

Sheigi kõik koostisosad jääga ja kurna klaasi jääle. Pikenda mulliveega. Kaunista sidruniviiludega.



APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND JAMAICAN MULE

4cl Appleton Estate Signature Blend
16cl Fentimans Ginger Beer
2tk laimisektorid

Täida klaas jääga, lisa rumm ja pikenda Ginger Beer toonikuga. Pigista laimisektoritest mahl kokteili ja sega. Vürtsikas maitseelamus rummist ja ingverist.

WILD TURKEY KUUMA ÕUNAMAHLAGA



4cl Wild Turkey 81 Proof
16cl õunamahl

Kuumuta õunamahl 60-70 kraadini. Vala serveerimisklaasi ja lisa Wild Turkey 81 viski. Kaunista apelsinikoorega. Soojust andev kokteil, mida võib näiteks termosega mäele kaasa võtta.

CAMPARI TOONIKUGA



4cl Campari
16cl Schweppes Tonic Water
2tk laimisektorid

Täida klaas jääkuubikutega. Lisa Campari, pikenda toonikuga ja pigista kahest laimisektorist mahl klaasi. Sega kokteil ja naudi! Campari toonikuga sobib hästi aperitiiviks ja tervitusjoogiks.

LARSEN MULE



4cl Larsen VS
16cl Schweppes Ginger Ale
2tk laimisektorid

Täida klaas jääga, lisa Larsen VS ja ginger ale. Pigista kahest laimisektorist mahl kokteili ja sega.

PÖÖRIÖÖ FIZZ



4cl Pööröö Vodka
16cl Aura Fruit Õuna-Kasemahla vesi

Täida klaas jääga ja lisa vodka ning vesi. Kokteili sisse võib lisada meelepäraseid vilju – sidrunit, laimi, piparmünti jne. Väga hea, lihtne ja figuurisõbralik kokteil!

AMARULA MÕNUS MAIUS



4cl Amarula Cream
16cl pluumimahl

Sheigi kõik koostisosad ja vala koos jääga serveerimisklaasi. Mõnus maiuspala, mida magustoiduks nautida.



Oleme loonud Kokteilimeistri valiku sügis/talv 2016 hooajaks andmaks teile ideid ja inspiratsiooni!