



COCKTAILKONSORTIET

Cocktailmenu 1.

Pass the Peas

Vodka - Solbær - Akaciehonning - Ananas - Citrus
*Elegant cocktail,
blød og frugtig solbær med skum fra ananas*

Papetee

Rom - D.O.M Benedictine - Fernet Branca - Citrus - Sukker - Ananas
*En tiki-cocktail med kant! Et raffineret sammenspil mellem italienske krydderier,
fransk elegance og tropisk ananas*

Sunset over Naples

Gin - Cynar - Sød Vermouth - Sukker - Citrus - Ginger Beer
*En venligsinde italiensk gentleman. Spændende mix på artiskok-amaro, vermouth og gin.
Det lyder måske skørt men det smager forrygende. Den første mand der smagte på en østers
var også modig*

Golden Cadillac

Hvid cacao - Vanilje - Appelsin - Fløde - Angostura Orange - Tonkabønne
Drik din dessert. Syndig, elegant cocktail

Tattletale

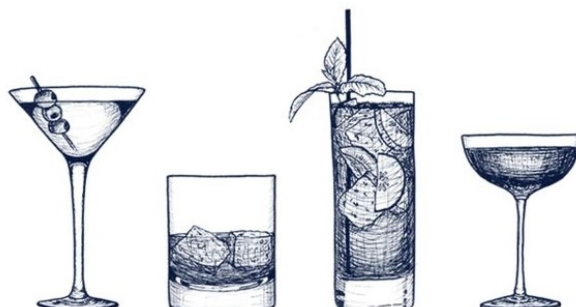
Tequila - Falernum - Tripel sec - Citrus - Mezcal mist
*Lime og ingefær fra den caribiske likør Falernum sender en direkte til den mexicanske golf.
De let røgede noter fra den Mexicanske mezcal gør rejsen komplet. Psykedelisk lækker!*

Necktie Sour

Bourbon - citrus - sukker - hvider - portvin
*En klassisk whisky sour med et skvæt portvin på toppen.
Giver en raffineret kant til en klassisk cocktail, som et slips med regimentstriber*

Gin & Tonic

Gin - Tonic - Grape
Klassisk, frisk og uundværlig





COCKTAILKONSORTIET

Cocktailmenu 2.

Moose the Mooche

Habanero infused tequila - Vanilje - Ananas - Citrus
*Velaftbalancerede chilinoter skaber en forførende balance
i denne vanedannende tequilacocktail*

Petrucio

Gin - Aperol - Orange Bitter - sukker - citron - hvider
*Fløjlsblødt bryllup mellem aperol, gin og citrus. Flot lyserød farve
og en smag der sender en svævende på en sky i samme farve*

Kentucky Wallbanger

Bourbon - Hindbærlikør - Citrus - Sukker - Pink Grape
*Fruktig og frisk cocktail med fødderne solidt plantet i den amerikanske whiskeystil.
Afstemt syre fra grape komplimenterer den karakteristiske smag fra hindbær
som fungerer dejligt med et let strejf af vanilje fra Bourbon*

Sascharino

Gin - Æble - Agurk - Citrus - Sukker - Hvider
Sprød, frisk cocktail. Solskin på glas

No Coco Colada

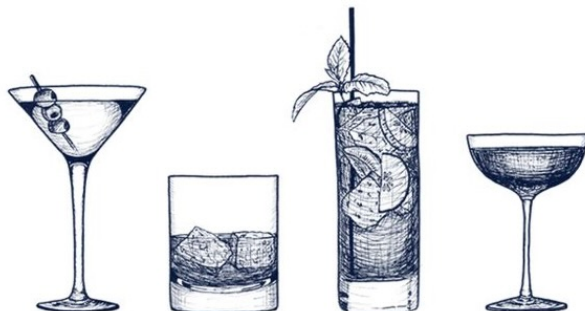
Vanilje tonet rom - Orgeat Sirup - Økologisk fløde - ananasjuice
*Et forfriskende take på den klassiske pina colada.
Man bliver transporteret direkte til en valgfri sydhavsø med denne cocktail*

Tokoriki

Vodka - Passionsfrugt - Ananas - Danskvand
*En tropisk frugtombombe som gør alle i godt humør.
Forfriskende perlende cocktail med sødme fra passionsfrugt og let syre fra ananas*

Gin & Tonic

Gin - Tonic - Grape
Klassisk, frisk og uundværlig





COCKTAILKONSORTIET

Cocktailmenu 3

Jungle Bird

Rom - Amaro - Ananas - citrus - Sukker

Eksotisk romklassiker i Tikistil.
Fløjlsblød og vanedannende

Tattletale

Tequila - Falernum - Tripel sec - Citrus - Mezcal mist

Lime og ingefær fra den caribiske likør Falernum sender en direkte til den mexicanske golf.
De let røgede noter fra den Mexicanske mezcal gør rejsen komplet. Psykedelisk lækker!

