

# 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.

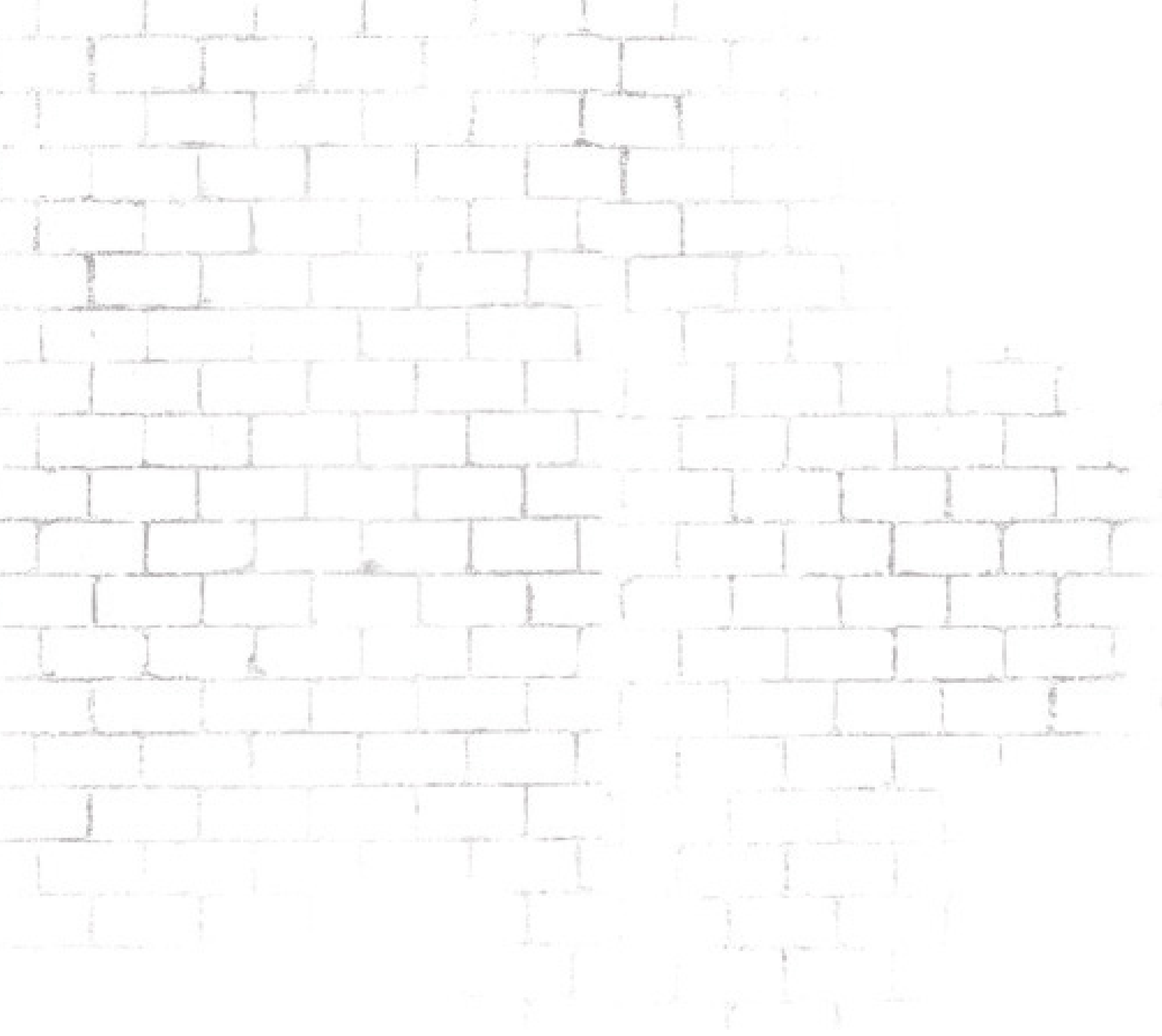
Náš bar vznikol 22.9.2015. Je to už dosť dlhý čas, aby sme vám, naším zákazníkom ozrejmili, o čo nám od začiatku ide. Hovorím o barovom koncepte, zariadení, servise a štýle prístupu k našej práci a k vám, našim hosťom. Predsa vy hostia ste pre nás to najdôležitejšie.

Názov nášho baru je odvodený tak isto 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, záleži však na vás, ako si ich predstavíte.

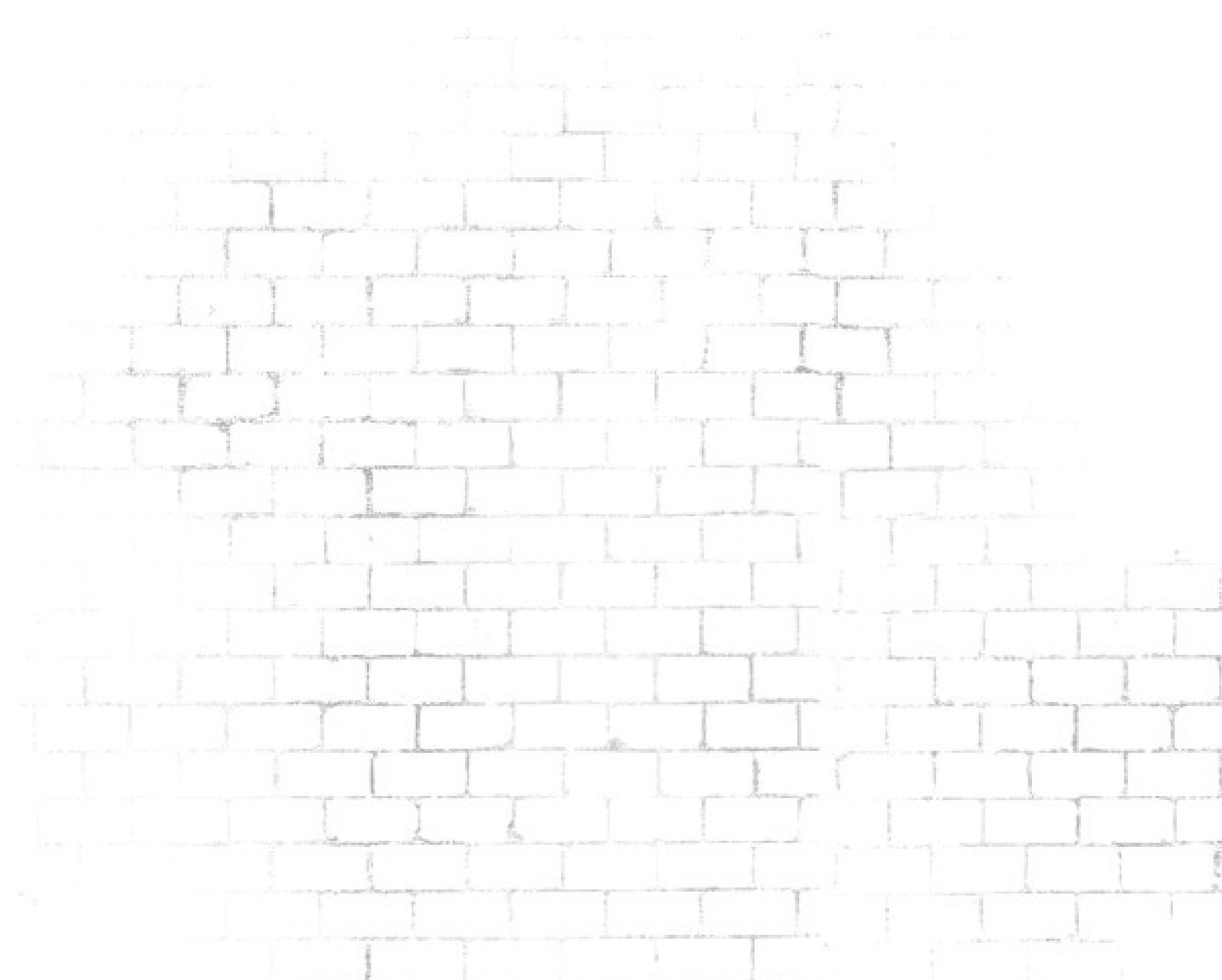
Snažili sme sa ich pre vás chronologicky zostaviť od najstaršie známeho po najmladší.

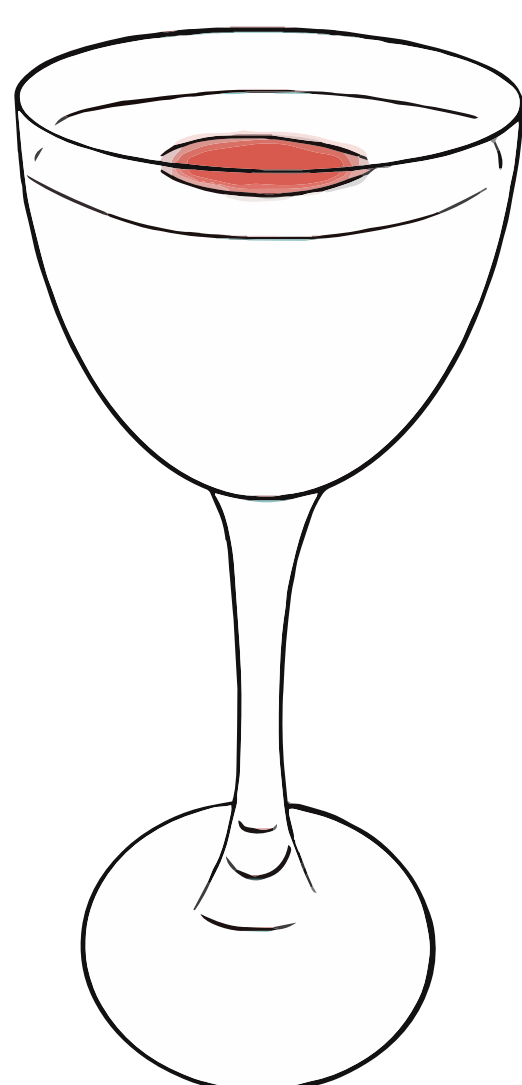
V našich signature cocktailoch, ktoré Vám ponúkame, je vždy skrytá vášeň pre našu prácu. Používame čerstvé suroviny a mnoho z našich ingrediencií si pripravujeme sami. Snažíme sa vytvoriť pridanú hodnotu pomocou servisu ktorý ponúkame a ktorý vytvára jedinečnú atmosféru v našom bare. Touto cestou Vás milí hostia prosíme o trpezlivosť, pretože každý cocktail je jedinečný a potrebuje svoj čas na prípravu.



# **SIGNATURE COCKTAILS**

---

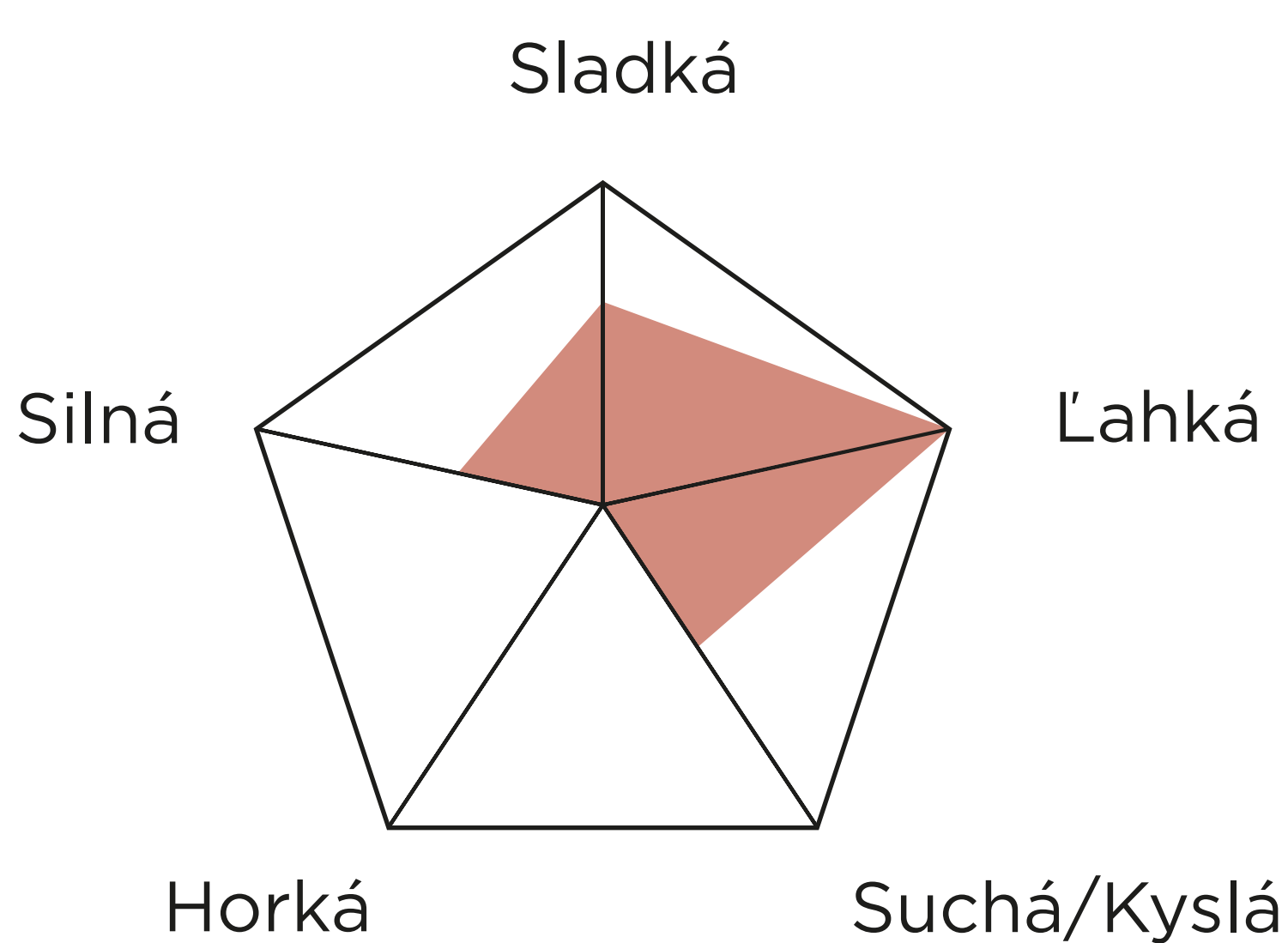




# 1. Bubble Trubble

---

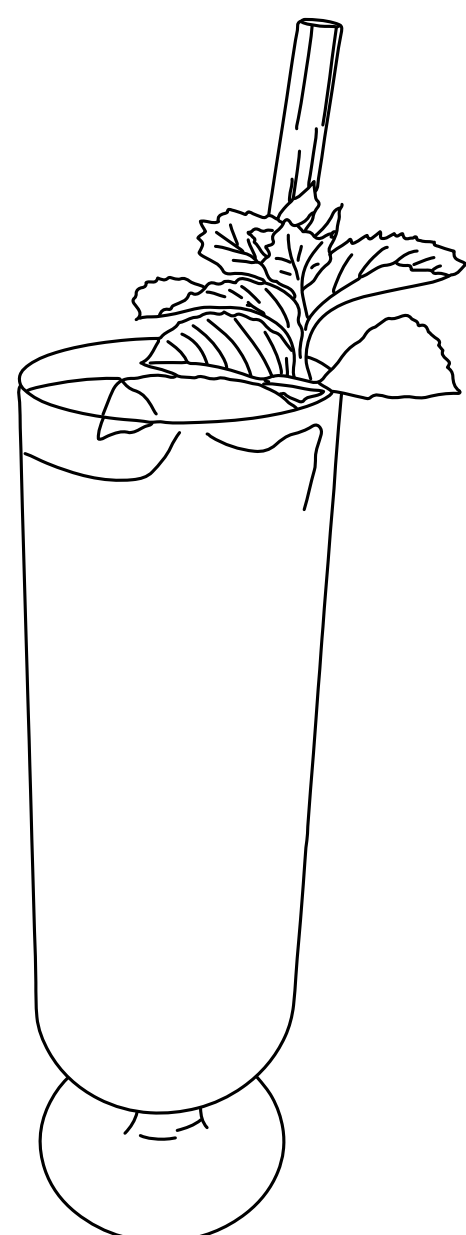
KOSKENKORVA LIME&LEMON VODKA  
HUBBA BUBBA SIRUP  
CITRIC BLEND  
DOMÁCI BITTER



alc./vol: 15,40 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 6,90 €

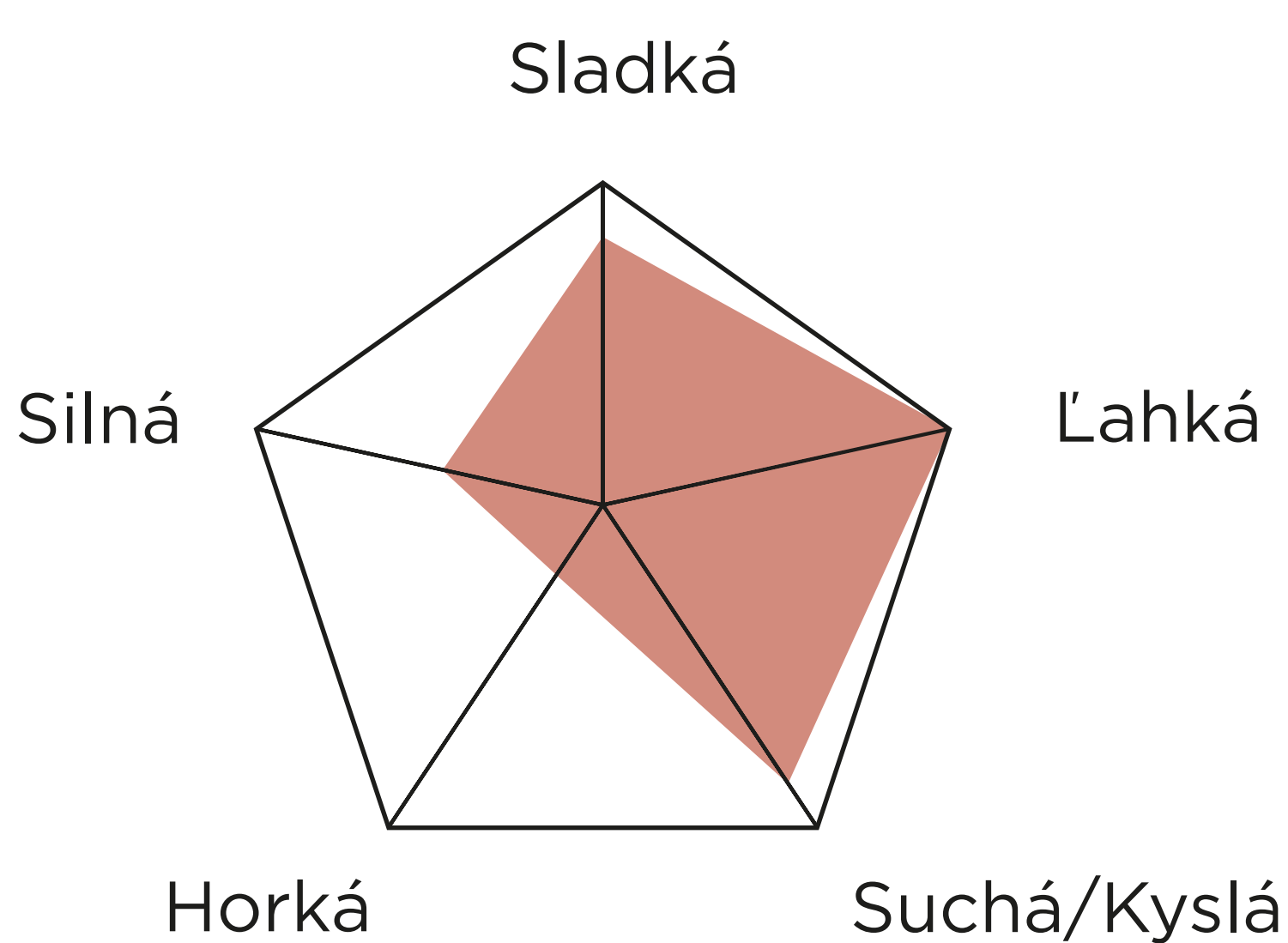
Náš nový cocktail posúvajúci hranice barmanského umenia. Áno, čítate správne, sirup zo známych žuvačiek Hubba Bubba. Skvéla chuť tejto celosvetovo známej značky cukroví nás prinútila k tomu, aby sme ju preniesli do drinku. V spojení s limetkovou vodkou a kyslou zložkou Supasawa vám vyčaruje úsmev na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



## 2. Aguardiente

---

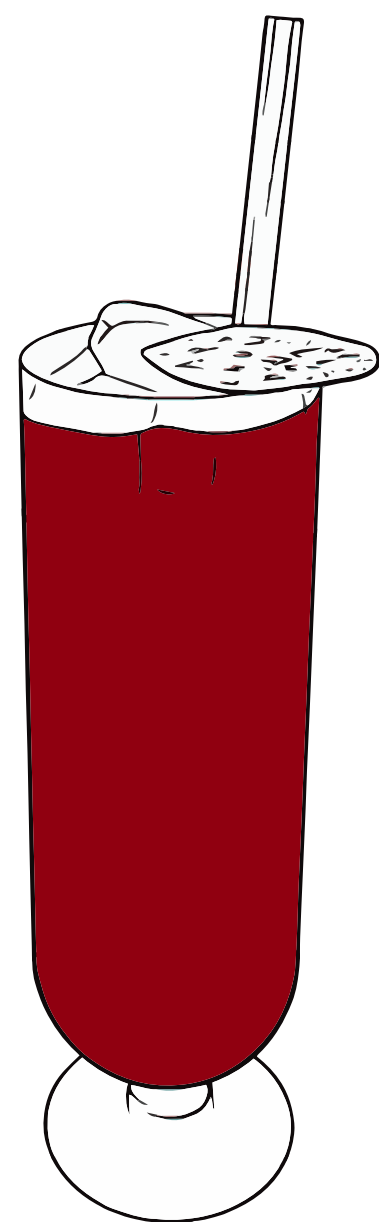
BACARDI CARTA BLANCA RUM  
DOMÁCI SIRUP JASMÍN A POMARANČ  
CITRIC BLEND  
ORANGE BITTER  
CLUB SODA



alc./vol: 15,00 %  
Objem: ca 200ML

Cena: 7,60 €

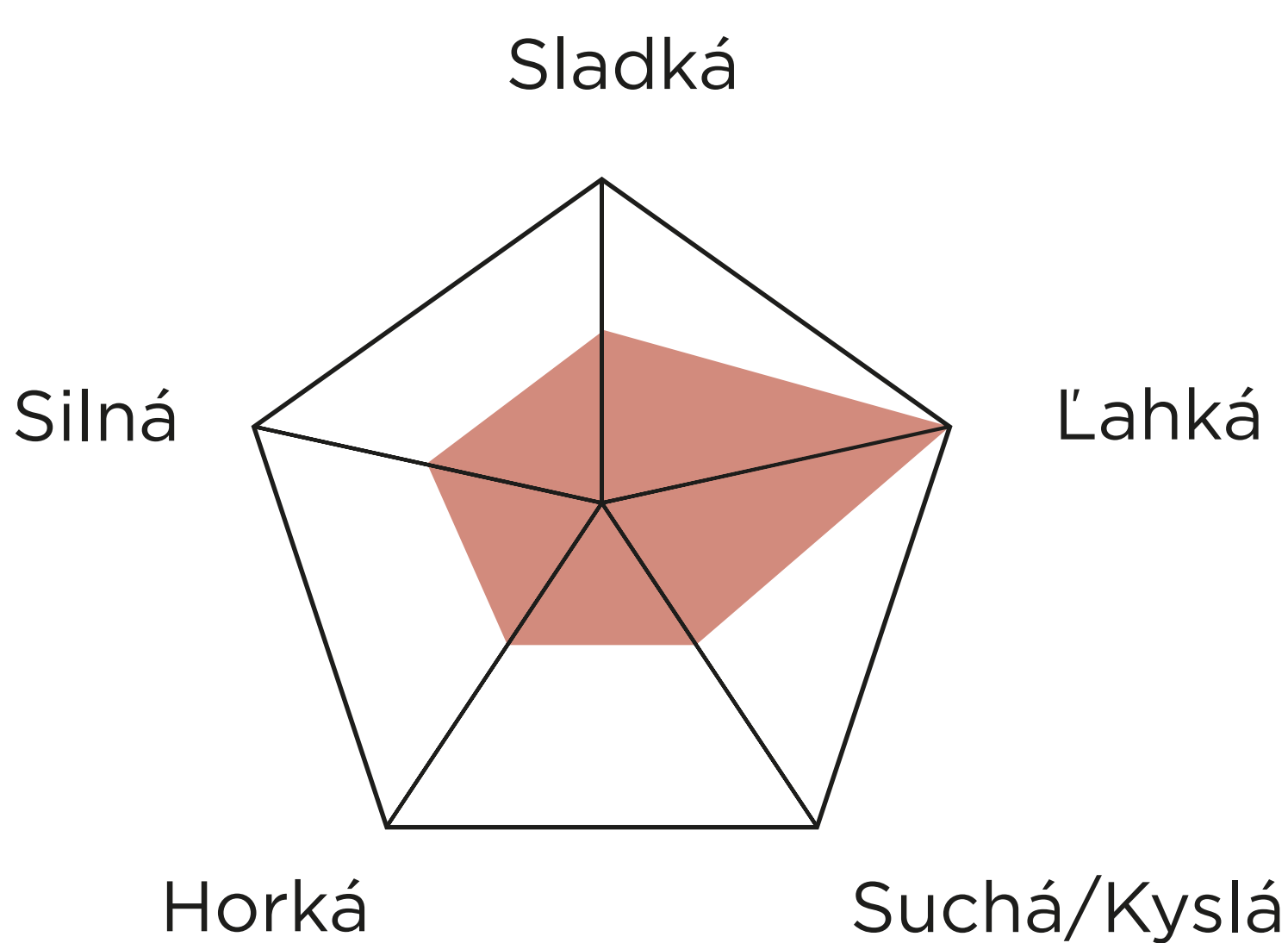
Základom tohto číreho drinku je svetoznámy rum Bacardi. Túto značku netreba predstavovať, ale nás zaujala hlavne jeho výroba. Rum sa mieša z dvoch várok pri destilácii. Jednou z nich je čistá 67% biela rumová pálenka, nazývaná aguardiente. Druhá je destilovaná viacnásobne, ktorá sa nazýva redestilado. 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.



## 3. Hibiscus Paloma

---

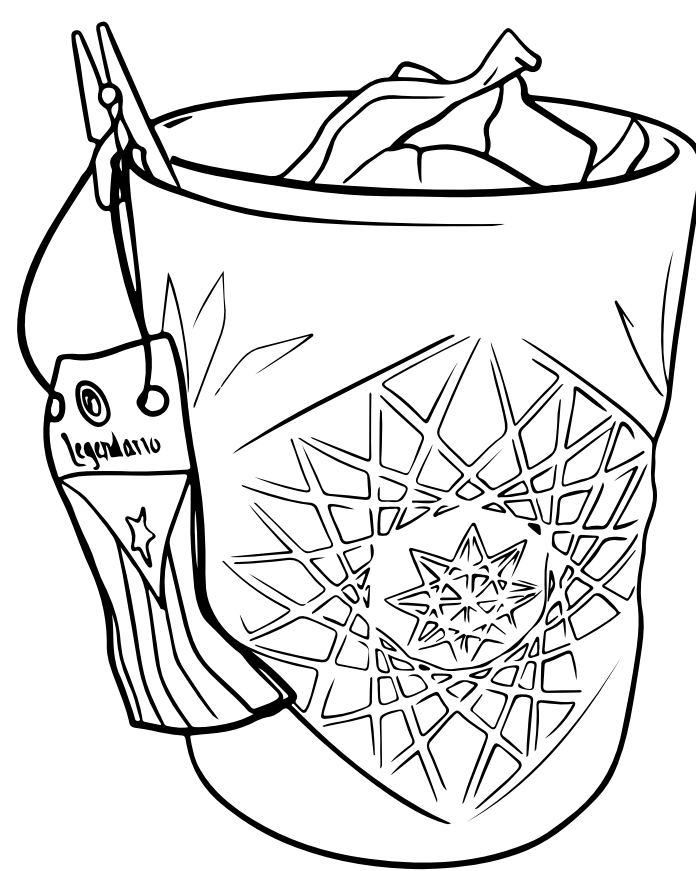
CAZCABEL BLANCO TEQUILA INFUSED BY HIBISCUS  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
GRAPEFRUITOVÁ ŠŤAVA  
DOMÁCI SIRUP Z MALÍN A IBIŠTEKU  
SALT SOLUTIONS  
MEDOVÝ SIRUP  
CLUB SODA



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

Cena: 8,80 €

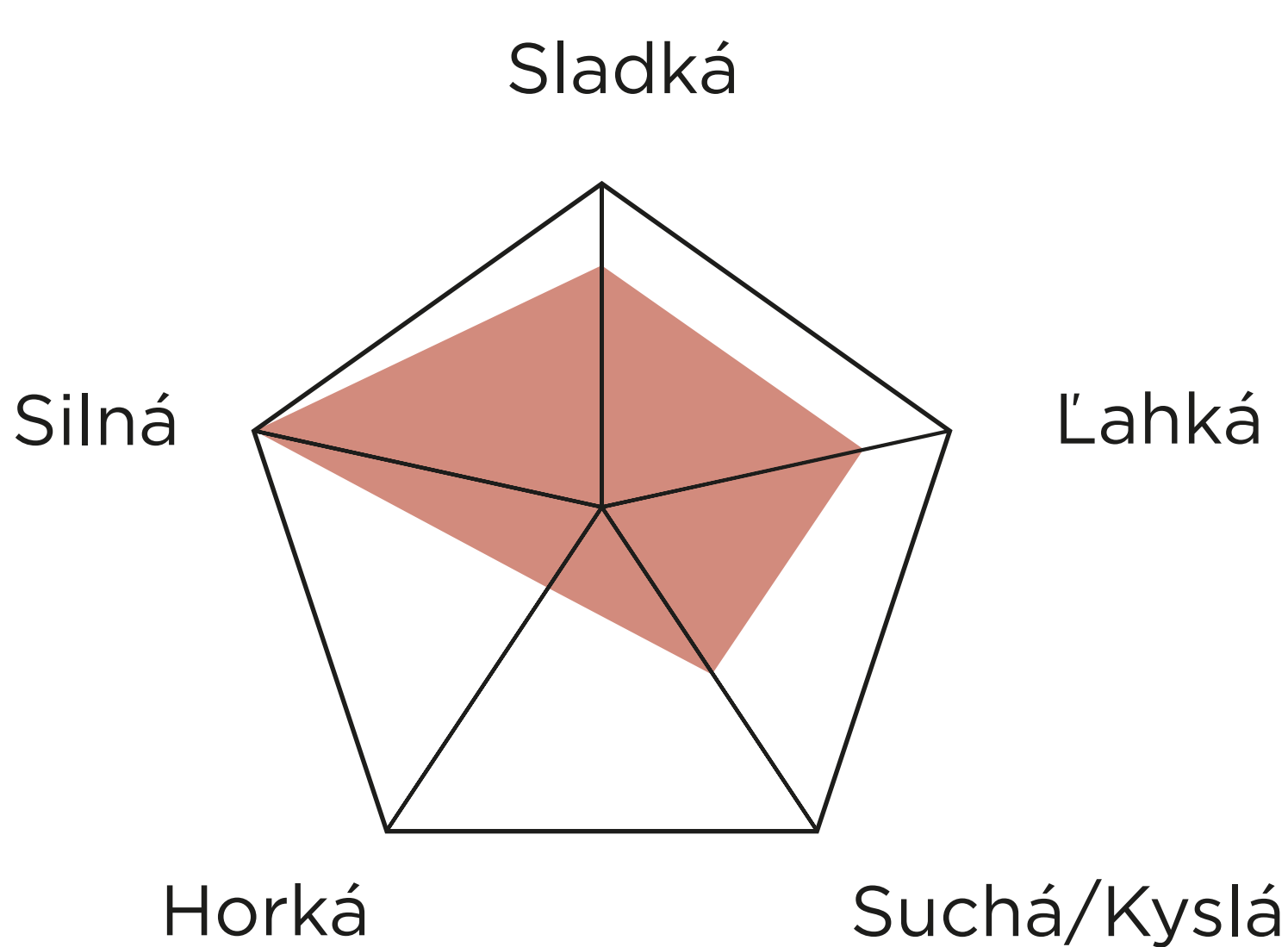
Možno ste si všimli, že naše nové cocktails často prepájame so sušenými bylinami alebo čajmi. Vznikajú nám tak nové chute ktorými nahradzame akékoľvek komerčne vyrábané sirupy alebo džúsy. Je pre nás dôležité prinášať vám drinky plne čerstvých a domácich surovín, ktoré si radi pripravíme sami. V tomto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



## 4. Gonna be Legendary

---

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: 9,30 €

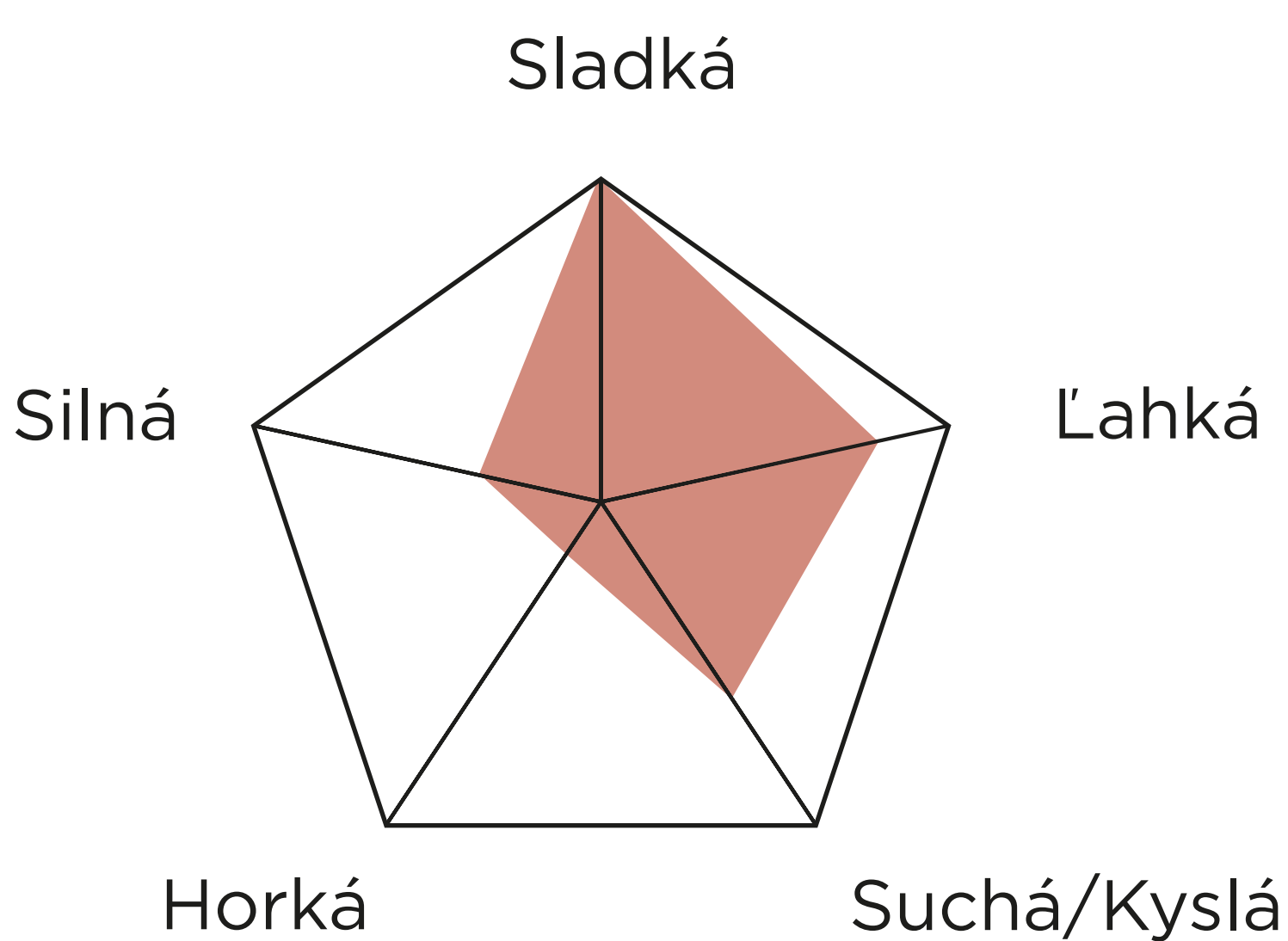
Tento "štampgast" nášho menu je tu s nami od otvorenia, a to od 22.09.2015, ktorý je stále medzi našimi hosťami veľmi obľúbený. Jeho vznik však nieje prohibičný, ale barmanský. Gary Regan, veľký milovník cocktailovej histórie, autor mnohých kníh a hlavne skvelý barman, bol hlavnou inšpiráciou pri tvorbe 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?



