



COCKTAIL MENU

Úvod

Bar bol zariadený do štýlu amerických po prohibičných baroch, ktoré dali za vznik veľkým cocktailom, ktoré sa snažíme prezentovať.

Zlatá cocktailová éra vznikla práve vďaka prohibícii, kedy sa často nekvalitný alkohol potreboval skryť do cocktailov. To už dnes nie je pravda, ale pravdivé sú príbehy ktoré z tých čias o drinkoch a baroch poznáme.

Náš bar vznikol 22.9.2015. Je to už dosť dlhý čas, aby sme vám, našim zákazníkom ozrejmili, o čo nám od začiatku ide. Hovorím o barovom koncepte, zariadení, servise a štýle prístupu k našej práci a k vám, našim hosťom. Predsa vy hostia ste pre nás to najdôležitejšie.

Názov nášho baru je odvodený takisto z jedného, či už pravdivého, alebo vymysleného príbehu. Jednalo sa o podnik, do ktorého sa počas prohibície dalo vstupovať len cez lokálne bistro, v ktorom bol umiestnený telefónny automat. Host na telefónnom číselníku vytočil číslo jedna a dostal sa tak do svojho obľúbeného, ľuďmi preplneného podniku. Tento podnik funguje aj dnes na ulici East Village v New Yorku. V čase americkej prohibície to bol však jasný zločin. Vy si ale dnes túto atmosféru môžete u nás vychutnávať naplno, bez akýchkoľvek obmedzení, aj keď v posledných časoch tomu tak nebolo. Preto sme sa rozhodli priniesť vám nové netradičné menu, odkázané na korene nášho remesla a aj nášho baru. A to zlatá cocktailová éra a prohibícia.

Naše menu obsahuje 30 cocktailových klasík, ktoré sú známe po celom svete a nemali by chýbať v žiadnom bare. Príbehy o nich sú pravdivé, záleží však na vás, ako si ich predstavíte.

Snažili sme sa ich pre vás chronologicky zostaviť od najstaršie známeho po najmladší.

Samozrejme, máme pre vás pripravených aj 13 signature cocktailov od našich barmanov, ktoré poukazujú na dobu prohibície, keďže tá trvala 13 rokov. Vybrali sme rovnaký počet cocktailov, inšpirované príbehmi a ľuďmi z tejto doby. V posledných rokoch vznikla taká malá prohibícia aj u nás na Slovensku. Tak sme tejto téme venovali celé naše menu, na znak toho, že sme toto obdobie "prežili", a to hlavne vďaka vám, našim zákazníkom, ktorí ste nás podporovali.

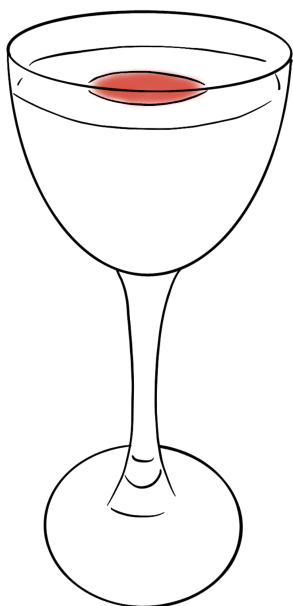
Zapojili sme do nich aj našich bývalých kolegov, ktorých si mnohí z vás ešte pamätajú. Barové cesty ich však zaviedli do iných kútov sveta, aby šírili svoje remeslo tam. Tak ako oni nezanevreli na nás, ani mi na nich. Preto niektoré z týchto cocktailov vytvorili práve oni.



SIGNATURE COCKTAILS

1. Bubble Trubble

Náš nový cocktail posúvajúci hranice barmanského umenia. Áno, čítate správne, sirup zo známych žuvačiek Hubba Bubba. Skvelá chuť tejto celosvetovo známej značky cukroví nás prinútila k tomu, aby sme ju preniesli do drinku. V spojení s limetkovou vodkou a kyslou zložkou Supasawa vám vyčaruje úsmev na tvári. Rovnako ako Hubba Bubba.

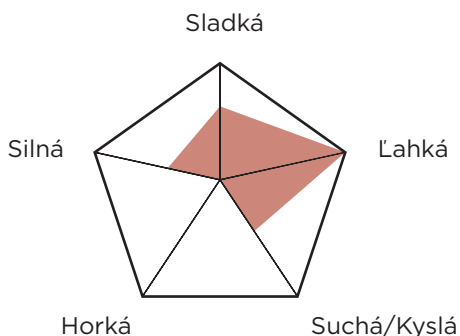


KOSKENKORVA LIME&LEMON VODKA
HUBBA BUBBA SIRUP
CITRIC BLEND
DOMÁCI BITTER

alc./vol: 15,40 %

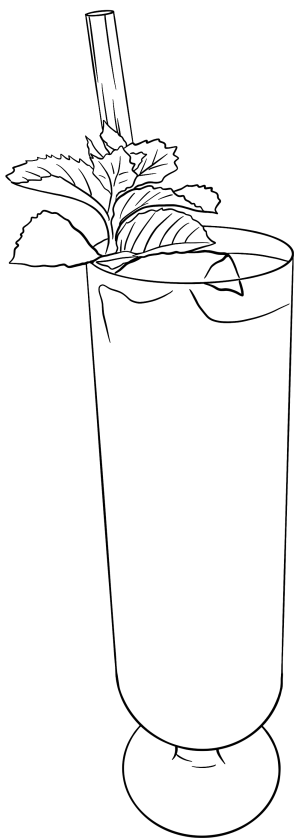
Objem: ca 110ML

Cena:



2. Aguardiente

Základom tohto číreho drinku je svetoznámy rum Bacardi. Túto značku netreba predstavovať, ale nás zaujala hlavne jeho výroba. Rum sa mieša z dvoch várok pri destilácii. Jednou z nich je čistá 67% biela rumová pálenka, nazývaná aguardiente. Druhá je destilovaná viacnásobne, ktorá sa nazýva redestilado. Zmiešaním týchto dvoch várok je skvelý, do cocktailov najvhodnejší, biely rum Bacardi Carta Blanca. Tento výrobný postup nás inšpiroval na priehľadný cocktail, plný rumu, ale hlavne ľahkej jasmínovo-pomarančovej chuti.

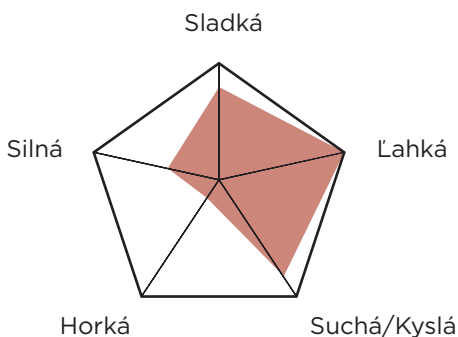


BACARDI CARTA BLANCA RUM
DOMÁCI SIRUP JASMÍN A POMARANČ
CITRIC BLEND
ORANGE BITTER
CLUB SODA

alc./vol: 15,00 %

Objem: ca 200ML

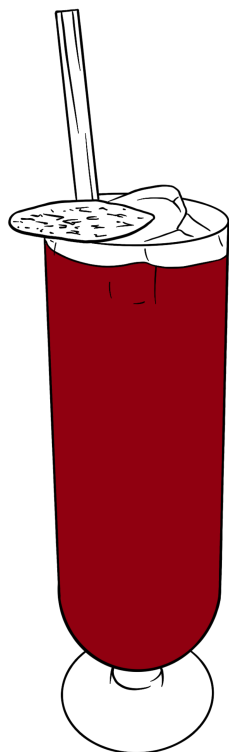
Cena:



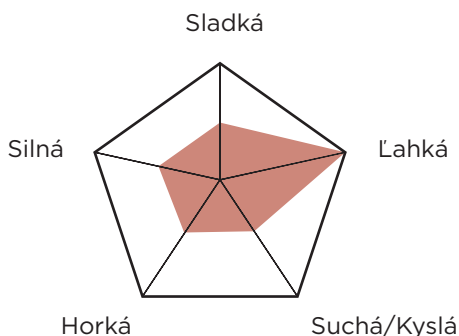
3. Hibiscus Paloma

Možno ste si všimli, že naše nové cocktails často prepájame so sušenými bylinami alebo čajmi. Vznikajú nám tak nové chute ktorými nahrádzame akékoľvek komerčne vyrábané sirupy alebo džúsy. Je pre nás dôležité prinášať vám drinky plne čerstvých a domácich surovín, ktoré si radi pripravíme sami. V tomto cocktaile ide o maceráciu sušeného ibišteku ako do tequily, tak aj do malinového pyré. Takto pripravený cocktail z našich vlastných surovín si teda môžete vychutnať len u nás.

CAZCABEL BLANCO TEQUILA INFUSED BY HIBISCUS
LIMETOVÁ ŠŤAVA
GRAPEFRUITOVÁ ŠŤAVA
DOMÁCI SIRUP Z MALÍN A IBIŠTEKU
SALT SOLUTIONS
MEDOVÝ SIRUP
CLUB SODA



alc./vol: 15,20 %
Objem: ca 220ML
Cena:



4. Gonna be Legendary

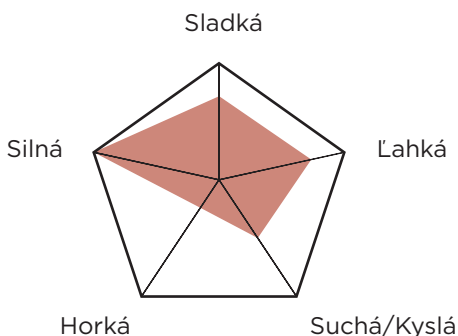
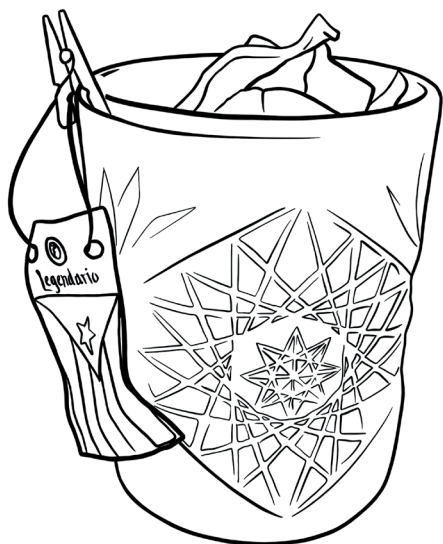
Tento "štampast" nášho menu je tu s nami od otvorenia, a to od 22.09.2015, ktorý je stále medzi našimi hosťami veľmi obľúbený. Jeho vznik však nie je prohibičný, ale barmanský. Gary Regan, veľký milovník cocktailovej histórie, autor mnohých kníh a hlavne skvelý barman, bol hlavnou inšpiráciou pri tvorbe tohto drinku. Jeho kniha The Bartender Bible z roku 1993 píše o vzniknutých drinkoch z čias prohibičných, ktoré samotný Garry pretvoril tak, aby boli pre vtedajších konzumentov prijateľnejšie. My sme urobili to isté s jedným z jeho drinkov a snažíme sa, aby sa stal legendárnym práve ten náš. Pokojne sa opýtajte na pôvodnú Garryho verziu a môžete si ju porovnať s tou našou. Ktorá bude lepšia?

BOULARD GRAN SOLAYE CALVADOS
LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA RUM
BIELY HROZNOVÝ MUŠT
JABLKOVÁ ŠŤAVA
MARTINI RUBIÑO VERMOUTH
LIMETOVÁ ŠŤAVA

alc./vol: 24,00 %

Objem: ca 160ML

Cena:



5. Snack Time

Na začiatku prohibície nebolo nikomu jasné, ako to všetko bude fungovať. Obrovské nejasnosti Volsteadovho zákona naplno využívali najmä majitelia barov a reštaurácií. Jedna z nich bola na začiatku hneď každému známa, a to, že alkohol sa mohol v reštauráciách a salónoch podávať naďalej len k jedlu, nie však samostatne. Taký bol prvotný plán, aby konzumentov ubudlo. Opak bol však pravdou. Každá jedna kaviareň, salón, boutique, začal automaticky podávať čo i len kreky, mini koláčiky, mini šaláty, aby pri objednaní jedla mohol zákazník vypiť čo najviac. Dokonca jeden dezert putoval po celej reštaurácii dookola, pričom sa ho nikto ani nedotkol, iba aby si hosť mohol objednať nápoj. V ťažkých časoch ľudská vynaliezavosť nepoznala hranice.

Tak sme pre Vás pripravili tiež jeden drink, ku ktorému dostanete "niečo", aby ste mohli ďalej konzumovať.