Twig of Joy

Vodka - hyldeblomst - vermouth - citrus - sukker - æblebrus

En skøn og floral cocktail med æble, citron og hyldeblomst.
Som duften af en dansk kolonihave i Juni

Nukúalofa Sundowner

Rom - Falernum - Orgeat - Citrus - Angostura - Appelsin

Romdreven cocktail,
med sødme og kraft som en polynesisk rugbyspiller

Pepe Le Moko

Creme de menthe - Creme de cacao blanch - Cream - Havsalt

Et twist på en klassisk grasshopper. Et syndigt og fristende mix af cacao, mynte og fløde,
men i vores hænder tilsat et nip havsalt for en mere balanceret cocktail

Necktie Sour

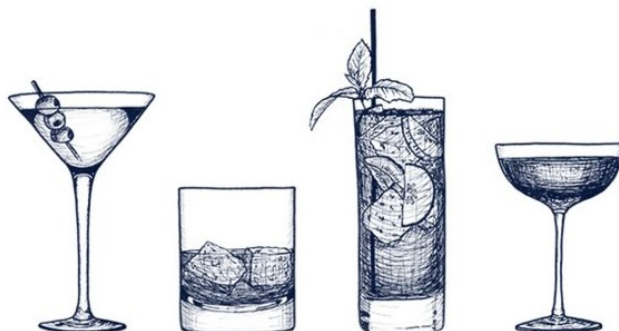
Bourbon - citrus - sukker - hvider - portvin

*En klassisk whisky sour med et skvæt portvin på toppen.
Giver en raffineret kant til en klassisk cocktail, som et slips med regimentstriber*

Gin & Tonic

Gin - Tonic - Grape

Klassisk, frisk og uundværlig





COCKTAILKONSORTIET

Cocktailmenu 4.

Sascharino

Gin - Æble - Agurk - Citrus - Sukker - Hvider

Sprød, frisk cocktail. Solskin på glas

Old Cuban

Rom - Citrus - Angostura - Sukker - Mynte - Bobler

En opdatering af den klassiske Mojito, let, frisk og caribiske noter serveret med mousserende vin

Moose the Mooche

Habanero infused tequila - Vanilje - Ananas - Citrus

Velafbalancerede chilinoter skaber en forførende balance i denne vanedannende tequilacocktail

Papeete

Rom - D.O.M Benedictine - Fernet Branca - Citrus - Sukker - Ananas

En tiki-cocktail med kant! Et raffineret sammenspil mellem italienske krydderier, fransk elegance og tropisk ananas

Espresso Martini

Vodka - Espresso - Kaffelikør - Sukker

En vaskeægte nyklassiker, perfekt til at sætte gang i en aften men også god som en lille pick me up, vodkaen gør en i godt humør og espressoen giver et godt skud energi

Walking Shoes

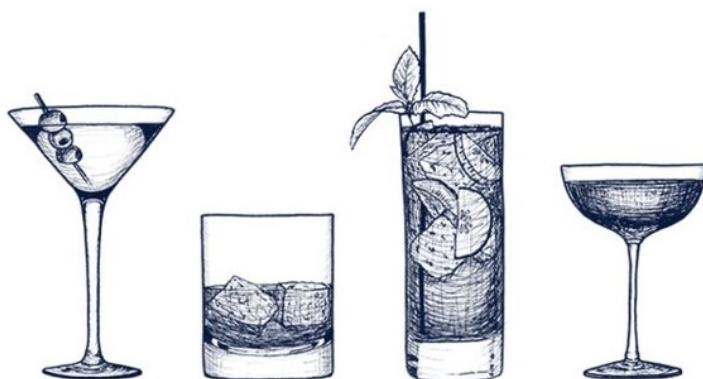
Gin . Campari . Punt e Mes. Sukker . Ananas

Lækker sommerlig cocktail, hvor vi også har muligheden for at lave en af de helt store klassikere, Negroni

Gin & Tonic

Gin - Tonic - Grape

Klassisk, frisk og uundværlig





COCKTAILKONSORTIET

Alkoholfri Menu

Tea Garden

Økologisk hyldeblomst og Jasminthe som sirup - Citrus - Økologisk kvædeiste
Kvæde, hyldeblomst og jasmin i skøn forening. En floral opfrisker uden alkohol

Spring Thing

Økologisk rabarber og pink peber - Citrus - Tonic
*Forårsbebuderen rabarber med et strejf af rosapeber.
Oxalsyre fra rabarber spiller godt sammen med pebrede noter
og giver en frisk cocktail der smager af mere*

Longivity Facilitator

Økologisk Ingefær - Æble - Citrus - Sukker
*Livsforlængercocktail. Uden alkohol og med et solidt ingefærkick.
Drik op og bliv 100 år!*