## 5. Snack Time

---

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



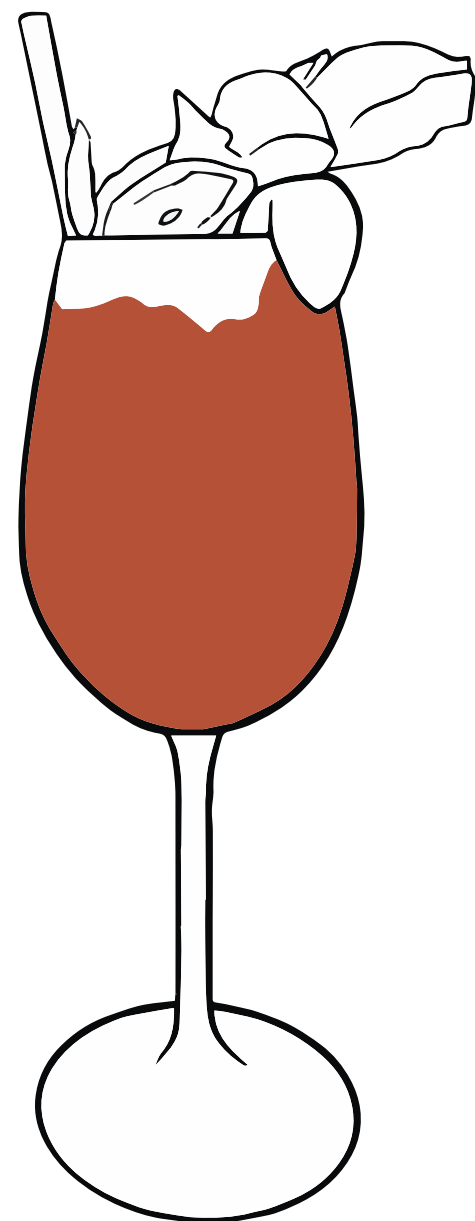
alc./vol: 16,00 %  
Objem: ca 150ML

Cena: 6,50 €

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 krekry, 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.

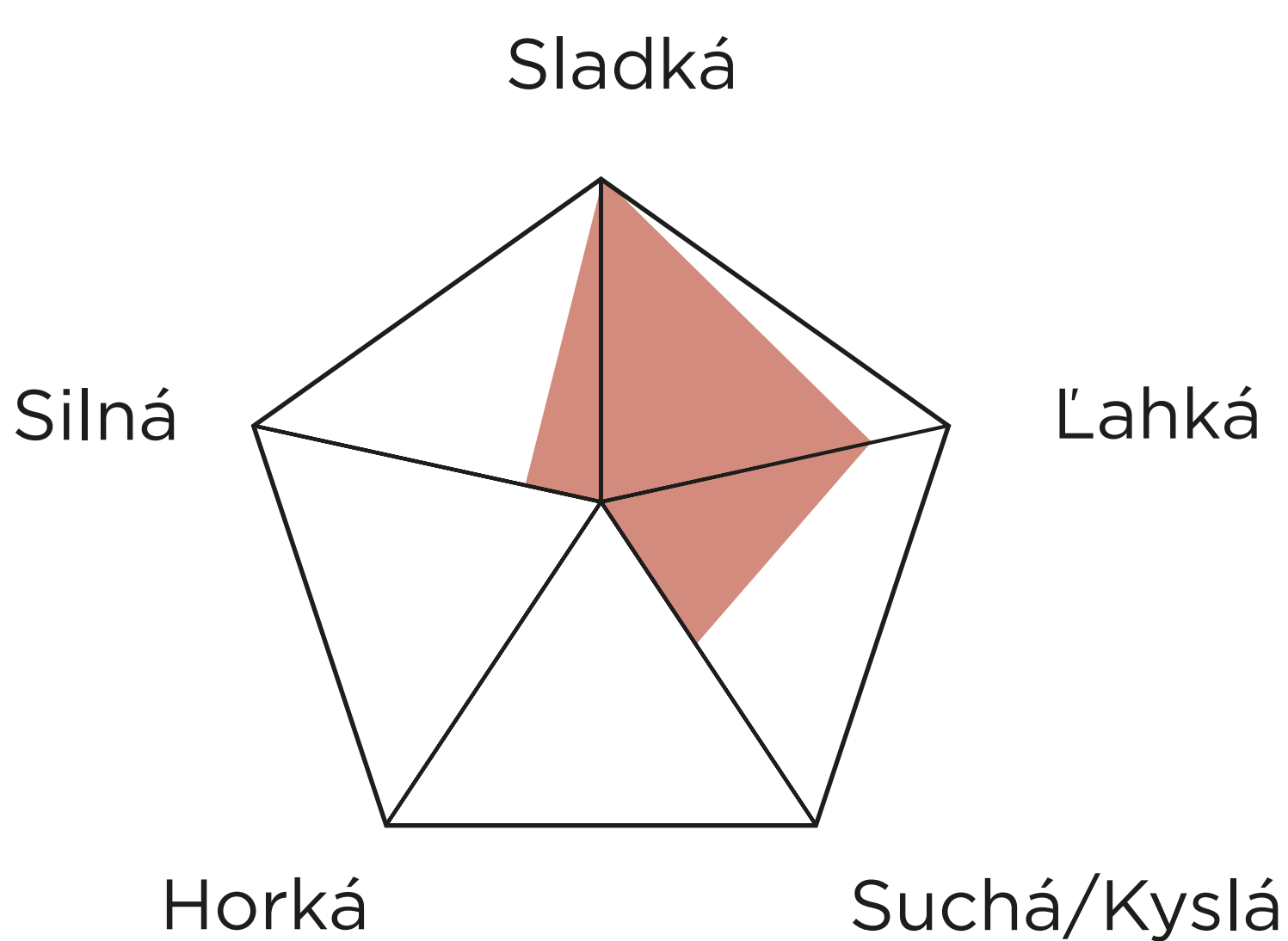
Tak sme pre Vás pripravili tiež jeden drink, ku ktorému dostanete "niečo", aby ste mohli ďalej konzumovať.





## 6. Fresa

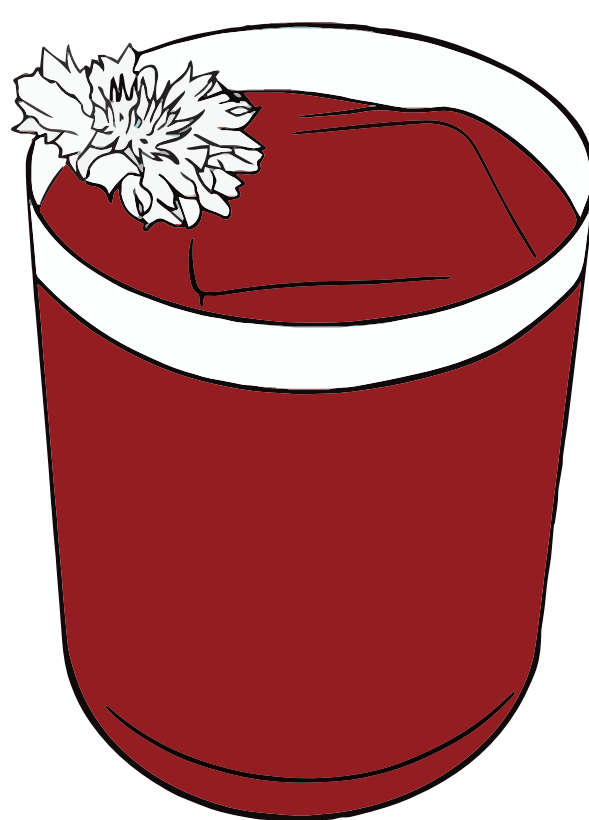
LARIOS ROSÉ GIN  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
DOMÁCE JAHODOVÉ PYRÉ  
DOMÁCI BAZOVÝ CORDIAL  
ZLATÝ PRACH  
CLUB SODA



alc./vol: 15,00 %  
Objem: ca 210ML

Cena: 7,30 €

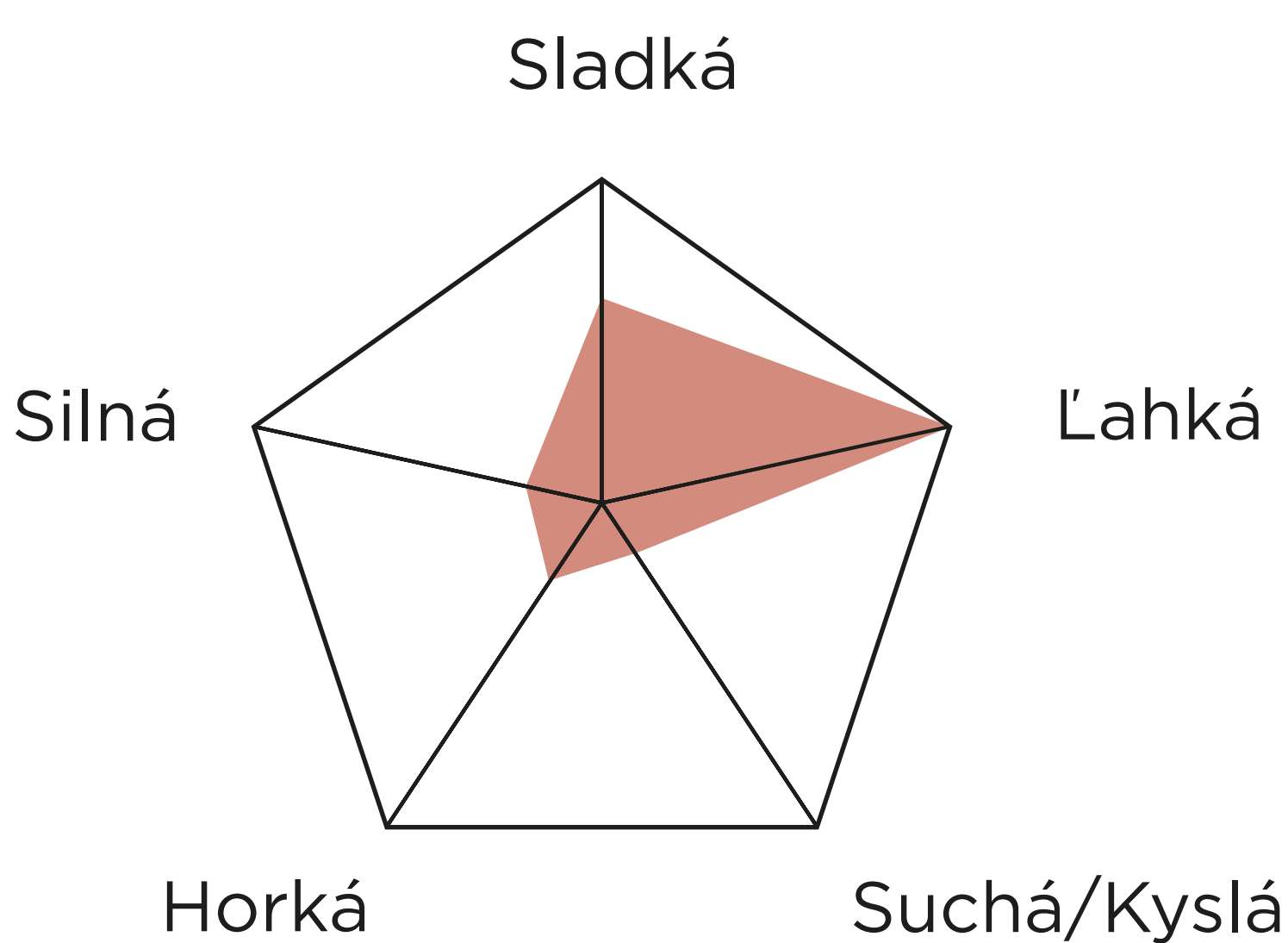
Tak ako poznáme cocktailové klasiky ako napríklad Cosmopolitan, chceme, aby sa stal modernou klasikou náš drink Fresa. Ide rovnako o nápoj vytvorený ženou a prevažne pre ženy (páni nemusíte sa hanbiť). Dnes je chuťový profil zákazníkov iný ako tomu bolo v ére Cosmopolitanu, a tak Vám prinášame v pohári éru dnešných cocktailov. Fresa v preklade jahoda, čo značí jej chuť. V prenesenom významamyslená 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.”



## 7. Erkki Wiik

---

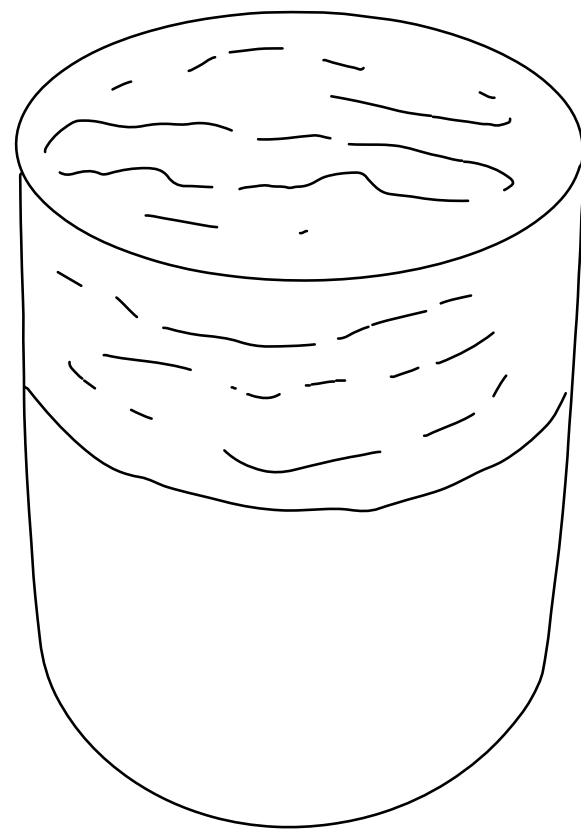
KOSKENKORVA LIME&LEMON VODKA  
CITRIC ACID  
LYCHEE SIRUP  
BRUSNICOVÝ DŽÚS  
GREPOVÁ ŠTAVA  
SÓDA



alc./vol: 15,00 %  
Objem: ca 220ML

Cena: 7,60 €

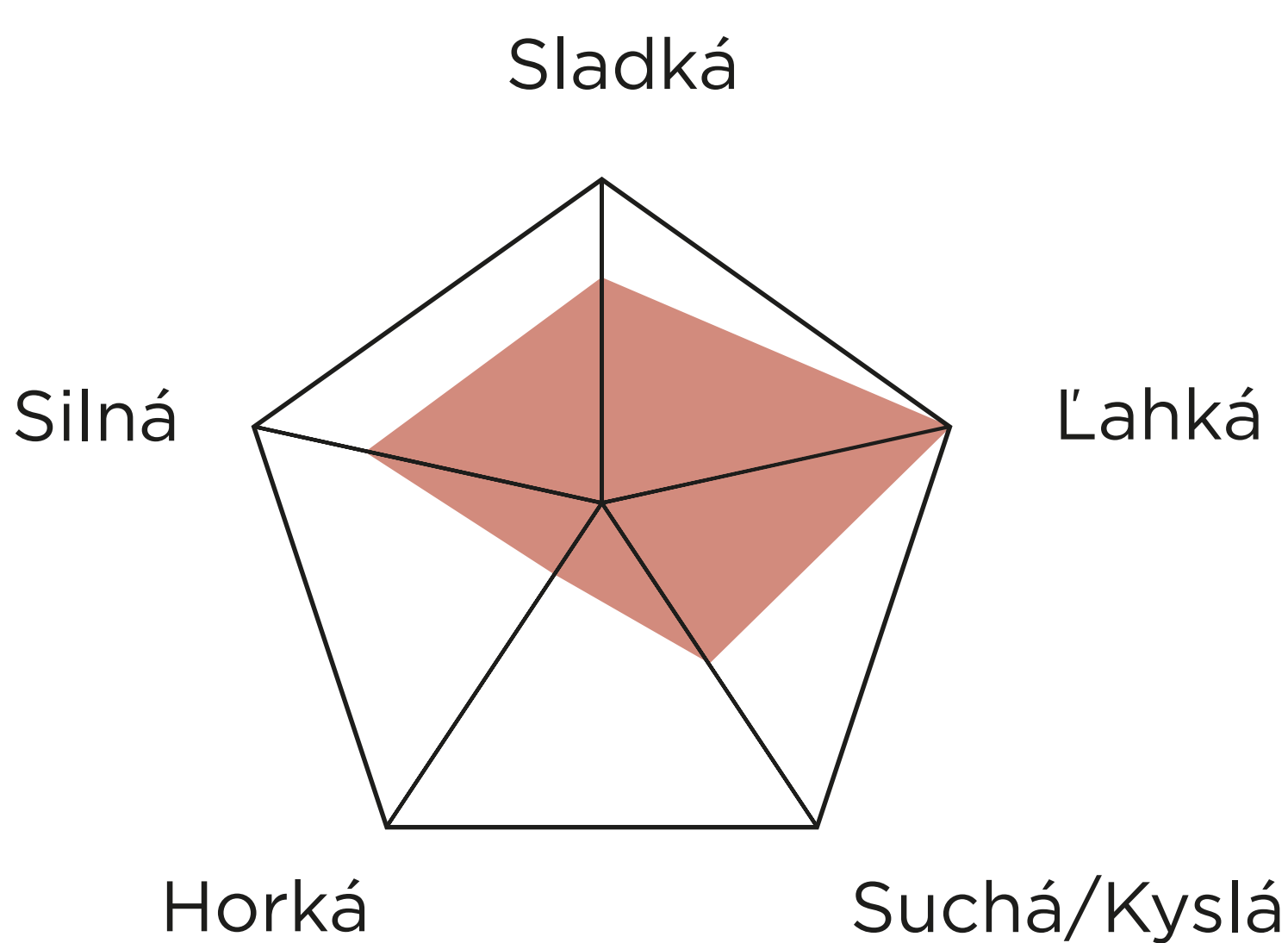
V malej fínskej dedine menom Koskenkorva, žil v polovici 20. storočia muž menom Erkki Wiik. Erkki bol jedným z hlavným destilérovm, ktorý stáli pri zrode vodky Koskenkorva, ktorej výroba začala v roku 1953. Jeho vášeň pre kvalitu a inovácie nám vnukla inšpiráciu pri tvorbe tohto drinku. Snažíme sa priniesť sviežu ovocnú chuť, ktorej základom je citrónovo-limetová vodka. Jedným dúškom zistíte, že tento cocktail si budete chcieť dopriať znovu a znovu.



## 8. Euforia

---

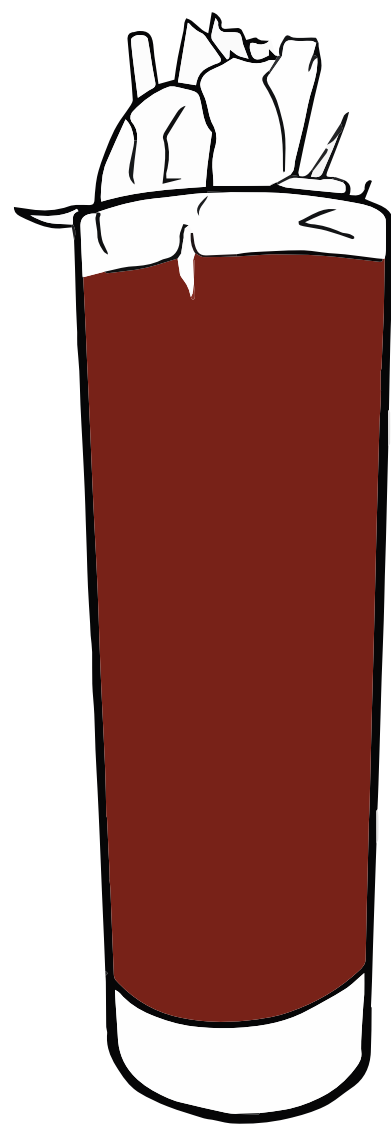
GLENMORANGIE 10 YO WHISKY  
DOMÁCI SIRUP JASMÍN A POMARANČ  
CITRIC BLEND  
ORANGE BITTER  
ORANGE ESPUMA



alc./vol: 16,40 %  
Objem: ca 120ML

Cena: 8,60 €

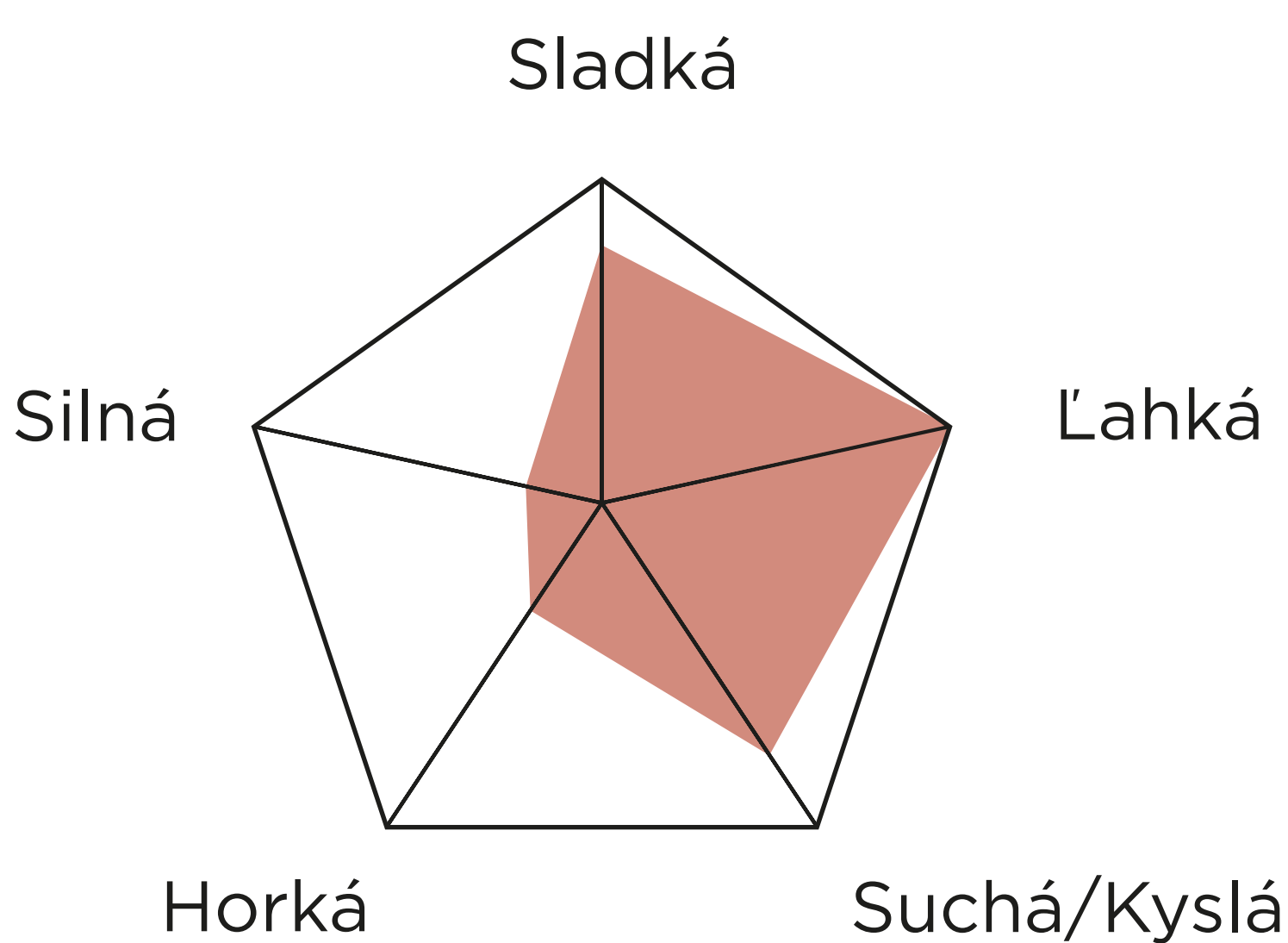
Cocktail, ktorý vznikol tak trochu naopak, a tým myslíme lahodnou pomarančovou penou, ktorá ho dotvára na povrchu poháru. Tá bola základom drinku, čo nie je až také bežné. Ide o drink, do ktorého sa zamilujete, či už si ho vychutnáte ako svieže raňajky alebo ako neskorú večeru. Whisky Glenmorangie svojou 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.



## 9. 7000 Miles

---

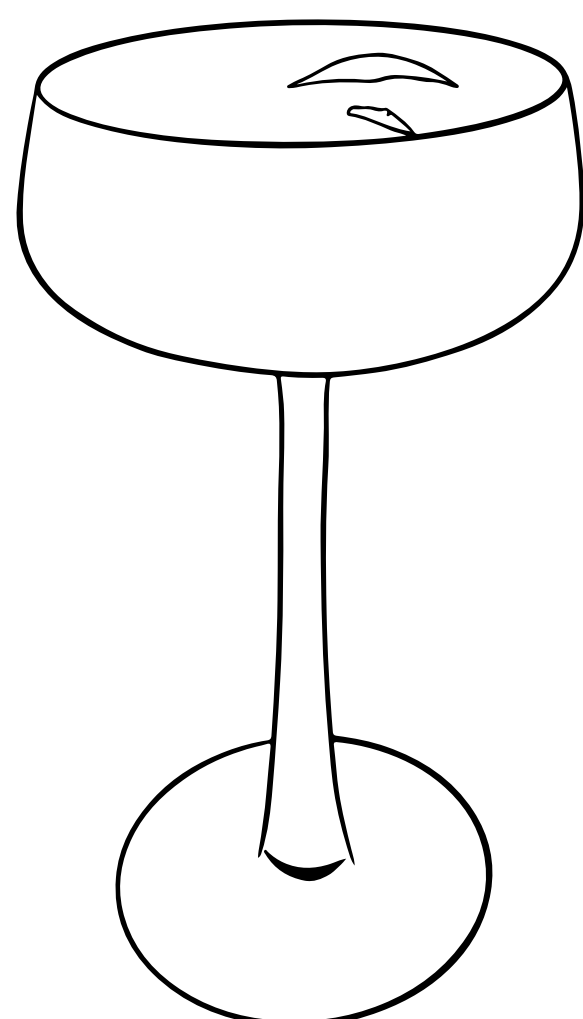
J.J. WHITLEY GIN INFUSED BY  
GREEN TEA WITH STRAWBERRY  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
PRÁŠKOVÝ CUKOR  
IBIŠTEKOVÁ SÓDA



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

Cena: 6,90 €

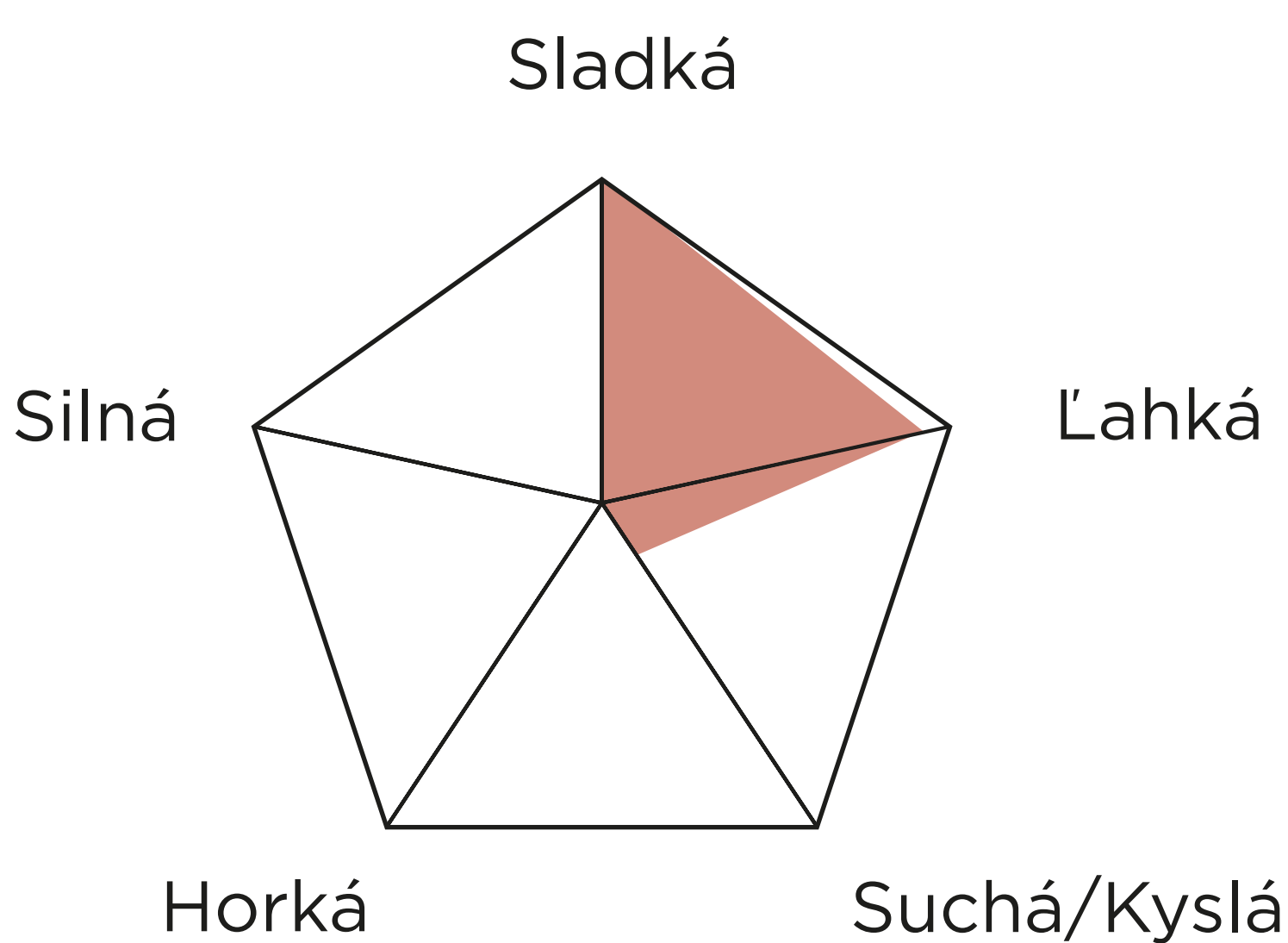
Všetci si myslíme, že prohibícia bola absolútnym fiaskom, kedy sa pilo ešte viac a menej kvalitného alkoholu, kvôli ktorému ľudia často umierali. Nie je to však úplne pravda. V roku 1928 britský reportér píše v knihe *The Guardian Book of Drinking* o svojej 7000 míľovej ceste po USA, kde skúma dopady 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 ochutili podľa toho, čo najviac chutilo nám.