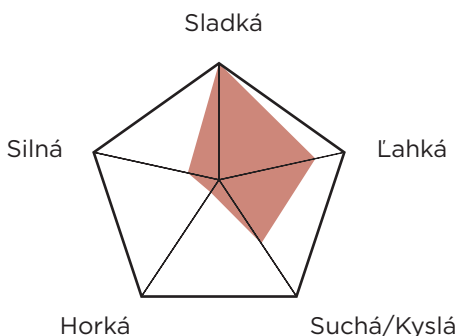


LARIOS ROSÉ GIN
MEDOVÝ SIRUP
LUXARDO MARASCHINO
LIMETOVÁ ŠŤAVA
LIME LEAF BITTER
ORGANICS PURPLE BERRY

alc./vol: 16,00 %

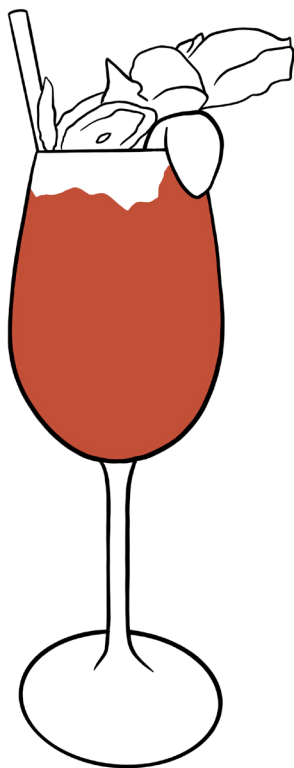
Objem: ca 150ML

Cena:



6. Fresa

Tak ako poznáme cocktailové klasiky ako napríklad Cosmopolitan, chceme, aby sa stal modernou klasikou náš drink Fresa. Ide rovnako o nápoj vytvorený ženou a prevažne pre ženy (páni nemusíte sa hanbiť). Dnes je chuťový profil zákazníkov iný ako tomu bolo v ére Cosmopolitanu, a tak Vám prinášame v pohári éru dnešných cocktailov. Fresa v preklade jahoda, čo značí jej chuť. V prenesenom význame namyslená osoba, čo poukazuje na jej charakter. Môžeme to tvrdiť o tomto drinku? Jeden básnik, navštevujúci náš bar o ňom povedal: „Modelka tohto baru. Na elegantnej stopke sa pýši svojou sympatickou farbou a pútavou perleťou. Na jazyku Ti predvedie catwalk svojich chutí, ich harmónia zanechá po sebe dojem ako parfum po žene, ktorá prešla okolo.“

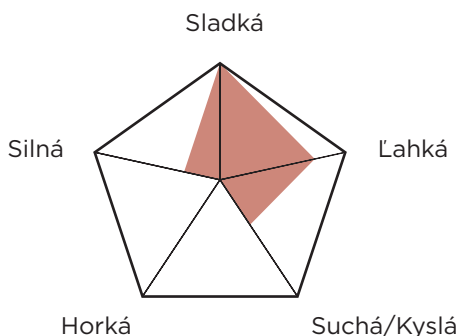


LARIOS ROSÉ GIN
LIMETOVÁ ŠŤAVA
DOMÁCE JAHODOVÉ PYRÉ
DOMÁCI BAZOVÝ CORDIAL
ZLATÝ PRACH
CLUB SODA

alc./vol: 15,00 %

Objem: ca 210ML

Cena:



7. Carry's Madness

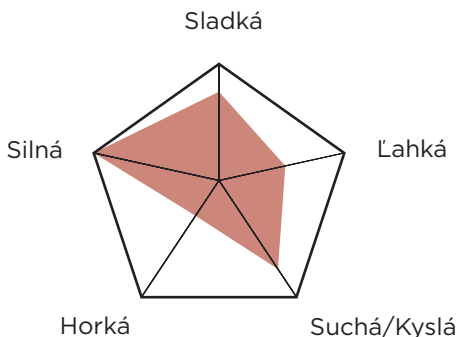
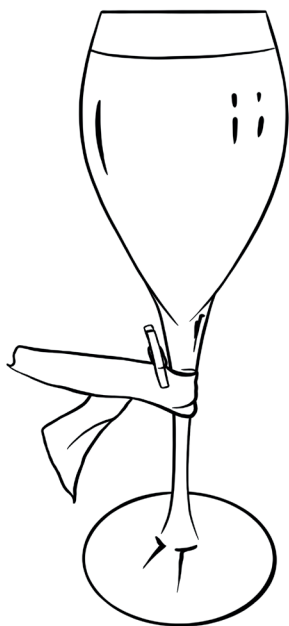
Od začiatku hnutia proti pitiu alkoholu zohrávali veľkú úlohu hlavne ženy. Jedna z nich založila kult, ktorý otriasol celou Amerikou. Volala sa Carry A. Nation. Pri jej výške 180 centimetrov vzbudzovala rešpekt. Ale väčším nástrojom rešpektu bola sekera, ktorú držala v rukách. Kampaň únie kresťanských žien za triezvosť ju poháňala k návštevám barov, kde kričala, tleskala a spievala náboženské piesne. Toto jej "nevinné" vyčíňanie sa vyhrtilo až do extrému, kedy ničila zariadenia a fľaše alkoholu v baroch s jej povestnou sekerou. Touto jej vzburou proti alkoholu motivovala množstvo žien okolo seba a kult s názvom "sekerničky" sa nekontrolovateľne rozrastal. Dnes si nevieme nič také ani predstaviť, ale Carryno šialenstvo nám prinieslo skvelú inšpiráciu na vytvorenie nášho drinku. Keď nám kolega, autor drinku, prvýkrát povedal receptúru, kde chcel zmiešať veľa rozličných zložiek, ktoré nám samostatne nedávali zmysel, povedali sme si, že to je šialenstvo. Nakoniec však z toho, s rovnako dobrým úmyslom aký mala Carry so svojimi aktvistkami, vznikol skvelý drink.

EL JIMADOR REPOSADO TEQUILA
GRAPEFRUITOVÁ ŠŤAVA
LIMETOVÁ ŠŤAVA
AGÁVE SIRUP
ANANÁSOVÝ DŽEM
ZARDETTO MILLESIMATO PROSECCO

alc./vol: 26,2 %

Objem: ca 190ML

Cena:



8. Euforia

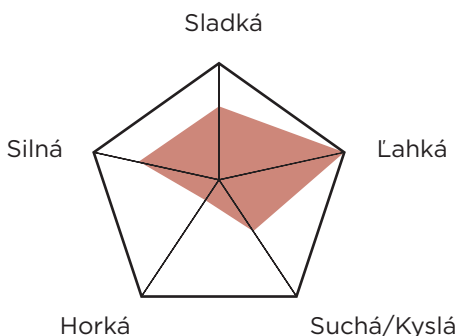
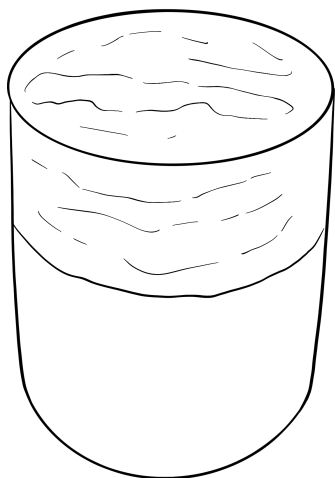
Cocktail, ktorý vznikol tak trochu naopak, a tým myslíme lahodnú pomarančovou penou, ktorá ho dotvára na povrchu poháru. Tá bola základom drinku, čo nie je až také bežné. Ide o drink, do ktorého sa zamilujete, či už si ho vychutnáte ako svieže raňajky alebo ako neskorú večeru. Whisky Glenmorangie svojou dlhou tradíciou výroby len počiarkuje výnimočnosť tohto drinku. Na výrobe každej fľašky whisky sa podieľa skupina mužov s dlhoročnými skúsenosťami a vedomosťami, zdieľajú svoje tradičné výrobné metódy z generácie na generáciu. Inšpirovalo to celý náš tím pri kreovaní tohto drinku.

GLENMORANGIE 10 YO WHISKY
DOMÁCI SIRUP JASMÍN A POMARANČ
CITRIC BLEND
ORANGE BITTER
ORANGE ESPUMA

alc./vol: 16,40 %

Objem: ca 120ML

Cena:



9. 7000 Miles

Všetci si myslíme, že prohibícia bola absolútnym fiaskom, kedy sa pilo ešte viac a menej kvalitného alkoholu, kvôli ktorému ľudia často umierali. Nie je to však úplne pravda. V roku 1928 britský reportér píše v knihe *The Guardian Book of Drinking* o svojej 7000 míľovej ceste po USA, kde skúma dopady prohibície. Píše, že pivo a víno z USA takmer zmizlo a robotníci si drahý pašovaný, či načierno vyrábaný alkohol nemôžu dovoliť. "Pondelkové absencie robotníkov po preflámovanom víkende takmer zmizli", píše. Neblaho si však prohibíciu odniesol americký biznis s alkoholom, keďže počas 13 rokov sa zničili nielen zariadenia na výrobu, ale aj umenie ho vyrábať. Ďalej píše, ako na svojej ceste videl často podomácky vyrábaný alkohol, aj naozaj výnimočnej kvality, ktorého príbehy sú za dnešným vznikom mnohých značiek. Rozhodli sme sa pre Vás tiež pripraviť jeden "vlastný gin", ktorý sme ochutnali podľa toho, čo najviac chutilo nám.

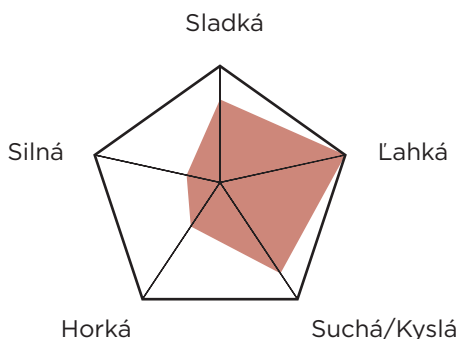
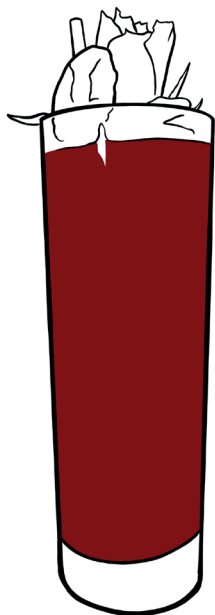
GREENALLS GIN INFUSED GREEN TEA WITH STRAWBERRY

LIMETOVÁ ŠŤAVA
PRÁŠKOVÝ CUKOR
IBIŠTEKOVÁ SÓDA

alc./vol: 16,00 %

Objem: ca 180ML

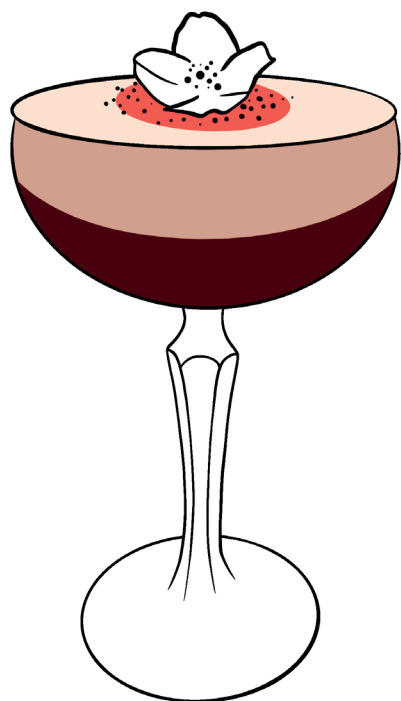
Cena:



10. Who paid for this

Americká krčma, teda salón, mala od čias divokého západu až do prohibície jasné pravidlá. Keď ste si objednali drink, museli ste ho zaplatiť aj chlapovi, ktorý sedel vedľa Vás. Vypiť bolo treba do dna. Osadenstvo tvorili v drvivej väčšine bieli muži, černosi boli občas tolerovaní, prítomné ženy sa automaticky považovali za kurtizány. Prohibícia spravila za touto minulosťou hrubú čiaru a tradičná americká krčma zanikla. Speakeasy bary písali pravidlá nanovo a v mestách v nich našli miesto aj minority a ženy, ako nová klientela. Zrodili sa moderné bary. Avšak, pijatiku načierno nemal často kto zaplatiť, dôvodom bola ťažká životná situácia a vysoké ceny pašovaného alkoholu. Starší zákazníci si ale dobre pamätali staré zvyky ako pozvať spolusediaceho na bare. Žiaľ toto priateľské gesto väčšinou končilo ako spor o účet. Preto sme priniesli dokonale vybalansovaný cocktail, o ktorý hádka rozhodne nebude.

Vaječný bielok sa v prípade intolerancie vaječných bielkovín dá nahradiť rastlinným macerátom.
Vhodné aj pre vegánov.

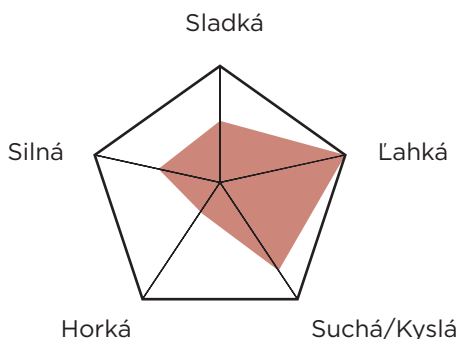


GREENALLS GIN
CHAMBORD
LIMETOVÁ ŠTAVA
VAJEČNÝ BIELOK
GRAPEFRUITOVÁ ŠTAVA
SIMPLE SIRUP

alc./vol: 19,30 %

Objem: ca 150ML

Cena:



11. Nine Steps

V čase prohibície sa snažili mnohí aktivisti rôznymi spôsobmi poukázať na to, že alkohol je cesta rovno do hrobu. The Drunkard's Progress (Pokrok opilstva) je karikatúra na to ako Vás opilstvo doženie k samovražde. Skladá sa z deviatich krokov, ktoré poukazujú na to ako muž stráca záujem o rodinu, ale venuje sa popíjaniu.

Krok 1. Pohárik s priateľmi. Krok 2. Pohárik na schladenie sa počas horúčav. Krok 3. Príliš veľa pohárikov naraz. Krok 4. Byť opitý a výtržnícky. Krok 5. Dosiagnutý vrchol. Veselí spoločníci, potvrdený opilec. Krok 6. Chudoba a choroby. Krok 7. Opustený priateľmi.

Krok 8. Zúfalstvo a zločin. Krok 9. Smrť samovraždou. Tohto posledného kroku sa však nemusíte ani Vy a snáď ani my báť. Vyvážená sviežosť obsiahnutá v tomto nápoji zaručí, že dostať sa za hranicu tretieho bodu, by nikomu neprišlo ako ten správny počín. Tak ešte jeden?

