

НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

Авиация (Aviation)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Мараскино - 15мл
- Лимонный сок - 15мл
- Фиалковый ликер - 5мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Александр (Alexander)

Ингредиенты:

- Коньяк - 30мл
- Crème de Cacao коричневый - 30мл
- Сливки - 30мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в коктейльную рюмку и посыпать молотом мускатным орехом.

Американо (Americano)

Ингредиенты:

- Кампари - 30мл
- Красный вермут - 30мл
- Содовая - доверху

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить Кампари и Вермут, перемешать, долить содовой доверху и украсить долькой апельсина.

Белая Леди (White Lady)

Ингредиенты:

- Джин - 40мл
- Трипл сек - 30мл
- Лимонный сок - 20мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

BARCOOK.RU

Бренди Краста (Brandy Crusta)

Ингредиенты:

- Бренди - 45мл
- Трипл сек - 15мл
- Мараскино - 3 дэша
- Лимонный сок - 4 дэша
- Ангостура биттер - 1 дэш

Посуда: Флюте

Как приготовить:

Края бокала смочить кусочком лимона и обмакнуть в сахар, чтобы получилась кромка. От лимона отрезать широкую полосу цедры, свернуть кольцом и аккуратно закрепить внутри бокала. В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в специально подготовленный бокал.

Бульвадер (Boulevardier)

Ингредиенты:

- Бурбон - 45мл
- Кампари - 30мл
- Красный вермут - 30мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, хорошо перемешать и отфильтровать в коктейльную рюмку. Получившийся коктейль украсить цедрой свежего апельсина.

Виски Сауэр (Whiskey Sour)

Ингредиенты:

- Бурбон - 45мл
- Лимонный сок - 25мл
- Сахарный сироп - 20мл
- Белок яйца - 20мл

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в бокал. Украсить долькой апельсина и коктейльной вишней.

Дайкири (Daiquiri)

Ингредиенты:

- Белый ром - 60мл
- Сок лайма - 20мл
- Сахарный сироп - 10мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкере со льдом взбить все ингредиенты. Отфильтровать в коктейльную рюмку. Украсить долькой лайма.

BARCOOK.RU

Джин Физ (Gin Fizz)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Лимонный сок - 30мл
- Сахарный сироп - 10мл
- Содовая - доверху

Посуда: Тумблер или Олд фэшен

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты (кроме содовой), тщательно взбить, отфильтровать в бокал и долить содовой доверху. Украсить долькой лимона.

Джон Коллинз (John Collins)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Лимонный сок - 30мл
- Сахарный сироп - 15мл
- Содовая - 60мл

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты, долить содовой (газированная вода) доверху, аккуратно перемешать и украсить долькой лимона и коктейльной вишней.

Казино (Casino)

Ингредиенты:

- Олд Том Джин - 40мл
- Мараскино - 10мл
- Лимонный сок - 10мл
- Апельсиновый биттер - 2 дэша

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в коктейльную рюмку. Украсить цедрой лимона и коктейльной вишней.

Кlover Клуб (Clover Club)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Малиновый сироп - 15мл
- Лимонный сок - 15мл
- Белок яйца - немного

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, очень тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Лицо Ангела (Angel Face)

Ингредиенты:

- Джин - 30мл
- Абрикосовый бренди - 30мл
- Кальвадос - 30мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Манхэттен (Manhattan)

Ингредиенты:

- Ржаной виски - 50мл
- Красный вермут - 20мл
- Ангостура биттер - 1 дэш

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смешительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, перемешать, отфильтровать в коктейльную рюмку и украсить коктейльной вишней.

Мартинез (Martinez)

Ингредиенты:

- Олд Том Джин - 30мл
- Красный вермут - 60мл
- Мараскино - 1 ч. л.
- Ангостура биттер - 1 дэш

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смешительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, хорошо перемешать, отфильтровать в коктейльную рюмку и украсить долькой свежего лимона.

Между Простынями (Between The Sheets)

Ингредиенты:

- Белый ром - 30мл
- Коньяк - 30мл
- Трипл сек - 30мл
- Лимонный сок - 20мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Мэри Пикфорд (Mary Pickford)

Ингредиенты:

- Белый ром - 45мл
- Мараскино - 5мл
- Ананасовый сок - 45мл
- Гренадин - 5мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Негрони (Negroni)

Ингредиенты:

- Джин - 30мл
- Кампари - 30мл
- Красный вермут - 30мл

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и украсить долькой свежего апельсина.

Обезьянья Железа (Monkey Gland)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Апельсиновый сок - 45мл
- Абсент - 1 ч. л.
- Гренадин - 1 ч.л.