# 10. Felix Felicis

---

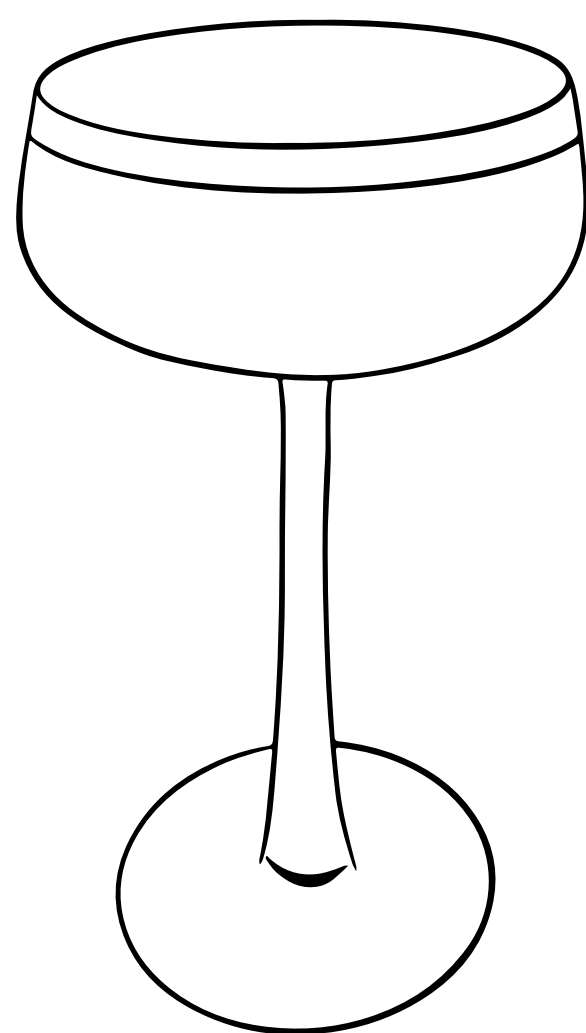
SLANE WHISKEY  
BROSKYŇOVÉ PYRÉ  
MARAKUJOVÝ SIRUP  
ROIBOS ORANGE ČAJ  
VANILKOVÝ SIRUP  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
PROSECCO



alc./vol: 20,40 %  
Objem: ca 150ML

Cena: 8,80 €

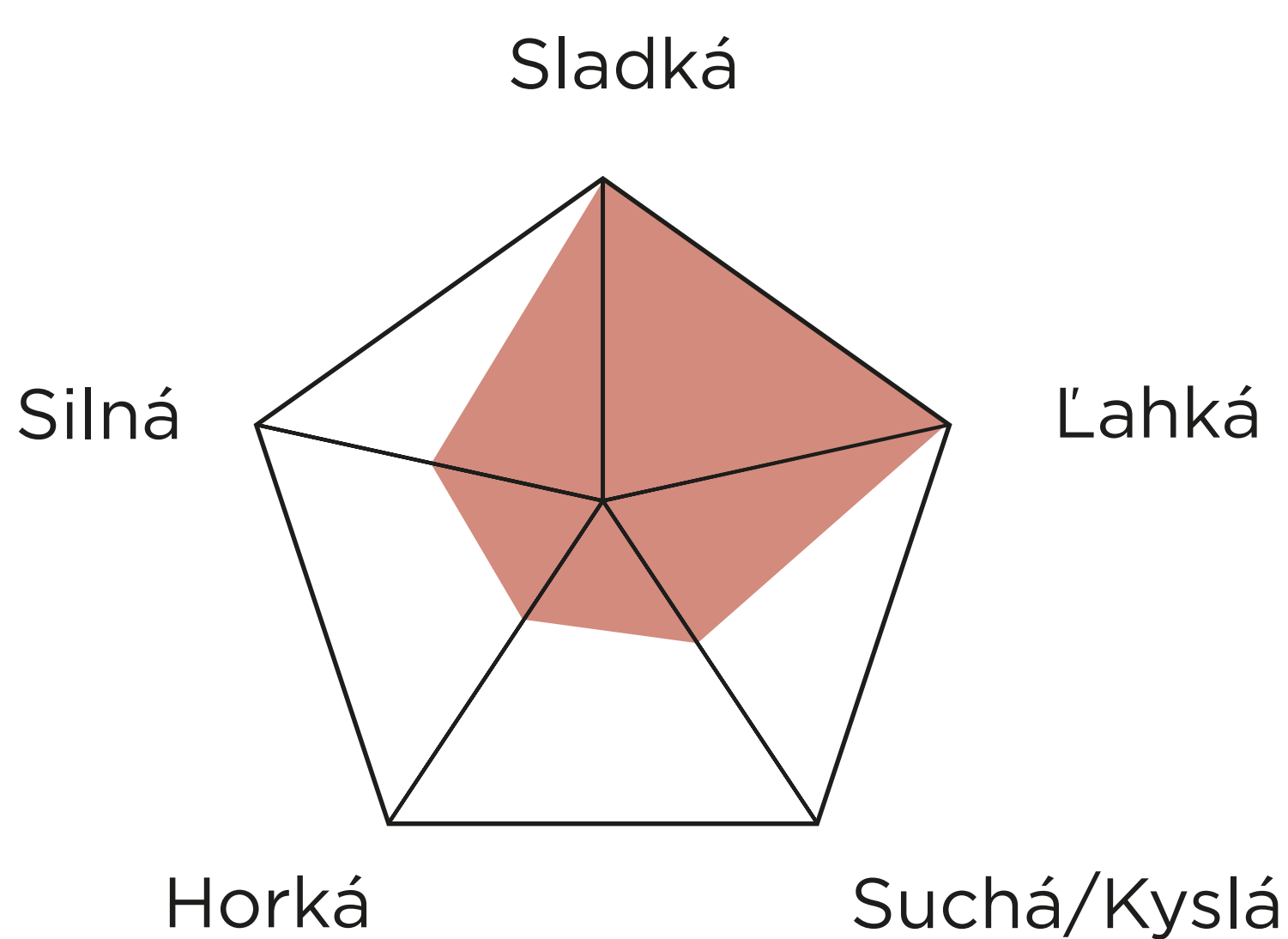
Je tu nejaký fanúšik príbehov o Harry Potterovi? Hlavne tekutého šťastia známeho ako Felix Felicis. Rozhodli sme sa vytoriť cocktail, ktorý by bol hodný svojho magického mena a prinášal šťastie a radosť každému, kto ho vypije. Základom drinku musí byť niečo výnimočné, a preto sme si vybrali Slane whisky. K tejto prémiovej whisky sme pridali broskyňové pyrė, ktoré dodalo cocktailu sladkú chuť. Roibos orange čaj, ktorý prináša krásnu vôňu citrusov a čaju. Najväčšou výzvou však bolo dosiahnuť dokonalú čírosť a jemnosť cocktailu. Preto sme sa rozhodli použiť proteínovú klarifikáciu, techniku, ktorá odstráni všetky nečistoty a zakalenie. Tento proces bol náročný a vyžadoval veľa času, zručností a pracovných skúseností, ale výsledok stál za to. Celý cocktail je dokonale vyvážený a stal sa symbolom barmanského remesla. A tak „Felix Felicis“ zostáva legendou, pripomínajúc nám, že skutočná mágia spočíva v umení a vášni, ktorú vkladáme do svojich diel, a že s trochou šťastia môžeme dosiahnuť čokoľvek, čo si zaumienime.



# 11. It's nut Coconot

---

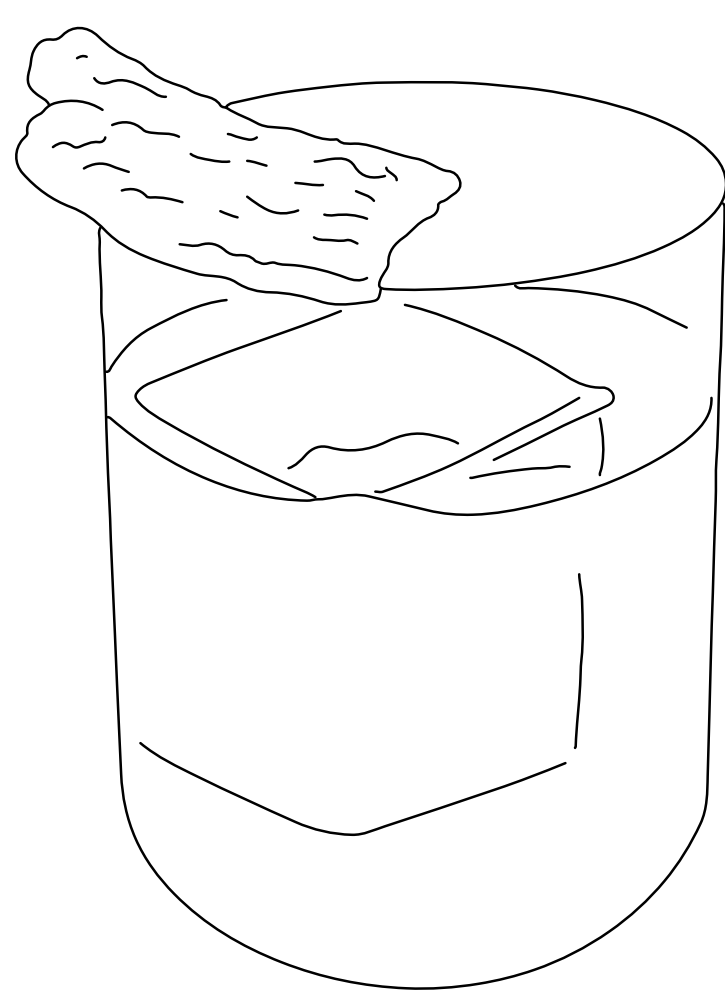
BARCELO BLANCO RUM  
FIG LEAF SIRUP  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
LUSTAU AMONTILLADO SHERRY  
VAJEČNÝ BIELOK



alc./vol: 14,10 %  
Objem: ca 100ML

Cena: 6,90 €

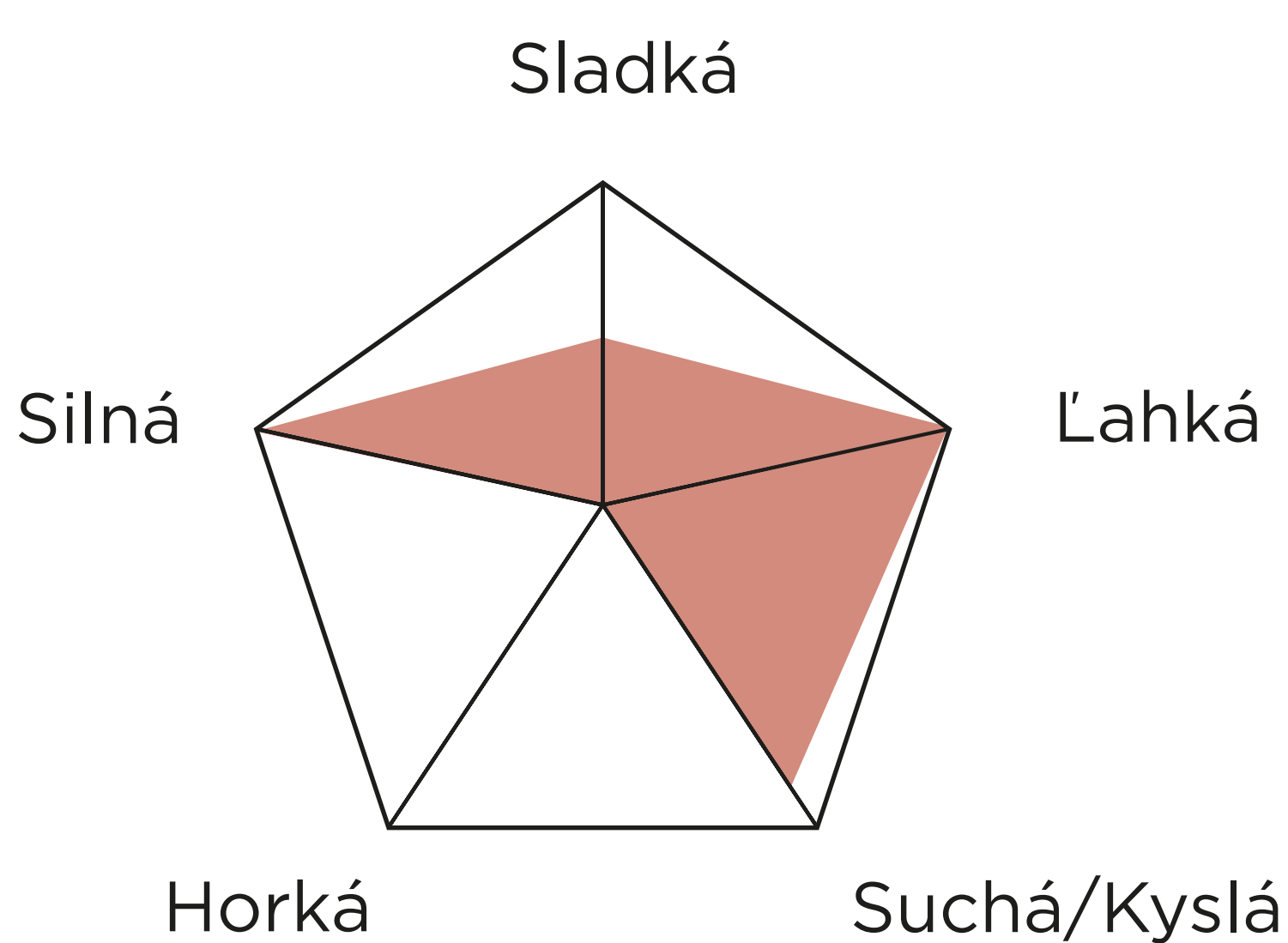
Za týmto cocktailom stojí veľká kreativita a zmysel pre netradičné kombinácie. Jedného dňa sa náš kolega stretol s netradičným sirupom z figových listov s výraznou kokosovou chuťou, ktorý si skúsil sám vyrobiť. Výšlo to úžasne a rozhodli sme sa na tom postaviť skvelý cocktail. V spojení s bielym rumom Barcelo, a štipkou Lustau Amontillado sherry je výsledok neuveriteľne osviežujúci s výraznou kokosovou arómou a jemnými tónmi orechov, čo mu dodáva jedinečnú chuťovú rovnováhu.



# 12. Sommy's Margarita

---

CAZCABEL REPOSADO TEQUILA  
JAHODOVÝ SHRUB  
AGÁVE SIRUP  
ČIERNY KARDANOM  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
SMOKE AND OAK BITTER



alc./vol: 23,20 %  
Objem: ca 140ML

Cena: 10,70 €

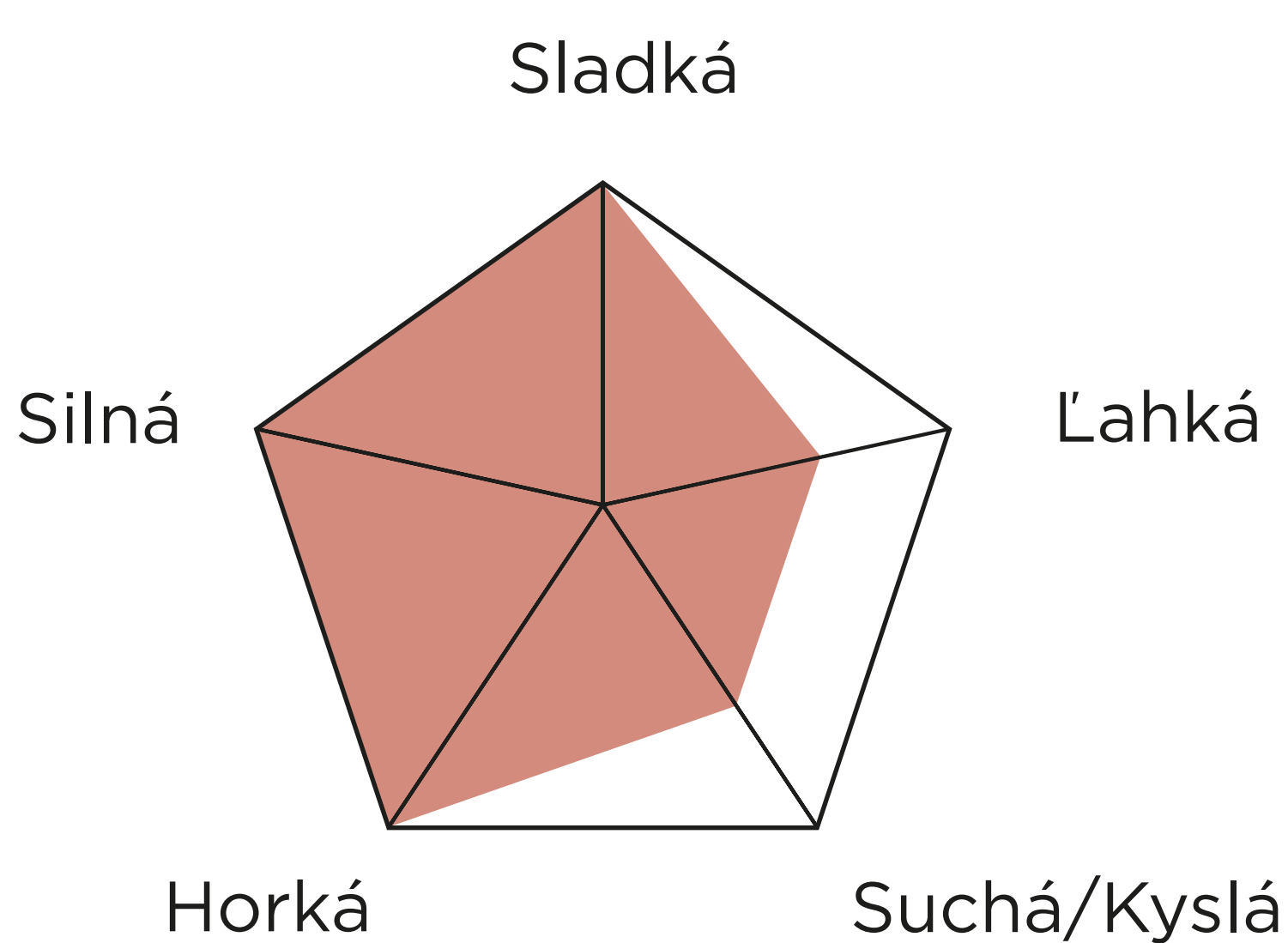
Rozhodli sme sa vytvoriť twist na klasickú Tommy's Margaritu, ktorú milujeme. Začali sme s prípravou jahodového shrubu, ktorý drinku dodal nielen sladkú a kyslú chuť, ale aj jedinečnú textúru. K tomu jemne zaúdenú Cazcabel Tequilu Reposado, ktorá prinášala tónny vanilky a dreva. Aby nápoj získal na komplexnosti, použili sme Smoke and Oak Bitter, ktorý pridal dymový a dubový nádych. Tento cocktail je ideálny pre tých, ktorí hľadajú sofistikovaný a neobyčajný cocktail, ktorý kombinuje sladké, kyslé a dymové chute do jedinečného zážitku. Na ozdobu cocktailu sme použili jahodový prach so soľou, vyrobený z odpadu vzniknutého pri výrobe jahodového shrubu. Táto ekologická ozdoba dodala nápoju nielen estetický vzhľad, ale aj jemnú jahodovú arómu.



# 13. Blood and Milk vol.2

---

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

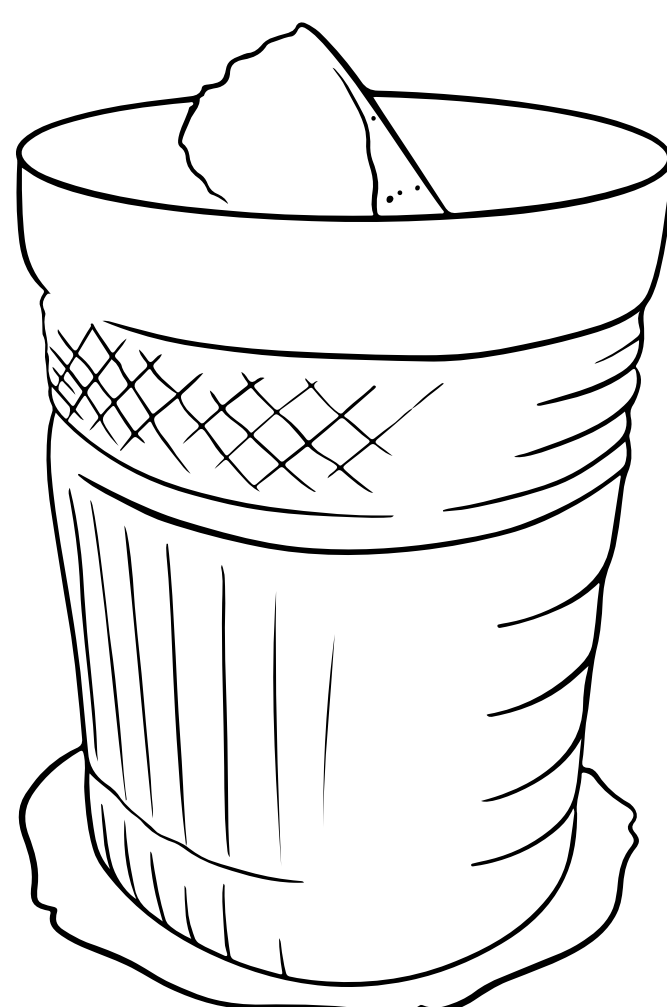
Cena: 10,50 €

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 zjemnenie klasického cocktailu Negroni. Chute, ktoré sme dosiahli infúziou ginu zeleným čajom a maceráciou ibišteku do malinového pyrú, vznikla zaoblená vyvážená chuť, ktorá v sebe nesie všetko čo v cocktaili hľadáte. Ak ste milovníkom Classic Negroni, musíte tento drink ochutnať.



# **COMERCIAL CLASSIC COCKTAILS**

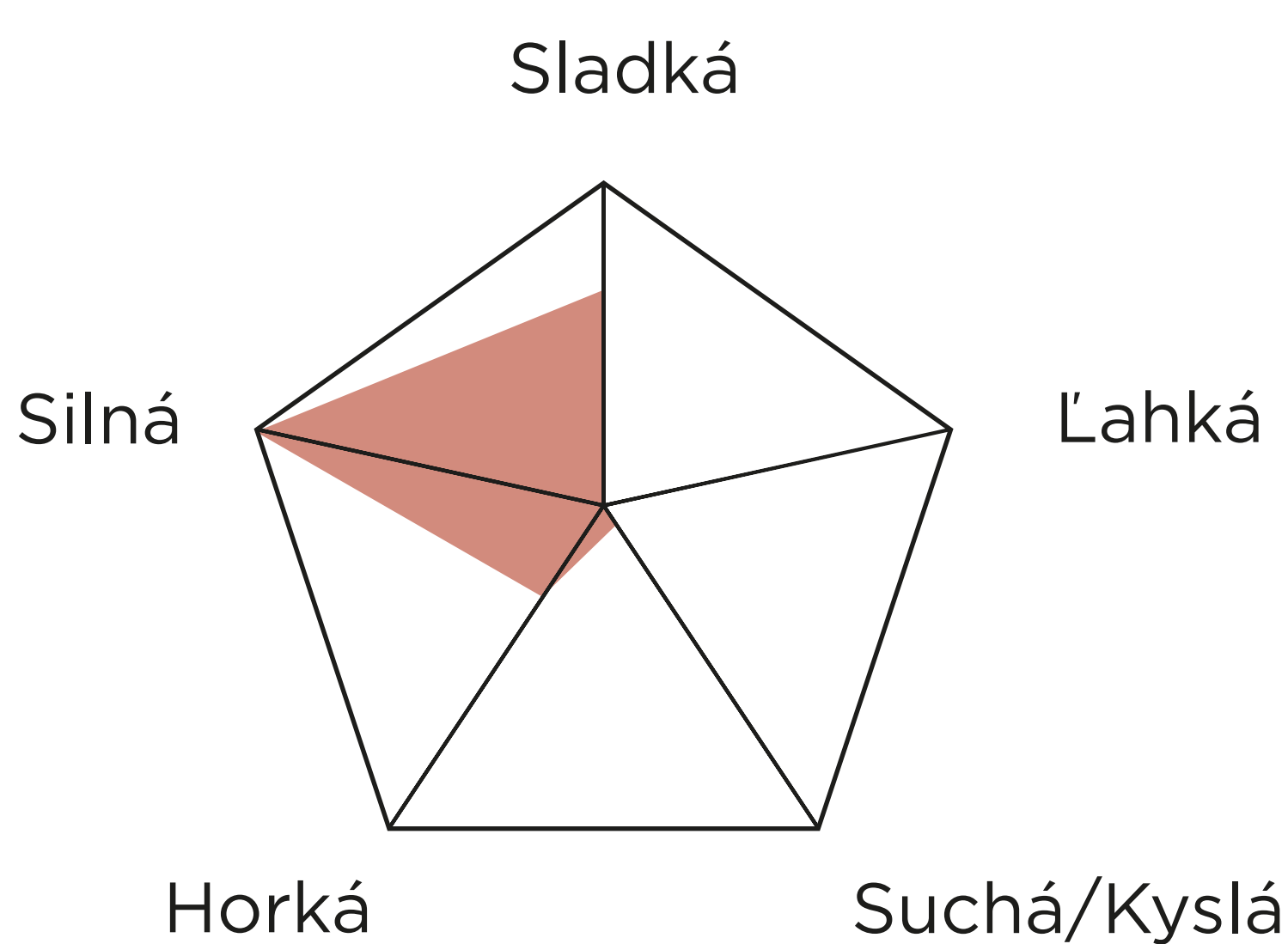
---



# 1. Old Fashioned

---

GLENMORANGIE 10YO WHISKY  
CUKOR  
BITTERS



alc./vol: 24,00 %  
Objem: ca 110ML

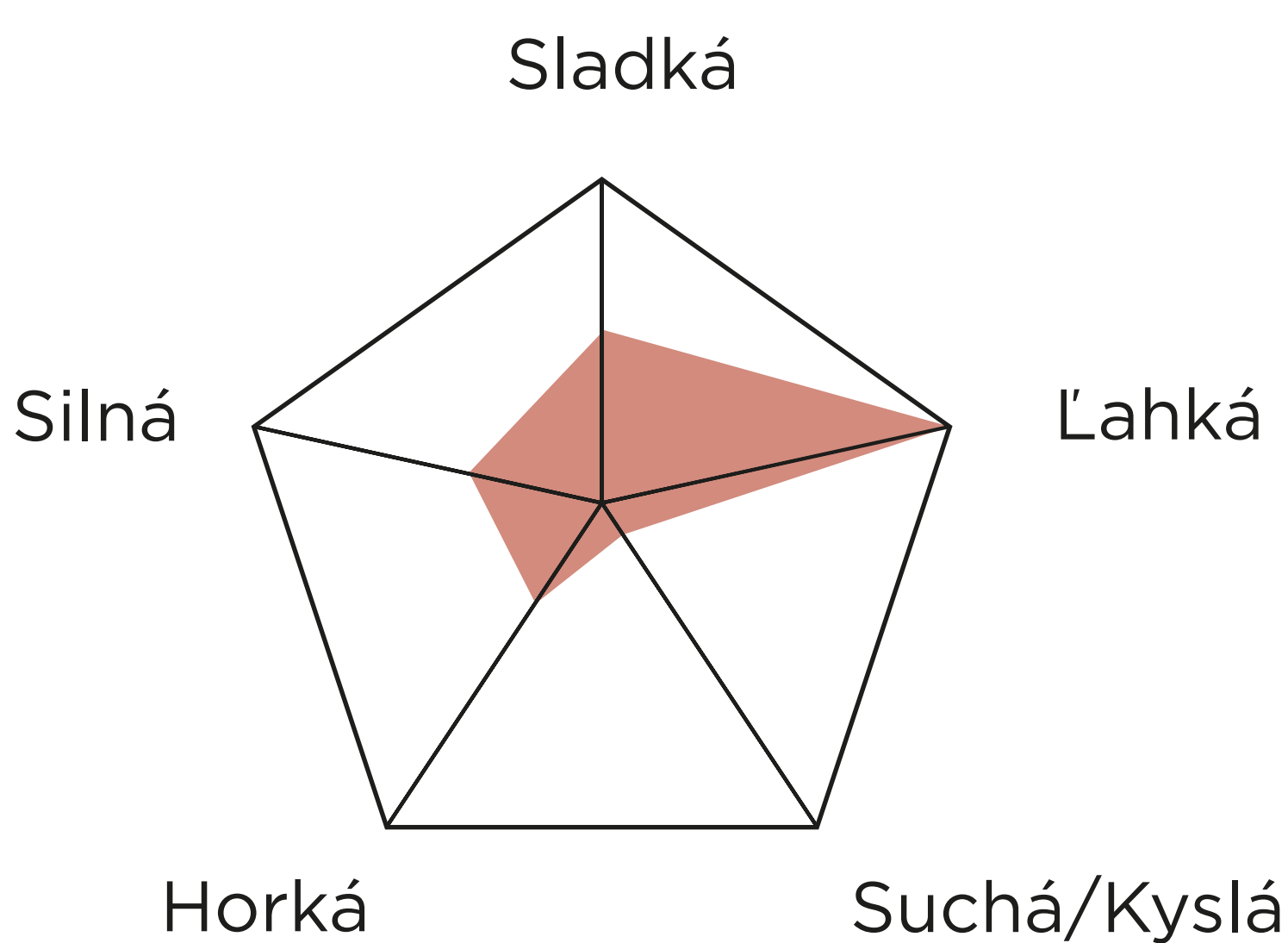
Cena: 10,60 €

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 likérmi, ktoré mali k dispozícii, vyrábať „vylepšené“ cocktaily obohatené o kvapku absintu, curaca, 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, majiteľa slávnej whisky tej doby. Tvrdilo sa, že to bol vynález barmana v slávnom Pendennis Clube v Louisville, ktorého členom bol aj Pepper.“



## 2. Sazerac

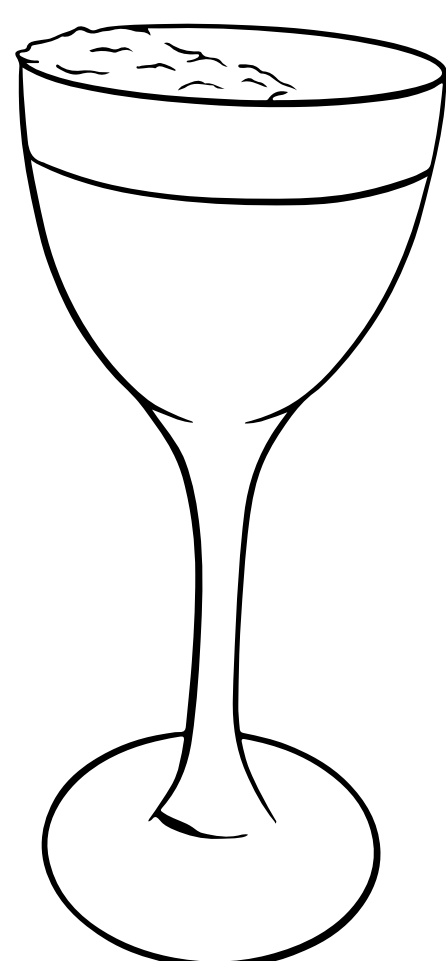
WOODFORD REY WHISKY  
HENNESSY VSOP COGNAC  
LA FEÉ ABSINTHE  
CUKOR  
PEYCHAUD'S BITTER



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

Cena: 11,70 €

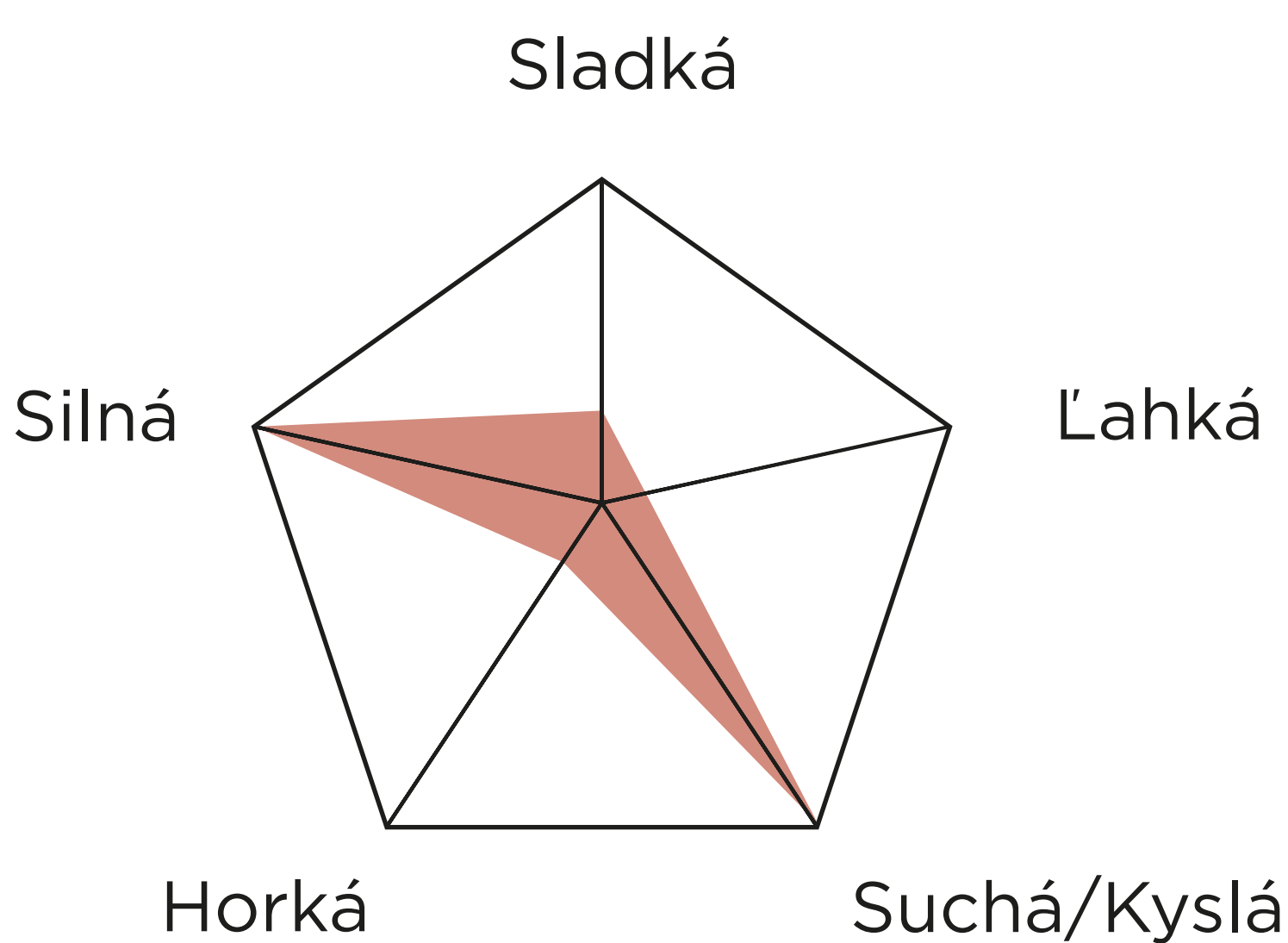
Cocktaily na báze brandy sa podávali v New Orleans dávno pred vytvorením Sazeracu a tieto prvé miešané nápoje takmer určite obsahovali bitters, liečivé žalúdočné kvapky, ktoré sú základom tohto cocktailu. Ingrediencie pre Sazerac sa v priebehu rokov menili, ale jeho chuť zostala charakteristická vďaka 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 cocktailu. 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 absinthu. Ako bol koňak vzácnejší, tak sa z nápoja postupne vytrácal.