FINLANDIA VODKA INFUSED BY LEMONGRASS AND KAFFIR LEAFS

CITRÓNOVÁ ŠŤAVA

SIMPLE SIRUP

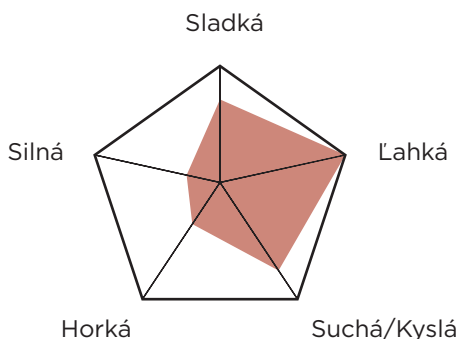
CLUB SODA



alc./vol: 16,00 %

Objem: ca 160ML

Cena:



12. Smooth Operator

MLIEKO, CITRÓNOVÁ ŠŤAVA NA KLARIFIKÁCIU

Za týmto cocktailom stojí vašeň pre prácu a neskutočné nadanie. A to hlavne preto, že pri výrobe tohto drinku sú potrebné naozaj hodiny práce. Skryté sú hlavne v ručnom zbieraní čerstvého ovocia, v čistení a macerácii bylín, následne klarifikácii hotového sirupu, ktorého výsledkom je chuťovo skvele vyvážený produkt, ktorý zodpovedá za chuť celého cocktailu.

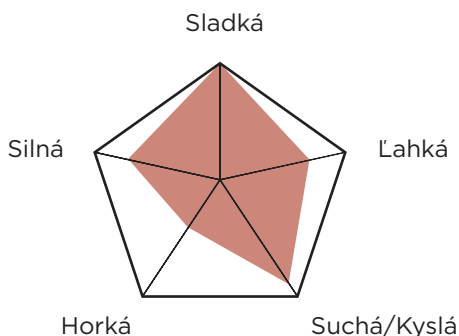
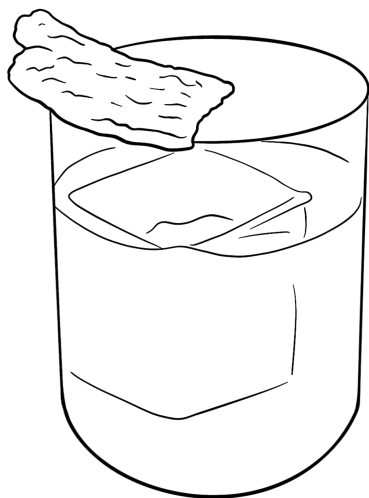
Spomínaná proteínová klarifikácia zbaví cocktail pevných častíc a vyčistí ho, zaobalí jeho hrany, prepojí chute a pridá jemnú krémovú textúru. Ide o skvelú metódu, ktorú využívajú špičkové bary po celom svete.

ROKU GIN DOMÁCI SIRUP Z ČEREŠNÍ A ROZMARÍNU WHITE PEACH & YUZU BITTER

alc./vol: 21,90 %

Objem: ca 110ML

Cena:



13. Blood and Milk vol.2

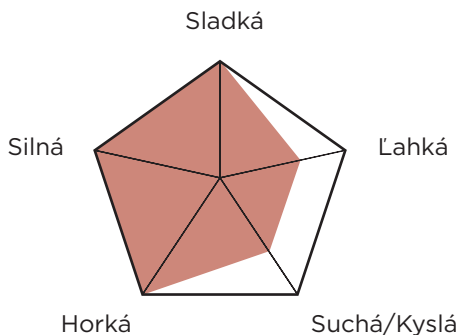
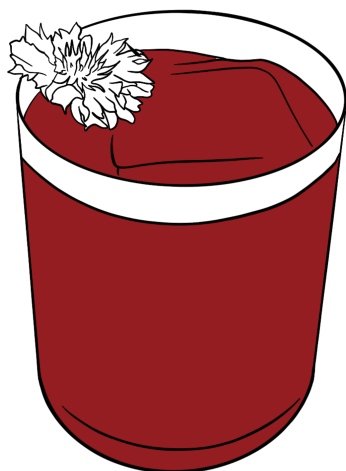
Niektorí z vás si ho možno pamätáte. Ide o cocktail nášho bývaleho kolegu, ktorý mal veľký úspech. Pripravili sme si pre vás druhú verziu vami obľúbeného drinku Blood and Milk, kde ide o zjemenie klasického cocktailu Negroni. Chute, ktoré sme dosiahli infúziou ginu zeleným čajom a maceráciou ibišteku do malinového pyré, vznikla zaoblená vyvážená chuť, ktorá v sebe nesie všetko čo v cocktaili hľadáte. Ak ste milovníkom Classic Negroni, musíte tento drink ochutnať.

J.J.WHITLEY GIN INFUSED BY GREEN
TEA WITH STRAWBERRY
MEDOVÝ SIRUP
LIMETOVÁ ŠŤAVA
CAMPARI INFUSED BY STRAWBERRY
DOMÁCI SIRUP Z MALÍN A IBIŠTEKU
DOMÁCI BITTER

alc./vol: 21,45 %

Objem: ca 130ML

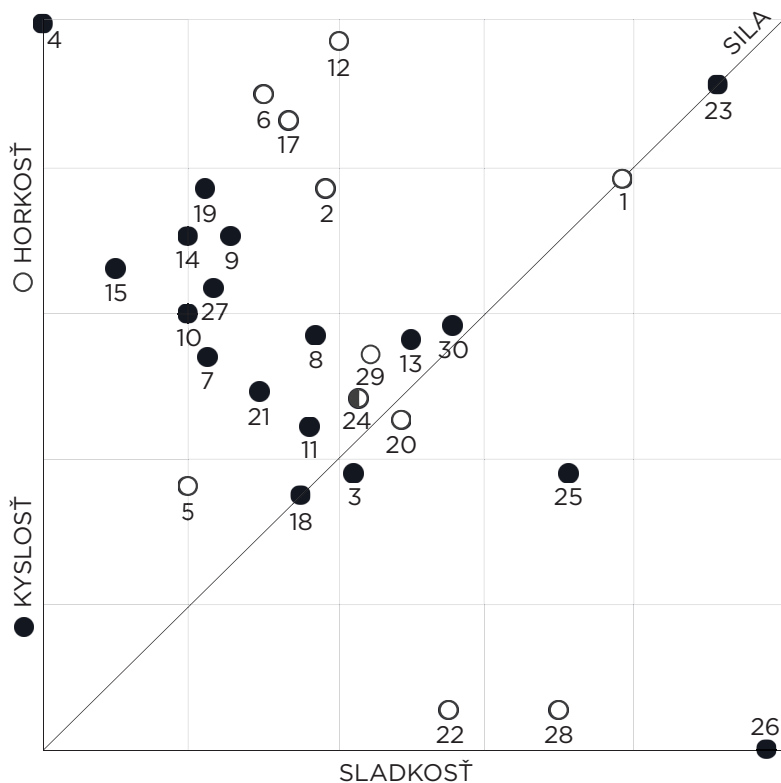
Cena:





COMERCIAL CLASSIC COCKTAILS

Graf chuti

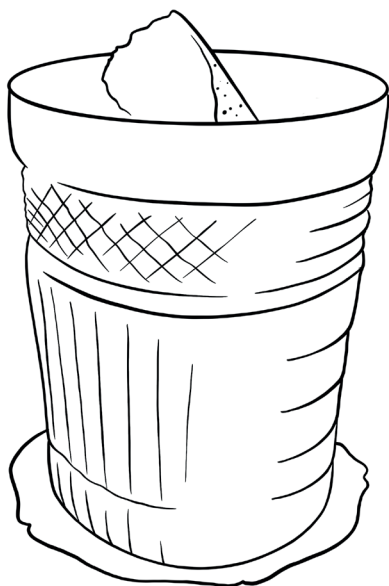


- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Old Fashioned | 16. Bloody Mary |
| 2. Sazerac | 17. Boulevardier |
| 3. Pisco Punch | 18. Bellini |
| 4. Gimlet | 19. Margarita |
| 5. Americano | 20. Hemingway Daiquiri |
| 6. Manhattan | 21. Moscow Mule |
| 7. Tom Collins | 22. White Russian |
| 8. Ramos Gin Fizz | 23. Vesper |
| 9. Daiquiri | 24. Paloma |
| 10. Clover Club | 25. Mai Tai |
| 11. Caipirinha | 26. Pain Killer |
| 12. Negroni | 27. Cosmopolitan |
| 13. Dark and Stormy | 28. Espresso Martini |
| 14. Pisco Sour | 29. High Society |
| 15. White Lady | 30. Penicillin |

1. Old Fashioned

The Old-Fashioned Whiskey Cocktail (celý názov nápoja) je prvotný nápoj pochádzajúci z prvých dní cocktailovej éry. Riadi sa klasickým cocktailovým vzorcom stanoveným v roku 1806: liehovina, trochu cukru, vody a bitters. Medzi miešanými nápojmi je vzácny v tom, že počas nasledujúcich dvoch storočí nikdy úplne nezmizol z nápojových lístkov. Počnúc 70. rokmi 19. storočia začali barmani, očarení novými likérmí, ktoré mali k dispozícii, vyrábať „vylepšené“ cocktails obohatené o kvapku absintu, curacaa, maraschino likéru, chartreuse a iných elixírov. To viedlo k vzbure medzi pijanmi zo starej školy, ktorí začali volať po „staromódnych whisky koktailoch“ – teda štandardnej receptúre whisky, bitters, cukor, voda. Tak vznikol názov, pod ktorým nápoj dnes poznáme „Old Fashioned Cocktail“

Albert Stevens Crocket píše v knihe Old Waldorf Bar Days z roku 1931 o Old Fashioned „Tento nápoj bol prinesený do Old Waldorf Bar na počesť kolonela James E. Pepper z Kentucky, majiteľ slávnej whisky tej doby. Tvrdilo sa, že to bol vynález barmana v slávnom Pendennis Clube v Louisville, ktorého členom bol aj Pepper.“

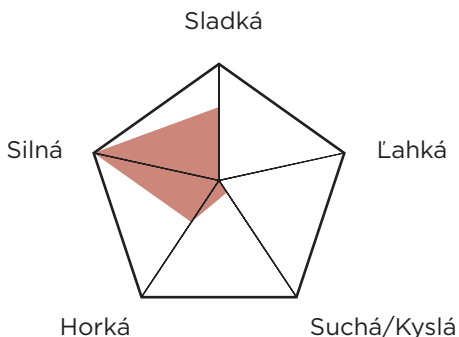


GLENMORANGIE 10YO
CUKOR
BITTERS

alc./vol: 24,00 %

Objem: ca 110ML

Cena:

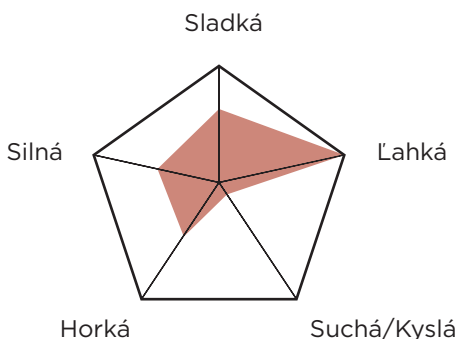


2. Sazerac

Cocktaily na báze brandy sa podávali v New Orleans dávno pred vytvorením Sazeracu a tieto prvé miešané nápoje takmer určite obsahovali bitters, liečivé žalúdočné kvapky, ktoré sú základom tohto koktailu. Ingrediencie pre Sazerac sa v priebehu rokov menili, ale jeho chuť zostala charakteristická vďaka jednej základnej ingrediencii: Peychaud's aromatic bitters, ktoré vytvoril Antoine Amedee Peychaud. Medzitým, sa okolo roku 1850, Sewell T. Taylor stal miestnym obchodným zástupcom francúzskej koňakovej spoločnosti „Sazerac-du-Forge et Fils“ z Limoges a vzdal sa svojho baru Exchange Coffe House. Práve tu, v Exchange Coffee House, niekedy medzi rokmi 1850 a 1859, vznikol Sazerac Cocktail, založený a pomenovaný podľa Taylorovho koňaku Sazerac s Peychaudovými aromatickými bitters a cukrom. Cocktail sa stal hlavnou špecialitou baru. V rokoch 1869/70 Thomas H. Handy, účtovník baru, prevzal Exchange Coffee House a premenoval ju na Sazerac Coffee House podľa svojho domáceho koktailu. Dôležitým milníkom sa stala Voška fyloxérová, hmyz, ktorý napáda korene viniča. Zdevastovala koncom 60. až 70. rokov 19. storočia francúzske vinice, a tak prakticky zastavila výrobu koňaku, čo prinútilo Handyho zmeniť receptúru Sazerac Cocktail. Stále používal Peychaud's, ale základ drinku nahradil americkou destilovanou ražnou whisky so zachovaním štipky koňaku. Približne v tomto období, možno ešte pred prechodom na ražnú whiskey, bol do Sazeracu pridaný nádych novomódneho absintu. Ako bol koňak vzácnejší, tak sa z nápoja postupne vytrácal.