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Олд Фэшен (Old Fashioned)

Ингредиенты:

- Бурбон - 45мл
- Ангостура биттер - 2 дэша
- Сахар - 1 кубик
- Вода без газа - 1/2 ч.л.

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал положить кусочек сахара, добавить Ангостуру и немного воды. Тщательно подавить все мадлером. Наполнить стакан льдом, добавить бурбон и перемешать. Украсить долькой апельсина и коктейльной вишней.

Плантаторский Пунш (Planter's Punch)

Ингредиенты:

- Темный ром - 45мл
- Апельсиновый сок - 35мл
- Ананасовый сок - 35мл
- Лимонный сок - 20мл
- Гренадин - 10мл
- Сахарный сироп - 10мл
- Ангостура биттер - несколько капель

Посуда: Коллинз или Хайбол

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты (кроме Ангостуры), тщательно взбить, отфильтровать в бокал и накапать сверху Ангостуры. Украсить долькой ананаса и коктейльной вишней.

Порто Флип (Porto Flip)

Ингредиенты:

- Бренди - 15мл
- Красный портвейн - 45мл
- Желток яйца - 10мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить, отфильтровать в коктейльную рюмку и посыпать сверху молотым мускатным орехом.

Последнее Слово (Last Word)

Ингредиенты:

- Джин - 25мл
- Зеленый Шартрез - 25мл
- Мараскино - 25мл
- Сок лайма - 25мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в охлажденный бокал. Получившийся коктейль украсить коктейльной вишней.

Рай (Paradise)

Ингредиенты:

- Джин - 30мл
- Абрикосовый бренди - 20мл
- Апельсиновый сок - 15мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

BARCOOK.RU

Рамос Физ (Ramos Fizz)

Ингредиенты:

- Джин - 45мл
- Сок лайма - 15мл
- Лимонный сок - 15мл
- Сахарный сироп - 30мл
- Сливки - 60мл
- Белок яйца - 1 шт.
- Вода цветов апельсина - 3 дэша
- Ванильный экстракт - 2 капли
- Содовая - доверху

Посуда: Хайбол

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты (кроме содовой) и очень тщательно взбить. Перелить в другой шейкер безо льда и взбить еще раз сухим шейком (dry shake). Готовый коктейль отфильтровать в бокал и долить доверху содовой.

Ржавый Гвоздь (Rusty Nail)

Ингредиенты:

- Шотландский виски - 45мл
- Драмбуи - 25мл

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и украсить цедрой лимона.

Сазерак (Sazerac)

Ингредиенты:

- Коньяк - 50мл
- Абсент - 10мл
- Сахар - 1 ч.л.
- Пишо биттер - 2 дэша

Посуда: Рокс или Олд фэшен

Как приготовить:

В бокал с колотым (фраппе) льдом добавить абсент и отставить для охлаждения. В смесительный стакан со льдом налить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Из охлажденного бокала слить абсент и оставшийся лед, отфильтровать туда коктейль и украсить цедрой лимона.

Сайдкар (Sidecar)

Ингредиенты:

- Коньяк - 50мл
- Трипл сек - 20мл
- Лимонный сок - 20мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В шейкер со льдом добавить все ингредиенты, тщательно взбить и отфильтровать в коктейльную рюмку.

Смокинг (Tuxedo)

Ингредиенты:

- Олд Том Джин - 50мл
- Сухой вермут - 50мл
- Мараскино - 1 дэш
- Абсент - 1 дэш
- Апельсиновый биттер - 2 дэша

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку. Украсить коктейльной вишней и цедрой лимона.

Старая Площадь (Vieux Carré)

Ингредиенты:

- Ржаной виски - 30мл
- Коньяк - 30мл
- Красный вермут - 30мл
- Бенедиктин - 1 ч. л.
- Пишо биттер - 2 дэша

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку. Получившийся коктейль украсить коктейльной вишней и цедрой свежего апельсина.

Стингер (Stinger)

Ингредиенты:

- Коньяк - 50мл
- Мятный ликер белый - 20мл

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и отфильтровать в коктейльную рюмку. Получившийся коктейль украсить веточкой свежей мяты.

Сухой Мартини (Dry Martini)

Ингредиенты:

- Джин - 60мл
- Сухой вермут - 10мл
- Цедра лимона

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, хорошо перемешать и отфильтровать в коктейльную рюмку. Выжать над коктейлем цедрой лимона и украсить оливкой.

BARCOOK.RU

Ханки Панки (Hanky Panky)

Ингредиенты:

- Джин - 50мл
- Красный вермут - 50мл
- Фернет-Бранка - 2 дэша

Посуда: Коктейльная рюмка

Как приготовить:

В смесительный стакан со льдом добавить все ингредиенты, перемешать и отфильтровать в охлажденный бокал. Получившийся коктейль украсить цедрой апельсина.