## 3. Corpse reviver no.2

---

J.J. WHITLEY GIN  
COINTREAU  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA  
NOILY PRAT VERMOUTH  
ABSINTHE PARFEM



alc./vol: 14,70 %  
Objem: ca 120ML

Cena: 6,90 €

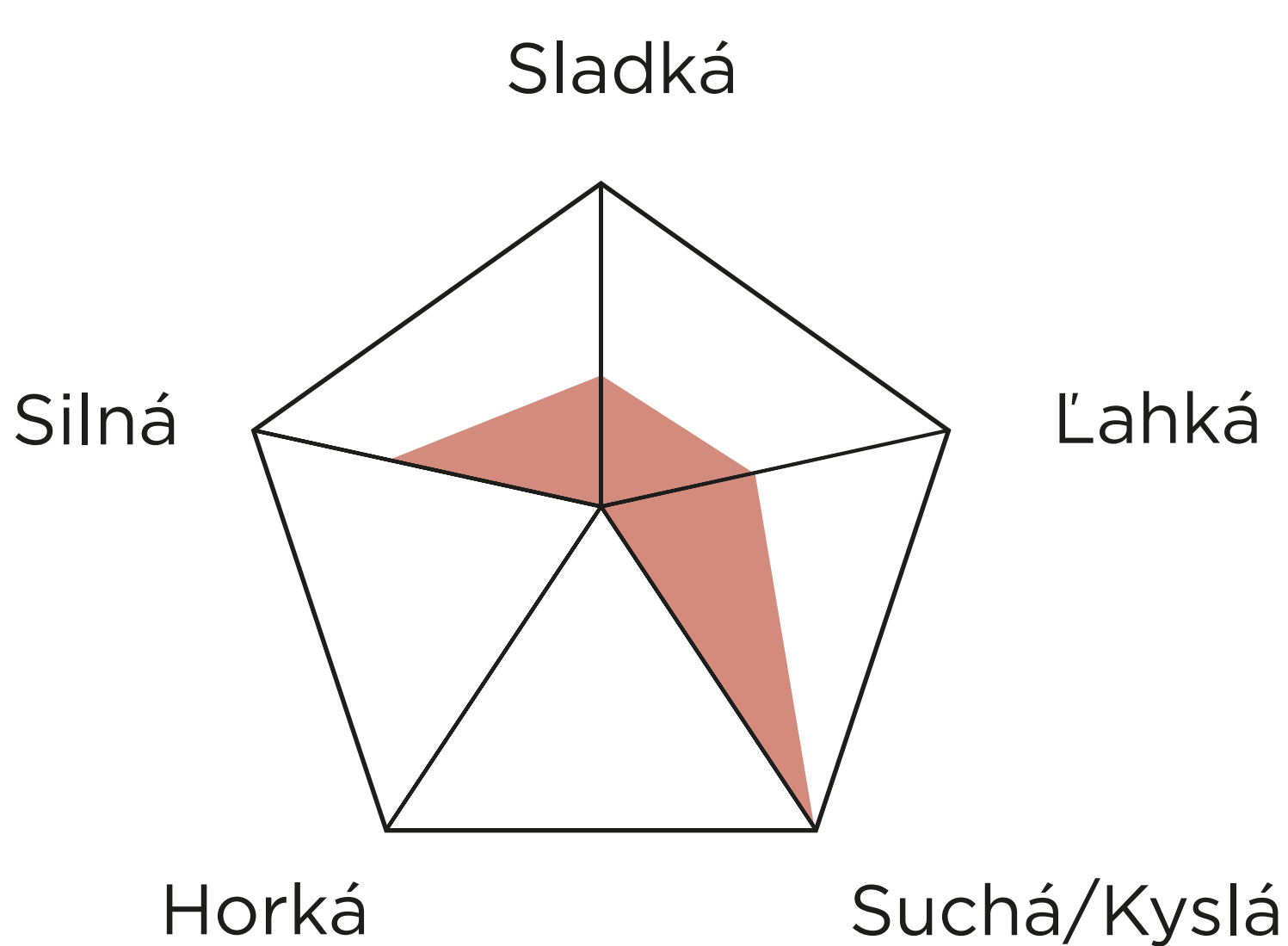
Ako už názov napovedá, The Corpse Reviver je jedným z kategórie „pick-me-up“ cocktailov, čo znamená, že majú povzbudiť, keď už nevládzete. Tradičné old-school bary vytvorili tieto drinky do svojich menu, aby oživilí tie duše, ktoré sa objavili v ich bare a cítili sa horšie ako inokedy. Keď si počas predchádzajúceho večera dopriali viac ako zvládli. Táto kategória cocktailov sa objavila v polovici 19. storočia. Avšak dôvod prečo dnes o ňom čítame je jeho objavenie sa v uznávanej knihe The Savoy Cocktail Book z roku 1930, kde Harry Craddock uvádza dva recepty. Corpse reviver no.1 je na pitie do obeda alebo kedykoľvek potrebujete doplniť energiu. Recept no.2 kde Harry garantuje, že vás to znovu oživí po 4 drinkoch vypitých rýchlo za sebou, presne ako napovedá názov tohto cocktailu.



## 4. Gimlet

---

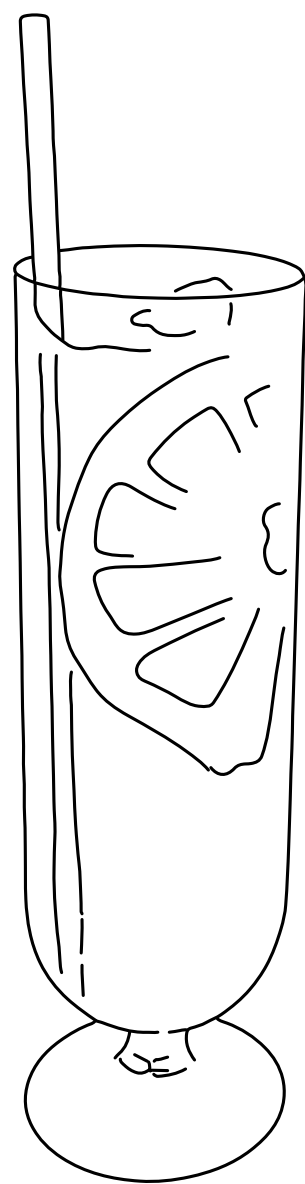
J.J. WHITLEY DRY GIN  
LIME CORDIAL  
LIMETOVÁ ŠŤAVA



alc./vol: 16,00 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 5,20 €

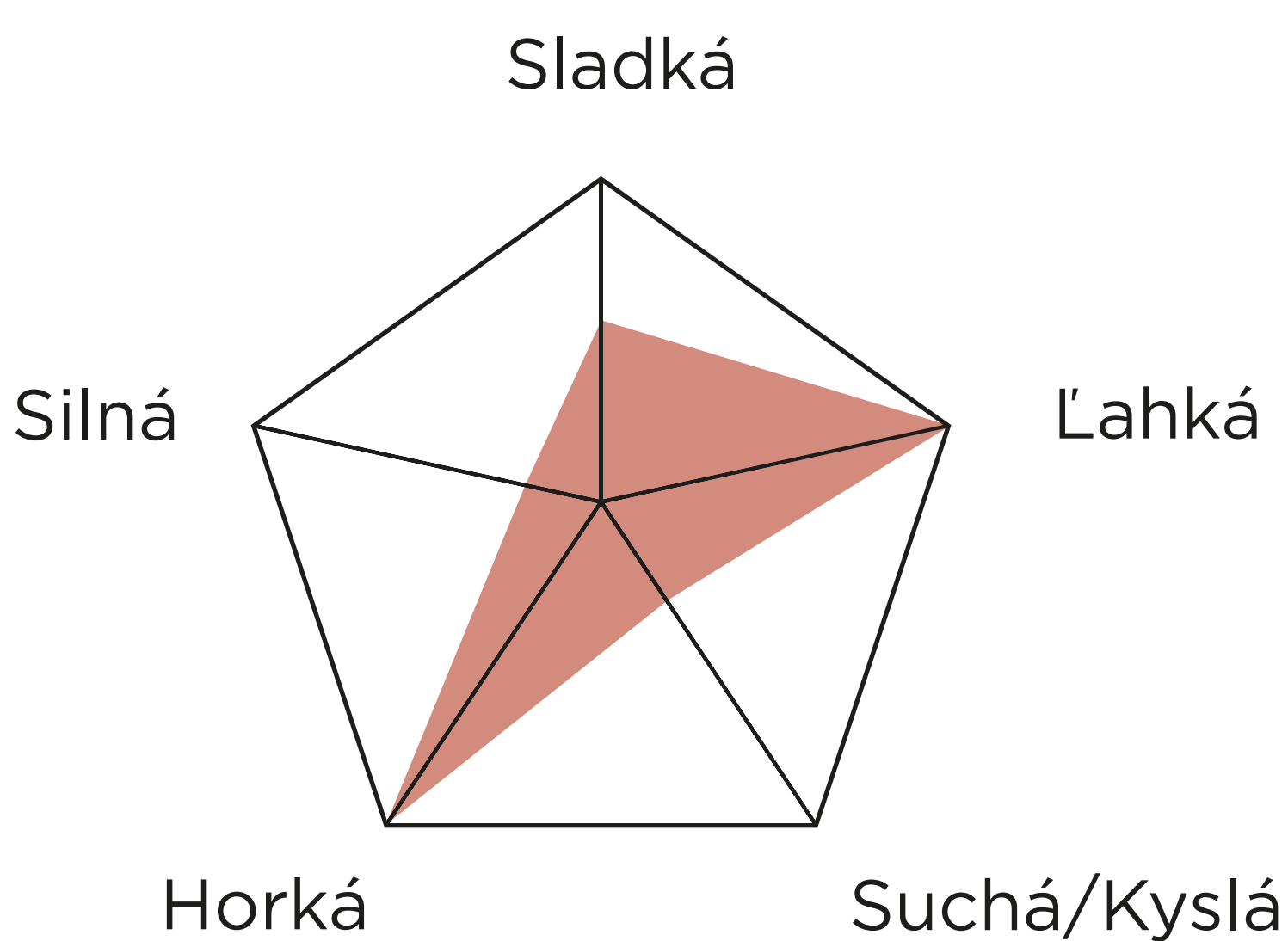
Pôvod Gimletu nie je jasný, ale predpokladá sa, že ho vynali z núdze britskí námorníci koncom 18. storočia. Hovorí sa, že námorníci potrebovali citrusy, aby zabránili skorbutu, chorobe spôsobenej nedostatkom vitamínu C. Najlepší spôsob, ako prinútiť námorníkov piť limetkovú šťavu, je zmiešať ju samozrejme 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 vrtnie 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.



## 5. Americano

---

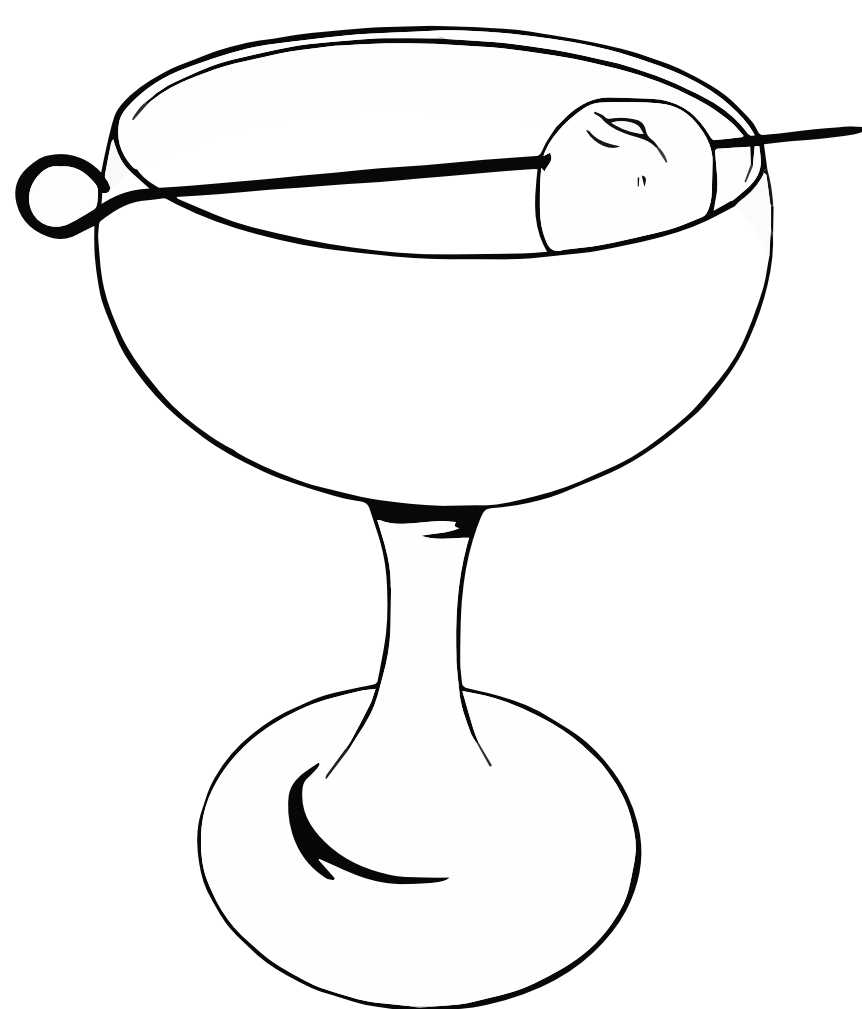
CAMPARI OCHUTENÉ JAHODAMI  
MARTINI RUBIÑO VERMOUTH  
CLUB SODA



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

Cena: 7,50 €

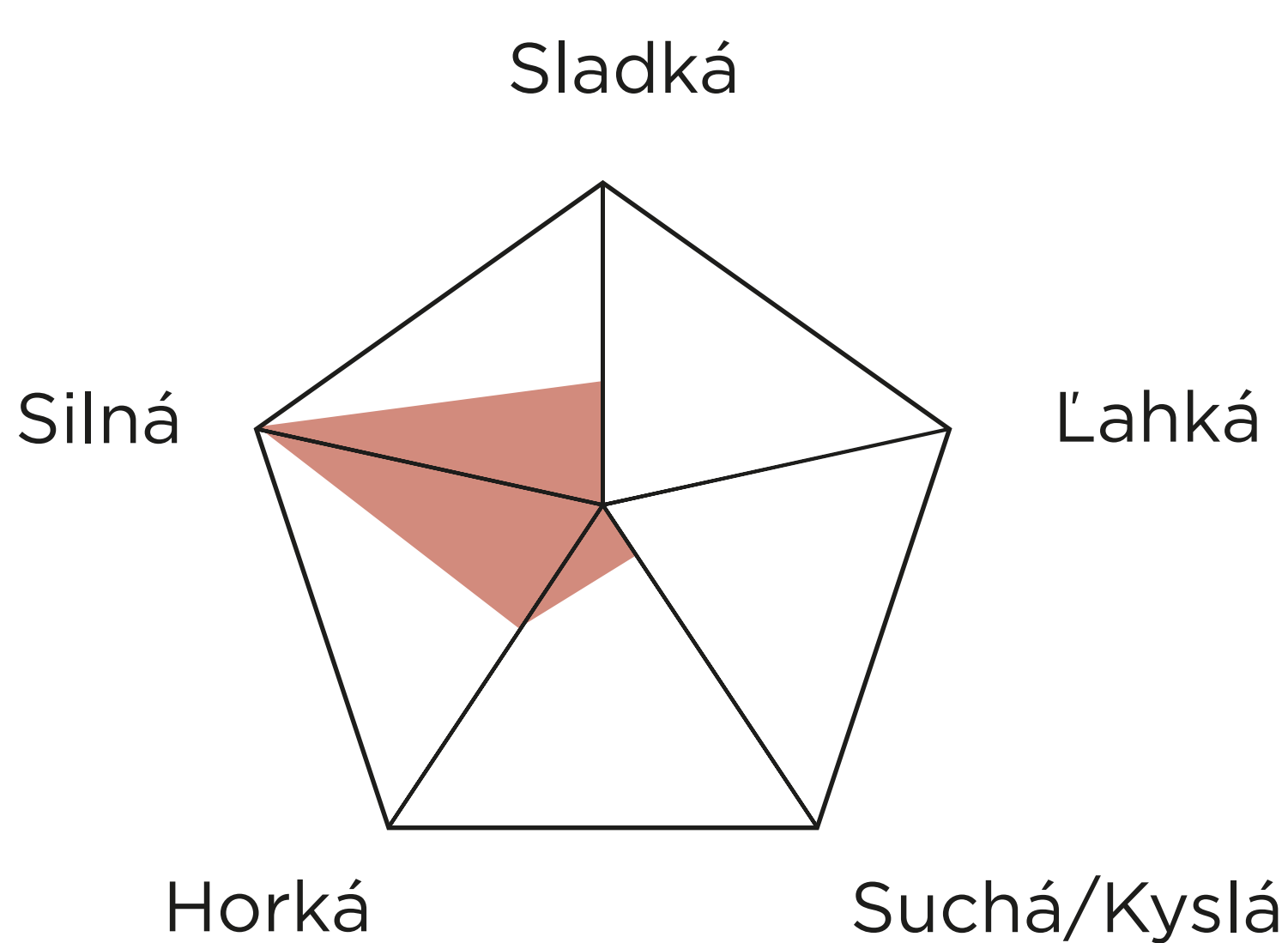
Americano je cocktail, obsahujúci Campari, sladký vermouth a club sódu. Drink sa prvýkrát podával v bare jeho tvorca, Gaspareho Campariho, v Cafe Campari v 60. rokoch 19. storočia. Pôvodne sa kvôli ingredienciám volal Milano-Torino: horký likér Campari je z Milána a vermouth Cinzano pochádza z Turína.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



## 6. Manhattan

---

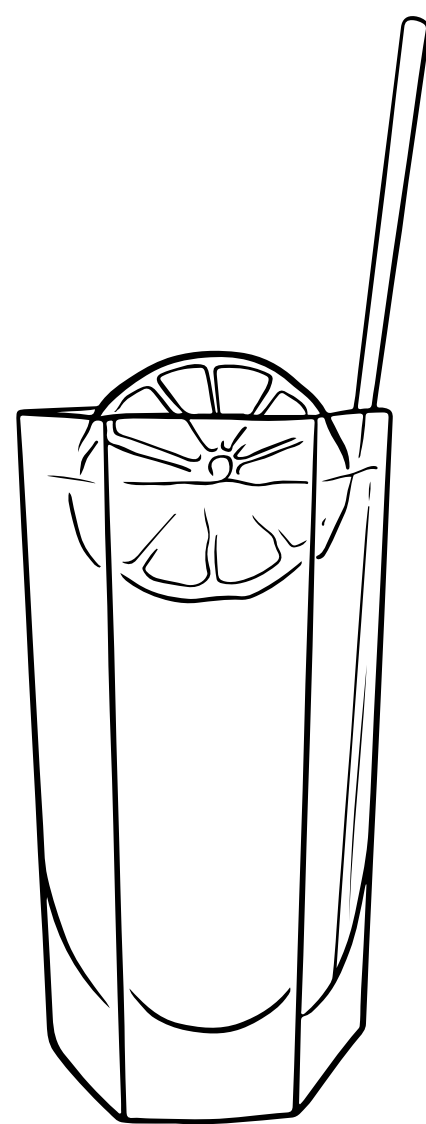
WOODFORD BOURBON  
MARTINI RUBIÑO VERMOUTH  
ANGOSTURA BITTER  
ORANGE BITTER



alc./vol: 22,82 %  
Objem: ca 80ML

Cena: 7,60 €

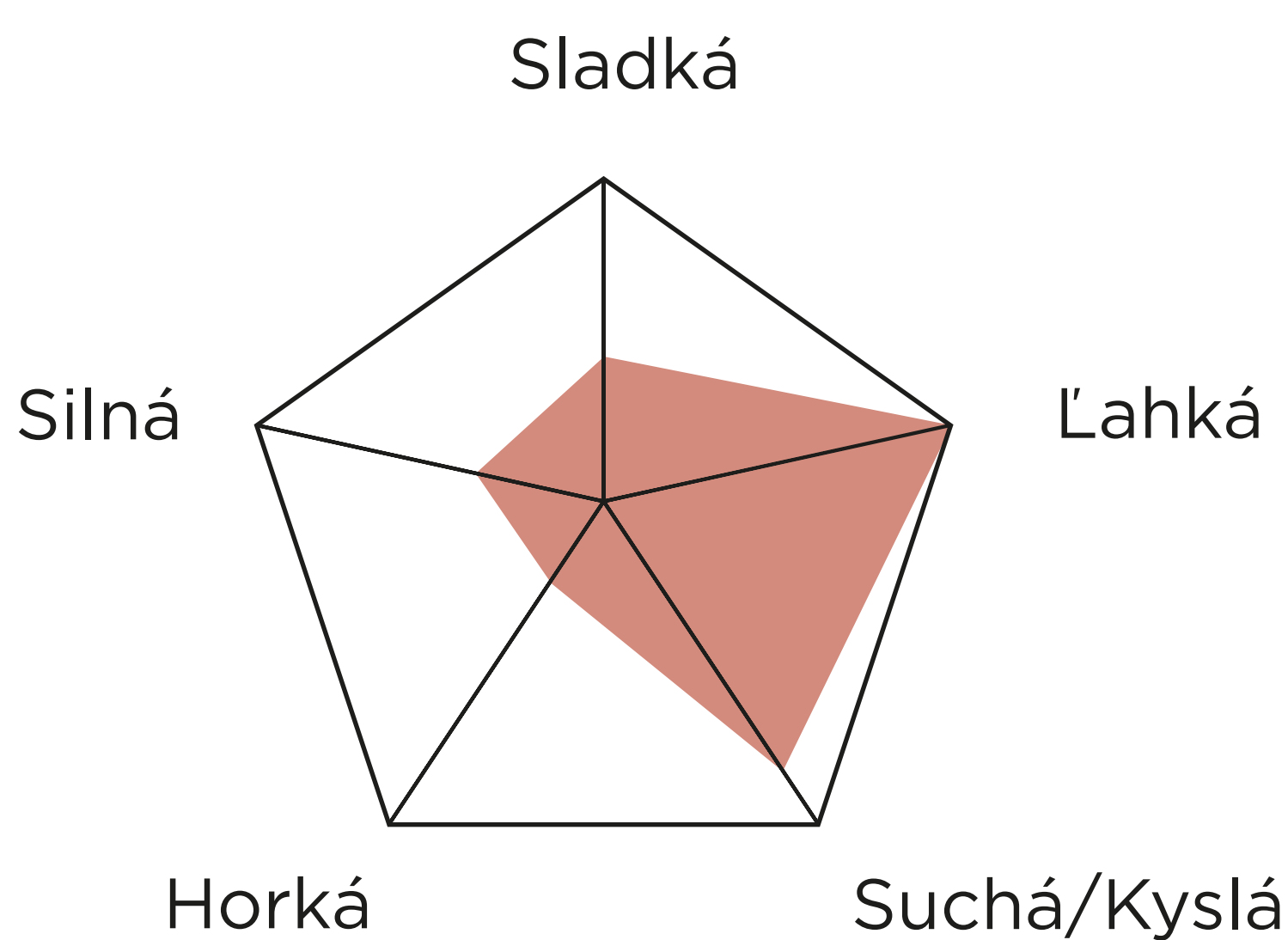
Manhattan je základným cocktailom z ražnej whisky, okrem juhu, kde sú najčastejšou voľbou Manhattany z bourbonu. Podľa legendy vytvoril drink v roku 1874 barman v Manhattan Clube, keď ju Jenny Churchill (matka britského premiéra) usporiadala oslavu pre otcovho priateľa Tildena, na počesť jeho zvolenia 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.



## 7. Tom Collins

---

J.J.WHITLEY DRY GIN  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
PRÁŠKOVÝ CUKOR  
CLUB SODA

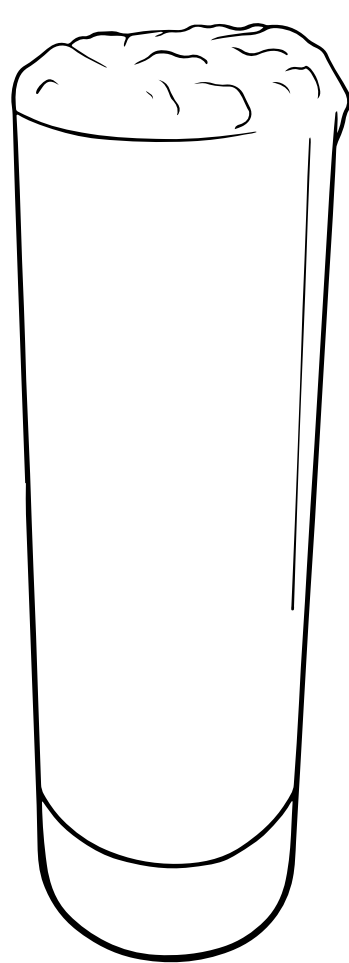


alc./vol: 17,20 %  
Objem: ca 200ML

Cena: 7,90 €

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.

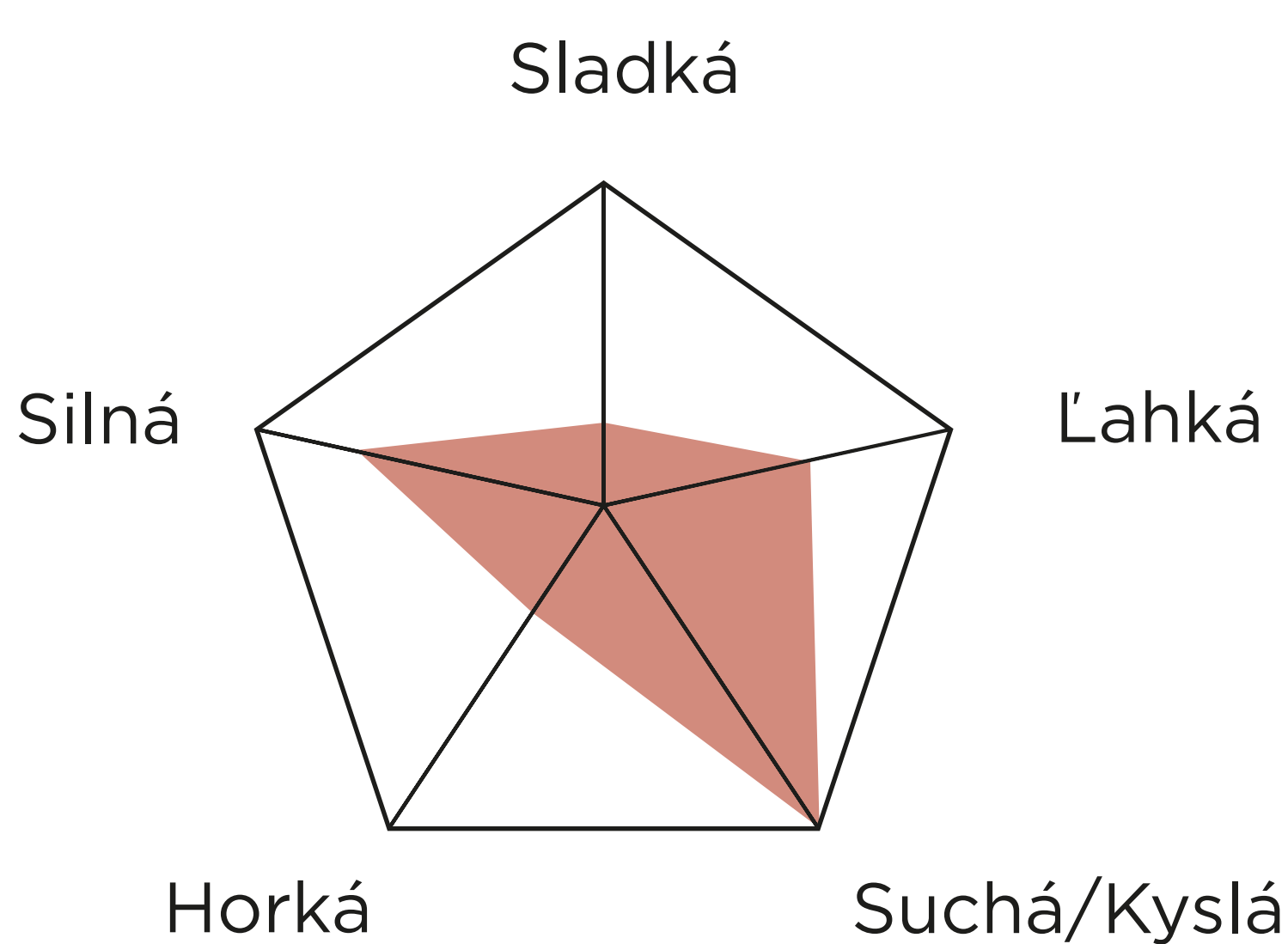




## 8. Ramos Gin Fizz

---

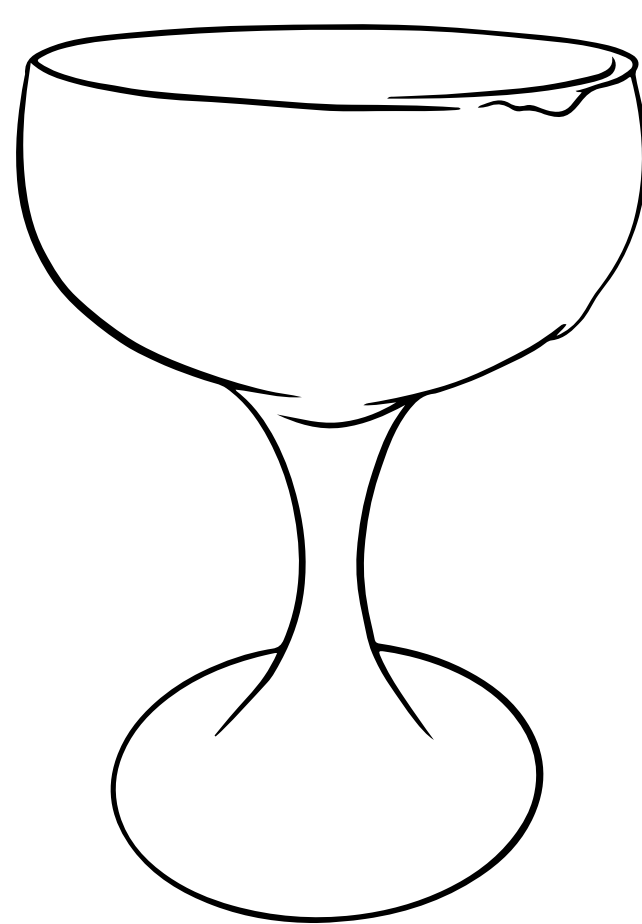
GIN MARE GIN  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
ČERSTVÁ SMOTANA  
VAJEČNÝ BIELOK  
CUKROVÝ SIRUP  
CLUB SODA



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

Cena: 12,80 €

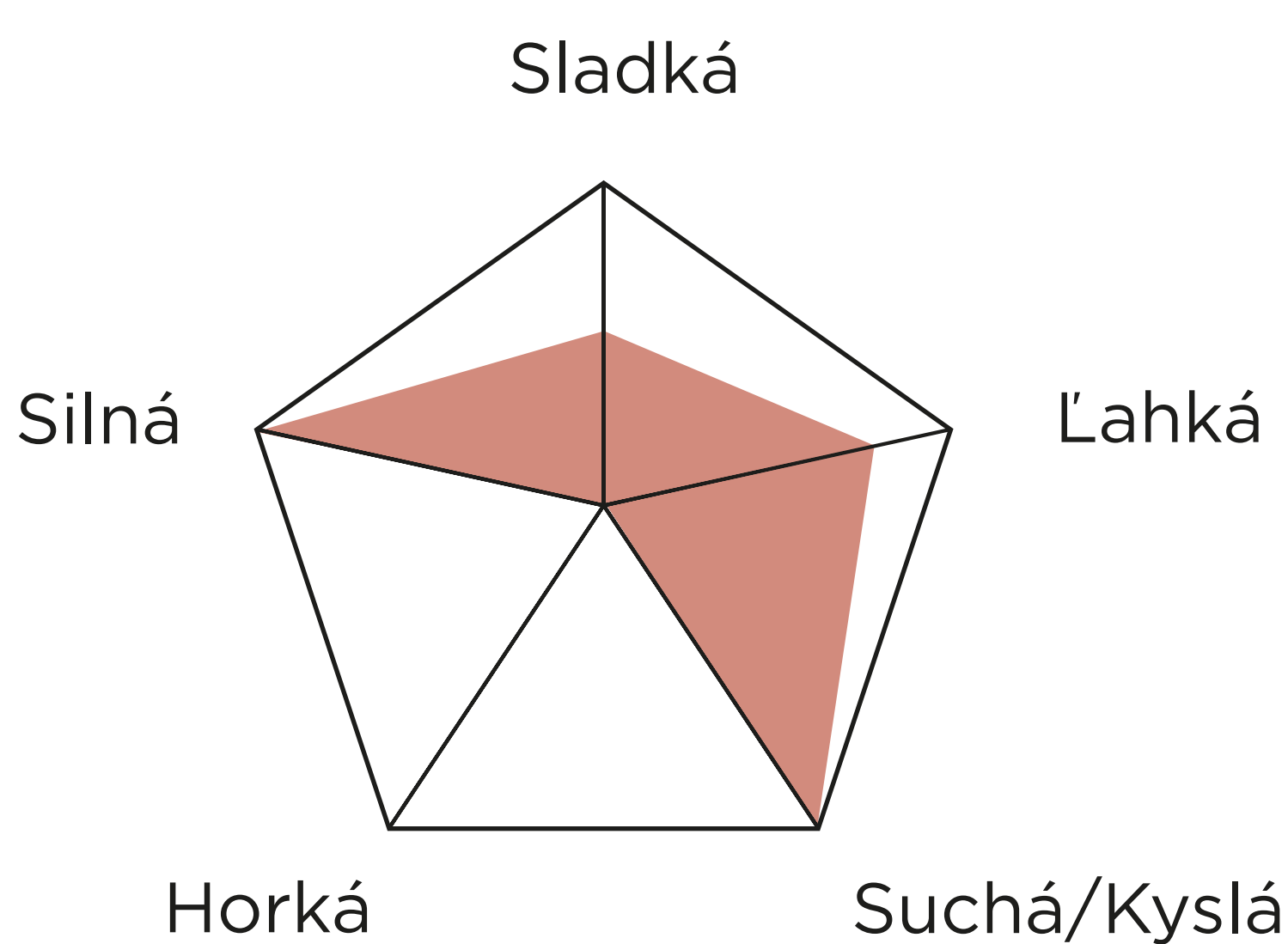
Ramos Gin Fizz vymyslel v roku 1888 Henry C. Ramos vo svojom bare v Meyer's Restaurant v New Orleans. Pôvodne sa drink volal New Orleans Fizz a dodnes je jedným z najobľúbenejších cocktailov v meste. Pred prohibíciou tento bar zamestnával tucty "shaker boys", ktorí počas rušných časov miešali poctivo 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 hotela New Yorker, aby ukázal miestnym, ako robiť tento drink pre prípad, že H. Long naň dostane chuť.