GLENMORANGIE LASANTA WHISKY
SMOKE AND OAK BITTER
KÁVA FILTER V60
VANILKOVÝ SIRUP

alc./vol: 17,20 %
Objem: ca 130ML
Cena:

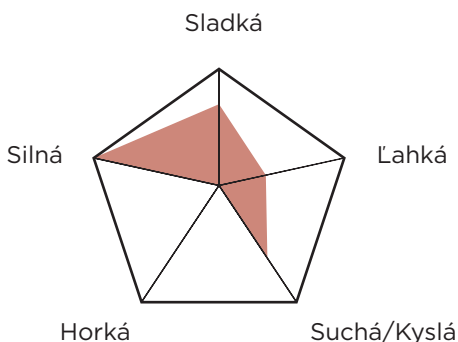
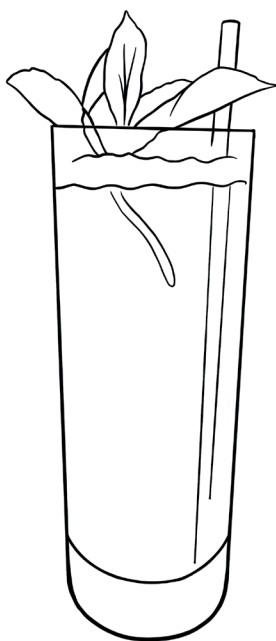


3. Pisco Punch

The Bank Exchange Saloon bol otvorený v roku 1854. Podnik vlastnilo viacero ľudí, ktorí počas niekoľkých rokov vymysleli recept na Pisco Punch. Bar okolo roku 1870 predali ich barmanovi Duncanovi Nicholovi, a to za podmienok, že ich recept nikdy nikomu neprezradí. Robert O'Brien vo svojej knihe This is San Francisco z roku 1948 píše: " Od momentu, kedy začal servírovať svoj Pisco Punch, sa stal Nichol legendou. Námorníci, ktorí ho prezývali Pisco John, šírili o ňom dobrú povesť po celom svete. Návštevníci Bank Exchange Saloonu dlho spomínali na drink, ktorý ochutnali v starom bare na Mont-Gomery Street. Presvedčený o tom, že je rovnako geniálny ako Isaac Newton. Nichol sa rozhodol rozdávať svoje nápady ďalej. A tak sa zrodil ďalší jeho výmysel: Veril, že nie je žiadny dôvod na to, aby malo byť niekomu upreté potešenie z jeho drinku, len kvôli pohlaviu. V tej dobe mohli Saloony a Cluby navštevovať len páni. Otvoril preto zvláštny vstup pre dámy z Washington Street a zariadil tam niekoľko stolíkov, pri ktorých si mohli nerušene vychutnávať svoje drinky aj zástupkyne nežného pohlavia. Tak sa zrodil prvý cocktail lounge v meste.

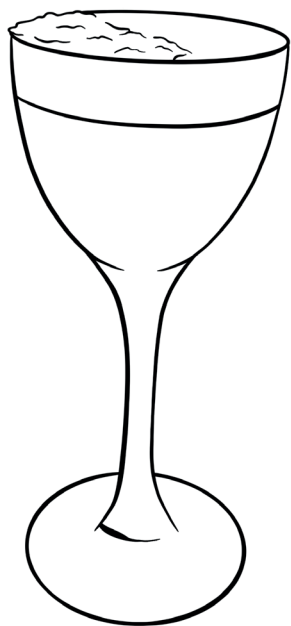
SHAKE THE PEAR HROZNOVICA
CITRÓNOVÁ ŠTAVA
POMARANČOVÁ ŠTAVA
DOMÁCA ANANÁSOVÁ MARMELÁDA
CLUB SÓDA

alc./vol: 17,20 %
Objem: ca 180ML
Cena:



4. Gimlet

Pôvod Gimletu nie je jasný, ale predpokladá sa, že ho vynašli z núdze britskí námorníci koncom 18. storočia. Hovorí sa, že námorníci potrebovali citrusy, aby zabránili skorbutu, chorobe spôsobenej nedostatkom vitamínu C. Najlepší spôsob, ako prinútiť námorníkov piť limetkovú šťavu, je zmiešať ju samozrejme s alkoholom. Netrvalo dlho, kým sme si uvedomili, že tento preventívny nápoj je tiež chutný. Takže zatiaľ čo skorbut môže byť minulosťou, Gimlet tu zostane. Odvodenie názvu cocktailu je sporné. Môže byť pomenovaný po nástroji na vŕtanie malých otvorov (s narážkou na jeho „vývrtkový“ účinok na pijana), alebo po chirurgovi a kontraadmirálovi Sirovi Thomasovi Gimlettovi narodenom v roku 1857, ktorý hovorí, že on ako prvý do ginu pridal limetový cordial, aby zlepšil chuť ako dôvod popíjania pre jeho námorníkov.

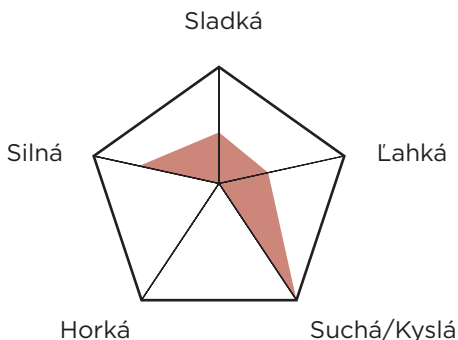


GREENALS GIN
LIME CORDIAL
LIMETOVÁ ŠŤAVA

alc./vol: 16,00 %

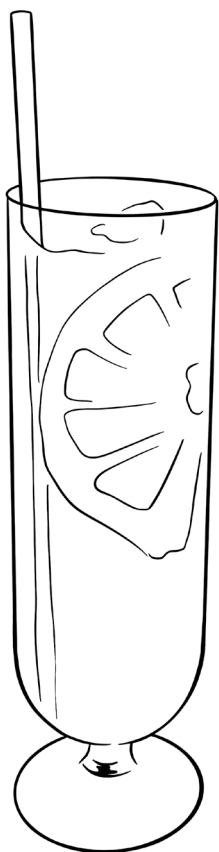
Objem: ca 110ML

Cena:



5. Americano

Americano je cocktail, obsahujúci Campari, sladký vermouth a club sódu. Drink sa prvýkrát podával v bare jeho stvoriteľa, Gaspareho Campariho, v Cafe Campari v 60. rokoch 19. storočia. Pôvodne sa kvôli ingredienciám volal Milano-Torino: horký likér Campari je z Milána a vermouth Cinzano pochádza z Turína. Na začiatku 20. storočia však Taliani zaregistrovali masu Američanov, milujúcich dobré, ľahké talianske cocktaily a na ich počesť bol cocktail premenovaný na Americano.

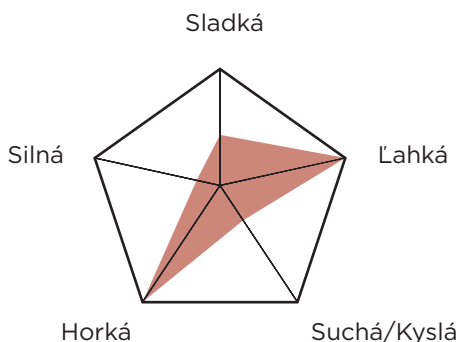


CAMPARI OCHUTENÉ JAHODAMI
MARTINI RUBIÑO
CLUB SODA

alc./vol: 17,20 %

Objem: ca 200ML

Cena:



6. Manhattan

Manhattan je základným cocktailom z ražnej whisky, okrem juhu, kde sú najčastejšou voľbou Manhattany z bourbonu.

Podľa legendy vytvoril drink v roku 1874 barman v Manhattan Clube, keď ju Jenny Churchill (matka britského premiéra) usporiadala oslavu pre otcovho priateľa Tildena, na počesť jeho zvolenia za guvernéra New Yorku. Pravdou na tejto legende je ale len to, že Manhattan Club je naozaj dobrý bar, kde sa drink servíruje. Keď sa ale Tilden stal guvernérom, Lady Jenny Churchill práve rodila syna Winstona v Anglicku.

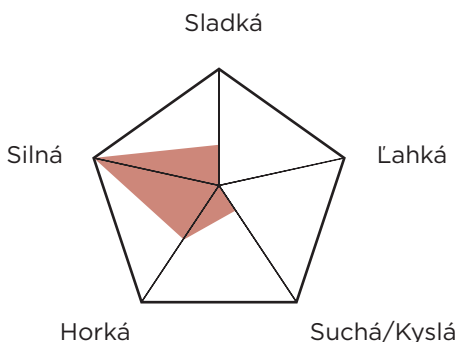


MAKERS MARK
MARTINI RUBIÑO
ANGOSTURA BITTER
ORANGE BITTER

alc./vol: 22,82 %

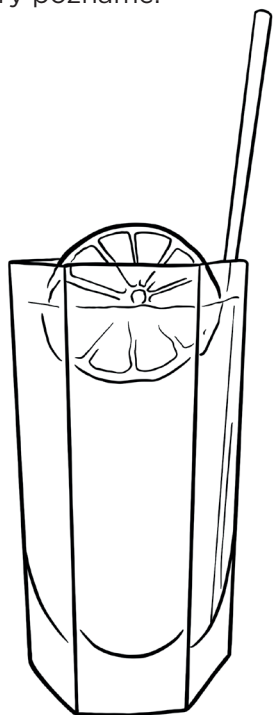
Objem: ca 80ML

Cena:



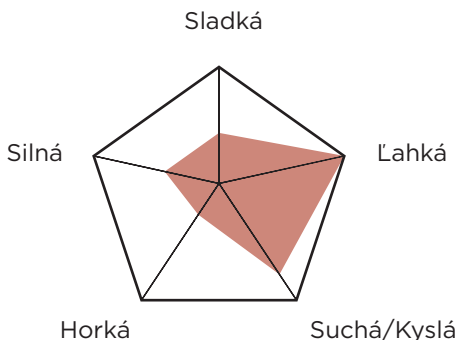
7. Tom Collins

Podľa niektorých zdrojov pochádza Tom Collins z vtipu vyrozprávaného v New Yorku v roku 1874. Skupina priateľov začala ľuďom v baroch rozprávať, že sa po meste prechádzal muž menom Tom Collins a hovoril o nich nepravdy. Tak sa stalo, že mnohí začali chodiť z jedného baru do druhého a hľadať ohovárača. Vtip sa hovoril už skôr, no v tom roku nadobudol kolosálne rozmery. Výsledkom bolo, že barmani boli inšpirovaní vynájsť cocktail s názvom Tom Collins, ktorý by slúžil tým, ktorí vstúpili do miestnosti a žiadali o nepolapiteľnú postavu. Alternatívny príbeh pripisuje vytvorenie nápoja pánovi Collinsovi, ktorý začal pracovať v newyorskej krčme s názvom Whitehouse v roku 1873 a vyrábala ginové nápoje na uhasenie smädu. Ďalší príbeh identifikuje iného Toma Collinsa, ktorý pracoval ako barman v New Jersey a nie v New Yorku. Existujú aj verzie pripisujúce jeho vznik San Franciscu a Austrálii a nie je vylúčené, že sa nápoj vyvinul na dvoch alebo viacerých miestach nezávisle. V skratke ide o jeden z najkontroverznejších cocktailov, ktorý poznáme.



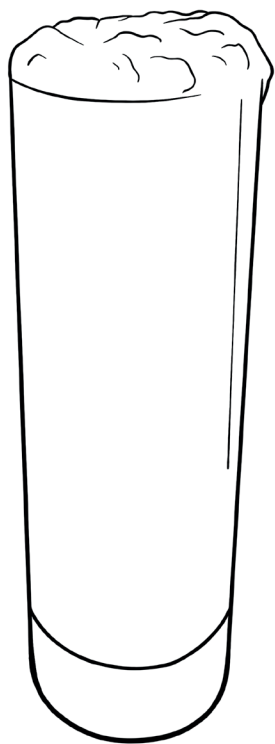
ROKU GIN
LIMETOVÁ ŠŤAVA
PRÁŠKOVÝ CUKOR
CLUB SODA

alc./vol: 17,20 %
Objem: ca 200ML
Cena:



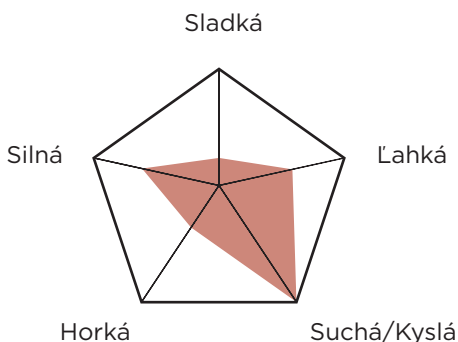
8. Ramos Gin Fizz

Ramos Gin Fizz vymyslel v roku 1888 Henry C. Ramos vo svojom bare v Meyer's Restaurant v New Orleans. Pôvodne sa drink volal New Orleans Fizz a dodnes je jedným z najobľúbenejších cocktailov v meste. Pred prohibíciou tento bar zamestnával tucty "shaker boys", ktorí počas rušných časov miešali poctivo jeden Ramos za druhým. Drink sa preslávil v neworleanskom hoteli Roosevelt vďaka tomu, že si ho obľúbil guvernér H. Long. V júli 1935 Long priviedol barmana Sama Guarina z Rooseveltu do newyorského hotelu New Yorker, aby ukázal miestnym, ako robiť tento drink pre prípad, že H. Long naň dostane chuť.



