

# KIERUNEK: RAFA KORALOWA

## KOKTAJLE Z BRANDY I KONIAKIEM

### SIDECAR

#### Składniki:

40 ml brandy, 20 ml 20 ml likieru pomarańczowego (np. Cointreau)  
15 ml soku cytrynowego, skórka cytrynowa

#### Metoda:

- 1 Do shakera z kilkoma kostkami lodu wlej wszystkie składniki (prócz skórki cytrynowej) i wstrząśnij energicznie.
- 2 Przelej zawartość shakera do schłodzonego kieliszka koktajlowego.
- 3 Ozdób drinka skórką z cytryny. Miłych wrażeń!

### MLECZNY PONCZ

#### Składniki:

40 ml brandy, 20 ml syropu cukrowego\*,  
80 ml mleka, gałka muszkatołowa

#### Metoda:

- 1 Do shakera z kilkoma kostkami lodu wlej wszystkie składniki (prócz gałki muszkatołowej) i wstrząśnij energicznie.
- 2 Używając sitka barmańskiego przelej zawartość shakera do schłodzonej szklanki.
- 3 Udekoruj startą gałką muszkatołową. Na zdrowie!

### FRENCH 75

#### Składniki:

40 ml koniaku, 10 ml syropu cukrowego\*,  
10 ml soku z cytryny, 100 ml wytrawnego szampana (lub wina musującego),  
skórka z cytryny.

#### Metoda:

- 1 Do shakera z kilkoma kostkami lodu wlej wszystkie składniki (prócz skórki z cytryny) i wstrząśnij energicznie.
- 2 Używając sitka barmańskiego przelej zawartość shakera do schłodzonego kieliszka do szampana.
- 3 Dolej szampana do pełna, ozdób skórką cytryny i poczuj smak lata!

### CHAMPAGNE BOWLER

#### Składniki:

20 ml koniaku, 20 ml syropu cukrowego\*,  
40 ml białego wina, 100 ml szampana (lub wina musującego), 4 truskawki

#### Metoda:

- 1 Włóż do shakera 3 pokrojone truskawki i dolej syrop cukrowy. Rozgnieć ugniataczem.
- 2 Wypełnij shaker do połowy lodem. Dolej koniak i białe wino, wstrząśnij energicznie. Przelej z lodem do kieliszka do wina.
- 3 Dolej szampana do pełna, ozdób truskawką i ciesz się nietuzinkowym smakiem koktajlu!

## \* SYROP CUKROWY

Prosty syrop używany  
do wielu rodzajów drinków.

#### Składniki:

1 część wody, 1 część cukru

#### Metoda:

- 1 Zagotuj wodę i rozpuść w niej cukier.
- 2 Odstaw do ostygnięcia.
- 3 Używaj w niezliczonej ilości drinków!