## 9. Daiquiri

---

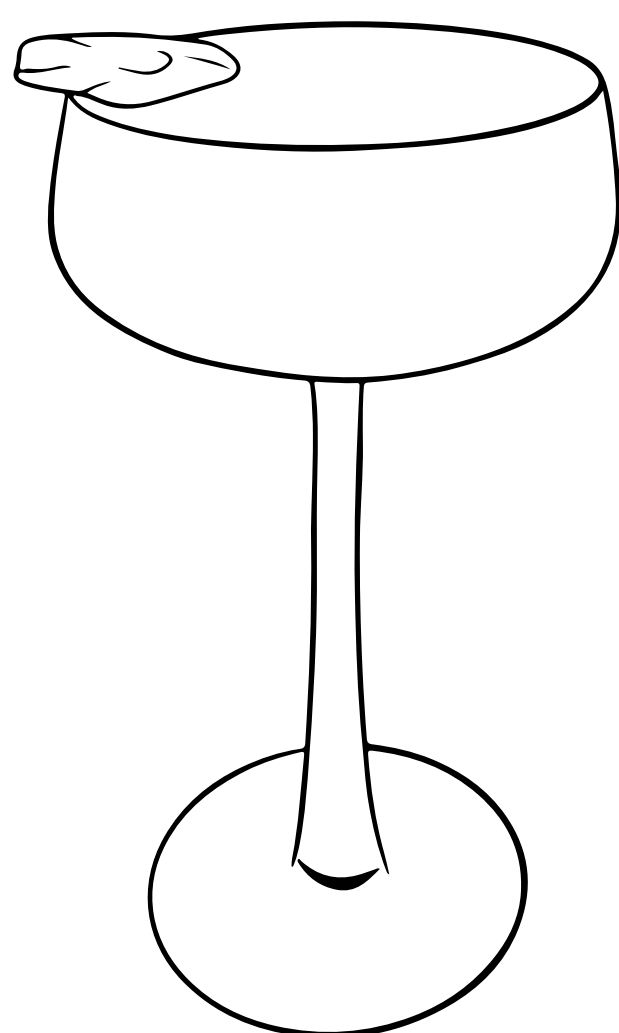
BARCELO BLANCO RUM  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
CUKROVÝ SIRUP



alc./vol: 22,61 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 6,10 €

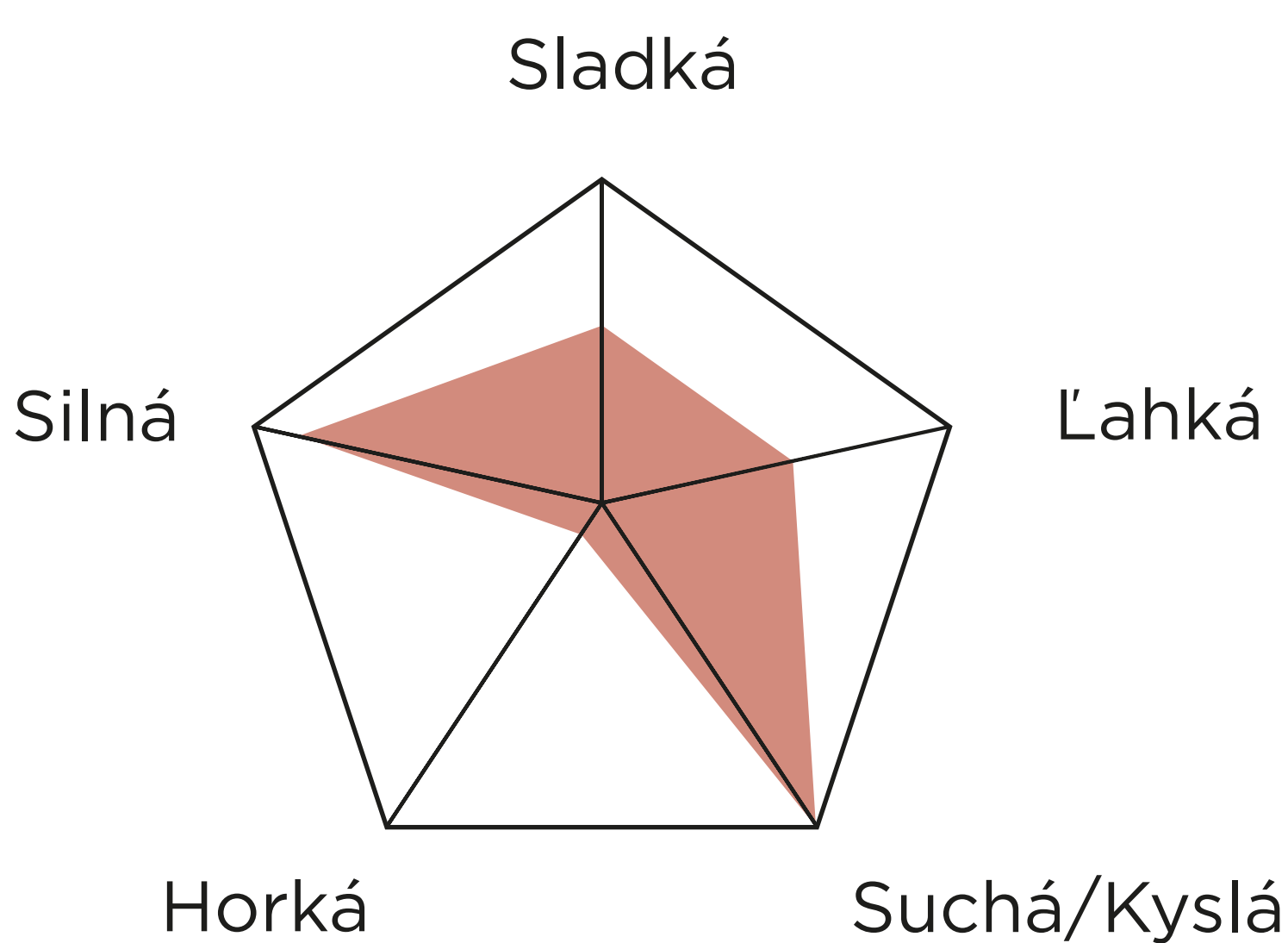
Podľa Davida Wondricha (barový historik, historik cocktailov) ide o prvý skutočný klasický cocktail, ktorý bol stvorený mimo územia Spojených štátov. Pôvod daiquiri je podložený skutočným dokumentom s receptom na cocktail podpísaným Jenningsom Coxom v roku 1896. Predpokladá sa, že Cox, americký inžinier, ktorý žil a pracoval na Kube po španielsko-americkéj 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-americkéj vojny.



# 10. Clover Club

---

J.J.WHITLEY DRY GIN  
MALINOVÉ PYRÉ  
MARTINI RUBIÑO VERMOUTH  
MARTINI AMBRATO VERMOUTH  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA  
CUKROVÝ SIRUP  
VAJEČNÝ BIELOK



alc./vol: 20,80 %  
Objem: ca 160ML

Cena: 8,00 €

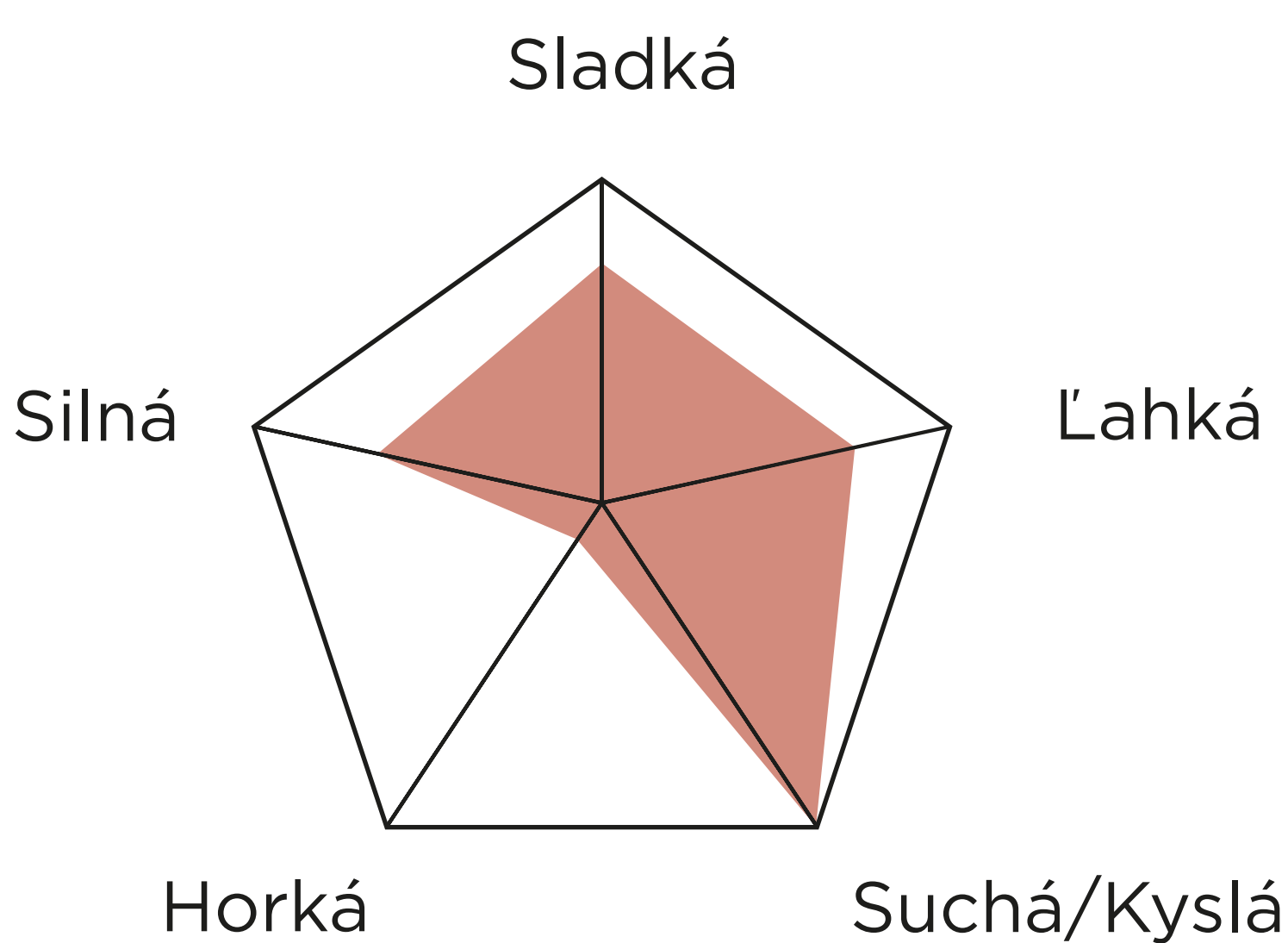
The Clover Club je pomenovaný podľa klubu založeného v roku 1896 skupinou prominentných novinárov z Philadelphie. Od roku 1904, keď bol v centre mesta otvorený hotel Bellevue-Stratford, sa v ňom pravidelne stretávali členovia klubu s členmi, ktorí sa rozrástli o právnikov, bankárov a významných podnikateľov. 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.



# 11. Caipirinha

---

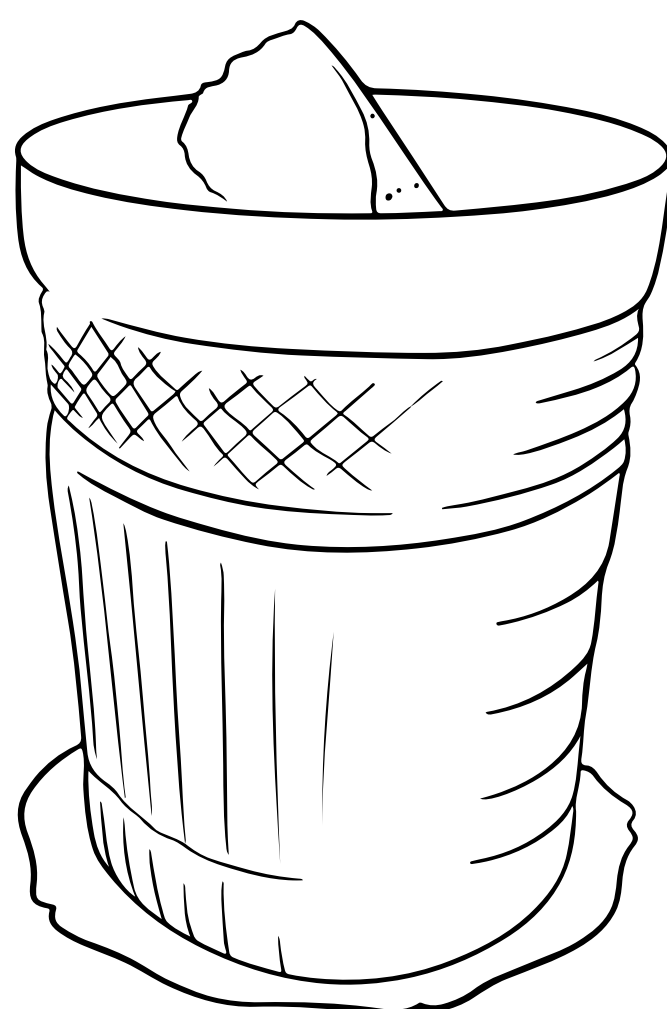
PITÚ CACHAÇA  
LIMETA  
CUKOR  
CLUB SODA



alc./vol: 23,40 %  
Objem: ca 100ML

Cena: 6,40 €

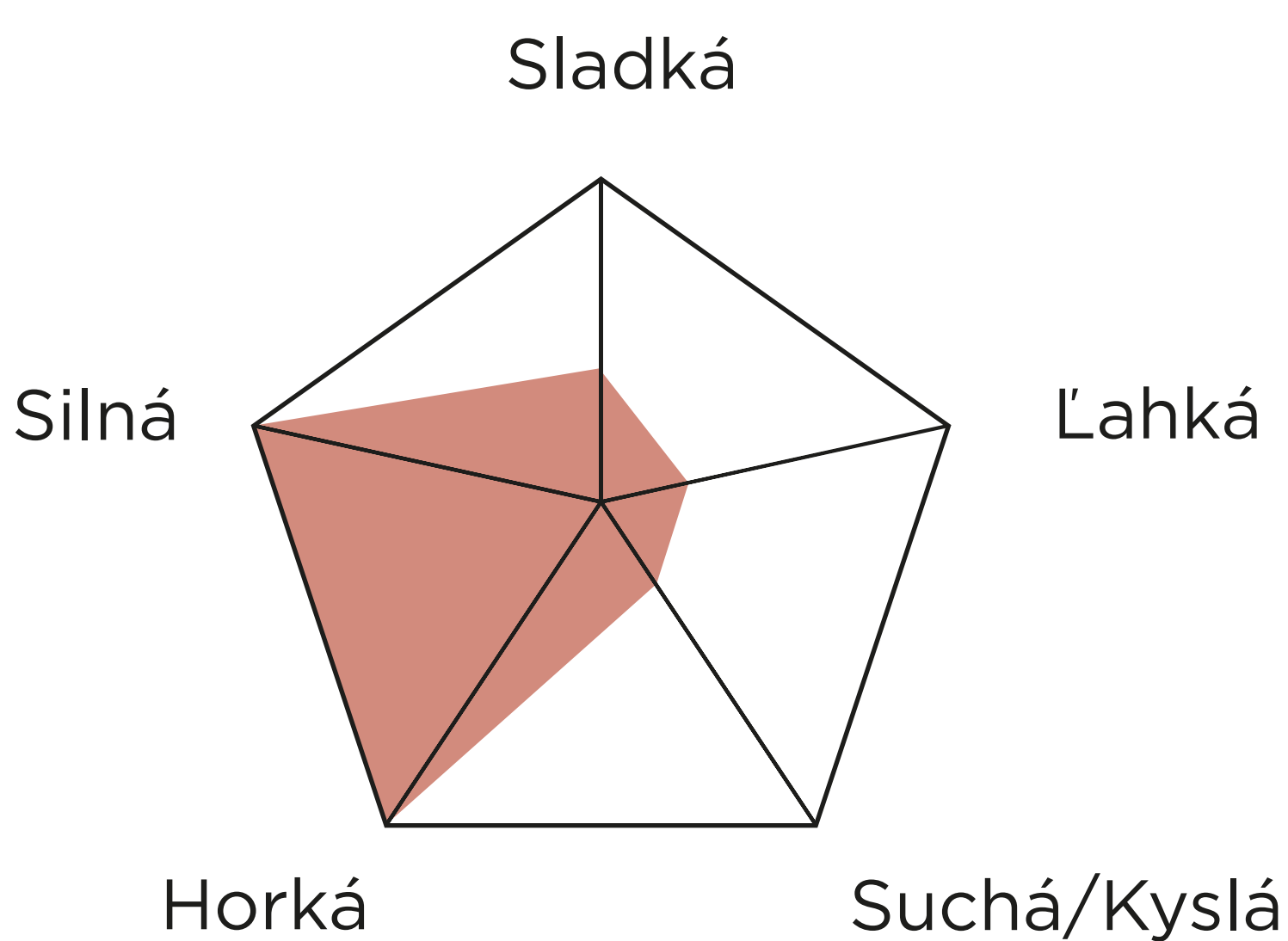
Meno Caipirinha sa doslovne prekladá ako „vidiecke dievčatko“ a pochádza zo São Paulo. Existuje mnoho príbehov o jeho pôvode, jeden hovorí, že na začiatku 19. storočia bolo bežné konzumovať zmes cachaça, limetky, medu a cesnaku v dôsledku vypuknutia španielskej chrípky v krajine. Postupom času sa tento 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.



# 12. Negroni

---

ROKU GIN  
CAMPARI OCHUTENÉ JAHODAMI  
MARTINI RUBIÑO VERMOUTH



alc./vol: 25,80 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 8,90 €

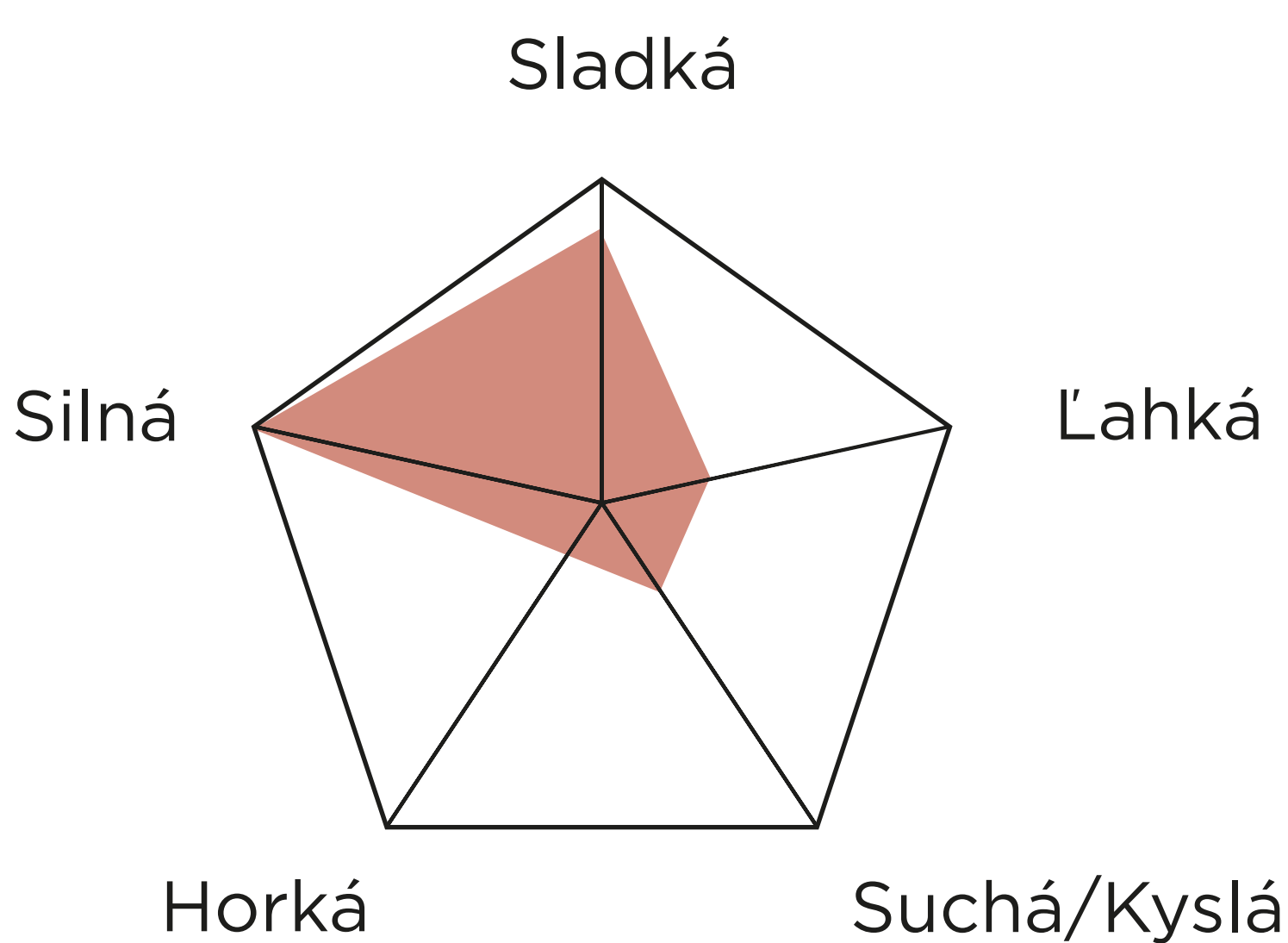
Camillo Negroni bol gróf z Florencie, ktorý strávil istú čas života ako kovboj na Divokom západe a ako gambler v New Yorku. Keď sa na začiatku 20. storočia vrátil do Florencie požiadal barmana Fosco Scarselli v Caffé Casoni o svoj obľúbený cocktail Americano. Zároveň však požiadal barmana, aby sódu nahradil 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.



# 13. Dark and Stormy

---

ABUELO ANEJO RUM  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
CUKROVÝ SIRUP  
THE LONDON ESSENCE GINGER BEER



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

Cena: 7,80 €

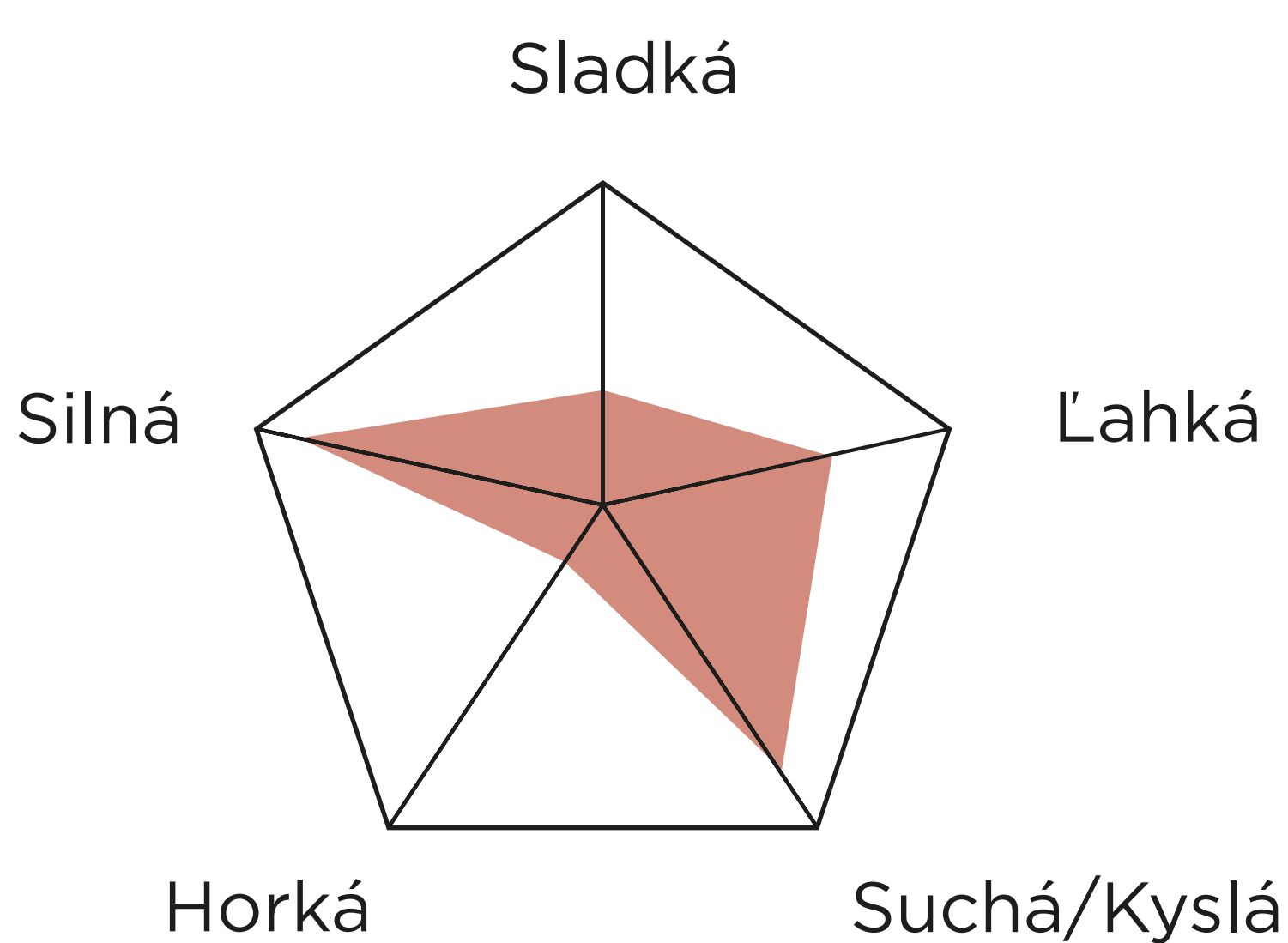
Podľa verzie spoločnosti Gosling's Rum bol tento drink vymyslený už pred viac ako 110 rokmi, keďže členovia bermudského kráľovského námorného dôstojníckeho klubu pridali kvapku rumu do ich domáceho zázvorového piva. Zlovestný odtieň drinku opísali ako "farbu mračna, pod ktorým by sa plavil iba šialený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



# 14. Tommy's Margarita

---

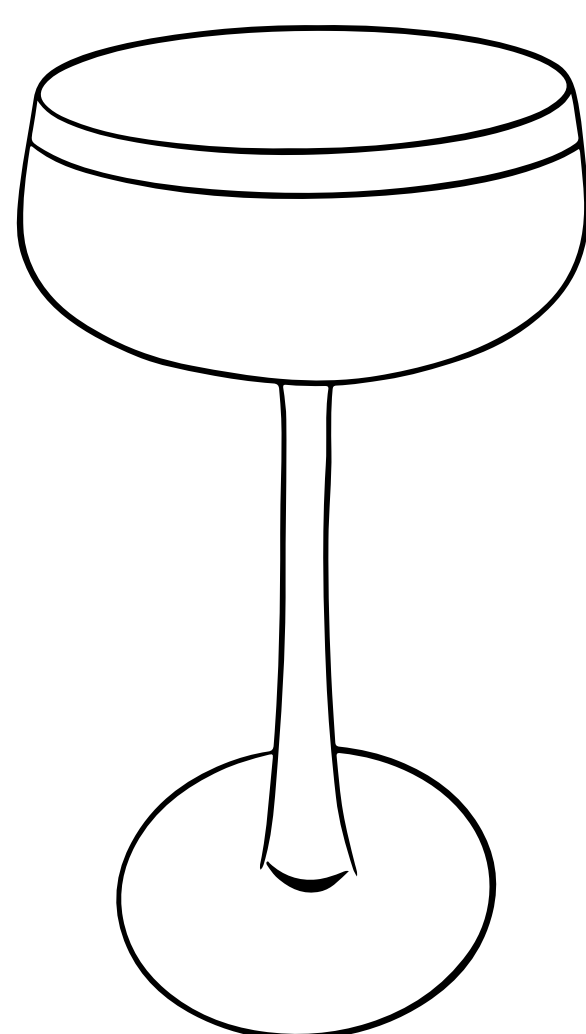
CAZCABEL REPOSADO TEQUILA  
AGAVE SIRUP  
LIMETOVÁ ŠŤAVA



alc./vol: 19,00 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 9,40 €

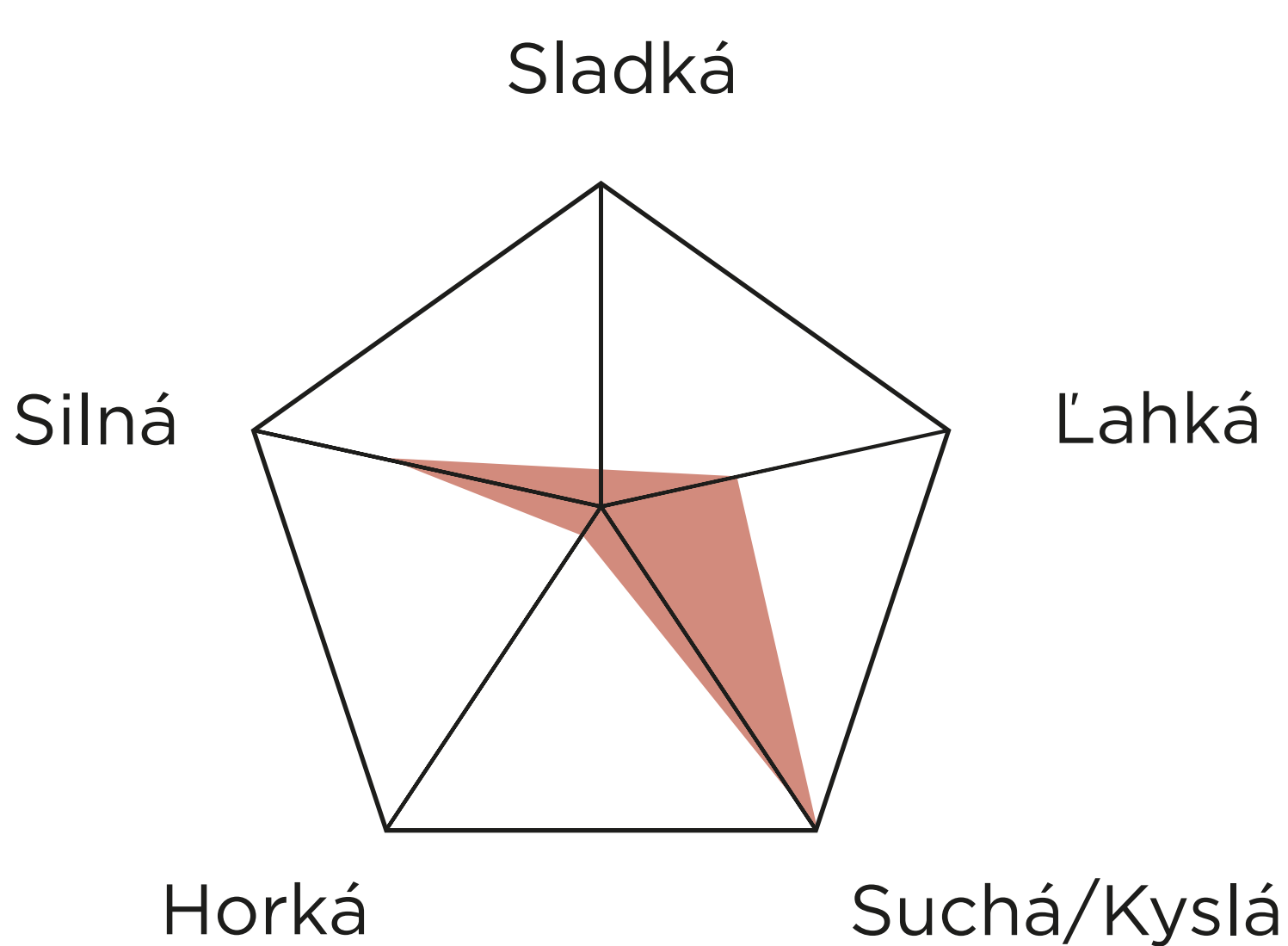
Tento cocktail vytvoril približne v rokoch 1987/88 Julio Bermejo a pomenoval ho podľa mexickej reštaurácie a baru jeho rodiny v San Franciscu. Tomas a Elmy Bermejo založili spoločnosť Tommy's v roku 1965 a Julio je jedným z ich piatich detí, z ktorých všetky sú zapojené do rodinného podniku. Julio sa stal legendou v cocktailovom svete vďaka Tommy's Margarite a jeho znalostiam tequily a obrovskému úsiliu propagovať dobrú tequilu. Tommy's Margarita sa teraz objavuje v baroch po celom svete a malá rodinná reštaurácia, kde drink vznikol, sa stala niečím ako mekkou pre barmanov a hostí, ktorí chcú zažiť dnes už slávny cocktail v bare, kde bol vymyslený. V Tommy's je klasické trio: tequila, limetka a triple sec je nahradený agáve sirupom.