CITADELLE OLD TOM GIN
CITRÓNOVÁ ŠTAVA
LIMETOVÁ ŠTAVA
ČESRTVÁ SMOTANA
VAJEČNÝ BIELOK
CUKROVÝ SIRUP
CLUB SODA

alc./vol: 27,99 %
Objem: ca 180ML
Cena:



9. Daiquiri

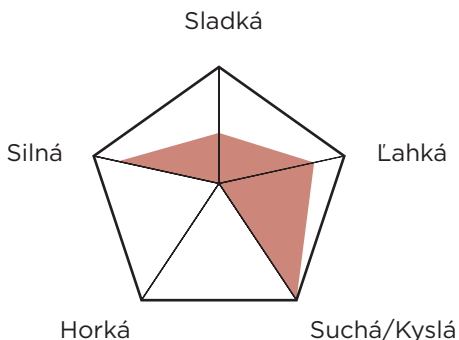
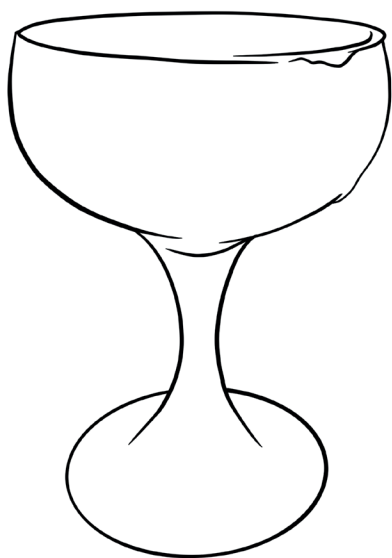
Podľa Davida Wondricha (barový historik, historik cocktailov) ide o prvý skutočný klasický cocktail, ktorý bol stvorený mimo územia Spojených štátov. Pôvod daiquiri je podložený skutočným dokumentom s receptom na cocktail podpísaným Jenningsom Coxom v roku 1896. Predpokladá sa, že Cox, americký inžinier, ktorý žil a pracoval na Kube po španielsko-americkej vojne, vynášiel Daiquiri po tom, čo mu počas cocktailovej párty došiel gin. Keďže rumu bolo v krajine dostatok, ukázal sa ako vhodná náhrada v punči, ktorý podával. Nápoj bol vyrobený z limetiek – keďže citróny boli na Kube neslýchané – a hnedého cukru. Ukázalo sa, že to bol obrovský hit a Cox ho pokrstil menom „Daiquiri“, pričom nápoj pomenoval po neďalekom prístavnom meste, ktoré bolo tiež miestom, kde USA prvýkrát vtrhlo na Kubu počas španielsko-americkej vojny.

BACARDI CARTA BLANCA RUM
PLANTATION 3 STARS RUM
LIMETOVÁ ŠŤAVA
CUKROVÝ SIRUP

alc./vol: 23,61 %

Objem: ca 110ML

Cena:



10. Clover Club

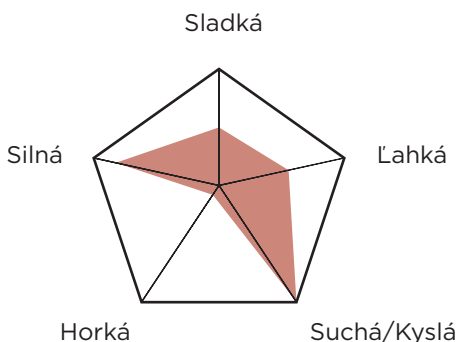
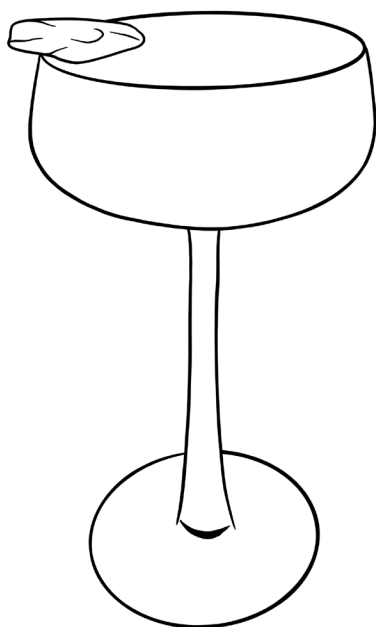
The Clover Club je pomenovaný podľa klubu založeného v roku 1896 skupinou prominentných novinárov z Philadelphie. Od roku 1904, keď bol v centre mesta otvorený hotel Bellevue-Stratford, sa v ňom pravidelne stretávali členovia klubu s členmi, ktorí sa rozrástli o právnikov, bankárov a významných podnikateľov. Albert Stevens Crockett v Old Waldorf Bar z roku 1931 pripisuje vytvorenie tohto cocktailu hotelu Bellevue-Stratford vo Philadelphii. Avšak odkaz z roku 1901 od Michaela Killackeyho, hlavného barmana v newyorskej Waldorf-Astoria, ukazuje, že cocktail predchádzal otvoreniu hotela Bellevue-Stratford v roku 1904. Hoci jeho tvorca nie je známy, predpokladá sa, že Michael Killackey zohral kľúčovú úlohu pri popularizácii cocktailu vo Waldorf-Astoria, odkiaľ si našiel cestu do iných barov v New Yorku. Jedno je však známe, a to, že sa tento drink podával ako welcome drink pre nových členov, ktorým sa tak páčil, že si ho pamätáme do dnes.

ROKU GIN
MALINOVÉ PYRÉ
MARTINI RUBIŇO
MARTINI AMBRATO
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA
CUKROVÝ SIRUP
VAJEČNÝ BIELOK

alc./vol: 20,80 %

Objem: ca 160ML

Cena:



11. Caipirinha

Meno Caipirinha sa doslovne prekladá ako „vidiecke dievčatko“ a pochádza zo São Paulo. Existuje mnoho príbehov o jeho pôvode, jeden hovorí, že na začiatku 19. storočia bolo bežné konzumovať zmes cachaça, limetky, medu a cesnaku v dôsledku vypuknutia španielskej chrípky v krajine. Postupom času sa tento liečivý nápoj dostal do prístavu Santos, kde sa mu začalo hovoriť „Caipirinha“, keďže hlavná zložka, cachaça, zvyčajne pochádzala z Piracicaba na vidieku São Paulo. Iná verzia hovorí, že námorníci, ktorí pili citrusové šťavy s liehom, aby sa chránili pred skorbutom, si po príchode do Brazílie osvojili cachaçu namiesto rumu. Veľká časť brazílskej populácie je chudobná a miestne vyrábaná cachaça je lacná. Od milénia sa objavili prémiové značky cachaça, ale aj tieto sú lacné v porovnaní so zahraničnými dovážanými liehovinami. Cachaça je duchom brazílskeho ľudu a väčšinou sa konzumuje v cocktaili Caipirinha.

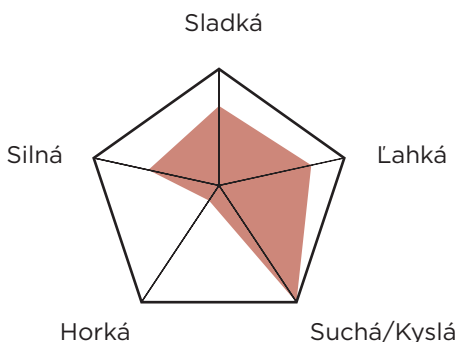


VELHO BARREIRO CACHAÇA
LIMETA
CUKOR
CLUB SODA

alc./vol: 23,40 %

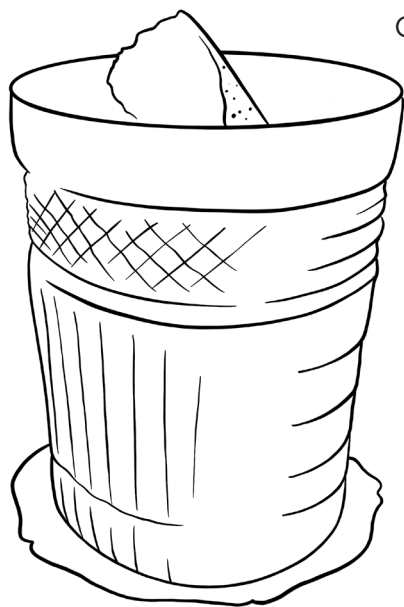
Objem: ca 100ML

Cena:



12. Negroni

Camillo Negroni bol gróf z Florencie, ktorý strávil istú čas života ako kovboj na Divokom západe a ako gambler v New Yorku. Keď sa na začiatku 20. storočia vrátil do Florencie požiadal barmana Fosco Scarselli v Caffé Casoni o svoj obľúbený cocktail Americano. Zároveň však požiadal barmana, aby sódu nahradil ginom, ten ešte nahradil citrónový zest pomarančovým a servíroval ho grófovi. Fosco Scarselli vo svojich barmanských zápiskoch píše, že v ten deň spravil ešte vyše 20 Negroni.

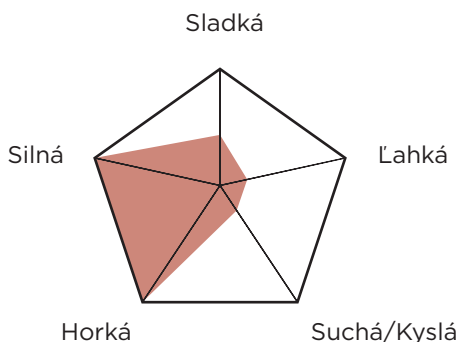


ROKU GIN
CAMPARI OCHUTENÉ JAHODAMI
MARTINI RUBIŇO

alc./vol: 25,80 %

Objem: ca 110ML

Cena:



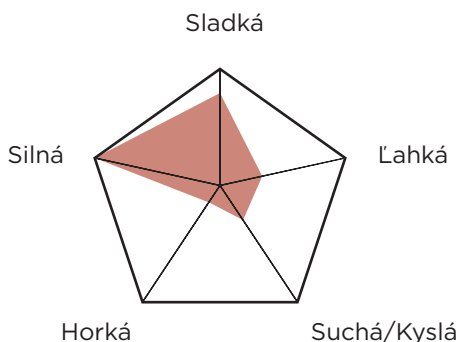
13. Dark and Stormy

Podľa verzie spoločnosti Gosling's Rum bol tento drink vymyslený už pred viac ako 110 rokmi, keďže členovia bermudského kráľovského námorného dôstojníckeho klubu pridali kvapku rumu do ich domáceho zázvorového piva. Zlovestný odtieň drinku opísali ako "farbu mračna, pod ktorým by sa plavil iba šialený alebo mŕtvy muž".



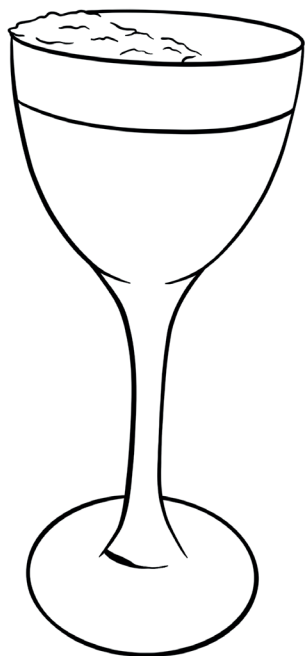
GOSLING BLACK SEAL RUM
LIMETOVÁ ŠTAVA
CUKROVÝ SIRUP
ORGANICS GINGER BEER

alc./vol: 16,00 %
Objem: ca 180ML
Cena:



14. Pisco Sour

Pisco Sour prvýkrát podával v roku 1915 americký bartender z Berkeley, Victor Morris, ktorý vlastnil Morris Bar v peruánskej Lime. Prakticky od otvorenia tohto baru sa Pisco Sour stal senzáciou. Popularita drinku rástla v 20. rokoch minulého storočia vďaka prohibícii, počas ktorej sa americkí turisti dožadovali svojich whisky sours a pisco punches. V tomto období sa nový cocktailový výtvor dovedol takmer do dokonalosti. Nič netrvá večne. Victor Morris v roku 1929 zomrel a dvere jeho Morris Baru sa zavreli o štyri roki neskôr. Drinku sa našťastie ujali Morrisovi nasledovníci a začali ho šíriť po ďalších baroch v Lime - napokon, pisco bolo národným nápojom Peru. A Pisco Sour sa čoskoro stal národným cocktailom, hviezdou vo všetkých hoteloch a baroch krajiny. Jedným z pozitívnych šíriteľov nápoja bol aj Alfonso Bruget, niekdajší Morrisov spolupracovník, ktorý podával Pisco Sour v hoteli Maury až do svojho odchodu na dôchodok. Na sklonku 30. rokov sa stali súčasťou drinku aj vaječné bielka a bitters a doplnili recept, ako ho poznáme dnes.

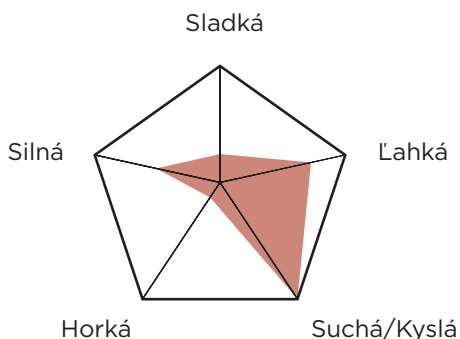


PISCO CONTROL
LIMETOVÁ ŠŤAVA
CUKROVÝ SIRUP
VAJEČNÝ BIELOK
BITTERS

alc./vol: 21,50 %

Objem: ca 120ML

Cena:

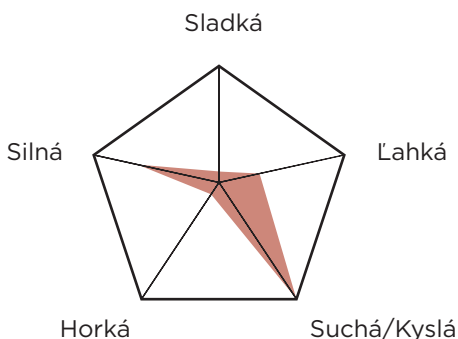
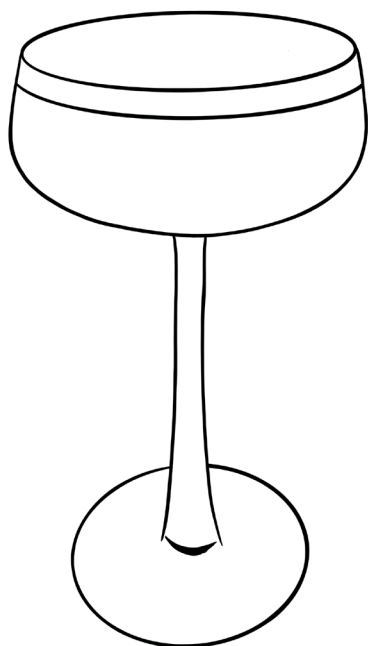


15. White Lady

Harry MacElhone zo škótskeho Dundee prvýkrát vytvoril "Bielu pani" počas práce v londýnskom Ciro's Clube v roku 1919. Recept pozostával z rovnakých častí brandy, crème de menthe a Cointreau, pretrepaných a precedených do cocktailového pohára. Tento recept je zaznamenaný v Harryho knihe ABC miešania cocktailov z roku 1922. Hovorí sa, že MacElhone vytvoril verziu White Lady, ktorú poznáme dnes (s ginom, triple sec a citrónovou šťavou), v roku 1929 vo svojom vlastnom Harry's New York Bar v Paríži vo Francúzsku. V moderných verziách jeho knihy to potvrdzuje aj jeho rodina. MacElhonov nárok na vytvorenie White Lady na báze ginu väčšina spochybňuje, vrátane londýnskeho The Savoy Hotel, ktorý tvrdí, že táto dominantná verzia bola prvýkrát vytvorená v hotelovom The American Bar, Harrym Craddockom. Príbeh hovorí, že manželka F. Scotta Fitzgeralda, pani Zelda, ho pila v bare The Savoy a Craddock pomenoval nápoj po nej, pretože bola platinovou blondínkou. V roku 1927 Craddock údajne umiestnil do muriva shaker s ingredienciami White Lady počas rekonštrukcie amerického baru The Savoy. Hovorí sa, že MacElhone prepracoval svoj recept vo svojom novom bare v Paríži. Craddockov zamurovaný shaker však ešte nebol nájdený a tento akt z roku 1927 sa možno zamieňa so shakerom zamurovaným v roku 1939 v hoteli The Dorchester, potom čo sa tam The Savoy presťahoval. Komu teda patrí tento cocktail ?

