

CUISINE STYLE COCKTAILS

bei Auswahl aus dieser Kategorie erhöht sich der allgemeine Cocktail Stückpreis um 1,50 €

Italienische Kräuter und Chili klingen eigentlich eher nach Zutaten für eine würzige Nudelsoße. Tatsächlich aber sind Gewürze der aktuelle Cocktail-Trend in Szenebars. „Cuisine Style“ nennt man die Kunst, Drinks durch Küchenzutaten das gewisse Etwas zu verleihen.

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup

Tequila Mint Smash

Tequila, Minze, Zitrone, Zuckersirup

LeGurk

Gin/Vodka, Gurke, Apfelsaft, Zitrone,
Holunderblüte, Zuckersirup

Tyhme Smash

Tequila, Thymian, Zitrone, Zuckersirup

Bramble

Gin, Brombeere, Zitronensaft, Zuckersirup

True Piña Colada

Rum, Cocatara, frische Ananas, Ananassaft

Rosemary Sour

Gin, Rosmarin, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiß

Spanish Rose

Gin, Vanille, Rosmarin, Zitrone, Cranberry

Vivre la Vie

Lillet Blanc, Tonic Water, Prosecco, Gurken,
Granatapfelperlen, Minze

Basilika

Gin, Limette, Rohrzucker, Apfel, Basilikum

Grape Sky

Vanille Vodka, Weintrauben , Rohrzucker,
Lime Juice

Aperosato

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Soda,
Zitrone, Basilikum

Lillet Berry

Lillet Blanc, Russian Wildberry, Prosecco,
Erdbeere, Limette, Minze

Brambleberry

Tequila, Chambord Likör, Rohrzuckersirup,
Zitrone, Eiweiß