

GINOPSKRIFTER

Dry Martini

2 cl. Plymouth
2 cl. Noilly Prat

- Shakes med isterninger – hældes i et frosted martiniglas – lidt citronskal lægges i.

TIP: Den originale opskrift af Thomas Stuart fra Savoy Hotel i London i 1896. Noilly Prat (Louis Noilly i 1813) er en tør fransk vermouth lavet på hvidvin m. 21 forskellige urter/krydderier.

Flatliner

1 ½ cl. Galliano
1 ½ cl. The London Gin
Tabasco

- Galliano hældes i shotglas – et tyndt lag Tabasco "lægges" ovenpå med en ske – til sidst hældes ginen forsigtigt ovenpå igen (idéen er at tabascoen skal ligge som et lag imellem galliano'en og ginen)

TIP: Den hedder "Flatliner" efter strengen på en død's hjertekardiogram. Som i filmen "Flatliners" med Julia Roberts.

Gin & Tonic

3 cl. Citadelle
Tonic

- Gin og Tonic hældes i en highballer med isterninger – pyntes med halv citronskive

TIP: Under briternes kolonisering af Indien anvendte man kinin til forebyggelse af malaria, hvor man blandede en tonic af sodavand, sukker og citronsaft for at tage den bitre smag af kininen. Inden længe var det oplagt også at tilsætte gin, og den historiske Gin & Tonic var hermed født.

Henriks Special

3 cl. Hendricks
3 cl. Tranebær juice
3 cl. Sour

- Gin, tranebær juice og sour shakes med isterninger - hældes i rocksglas med knust is – pyntes m. mynteblad

TIP: Hendrick's gin er lavet på bl.a agurk og rosenlade, hvor den parfumeagtige aroma passer godt til frugtagtige drinks. Vi har valgt at mixe med tranebær, der ligesom enebær har en positiv effekt på nyrer og lever.

Gin & Ginger

3 cl. Beefeater Crown Jewel
Ginger Ale

- Gin og Ginger Ale hældes i en highballer med isterninger, limebåde og mynteblade

TIP: Crown Jewel er en ny (1991) gin fra Beefeater, der er lavet af prestigemæssige årsager. Dette er også lykkedes da Crown Jewel har vundet guldmedalje to gange ved "The International Wine and Spirit Competition".

Green Fizz

3 cl. Juniper Green
1 cl. Creme de Menthe
Sprite

- Gin og Creme de Menthe hældes i en highballer med isterninger – fyldes med Sprite – pyntes et mynteblad

TIP: En ægte økologisk London Dry Gin fra London. Dette kan også smages, så den har vundet mange priser, heriblandt guldmedalje ved "The International Wine and Spirit Competition".

Dr. Silvius Honor

1 cl. Zuidam Jenever
Champagne (sød)
Blå Curacao

- Gin og champagne hældes i et frosted champagneglas – hæld MEGET lidt curacau i bunden - pyntes med cocktailbær og halv appelsinskive på pind

TIP: Vores hyldest til ginen's forfader Dr. Silvius / Franciscus de la Boe som opfandt Jeneveren i 1650.

Bombay Bramle

3 cl. Bombay Sapphire

6 cl. sour

2 cl. sirup

Rød grenadine

- Gin, sour og sirup shakes med isterninger – hældes i et rocksglas fyldt med knust is – overhældes med rød grenadine - pyntes med halv citronskive og et mynteblad

TIP: Bombays egen mixolog, Jamie Walker, har opfundet drinken. Et udtryk for at de også selv mener, at den parfumerede Bombay går godt til frugtagtige drinks – og ikke til Gin og Tonic.

London 99

3 cl. London Hill

2 cl. Roses lime

Tonic

- Gin og lime hældes i highballer med isterninger – fyldes med tonic - pyntes med limebåd

TIP: Den tørre og komplekse London Hill er genial til tonic – men da vi har valgt at bruge Citadelle til den originale GT'er, har vi opfundet denne "tunede" version med lime.

Ginergizer

3 cl. Tanqueray

Creme de Menthe

Guarana/Hustler energidrik

- Gin og Creme de Menthe hældes i en highballer med isterninger – fyldes med Hustler - pyntes med mynteblad

TIP: Denne drink er vores raffinerede og eksklusive modsvar på en "vodka+redbull". Tanqueray's kraftige aroma (enebær/gran) tåler at blive udfordret af Creme de Menthe, der samtidigt giver en energisk og frisk pebermyntesmag.

Tom Collins

3 cl. Gordons

3 cl. Sour

Sirup

Danskvand

- Gin, sour og sirup shakes med isterninger - hældes i highballer med isterninger - toppes med danskvand - pyntes med en citronskive

TIP: Opfundet af bartenderen John Collins i 1880 på Limmers Hotel i London. Han kaldte drinken for "Tom Collins" da han brugte den gamle type gin: "Old Tom".

Nini's Delight

1/2 cl. Beefeater

2 cl. Baileys

Creme de Mente

Mælkeskum

- Gin og Baileys hældes i et cognacglas med isterninger – hæld lidt Creme de Mente over isen – toppes med lunt mælkeskum – der rystes lidt cocoa pulver over.

TIP: Endnu et eksempel på at gindrinks kan smage rigtig godt. En speciel men fortræffelig kombinationen af tør gin, sød bailey og pebermynte - en ægte damedrink

Red Lion

2 cl. Hammer

1 cl. Grand Marnier

2 cl. Appelsinjuice

1 cl. Sour

- Alle ingredienser shakes med isterninger – hældes i et frosted martiniglas - pyntes med brændt appelsinskal

TIP: Vinderopskriften i en konkurrence "Grand Marnier" udskrev i 1920. Husk at brænde appelsinskallen ved bordet! (Den oprindelige opskrift var med Booth's som desværre er udgået af dansk handel).