ROKU GIN
COINTREAU
LIMETOVÁ ŠŤAVA
VAJEČNÝ BIELOK
CUKROVÝ SIRUP

alc./vol: 25,20 %
Objem: ca 160ML
Cena:



16. Bloody Mary

Tomuto cocktailu by sme mohli venovať celú knihu o jeho vzniku a tak sa radšej opýtajte barmana.

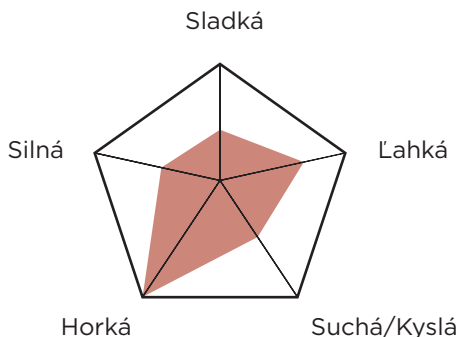


BELVEDERE SMOGORY FOREST
PARADAJKOVÁ ŠŤAVA
SOĽ
KORENIE
ČILI
LIMETOVÁ ŠŤAVA
WORCHESTER
BITTERS

alc./vol: 16 %

Objem: ca 190ML

Cena:



17. Boulevardier

Z roku 1927 sa Boulevardier pripisuje Harrymu McElhoneovi, zakladateľovi a majiteľovi baru Harry's New York Bar v Paríži.

Ako jeden z mnohých barmanov, ktorých kariéru prerušila prohibícia, McElhone utiekol z USA, aby sa usadil v Európe. Tam skombinoval americké cocktailové techniky s liehovinami, ako je Campari, s ktorými sa vtedy v Spojených štátoch nikdy nestretol.

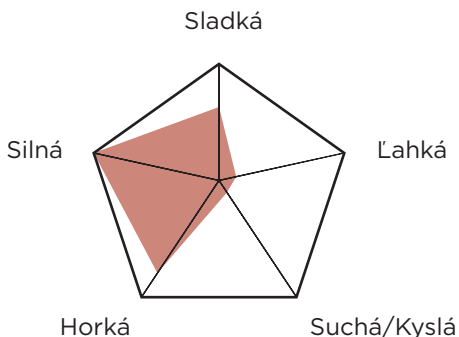
Erskine Gwynne, editorom magazínu The Boulevardier, často popíjal svoj oblubený drink na báze Negroni, avšak s bourbonom. Harry mu preto pripísal tento názov, a dokonca aj inzeroval tento magazín v zadnej časti svojej knihy „Barflies and Cocktails“. Ale nápoj ako ho poznáme dnes tam spomenutý nie je. Hoci nie je jasné, či mal časopis nejaký trvalý vplyv na svet literatúry, na svet cocktailov však určite.

MAKERS MARK
MARTINI RUBIŇO
CAMPARI

alc./vol: 26,40 %

Objem: ca 110ML

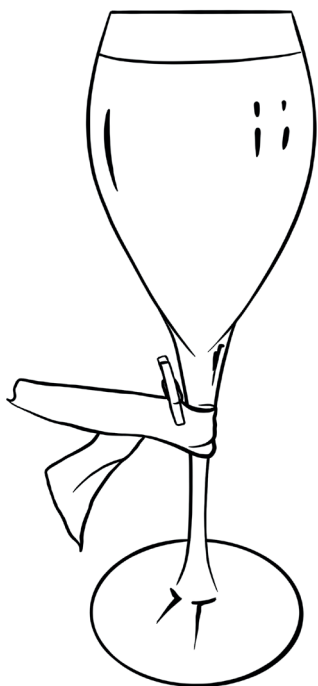
Cena:



18. Bellini

K vytvoreniu tohto drinku inšpirovali Giuseppiho Ciprianiho, barmana a majiteľa benátskeho Harry's baru, ružovo-oranžové tóny obrazov maliara Giovanniho Belliniho. Marinovať čerstvé broskyne vo víne je talianskou tradíciou, ktorú Cipriani ešte zdokonalil tým, že použil šampanské a broskyňové pyré.

Tento cocktail býval favoritom takých znalcov a pôžitkárov, ako boli Noel Coward, Ernest Hemingway.

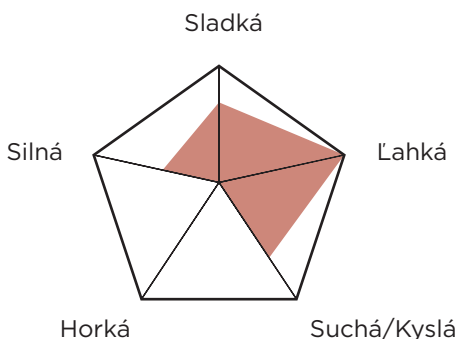


ČERSTVÉ BROSKYŇOVÉ PYRÉ ZARDETTO MILLESIMATO PROSECCO

alc./vol: 11,00 %

Objem: ca 200ML

Cena:



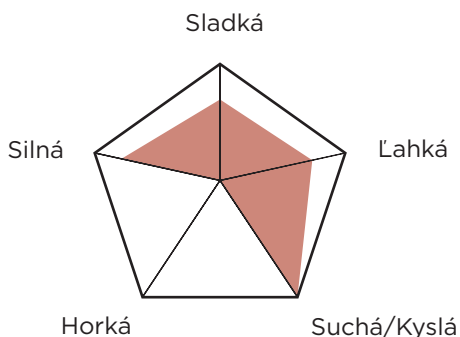
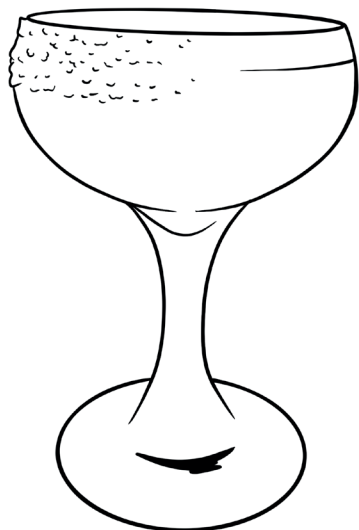
19. Margarita

Margarita je španielske slovo pre sedmokrásku. Je pravdepodobné, že cocktail Margarita je jednoducho Daisy na báze tequila. Daisy - skupina cocktailov vyrobených z citrusovej šťavy, osladených sirupom alebo likérom a obohatených základnou liehovinou. Odkazuje tak na prvú tequila Daisy z tých čias, a to v knihe *The Café Royal Cocktail Book* z roku 1937. V tejto knihe nájdeme cocktail zvaný Picador, britský predok Margarity. Toto predchádza prvú známu zmienku o Margarite. Prvá zmienka o pomenovaní je z roku 1939, kedy Vernon O. Underwood, distribútor tequila José Cuervo v Los Angeles, navštívil reštauráciu Tail O' The Cock, aby zistil, prečo si objednali päť debničiek tequila naraz. Johnny Durless, hlavný barman reštaurácie, vytvoril nápoj, ktorý poznáme dnes, Margaritu.

Niektorí tiež tvrdia, že Underwood pomenoval nový cocktail po svojej manželke Margaret (Margarita), ale jeho manželka sa v skutočnosti volala Adrienne. Underwood na to povedal: "Nebolo mu dané žiadne meno, a tak som ho pomenoval. V The Tail O' The Cock podávali nápoj z mojej tequila, ale v skutočnosti bol viac-menej bez mena. Ja a hlavný barman reštaurácie sme ho jednoducho pomenovali Margarita."

EL JIMADOR BLANCO
TEQUILA
COINTREAU
LIMETOVÁ ŠŤAVA
SOĽ

alc./vol: 23,20 %
Objem: ca 130ML
Cena:



20. Hemingway Daiquiri

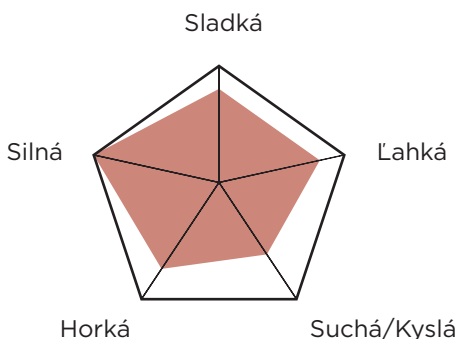
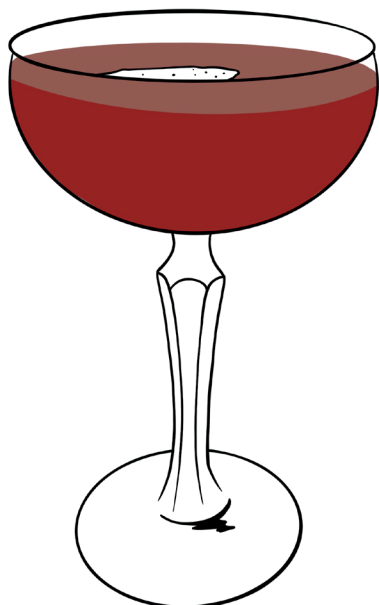
Vytvoril ho Constantino Ribalaigua Vert, legendárny hlavný barman z La Floridita (Havana, Kuba) pre Ernesta Hemingwaya po tom, čo sa veľký muž zatúlal do baru na toaletu. Keď Hemingway vyskúšal štandardné mrazené Daiquiri Floridita, povedal: „Je to dobré, ale ja to mám radšej bez cukru a s dvojitým rumom“ – tak sa zrodil Hemingway Special. Hemingway trpel hemochromatózou (zriedkavé dedičné ochorenie, ktoré môže viesť k cukrovke), ktorou trpel aj jeho otec, a preto mal averziu k cukru. Pôvodná verzia bola presne taká, ako Hemingway požadoval Daiquiri bez cukru a s ťažkým rumom, v podstate rum pretrepaný s kvapkou limetovej šťavy. O niekoľko rokov neskôr po tom, čo pozíciu hlavného barmana v La Floridita prevzal Antonio Meilan, pridal do nápoja maraschino a grapefruitovú šťavu. Dnes sa bežne pridáva aj cukor, aby tento nápoj vyvážil a urobil ho chutnejším pre ľudí s menej kyslým podnebí ako Hemingway.

BACARDI CARTA BLANCA RUM
GREPOVÁ ŠŤAVA
LIMETOVÁ ŠŤAVA
LUXARDO MARASHINO
MEDOVÝ SIRUP

alc./vol: 28,90 %

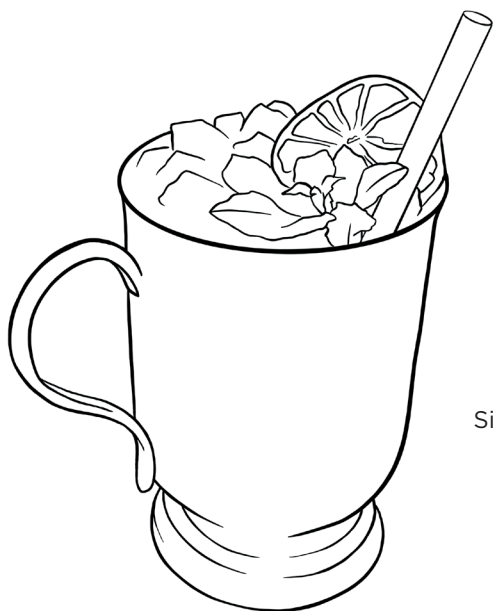
Objem: ca 180ML

Cena:



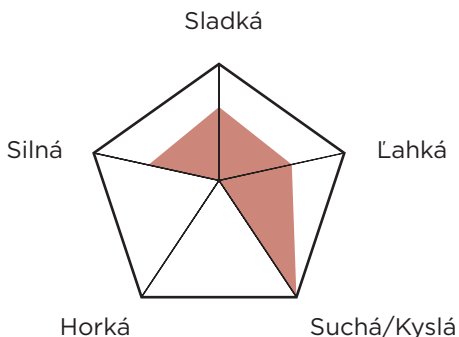
21. Moscow Mule

Za týmto nápojom pôvodne predávaný v medenom džbáne stojí hneď niekoľko mien. Prvú musíme spomenúť Sophie Berezinski, ktorá emigrovala z Ruska do Spojených štátov Amerických spolu s 2000 kusmi medených hrnčekov, ktoré pochádzali z dielne jej otca. Rozhodla sa chodiť od jednej reštaurácie k druhej, až natrvala na Cock 'n' Bull pub a pomohla tak v roku 1941 vytvoriť jeden z najznámejších drinkov. Natrafila tam na Johna Martina, prezidenta firmy Heublein, ktorá vlastnila v Spojených štátoch vodku Smirnoff. Spolu s Jackom Morganom majiteľom Cock 'n' Bull pub vymysleli tento skvelý nápoj, ktorý na Sunset Boulevard v Los Angeles, kde sa bar nachádzal, tešil veľkej popularite hlavne hollywoodskych hviezd.