# 15. White Lady

---

J.J.WHITLEY DRY GIN  
COINTREAU  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
VAJEČNÝ BIELOK  
CUKROVÝ SIRUP

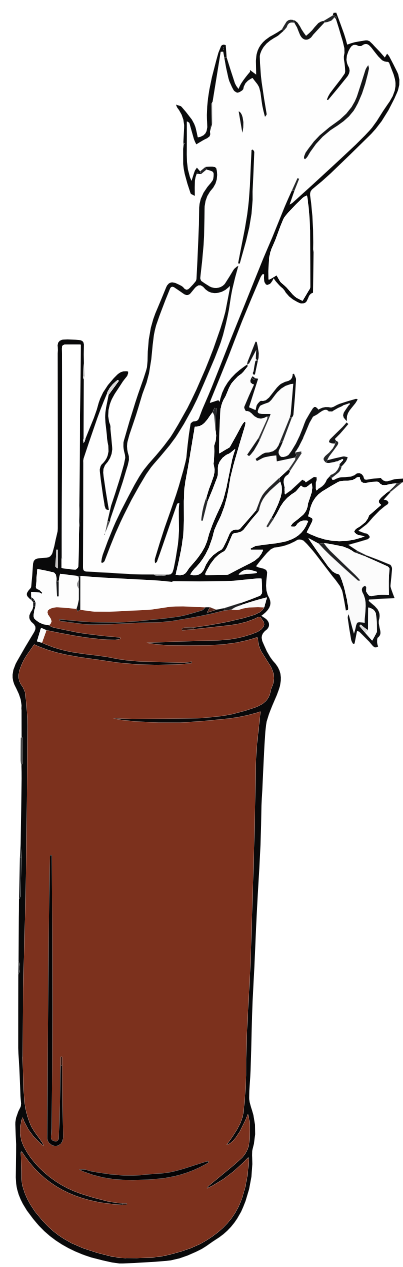


alc./vol: 25,20 %  
Objem: ca 160ML

Cena: 7,60 €

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 teraz 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 ingrediencami 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 ?

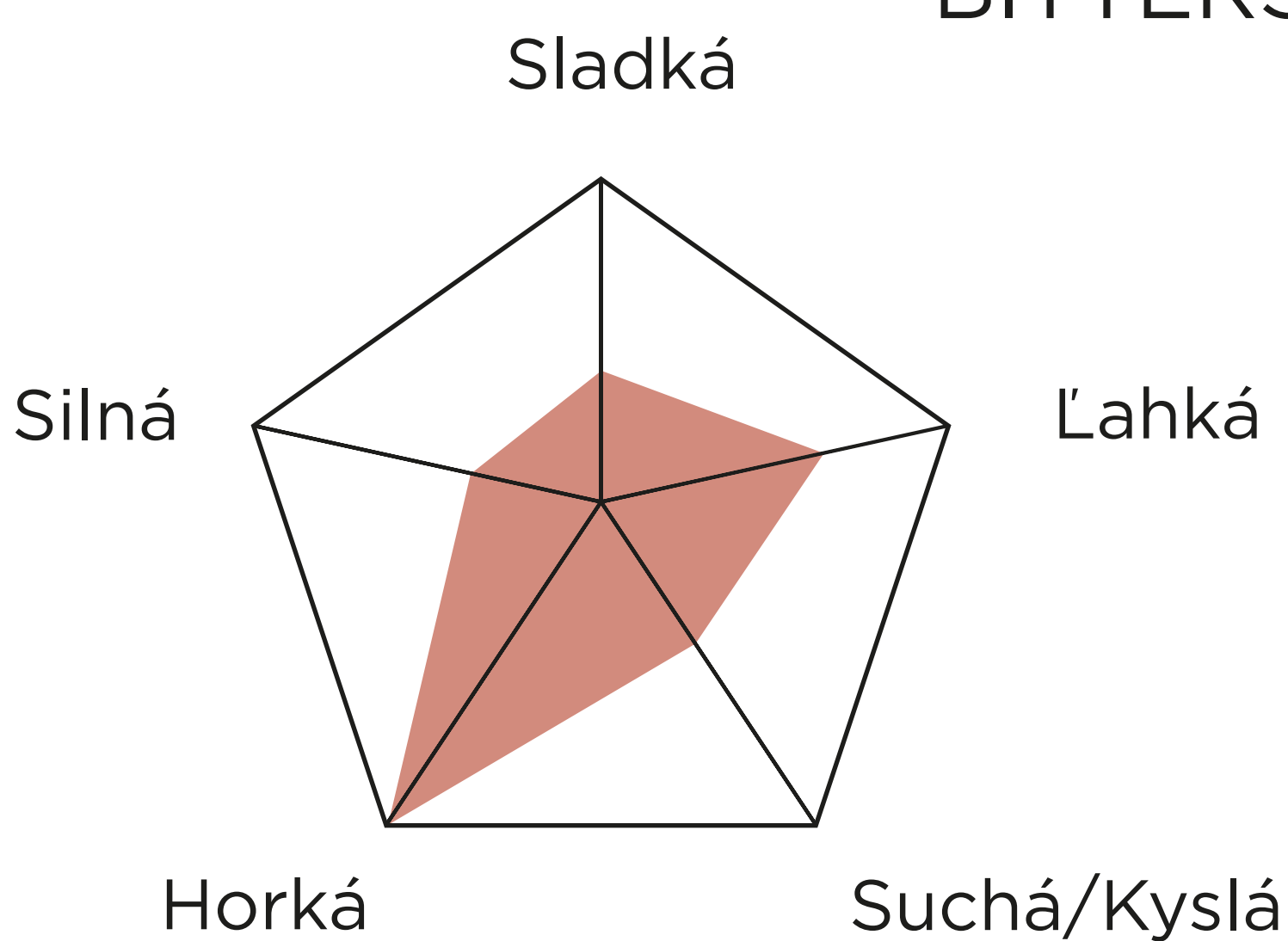




# 16. Bloody Marry

---

TITO'S HANDMATE VODKA  
PARADAJKOVÁ ŠŤAVA  
SOĽ  
KORENIE  
ČILI  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
WORCHESTER  
BITTERS



alc./vol: 16,00 %  
Objem: ca 190ML

Cena: 8,30 €

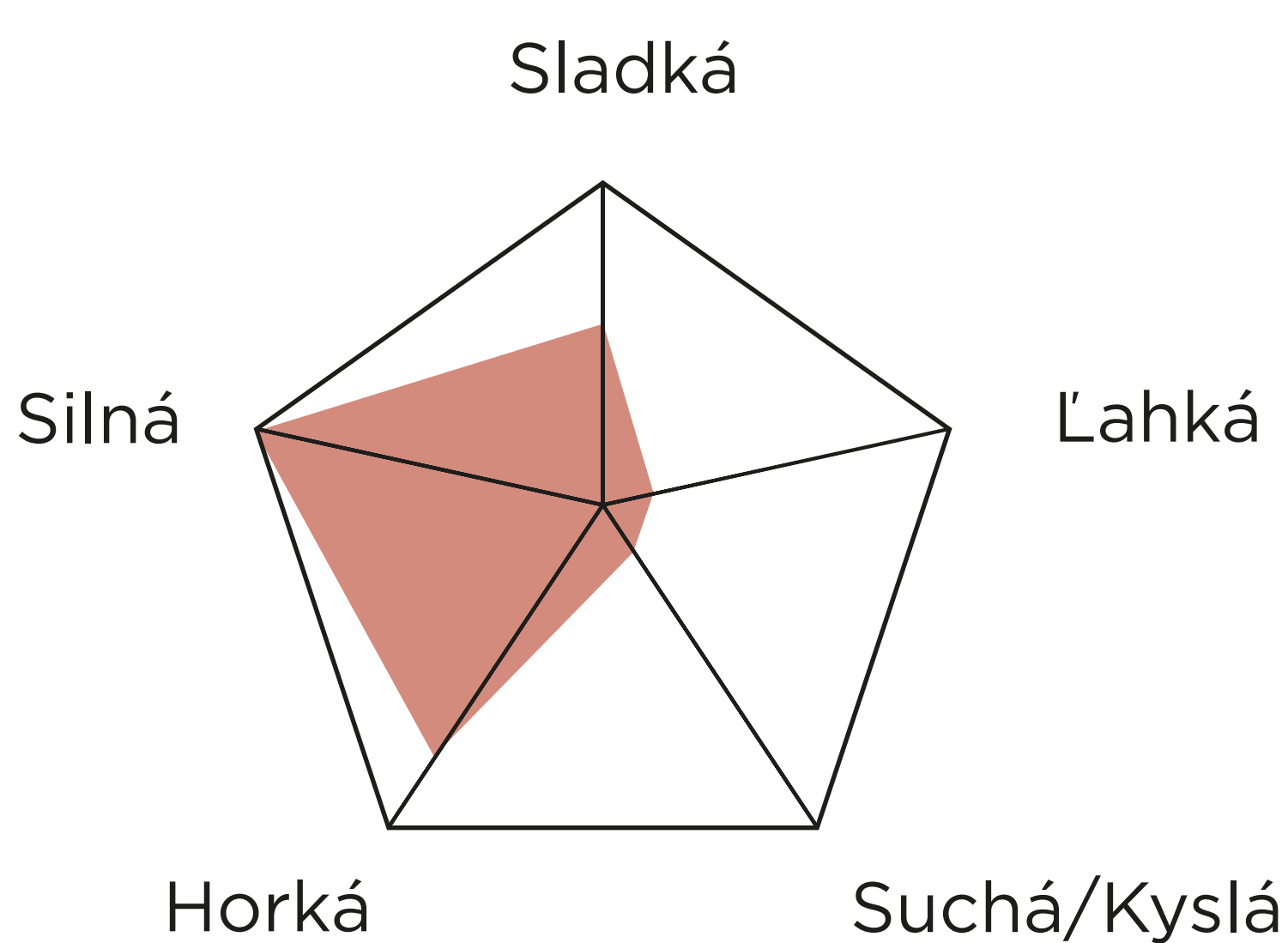
Tomuto cocktailu by sme mohli venovať celú knihu o jeho vzniku a tak sa radšej opýtajte barmana.



# 17. Boulevardier

---

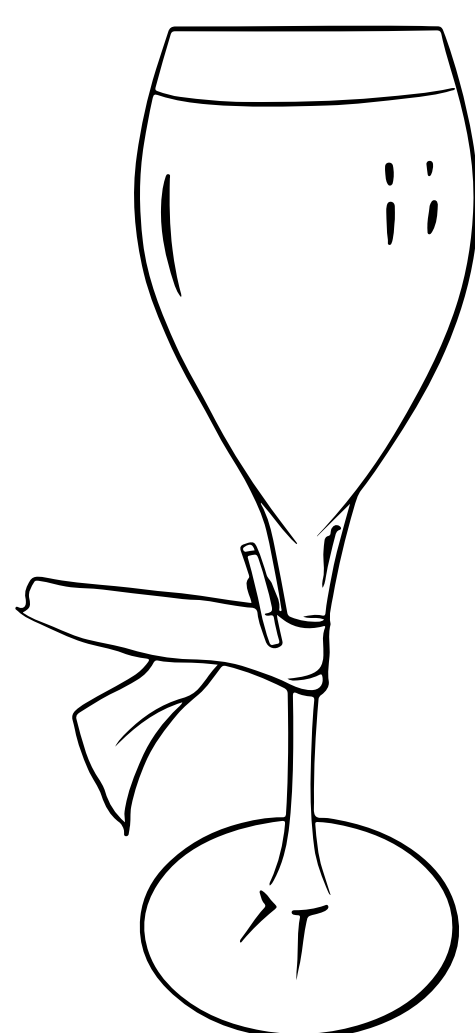
WOODFORD BOURBON  
MARTINI RUBIÑO VERMOUTH  
CAMPARI



alc./vol: 26,40 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 10,70 €

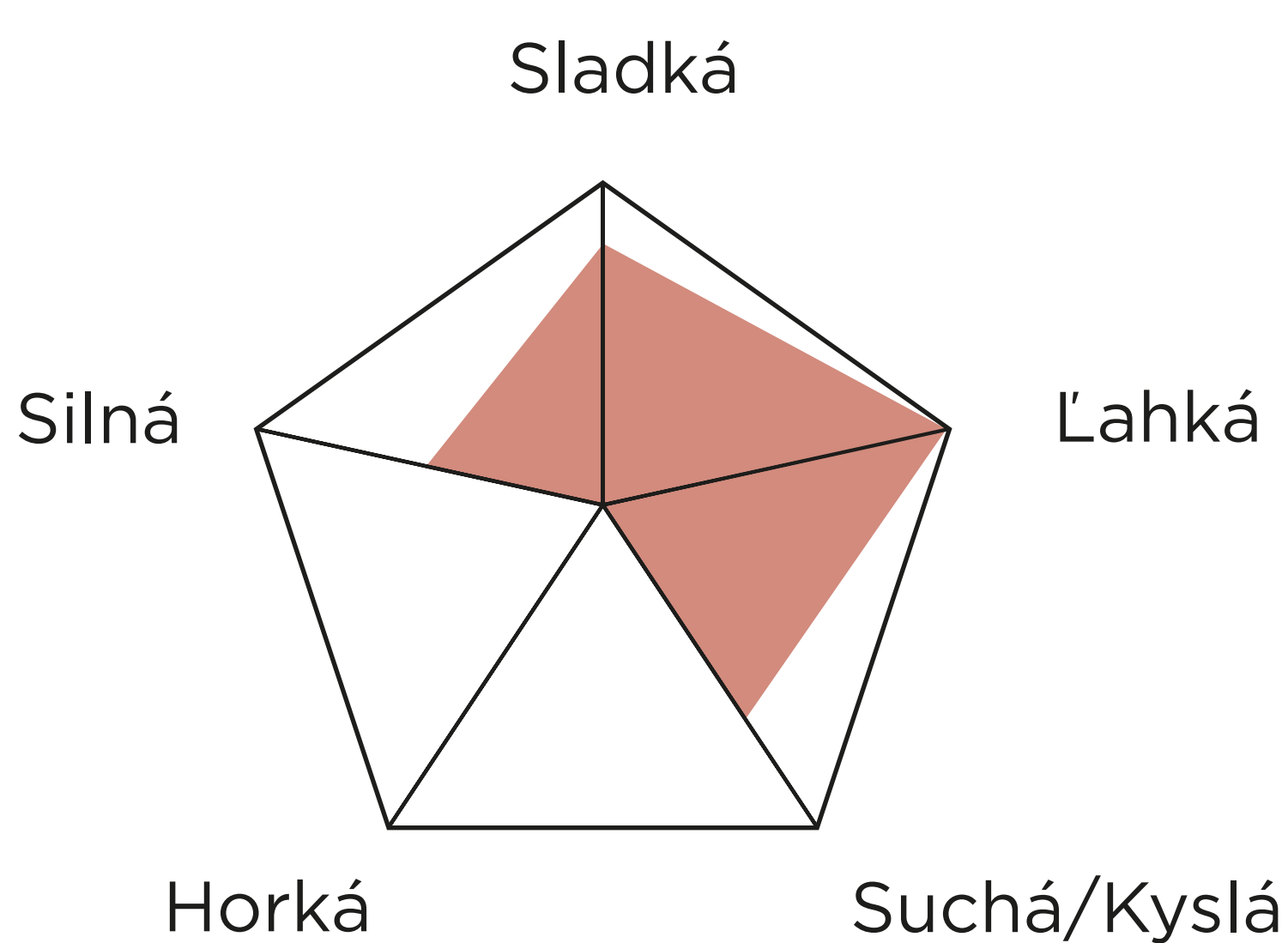
Z roku 1927 sa Boulevardier pripisuje Harrymu McElhoneovi, zakladateľovi a majiteľovi baru Harry's New York Bar v Paríži. Ako jeden z mnohých barmanov, ktorých kariéru prerušila prohibícia, McElhone utiekol z USA, aby sa usadil v Európe. Tam skombinoval americké cocktailové techniky s liehovinami, ako je Campari, s ktorými sa vtedy v Spojených štátoch nikdy nestretol. Erskine Gwynne, editorom magazínu The Boulevardier, často popíjal svoj obľúbený 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 cocktaiov však určite.



# 18. Bellini

---

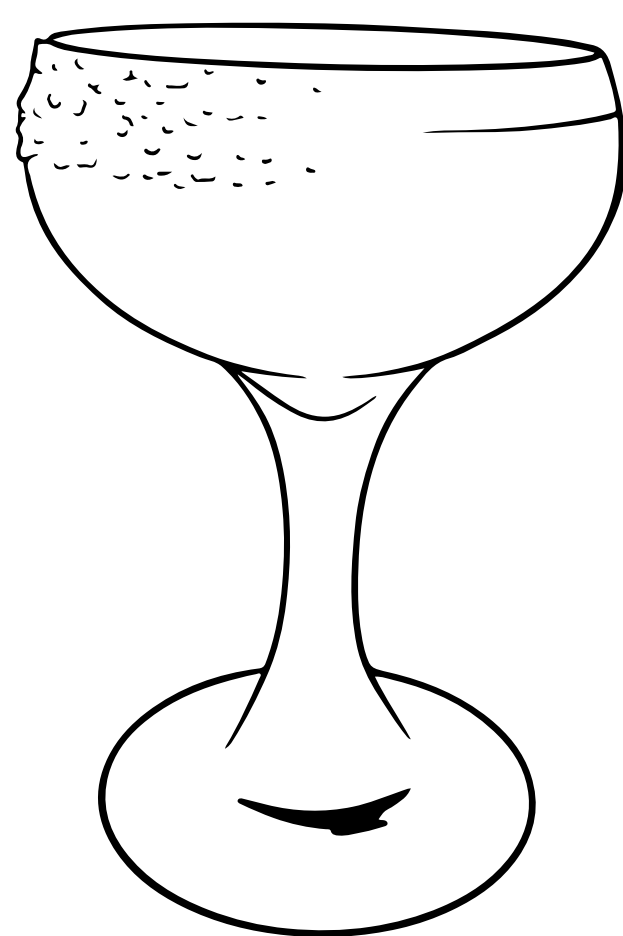
ČERSTVÉ BROSKYŇOVÉ PYRÉ  
ZARDETTO MILLESIMATO PROSECCO



alc./vol: 11,00 %  
Objem: ca 200ML

Cena: 8,00 €

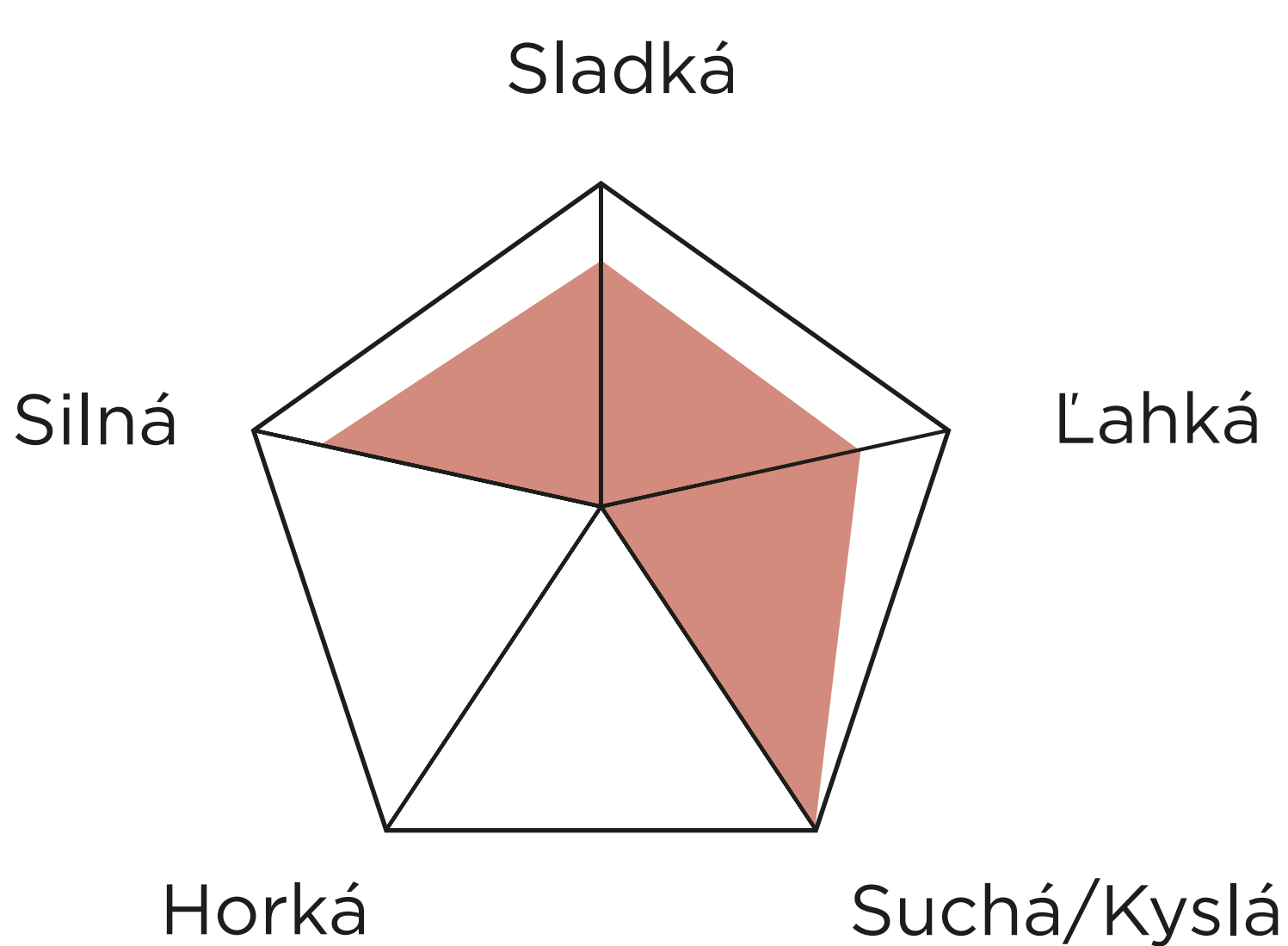
K vytvoreniu tohto drinku inšpirovali Giuseppeho Ciprianiho, barmána a majiteľa benátskeho Harry's baru, ružovo-oranžové tóny obrazov maliara Giovanniho Belliniho. Marinovať čerstvé broskyne vo víne je talianskou tradíciou, ktorú Cipriani ešte zdokonalil tým, že použil šampanské a broskyňové pyrė. Tento cocktail býval favoritom takých znalcov a pôžitkárov, ako boli Noel Coward, Ernest Hemingway.



# 19. Margarita

---

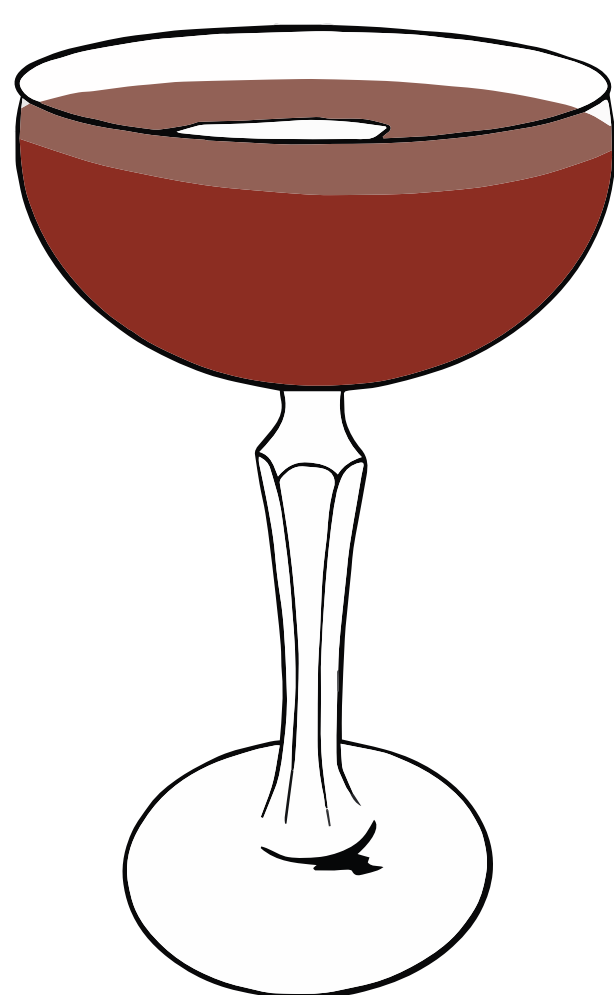
CAZCABEL BLANCO TEQUILA  
COINTREAU  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
SOL'



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

Cena: 7,80 €

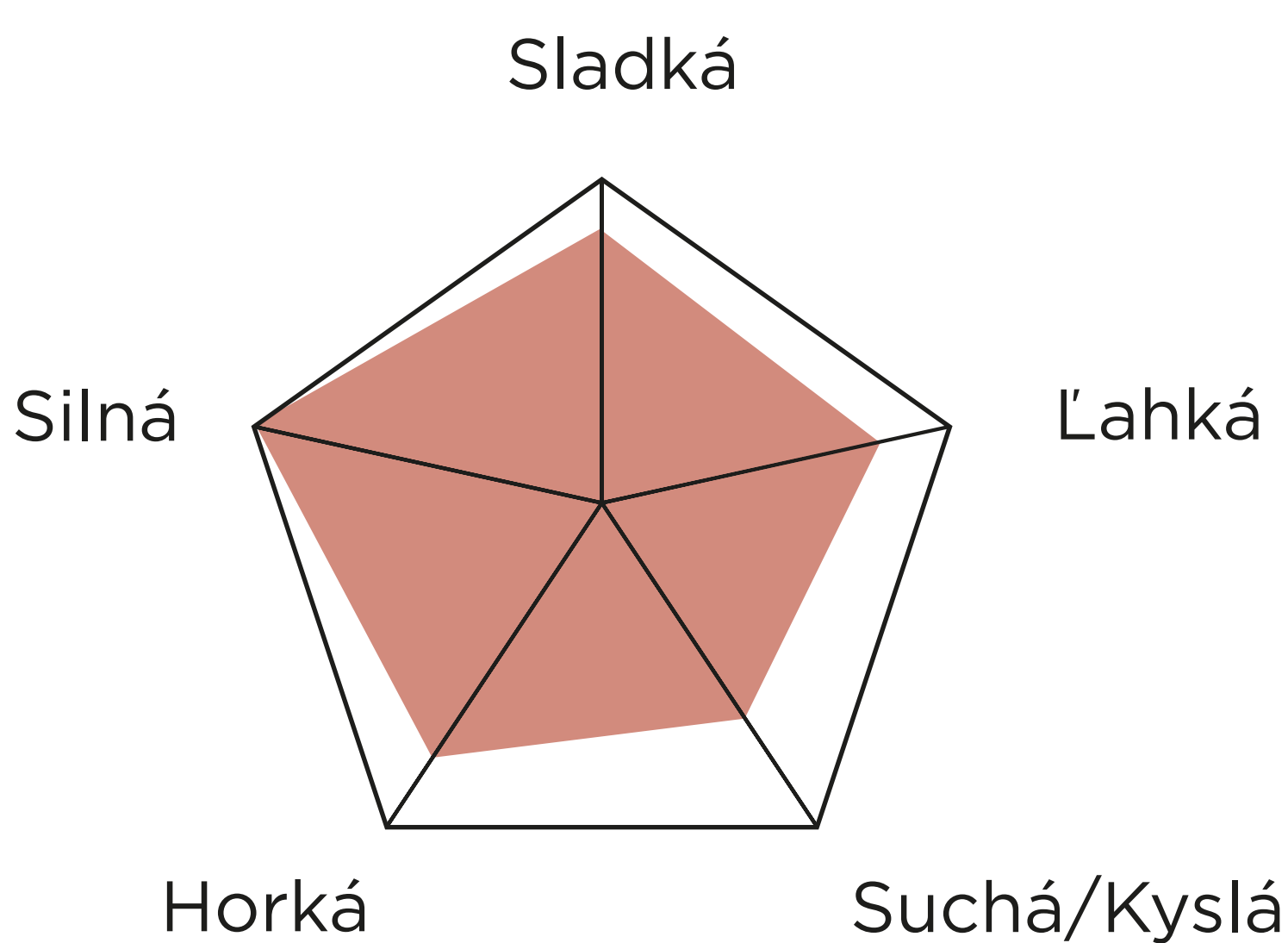
Margarita je španielske slovo pre sedmokrásku. Je pravdepodobné, že cocktail Margarita je jednoducho Daisy na báze tequily. Daisy - skupina cocktailov vyrobených z citrusovej šťavy, osladených sirupom alebo likérom a obohatených základnou liehovinou. Odkazuje tak na prvé tequila Daisy z tých čias, a 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 tequily José Cuervo v Los Angeles, navštívil reštauráciu Tail O' The Cock, aby zistil, prečo si objednali päť debničiek tequily naraz. Johnny Durlless, 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 tequily, ale v skutočnosti bol viac-menej bez mena. Ja a hlavný barman reštaurácie sme ho jednoducho pomenovali Margarita."