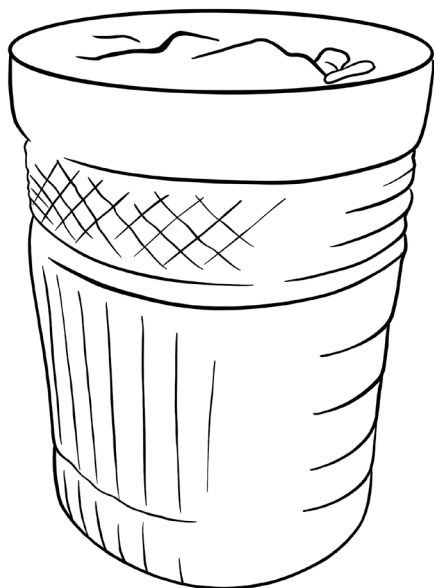
FINLANDIA VODKA
LIMETOVÁ ŠŤAVA
ORGANICS GINGER BEER

alc./vol: 16,00 %
Objem: ca 160ML
Cena:



22. White Russian

Pomenovaný podľa svojho vzhľadu a vodkového základu - Smirnoff a Stolichnaya boli v čase cocktailovej zlatej éry hlavnými značkami vodky, a preto bola vodka spojená s Ruskom. White Russian zjavne súvisí s cocktailom Black Russian, ktorého pôvod sa predpokladá v roku 1949. Kto ale prvý prišiel s touto krémovou interpretáciou a kedy, nie je známe. Biely rus sa predieral érou diskotekových drinkov v 70. rokoch, ale naozaj populárnym sa stal v kultovom filme The Big Lebowski z roku 1998. Jeffrey 'The Dude' Lebowski, ktorého stvárňuje Jeff Bridges, v tomto komediálnom kapitalistickom filme nemá vášeň pre nič iné ako bowling a pitie White Russian, ktorých nazýva "Kaukazan".

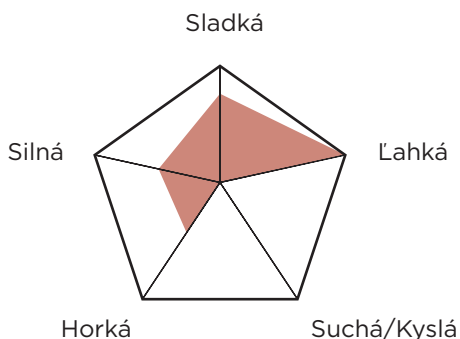


FINLANDIA VODKA
KAHLUA
ESPRESSO
ČERSTVÁ SMOTANA

alc./vol: 28,80 %

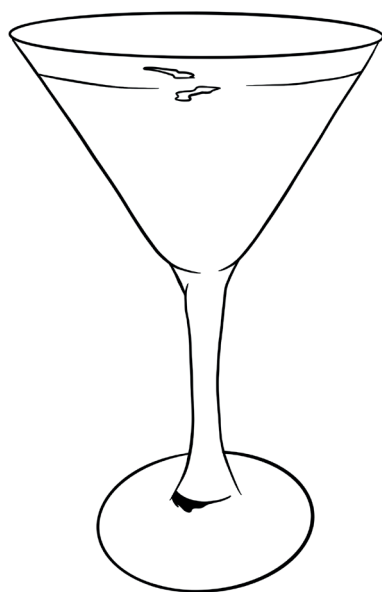
Objem: ca 110ML

Cena:



23. Vesper

James Bond si tento drink prvý raz objednal vo Flemingovej novele Casino Royale (1953), keď si vyžiadal nápoj, ktorý sám vymyslel. Vesper sa mu začalo hovoriť podľa jedného z Bondových dievčat - Vesper Lynd. Legendárny moment objednávania cocktailu nastal v kasíne po tom, čo sa Bond stretol so svojou spojkou zo CIA Felixom Leiterom: "Suché Martini," povedal Bond "Jedno, do veľkého pohára na šampanské." "Moment. Tri diely ginu, jeden vodky, pól dielu Lillet. Dobré to pretrepte, kým to nebude ľadovo vychladené, potom pridajte prúžok citrónovej kôry." "Bože to musí byť drink" povedal Leiter. Bond sa zasmial. "Keď sa musím sústrediť, nikdy si nedávam pred večerou viac ako jeden drink. Ale musí to byť silný a poriadne vychladený drink, a veľmi dobre urobený. Tento cocktail je môj vlastný výtvor: Keď mu vymyslím dobré meno, dám si ho patentovať." Andrew Lycett, autor Flemingovej Biografie, veril že autor Jamesa Bonda mal rád svoje Martini shaken, not stirred, pretože si myslel, že miešanie oslabuje chuť drinku. Hovorilo sa, že bol fanúšikom Martini cocktailov, ktoré miešal Hans Schroder, nemecký barman a zakladateľ baru Rum Trader v Berlíne.

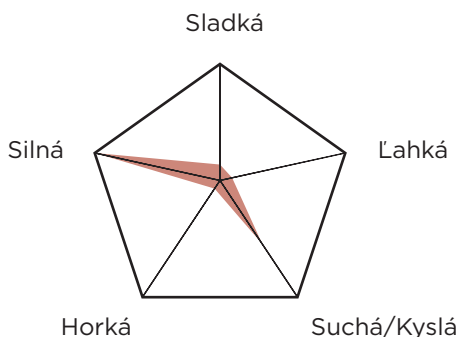


STAR OF BOMBAY GIN
BELVEDERE VODKA
LILLET BLANC

alc./vol: 33,45 %

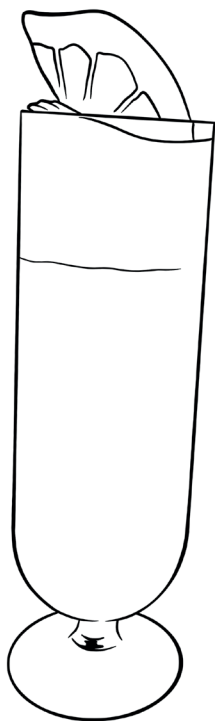
Objem: ca 100ML

Cena:



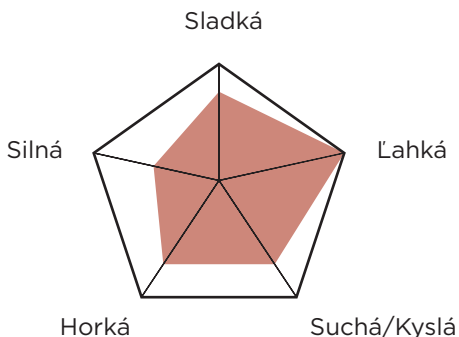
24. Paloma

Paloma je španielsky výraz pre „holubicu“. Jeho počiatky nie sú úplne známe, hoci sa predpokladá, že sa datuje do 50. rokov 20. storočia. Niektorí pripisujú jeho vytvorenie legendárnemu Donovi Javierovi Delgadovi Coronovi, bývalému majiteľovi/barmanovi La Capilla (kaplnka) v Tequile v Mexiku. V spojitosti s kaplnkou pomenoval svoj drink holubica. V Mexiku existuje sóda Jarritos, a je populárnou voľbou pri výrobe tohto cocktailu. Ide o šumivú grepovú sódu, z ktorej si tento drink domáci miešajú. Túto značku je pomerne ľahké nájsť, najmä v obchodoch, ktoré ponúkajú mexické potraviny. Keďže však barmani radšej pridávajú do svojich cocktailov čerstvé ovocie, je čoraz bežnejšie používať namiesto grapefruitovej sódy, čerstvú grapefruitovú šťavu. Existujú možnosti drink doplniť nechutenou perlivou vodou, pre dosiahnutie potrebného bublinkového efektu. Ale grapefruitová sóda je tradičnejšou voľbou pri výrobe Palomas hlavne v Mexiku.



EL JIMADOR BLANCO
TEQUILA
SOĽ
LIMETOVÁ ŠŤAVA
GREPOVÁ ŠŤAVA
AGÁVE SIRUP
CLUB SODA

alc./vol: 15,20 %
Objem: ca 220ML
Cena:

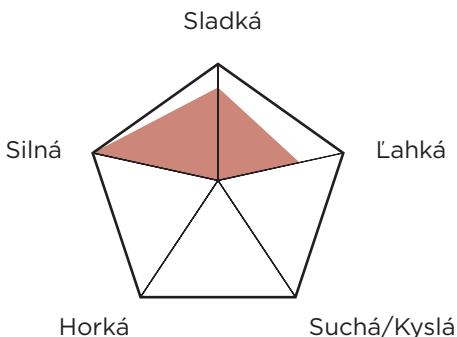


25. Mai Tai

Victor J. "Trader Vic" Bergeron autor tohto drinku o ňom povedal: "Bol som v bare, v mojej reštaurácii v Oaklande. Vzal som flašu 17-ročného rumu. Bol To J.Wray Nephew s Jamajky, prekvapivo zlatistej farby, stredný telom, ale s bohatou, výraznou chuťou, typickou pre jamajské spirity. Chuť tohto skvelého rumu nezahľušovali žiadne iné prísady. Vzal som čerstvú limetu, pridal trochu pomarančového Curaçaa z Holandska, dash Rock Candy sirupu a trochu francúzskeho Orgeatu, kvôli jeho jemnej mandľovej príchuti. Štedré množstvo ľadu a energické vymiešanie vyprodukovalo presne ten mix, ktorý som chcel. Polovica limetky dodala tú správnu farbu. Doplnil som to vetvičkou čerstvej mäty. Dva takéto drinky som dal Hamovi a Carrie Guildovcom, priateľom z Tahiti, ktorí sa u mňa v ten večer zastavili. Carrie si uchlipla a povedala: "Mai Tai - Roa Ae." Po tahitsky to znamená : "Najlepšie z tohto sveta!" Nuž tak to bolo. A tak som drink pomenoval Mai Tai.

PLANTATION ORIGINAL DARK RUM
ABUELO 7 AÑOS RUM
COINTREAU
DISARONNO AMARETTO
LIMETOVÁ ŠŤAVA
CUKROVÝ SIRUP

alc./vol: 33,60 %
Objem: ca 200ML
Cena:



26. Pain Killer

Tento lahodný rumový cocktail plnej chuti vznikol a bol zdokonalený v 70. rokoch minulého storočia v Sandcastle's Soggy Dollar Bare na ostrove Jost Van Dyke, patriacom do súostrovia British Virginia Islands, a stal sa stredobodom karibského sveta cocktailov. Pain Killer je dovolenka na pláži v jednom pohári.

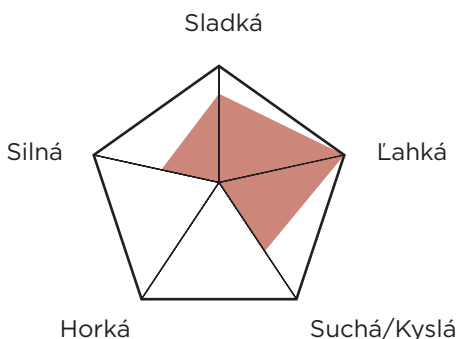


PLANTATION ORIGINAL DARK RUM
KOKOSOVÝ KRÉM
ČERSTVÁ ANANÁSOVÁ ŠŤAVA
ČERSTVÁ POMARANČOVÁ ŠŤAVA

alc./vol: 16,00 %

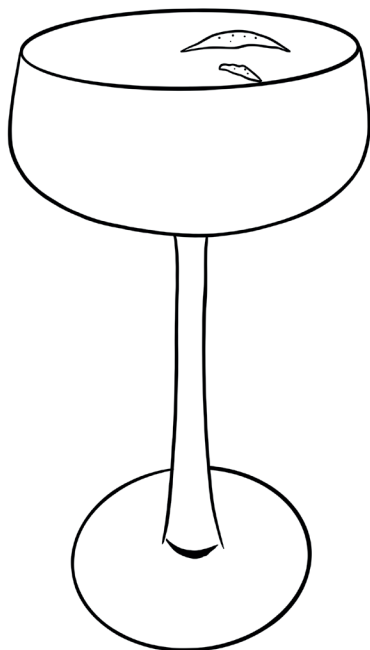
Objem: ca 230ML

Cena:



27. Cosmopolitan

Moderna klasika, ktorá dobyla svet. "Zásluhy za vytvorenie Cosmopolitanu mi pripísal New York Magazine. Ale ja som Cosmo nevymyslel. Iba som štandardizoval recept a vytlačil ho na moje menu v Rainbow Room, kde raz zazreli Madonnu Cosmopolitan piť. A viac nebolo treba... objasňuje story tohto drinku Dale DeGroff. Skutočnou autorkou drinku je Cheryl Cook zo South Beach na Miami, ktorá sa k svojmu vynálezu aj hlási. Chcela v ére Martini Cocktailu vytvoriť drink na rovnakej úrovni pre ženy, čo si myslíme, že sa jej aj podarilo.

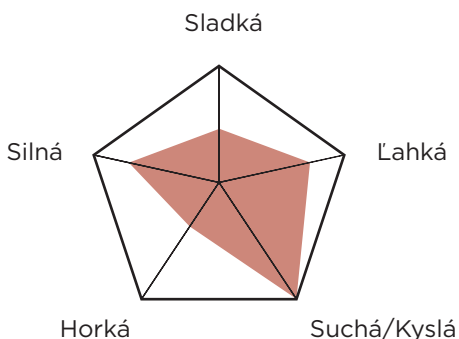


KETEL ONE CITROEN
COINTREAU
LIMETOVÁ ŠTAVA
BRUSNICOVÝ DŽÚS

alc./vol: 23,19 %

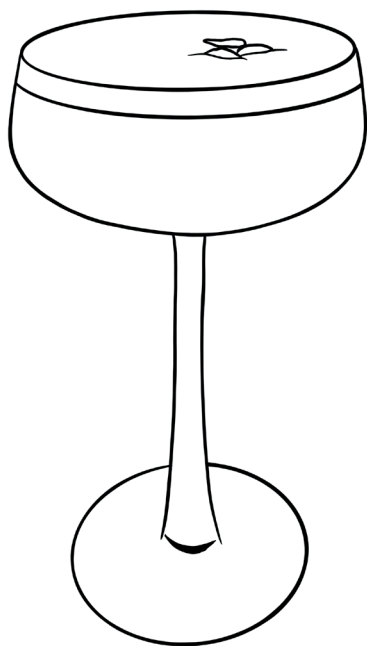
Objem: ca 155ML

Cena:



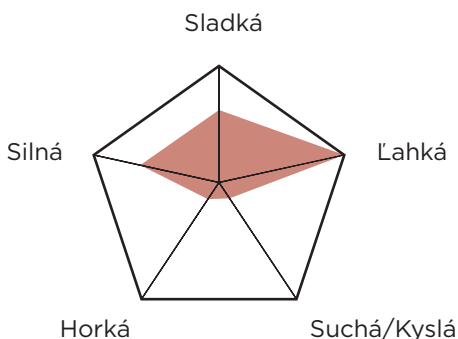
28. Espresso Martini

Ak hľadáte po večeri oživenie, Espresso Martini je tu, aby vás prebudilo svojimi opojnými magickými silami. Cocktail od svojho debutu v 80. rokoch 20. storočia naštartoval párty a predĺžil noci. Teraz už klasický nápoj vynašiel britský barman Dick Bradsell vo Soho Brasserie v Londýne. Legenda hovorí, že "topmodelka" si vypýtala nápoj so slovami: „something what wake me and fuck me up“. Bradsell vyhovel, zmiešal vodku s espressom a kávovým likérom a Espresso Martini bolo na svete. V priebehu desaťročí sa veľa špekulovalo o identite „modelky“ s nedostatkom spánku, ktorý viedol k tomu, že Dick vyrobil prvé Espresso Martini. Niektorí hovoria, že to bola Kate Moss, iní Naomi Campbell, ale Moss mala vtedy len 9 a Campbell 13 rokov. Dick dodržiaval tradičnú barmanskú konvenciu, a veril, že ľudia by mali mať možnosť zájsť do baru, oddýchnuť si, zabávať sa, piť trochu viac a v ideálnom prípade aj dať sprejitné. A to najdôležitejšie, čo urobia alebo povedia v bare, by malo zostať v bare. Barman by mal strážiť tajomstvá svojho hosťa.



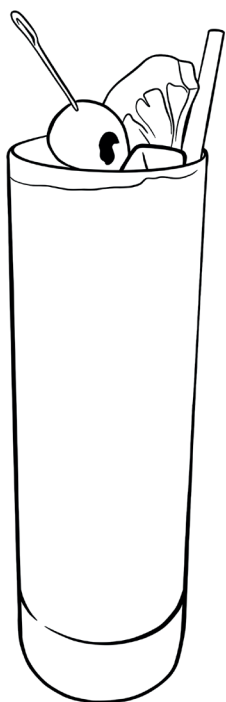
FINLANDIA VODKA
ESPRESSO
KÁVOVÝ LIKÉR
CUKROVÝ SIRUP

alc./vol: 19,20 %
Objem: ca 150ML
Cena:



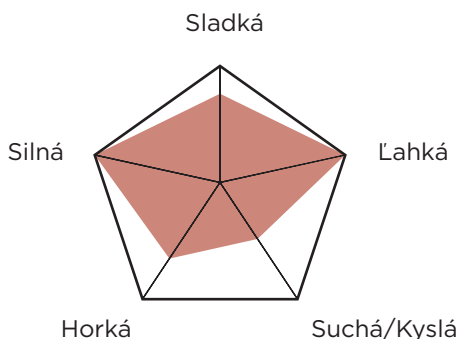
29. High Society

High Society znamená v preklade “smotánka” a v cocktailovom svete osviežujúci longdrink z minulého storočia. Viac ako v jeho rodnom Nemecku sa tento drink uchytil u našich susedov v Čechách, kde ho preslávil, dnes už legendárny pražský Bugsy’s bar, ktorý otvoril svoje brány 31. marca 1995 a krátko potom sa objavil v rebríčku najlepších barov sveta. Obaja jeho majitelia Václav Vojíš a Zdeněk Šulc, ktorí kedysi pôsobili v bare neďaleko Mníchova, sa pripravovali na barmanskú súťaž s receptúrou tohto sviežeho longdrinku na báze ginu. Súťaže sa však kvôli náhlej chorobe nikdy nezúčastnili. Na drink postupne zabudli, vrátili sa do Prahy a rozhodli sa rozbehnúť svoj vlastný vysnívaný cocktail bar. Krátko po tom, ako začali zostavovať ich prvý barový lístok si na High Society však spomenuli a zaradili ho do svojho menu. Vďaka týmto dvom pánom sa drink dostal do našich končín a získal si obľubu ako výborný a osviežujúci spoločník pre dlhé letné večery.



ROKU GIN
CAMPARI INFUSED STRAWBERRY
GREPOVÁ ŠTAVA
LIMETOVÁ ŠTAVA
BROSKYŇOVÉ PYRÉ

alc./vol: 22,20 %
Objem: ca 210ML
Cena:



30. Penicillin

Cocktail Penicillin vytvoril Sam Ross v roku 2005, keď pracoval v slávnom newyorskom bare Milk & Honey. Nápoj sa rýchlo presadil ako moderno-klasický cocktail. Teraz sa podáva po celom svete, čo dokazuje svoj status jedného z najväčších úspechov cocktailov 21. storočia. Pri vytváraní nápoja sa Ross rozhodol použiť cocktail Gold Rush, ďalší originál z dielne Milk & Honey, ktorý obsahuje bourbon, citrónovú šťavu a med. Vynechal bourbon a namiesto toho sa rozhodol zmiešať škótsku s čerstvým citrónom a domácim medovo-zázvorovým sirupom, ktorý dodal sladkosť klasickému štiplavému zázvoru. Ross neskôr pridal ešte diel rašelinovej škótskej z Islay, ostrova známeho výrobou dymovej whisky, aby tak vyvážil chuť.

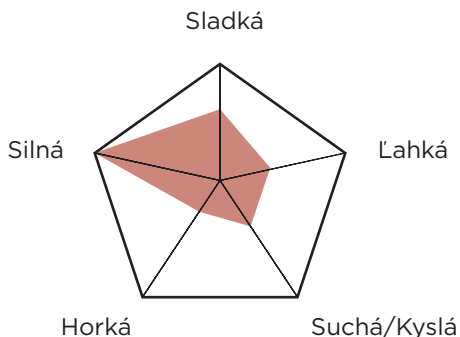


ARBEG 10YO
DEWAR'S 12YO
MEDOVÝ SIRUP
ZÁZVOROVÝ SIRUP
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA

alc./vol: 26,40 %

Objem: ca 120ML

Cena:

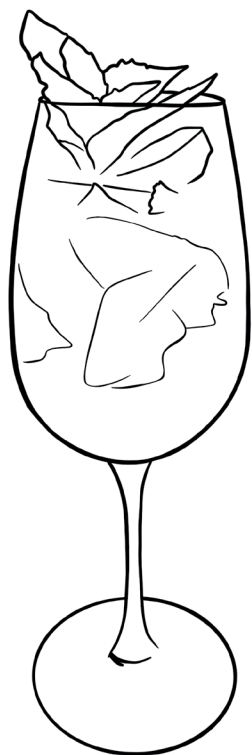




VIRGIN COCKTAILS

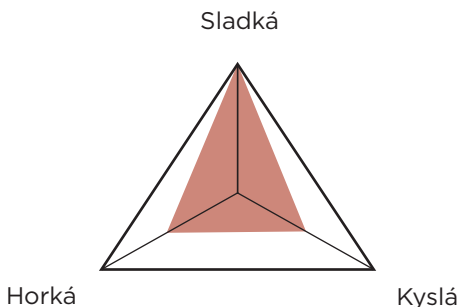
F* u* k you Andrew

Asi najslávnejšiu prohibíciu zažili v 20. a 30. rokoch Spojené štáty americké. Zaviedol ju takzvaný Volsteadov zákon a 18. dodatok americkej ústavy, ktorý bol ratifikovaný 16. januára 1920. Národný prohibičný zákon navrhol republikánsky člen Snemovne reprezentantov Andrew Volstead a Kongres jeho návrh schválil. Za alkoholické nápoje boli podľa zákona považované tie, ktoré obsahovali viac než pol percenta alkoholu. Výnimka bola udelená iba na výrobu a predaj tekutín s obsahom alkoholu, ktoré slúžili na lekárske účely alebo náboženské obrady. Áno, tento Andrew to všetko začal ako člen Anti-Saloon League bol výrazne proti chodeniu do salónov a barov. Naozaj nechápeme, čo mu na tom vadilo. Venovali sme mu preto tento nealko cocktail.



MANGO
MÄTA
SIMPLE SIRUP
ORGANICS GINGER BEER

Objem: ca 230ML
Cena:



Jasmín

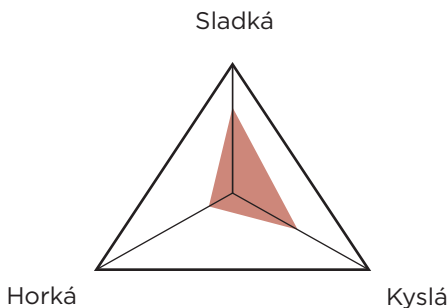
Je typické, že svoje alkoholické verzie cocktailov majú svoje nealkoholické verzie. Preto sme si povedali, že jeden z našich drinkov by si zaslúžil aj verziu pre vodičov, ktorá je o čosi viac pomarančová.



DOMÁCI SIRUP JASMÍN A POMARANČ
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA
POMARANČOVÁ ŠŤAVA
CLUB SODA

Objem: ca 200ML

Cena:



Prohibition Bible

Ďalším z mýtov prohibície bola snaha Strany za prohibíciu, ktorá funguje dodnes, aby boli z Biblie vyňaté všetky časti textu a náboženských obradov, ktoré sa akýmkoľvek spôsobom spájajú s alkoholom. Niektoré najznámejšie určite poznáte. V tomto bode sa však do toho obula cirkev a nič také sa nikdy neudialo. Išlo len o ďalšiu absurdnú snahu ako vymazať z mysle všedných ľudí čo i len pomyslenie na alkohol. Tento príbeh vytvoril “kyslý” tváre mnohým ľuďom tej doby a tak sme mu venovali jeden “kyslý” cocktail.

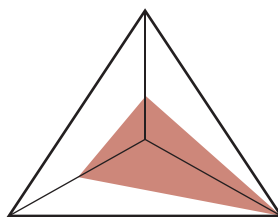


DOMÁCI BAZOVÝ CORDIAL
ORGANICS BITTER LEMON
LIME LEAF BITTER

Objem: ca 190ML

Cena:

Sladká



Horká

Kyslá

Halabala

Je to trochu komické hovoriť o nealko cocktaile ako o najobľúbenejšom drinku nášho baru. Hlavne, keď je toto menu zamerané na svet prohibície v USA. Nuž ale je to tak, obľúbili si ho ako aj naši najmenší zákazníci, tak aj tí najstarší. Sladká verzia nealka, ktorá v sebe skrýva príbeh, ako jeden náš kolega len tak “halabala” spojil suroviny, ktoré mal po ruke na prípravu rýchleho nealko drinku. Myslíme si, že si ho tiež zamilujete, prípadne skúste verziu s ginom :)

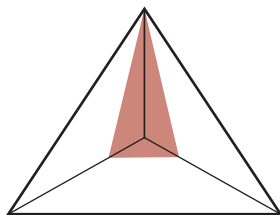


DOMÁCI MARAKUJOVÝ SIRUP
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA
GUMENNÉ CUKRÍKY
ORGANICS PURPLE BERRY

Objem: ca 260ML

Cena:

Sladká



Horká

Kyslá

Levander & Chill

Upokojujúce účinky levandule sú všeobecne známe. Takisto je známe, že si ľudia chodia po náročnom dni oddýchnuť do baru a dať sa do "chillu". Spojenie levandule a grepu je presne to, čo človeka upokojí, a zároveň zasýti chuťové poháriky.

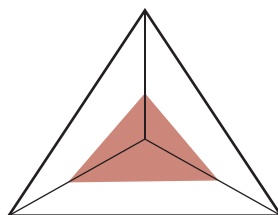


LEVANDUĽOVÝ SIRUP
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA
GRAPEFRUITOVÁ ŠŤAVA
CLUB SODA

Objem: ca 220ML

Cena:

Sladká



Horká

Kyslá

Za kresby drinkov ďakujeme Marekovi Lendelovi