# 20. Hemingway Daiquiri

---

BARCELO BLANCO RUM  
GREPOVÁ ŠŤAVA  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
LUXARDO MARASHINO  
MEDOVÝ SIRUP



alc./vol: 28,90 %  
Objem: ca 180ML

Cena: 7,20 €

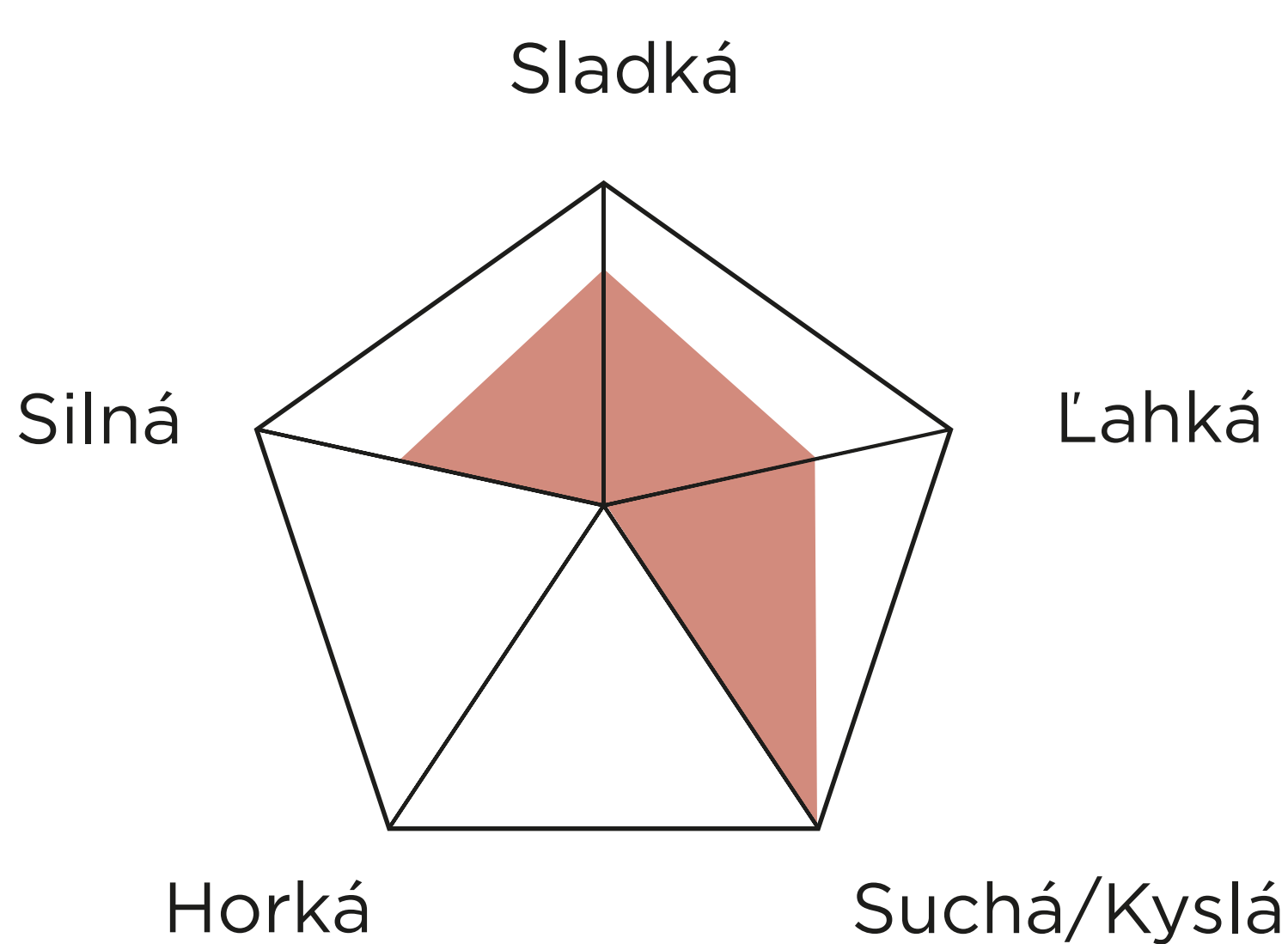
Vytvoril ho Constantino Ribalaigua Vert, legendárny hlavný barman z La Floridita (Havana, Kuba) pre Ernesta Hemingwaya po tom, čo sa veľký muž zatúlal do baru na toaletu. Keď Hemingway vyskúšal štandardné mrazené Daiquiri Floridita, povedal: „Je to dobré, ale ja to mám radšej bez cukru a s dvojitým rumom“ - 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 podnebím ako Hemingway.



## 21. Moscow Mule

---

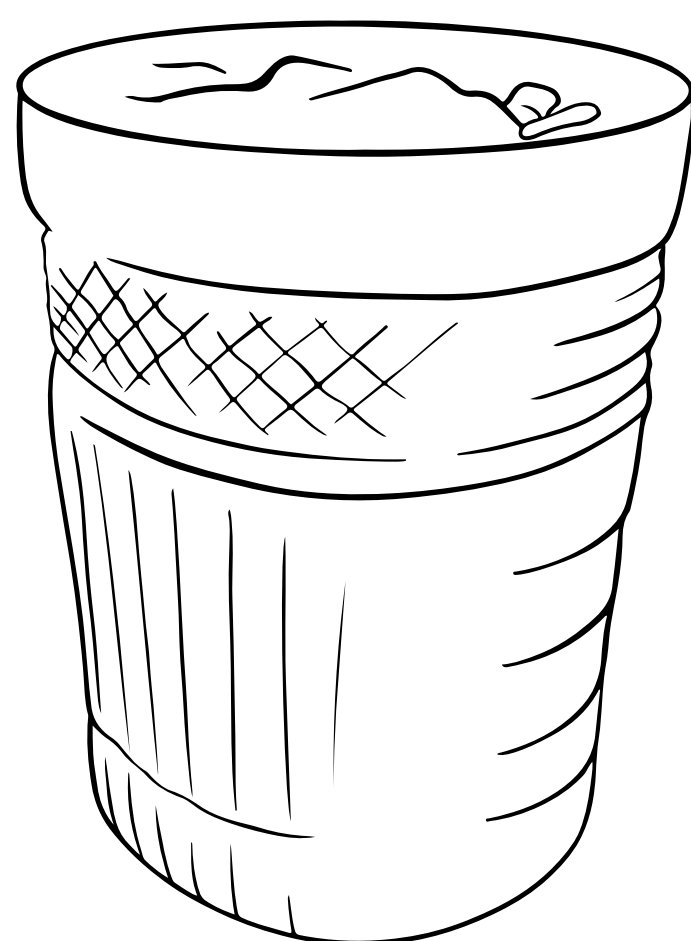
KOSKENKORVA VODKA  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
THE LONDON ESSENCE GINGER BEER



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

Cena: 6,80 €

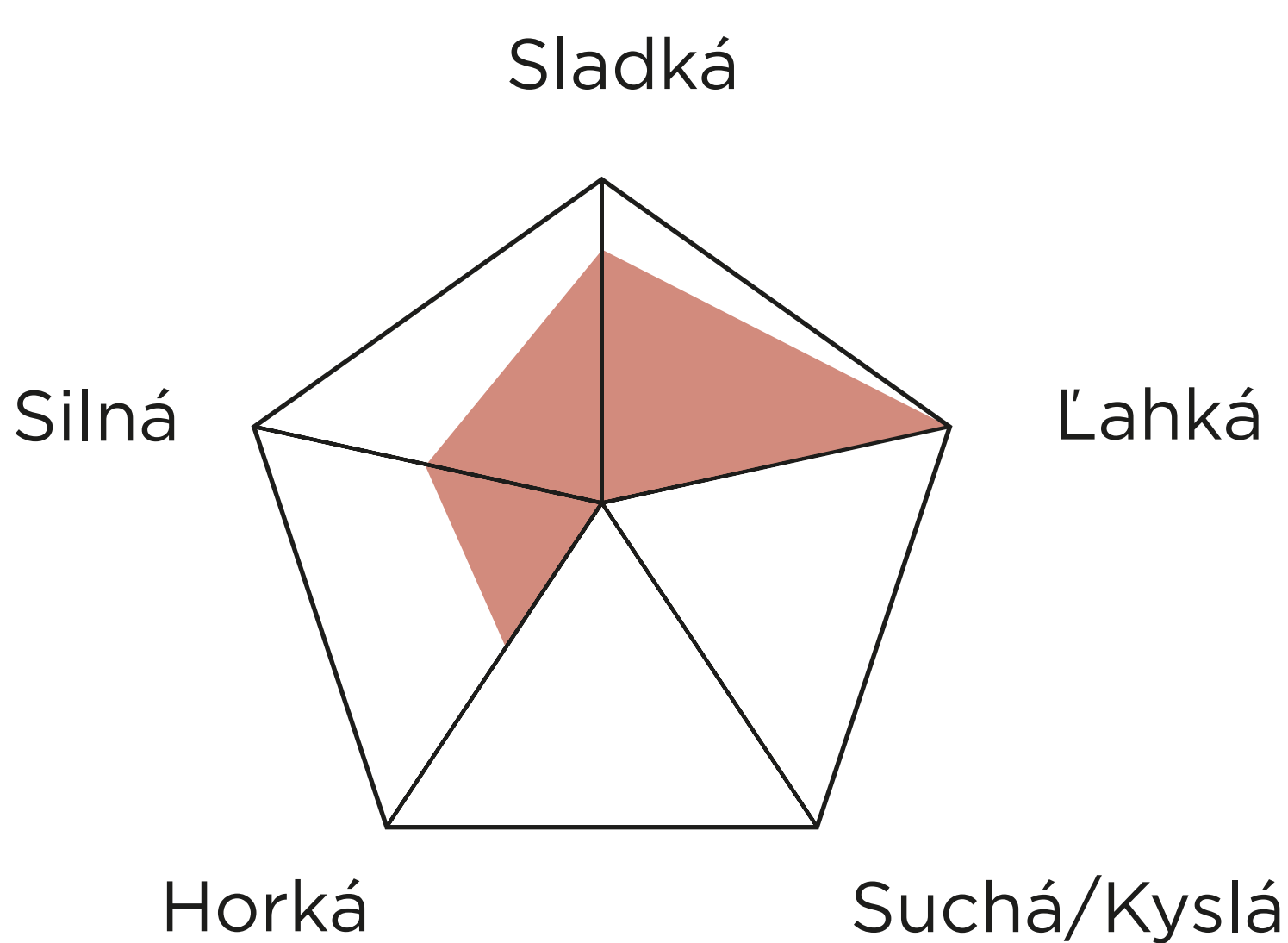
Za týmto nápojom pôvodne predávaný v medenom džbáne stojí hneď niekoľko mien. Prvú musíme spomenúť Sophie Berezinski, ktorá emigrovala z Ruska do Spojených štátov Amerických spolu s 2000 kusmi medených hrnčekov, ktoré pochádzali z dielne jej otca. Rozhodla sa chodiť od jednej reštaurácie k druhej, až 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.



## 22. White Russian

---

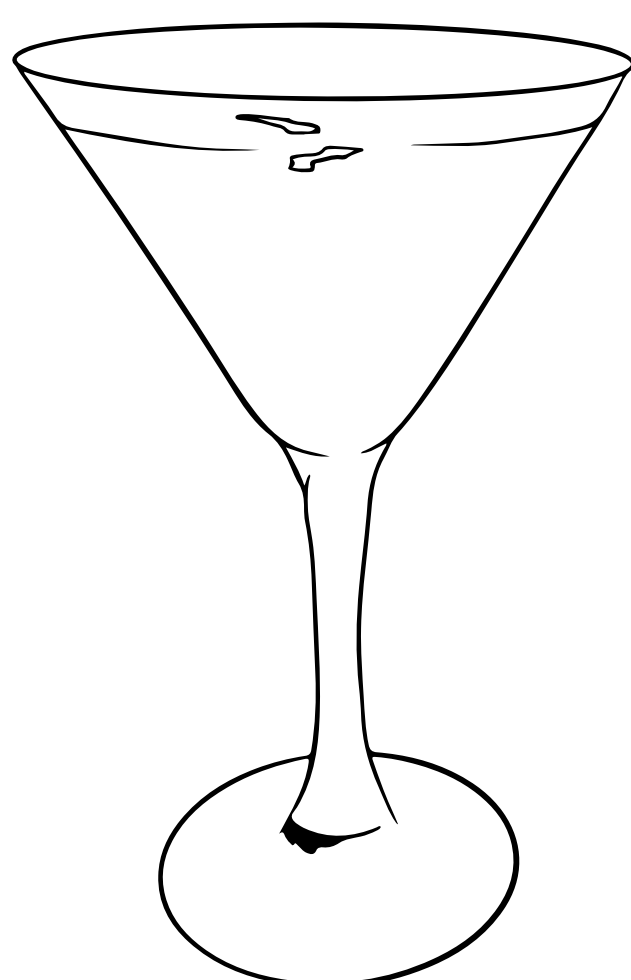
KOSKENKORVA VODKA  
KAHLUA  
ČERSTVÁ SMOTANA



alc./vol: 28,80 %  
Objem: ca 110ML

Cena: 8,90 €

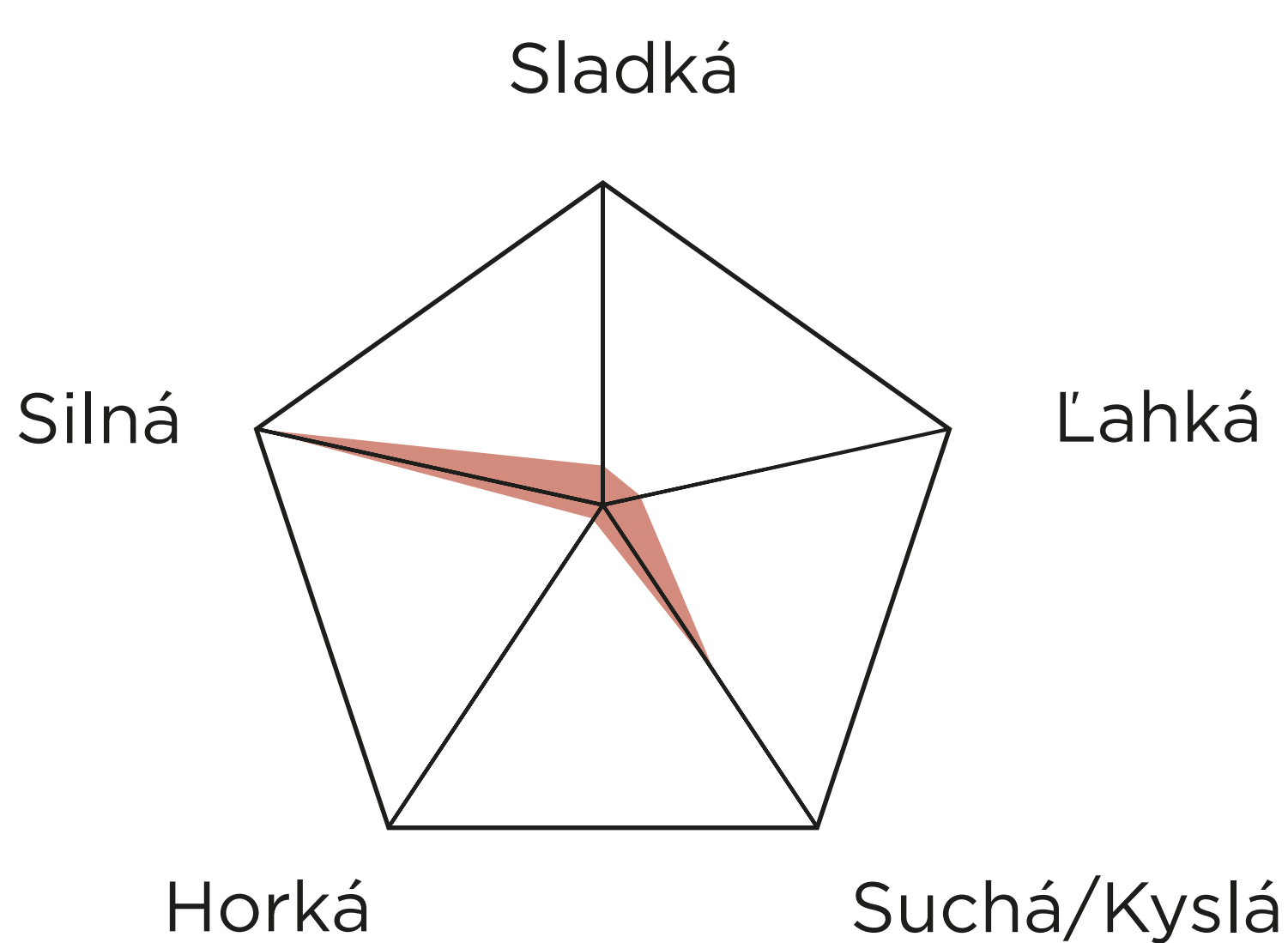
Pomenovaný podľa svojho vzhľadu a vodkového základu - Smirnoff a Stolichnaya boli v čase cocktailovej zlatej éry hlavnými značkami vodky, a preto bola vodka spojená s Ruskom. White Russian zjavne súvisí s cocktailom Black Russian, ktorého pôvod sa predpokladá v roku 1949. Kto ale prvý prišiel s touto 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".



## 23. Vesper

---

SKAGERAK NORDIC DRY GIN  
BELVEDERE VODKA  
LILLET BLANC

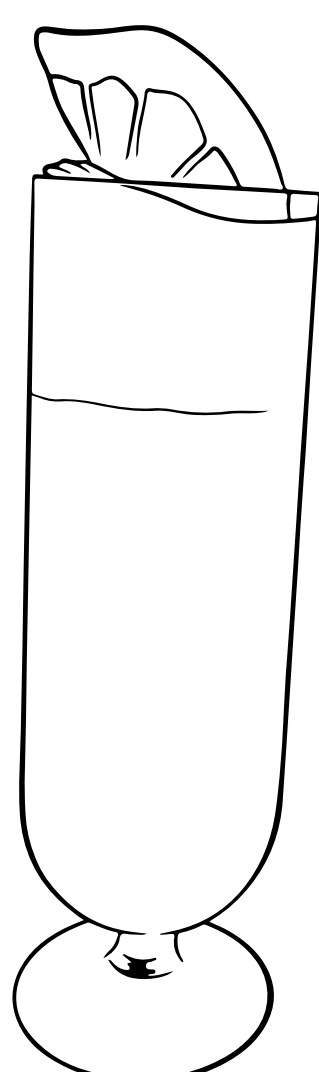


alc./vol: 33,45 %  
Objem: ca 100ML

Cena: 6,40 €

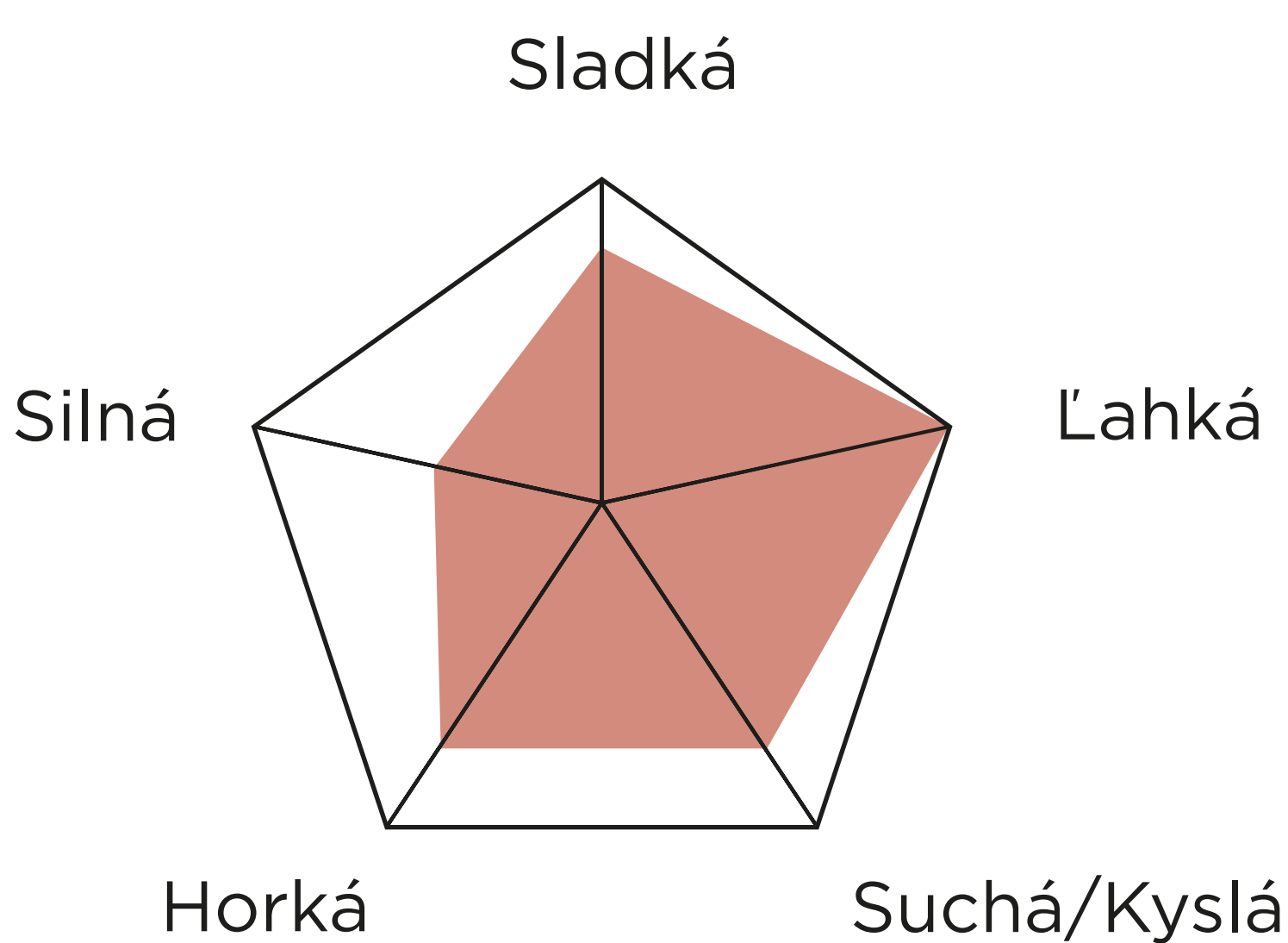
James Bond si tento drink prvý raz objednal vo Flemingovej novele *Casino Royale* (1953), keď si vyžiadal nápoj, ktorý sám vymyslel. Vesper sa mu začalo hovoriť podľa jedného z Bondových dievčat - Vesper Lynd. Legendárny moment objednávania cocktailu nastal v kasíne potom, čo sa Bond stretol so svojou 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" povedel 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.





## 24. Paloma

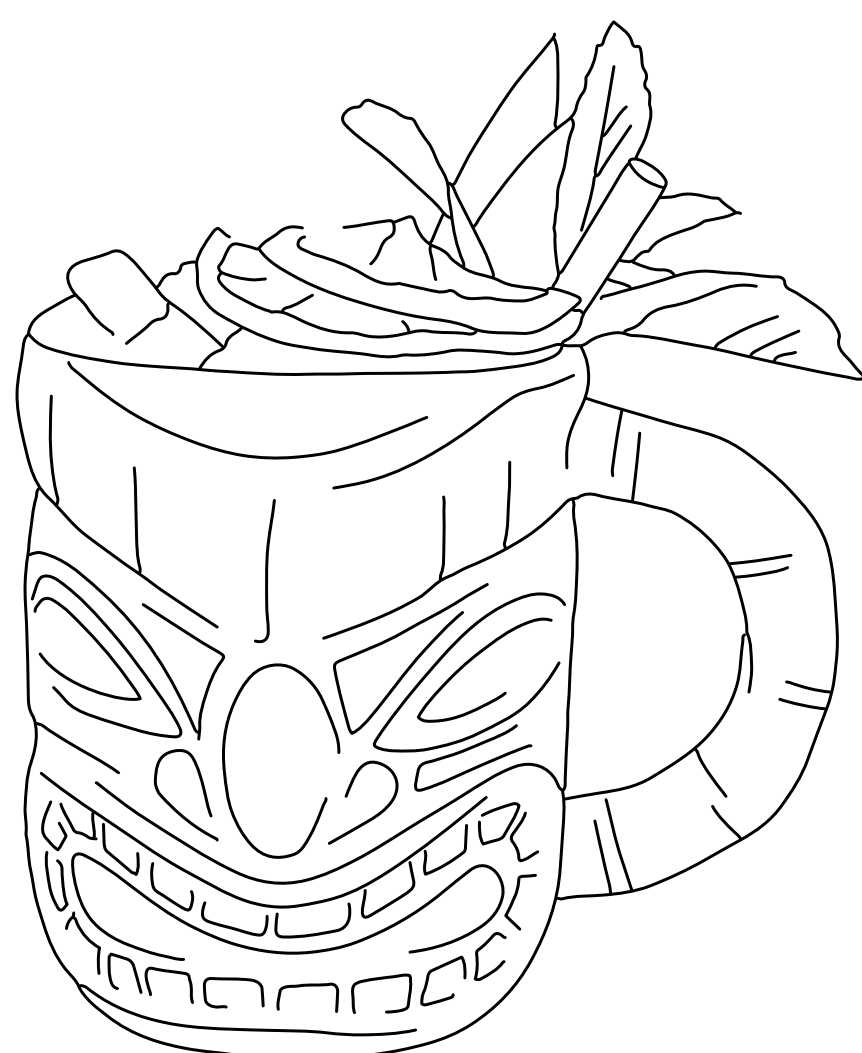
CAZCABEL BLANCO TEQUILA  
SOĽ  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
GREPOVÁ ŠŤAVA  
AGÁVE SIRUP  
CLUB SODA



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

Cena: 7,70 €

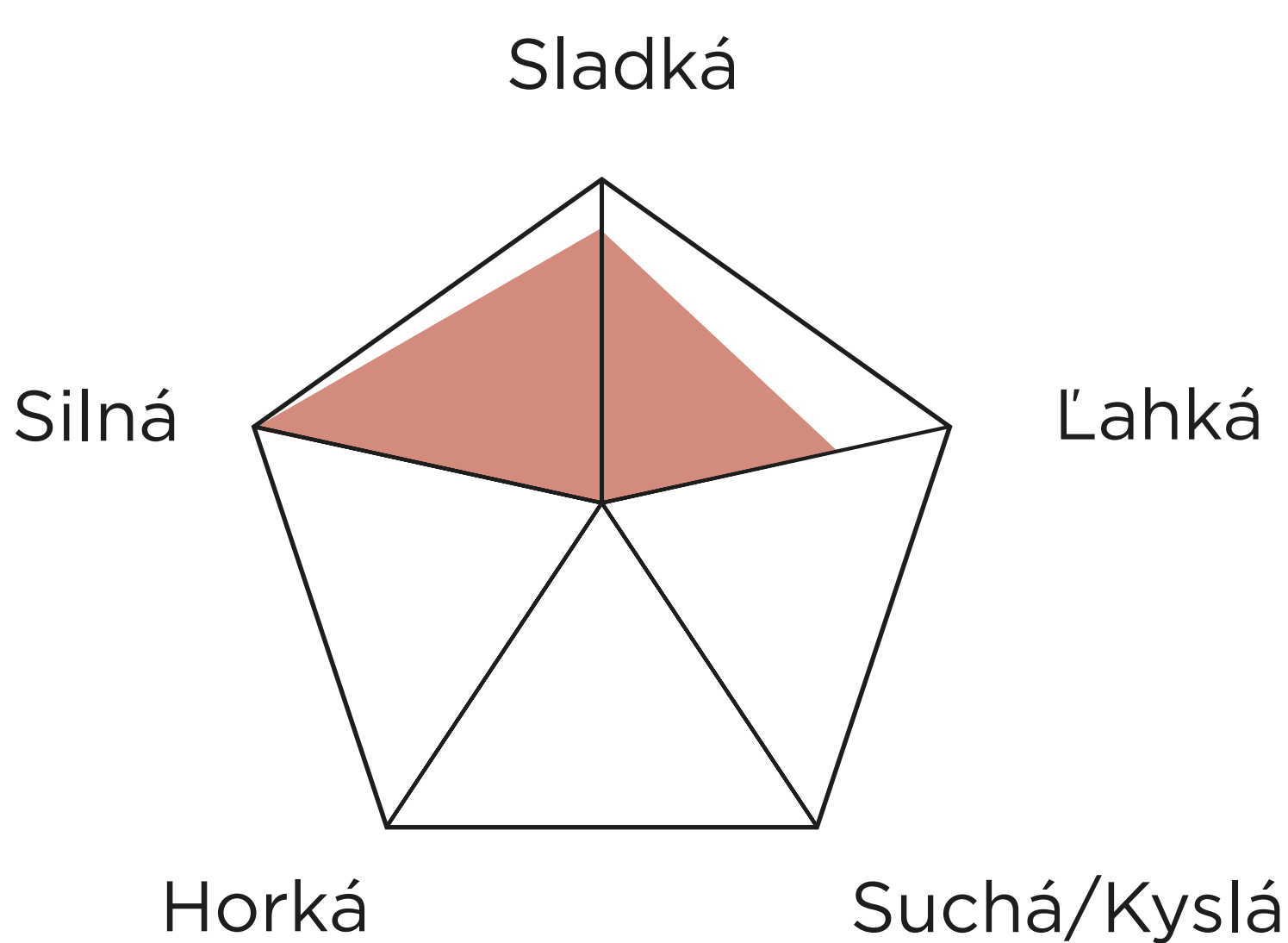
Paloma je španielsky výraz pre „holubicu“. Jeho počiatky nie sú úplne známe, hoci sa predpokladá, že sa datuje do 50. rokov 20. storočia. Niektorí pripisujú jeho vytvorenie legendárnemu Donovi Javierovi Delgadovi Coronovi, bývalému majiteľovi/barmanovi La Capilla (kaplnka) v Tequile v Mexiku. V spojitosti 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 neochutenou perlivou vodou, pre dosiahnutie potrebného bublinkového efektu. Ale grapefruitová sóda je tradičnejšou voľbou pri výrobe Palomas hlavne v Mexiku.



## 25. Mai Tai

---

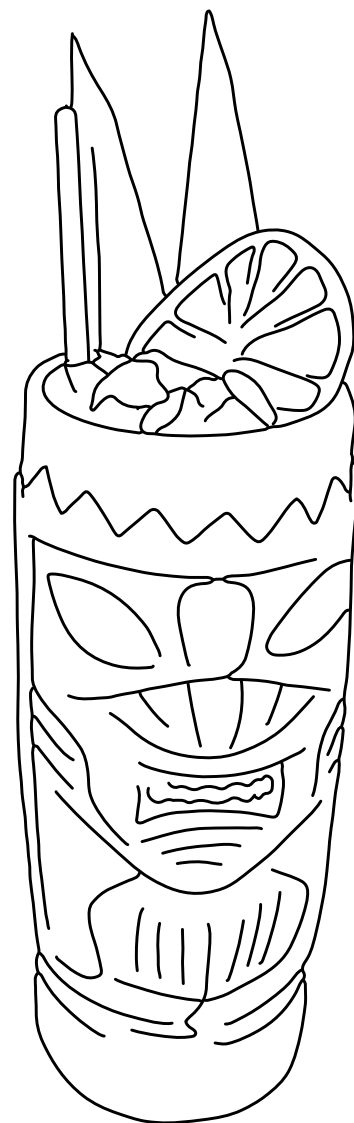
ABUELO ANEJO RUM  
COINTREAU  
DISARONNO AMARETTO  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
CUKROVÝ SIRUP



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

Cena: 10,30 €

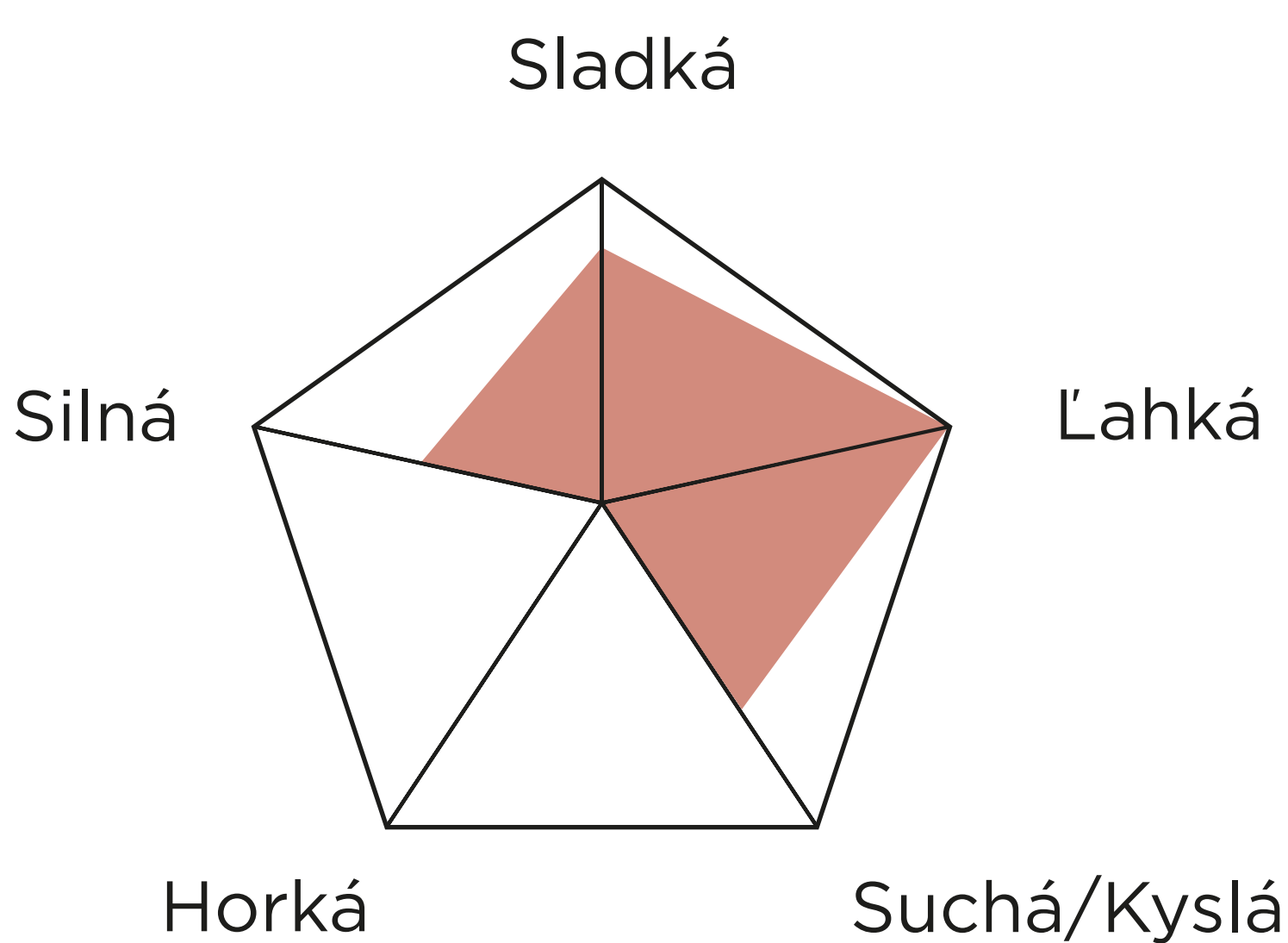
Victor J. "Trader Vic" Bergeron autor tohto drinku o ňom povedal: "Bol som v bare, v mojej reštaurácii v Oaklande. Vzal som flašu 17-ročného rumu. Bol To J. Wray Nephew s Jamajky, prekvapivo zlatistej farby, stredný telom, ale s bohatou, výraznou chuťou, typickou pre jamajské spirity. Chuť tohto skvelého rumu nezahlušovali 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.



## 26. Pain Killer

---

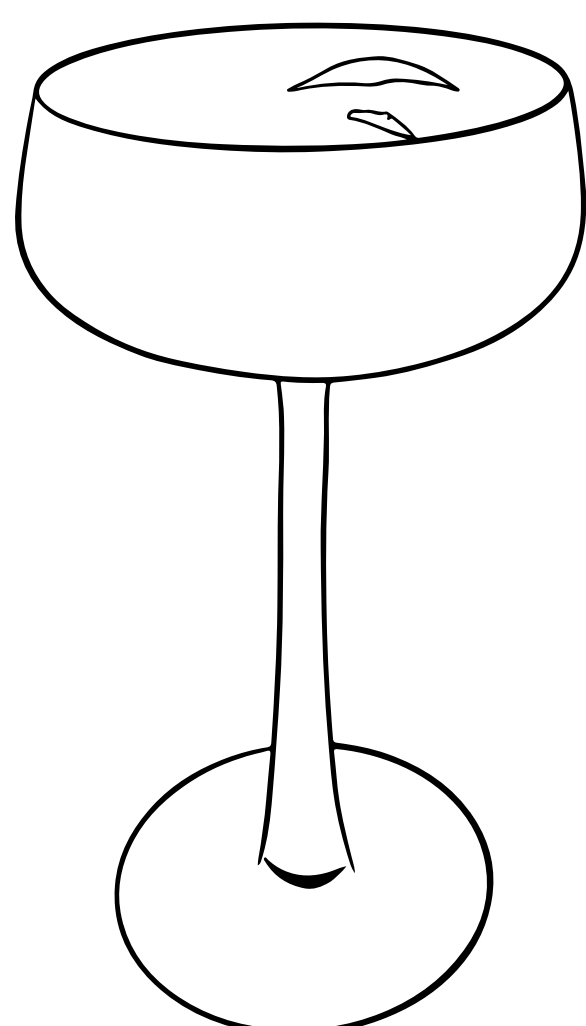
ABUELO ANEJO RUM  
KOKOSOVÝ KRÉM  
ČERSTVÁ ANANÁSOVÁ ŠŤAVA  
ČERSTVÁ POMARANČOVÁ ŠŤAVA



alc./vol: 16,00 %  
Objem: ca 230ML

Cena: 7,40 €

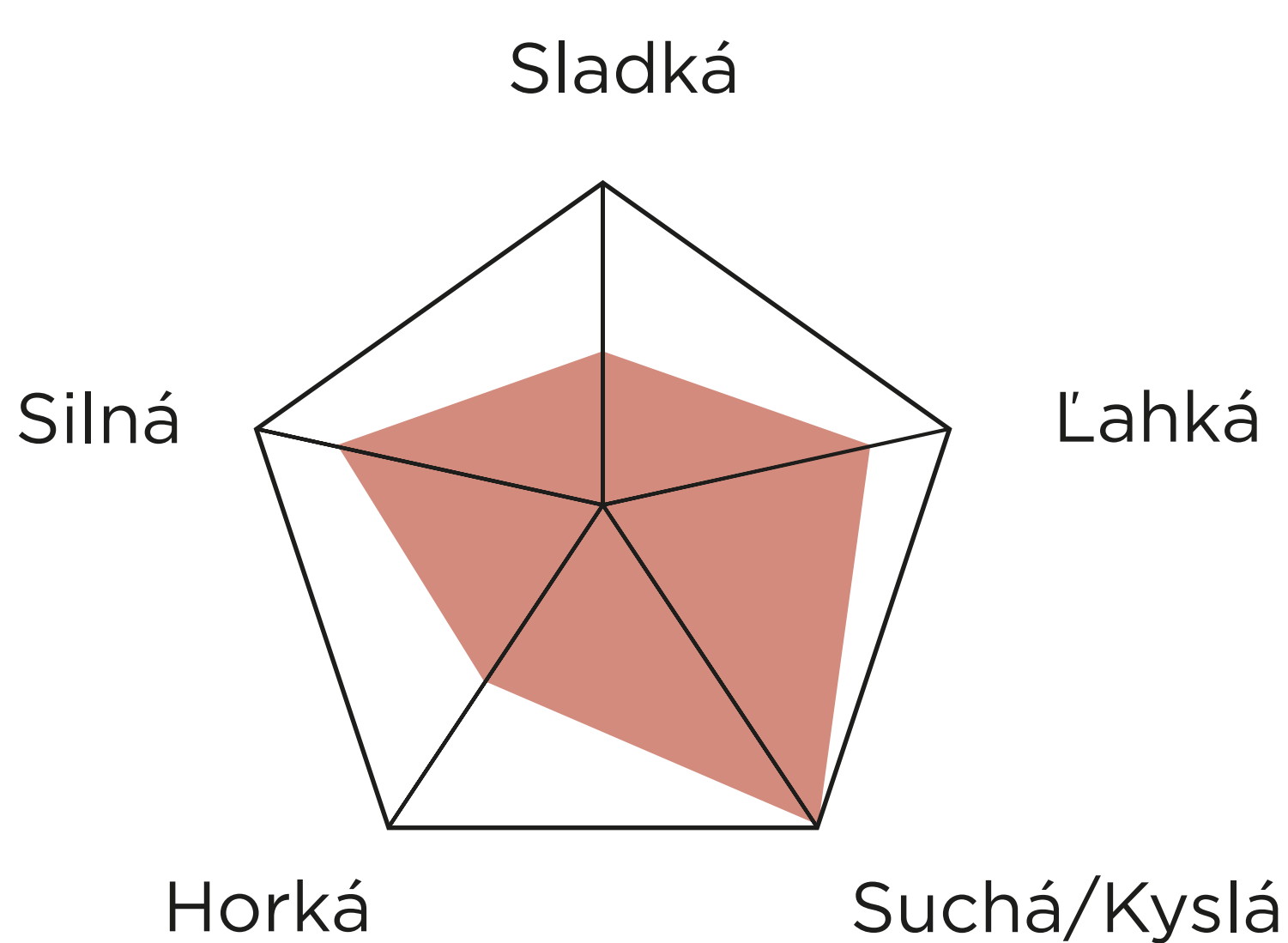
Tento lahodný rumový cocktail plnej chuti vznikol a bol zdokonalený v 70. rokoch minulého storočia v Sandcastle's Soggy Dollar Bare na ostrove Jost Van Dyke, patriacom do súostrovia British Virginia Islands, a stal sa stredobodom karibského sveta cocktailov. Pain Killer je dovolenka na pláži v jednom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



## 27. Cosmopolitan

---

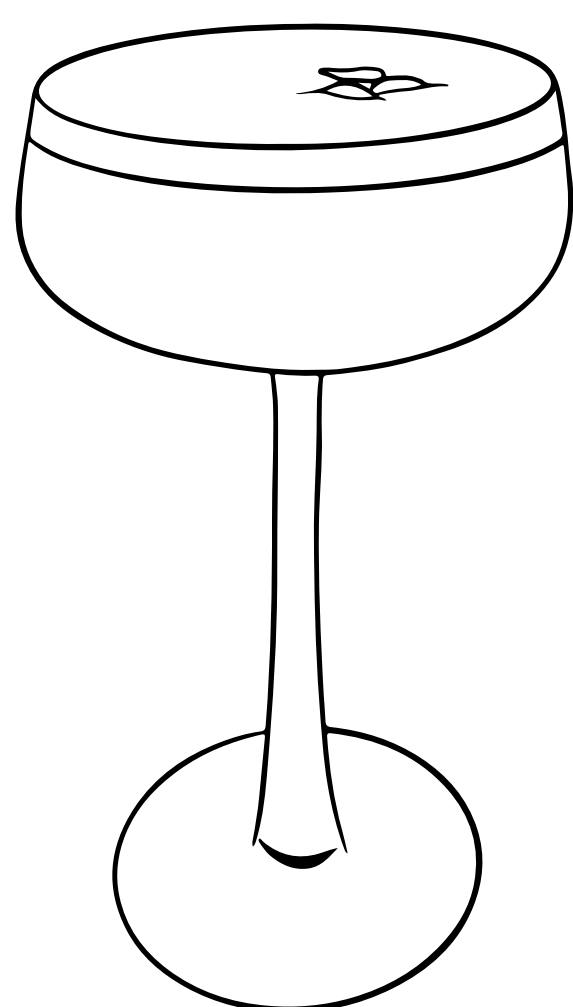
KOSKENKORVA LIME&LEMON VODKA  
COINTREAU  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
BRUSNICOVÝ DŽÚS



alc./vol: 23,19 %  
Objem: ca 155ML

Cena: 6,70 €

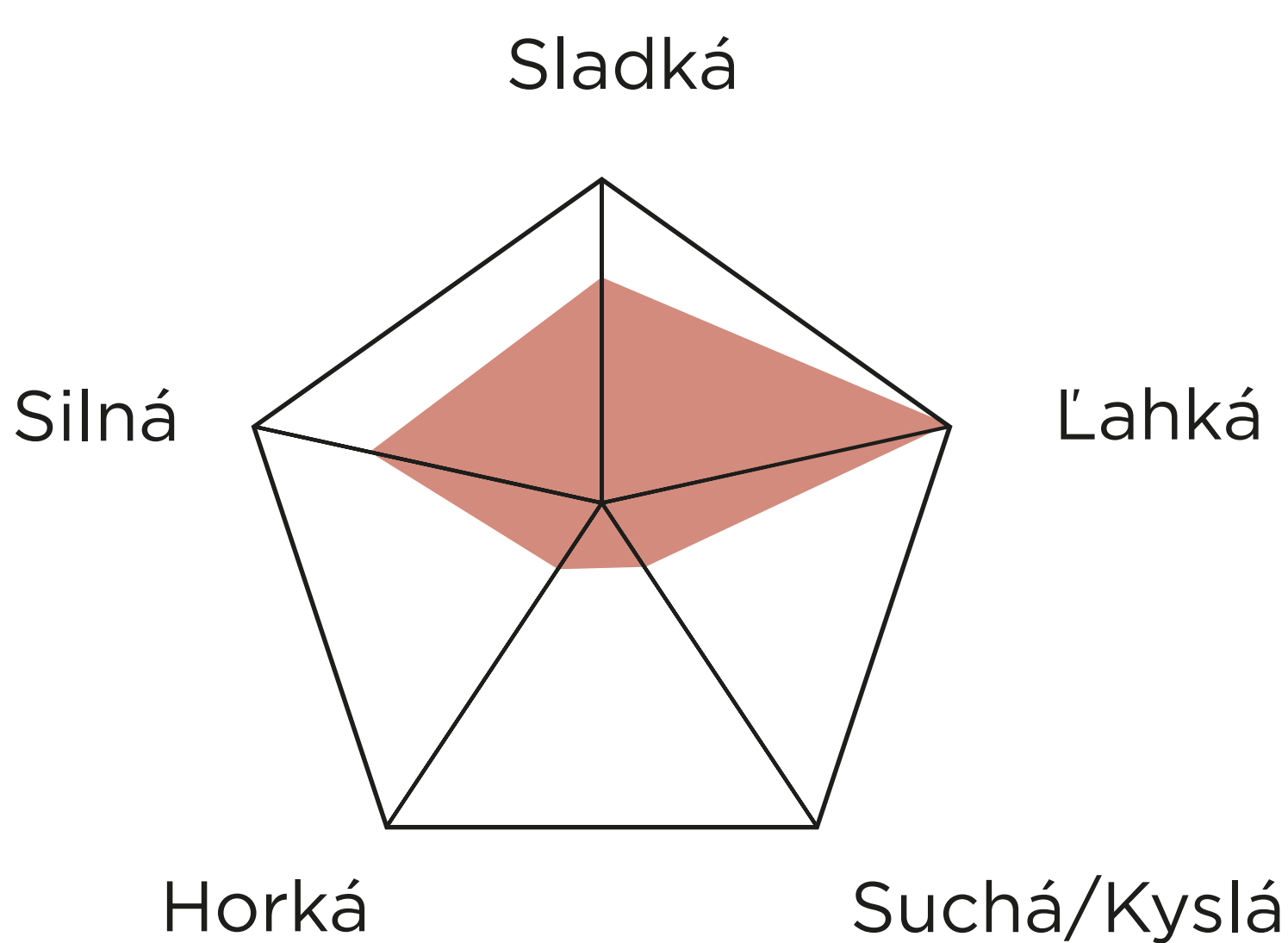
Moderná klasika, ktorá dobyla svet. “Zásluhy za vytvorenie Cosmopolitanu mi pripísal New York Magazine. Ale ja som Cosmo nevymyslel. Iba som štandardizoval recept a vytlačil ho na moje menu v Rainbow Room, kde raz zazreli Madonnu Cosmopolitan piť. A viac nebolo treba... objasňuje story tohto drinku Dale 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.



# 28. Espresso Martini

---

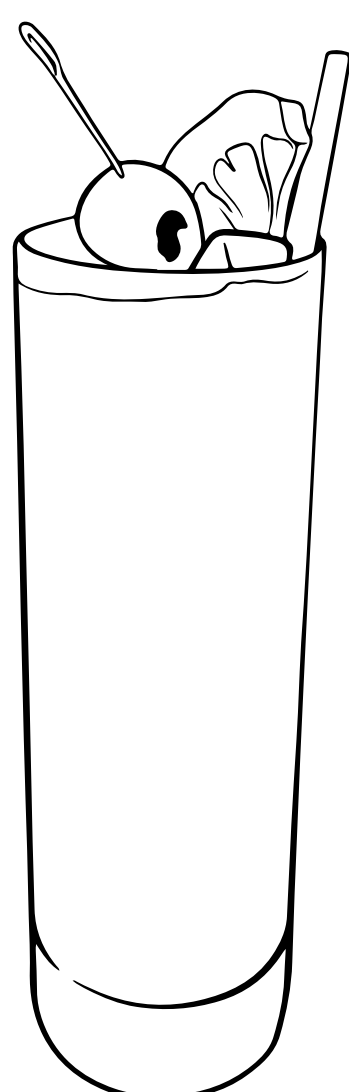
KOSKENKORVA VODKA  
ESPRESSO  
KÁVOVÝ LIKÉR  
CUKROVÝ SIRUP



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

Cena: 6,50 €

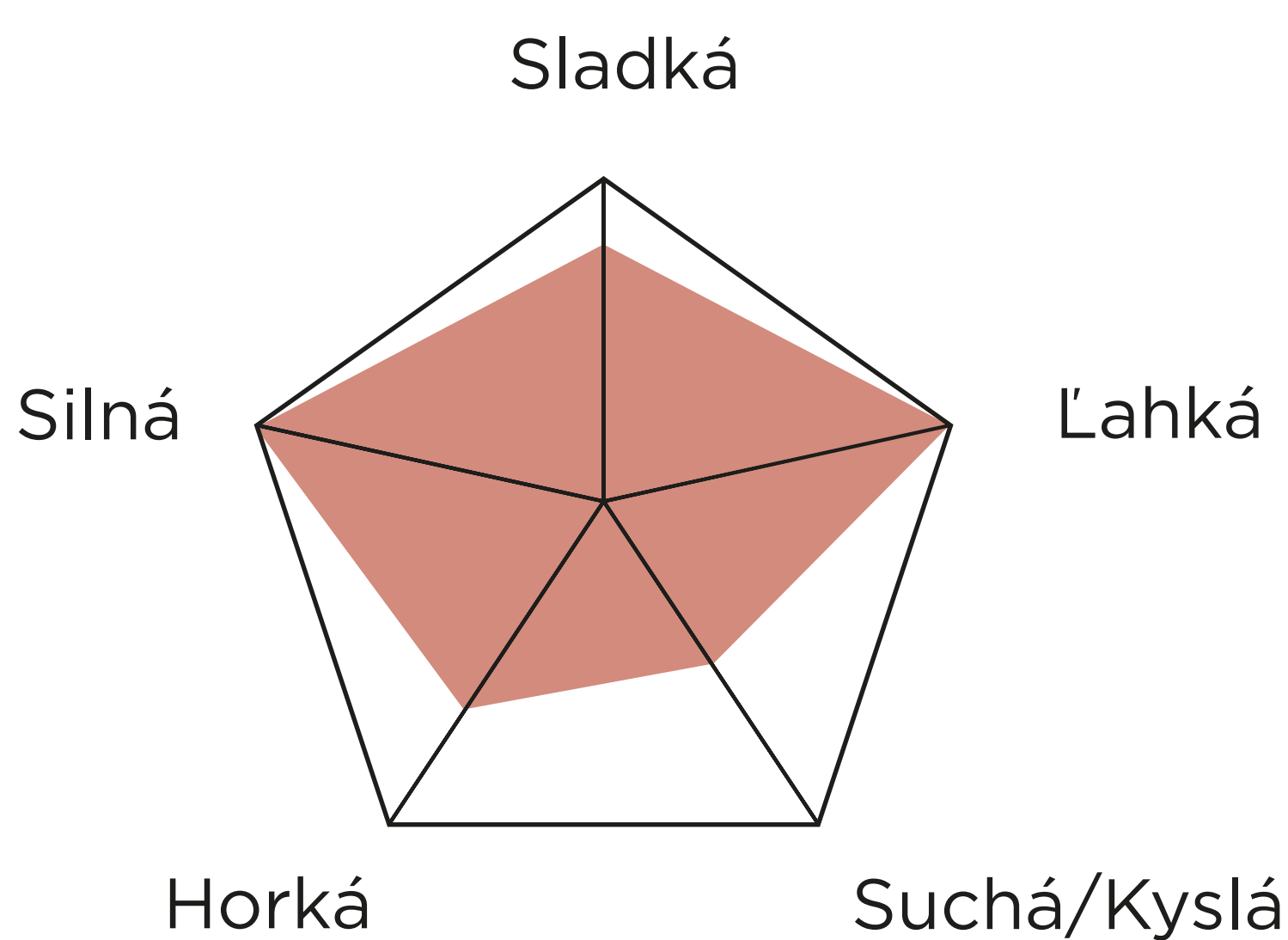
Ak hľadáte po večeri oživenie, Espresso Martini je tu, aby vás prebudilo svojimi opojnými magickými silami. Cocktail od svojho debutu v 80. rokoch 20. storočia naštartoval párty a predĺžil noci. Teraz už klasický nápoj vynašiel britský barman Dick Bradsell vo Soho Brasserie v Londýne. Legenda hovorí, 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 zísť do baru, oddýchnuť si, zabávať sa, piť trochu viac a v ideálnom prípade aj dať sprepiť. A to najdôležitejšie, čo urobí alebo povedie v bare, by malo zostať v bare. Barman by mal strážiť tajomstvá svojho hosta.



## 29. High Society

---

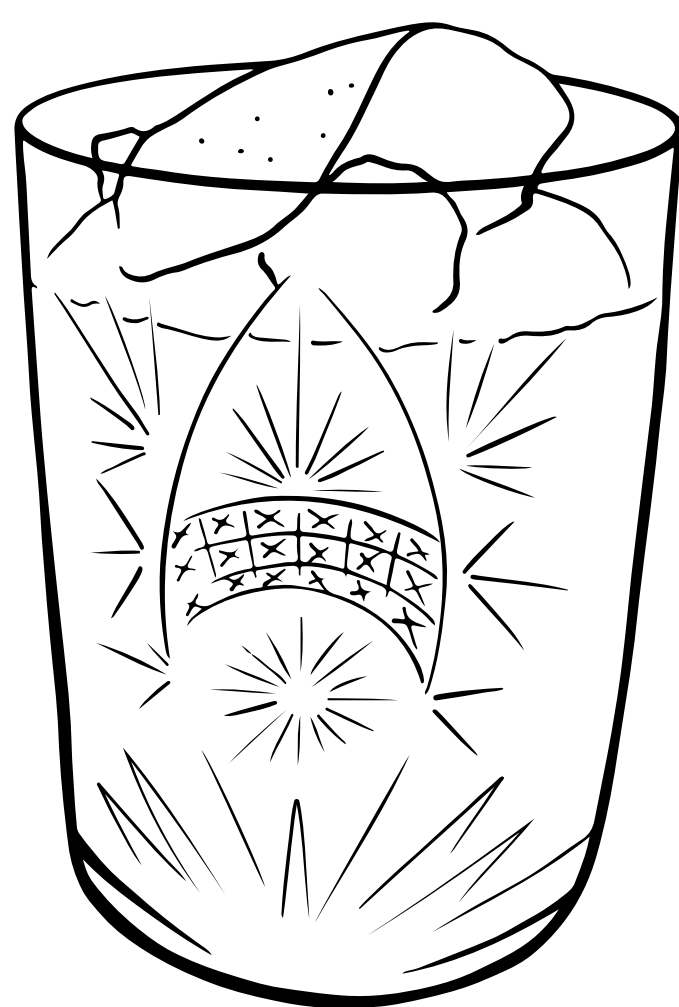
J.J.WHITLEY DRY GIN  
CAMPARI INFUSED STRAWBERRY  
GREPOVÁ ŠŤAVA  
LIMETOVÁ ŠŤAVA  
BROSKYŇOVÉ PYRÉ



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

Cena: 7,20 €

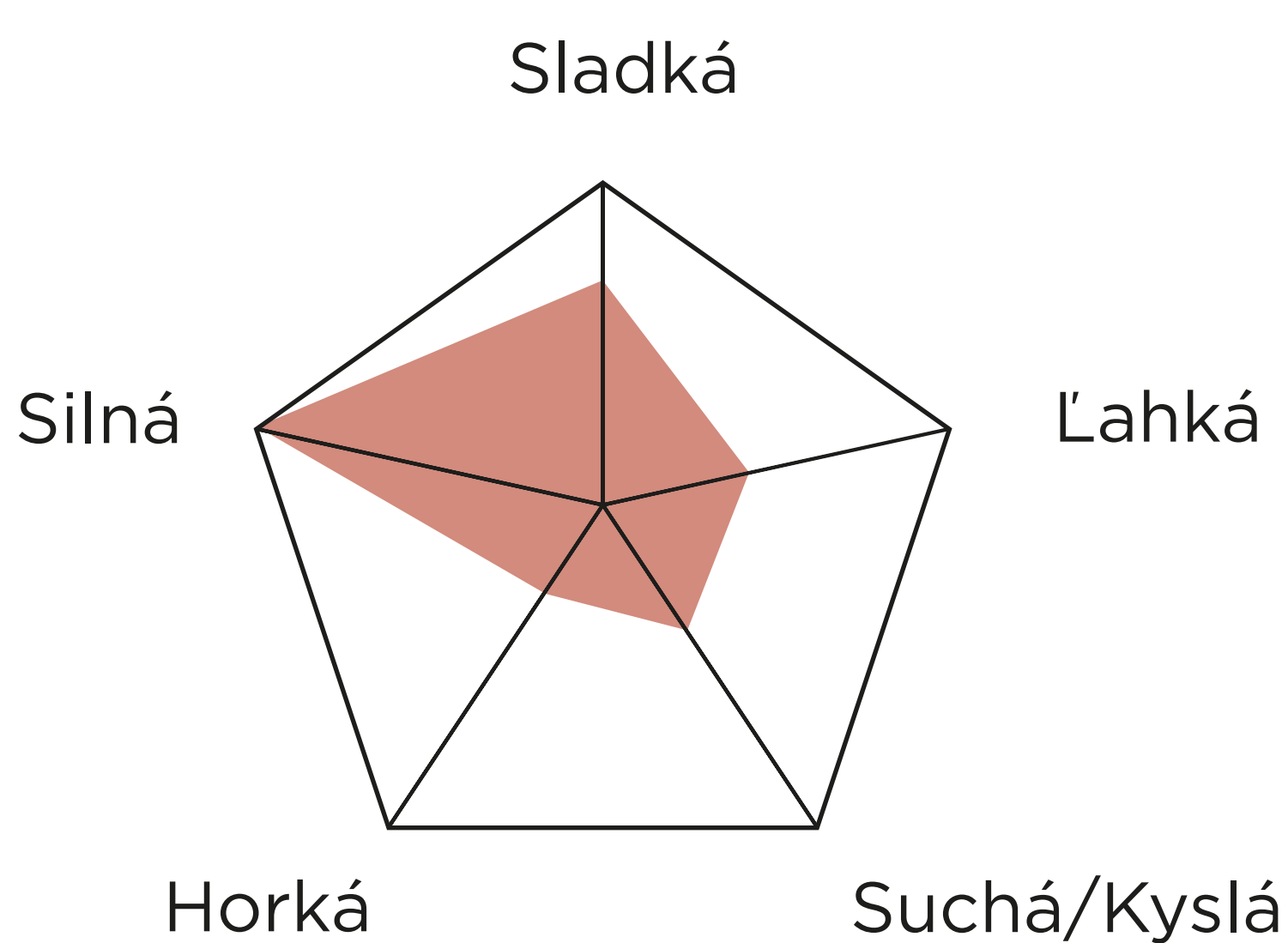
High Society znamená v preklade “smotánka” a v cocktailovom svete osviežujúci longdrink z minulého storočia. Viac ako v jeho rodnom Nemecku sa tento drink uchytil u našich susedov v Čechách, kde ho preslávil, dnes už legendárny pražský Buggy's bar, ktorý otvoril svoje brány 31. marca 1995 a krátko potom sa objavil v rebríčku najlepších barov sveta. Obaja jeho majitelia Václav Vojíř a Zdeněk Šulc, ktorí kedysi pôsobili v bare neďaleko Mníchova, sa pripravovali na barman-skú súťaž s receptúrou tohto sviežeho long-drinku 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.



## 30. Penicillin

---

ARDBEG 10YO WHISKY  
BLENDED SCOTCH WHISKY  
MEDOVÝ SIRUP  
ZÁZVOROVÝ SIRUP  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA



alc./vol: 26,40 %  
Objem: ca 120ML

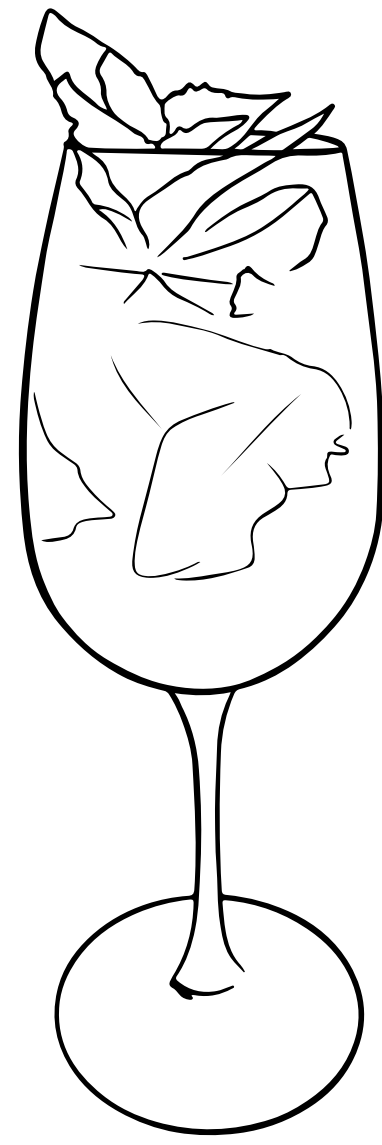
Cena: 13,80 €

Cocktail Penicilin 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.

# **VIRGIN COCKTAILS**

---

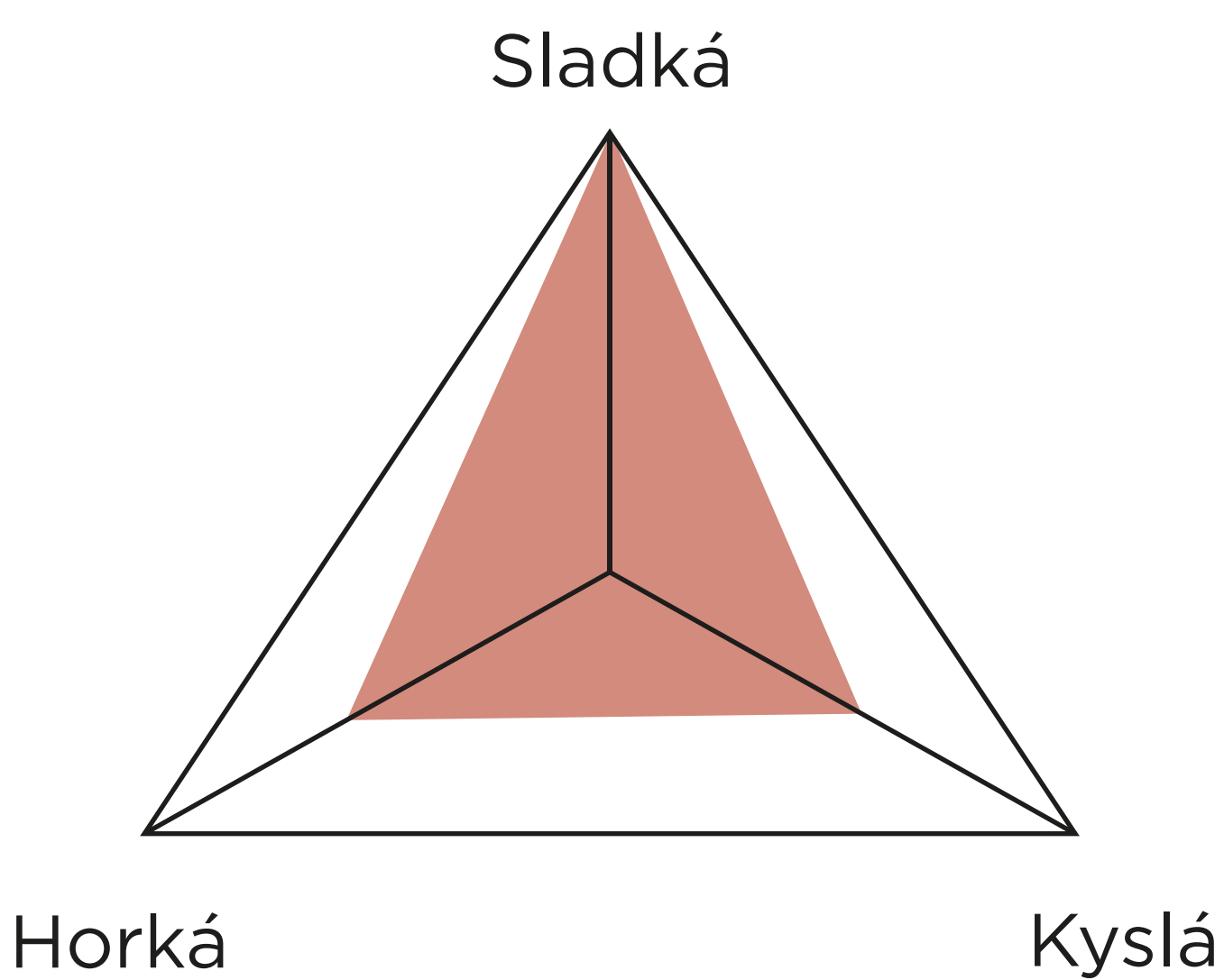




# F\* u\* k you Andrew

---

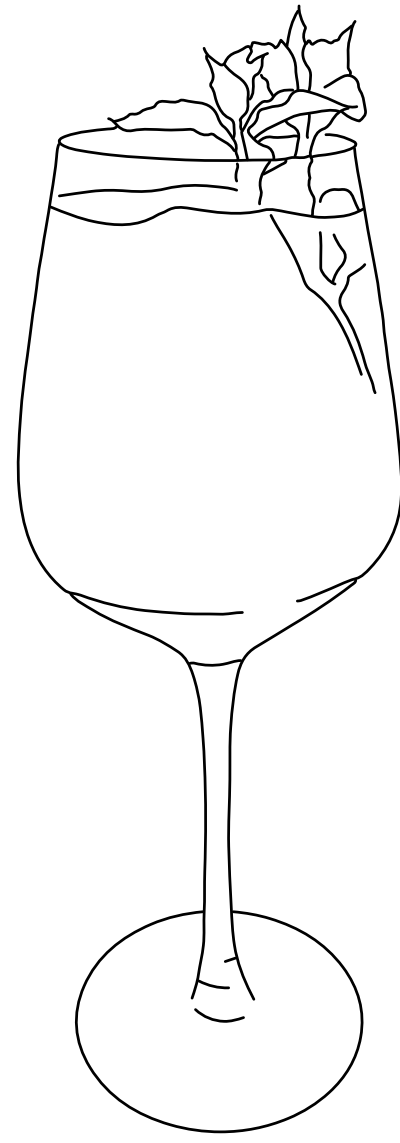
MANGO  
MÄTA  
SIMPLE SIRUP  
THE LONDON ESSENCE GINGER BEER



Objem: ca 230ML

Cena: 6,80 €

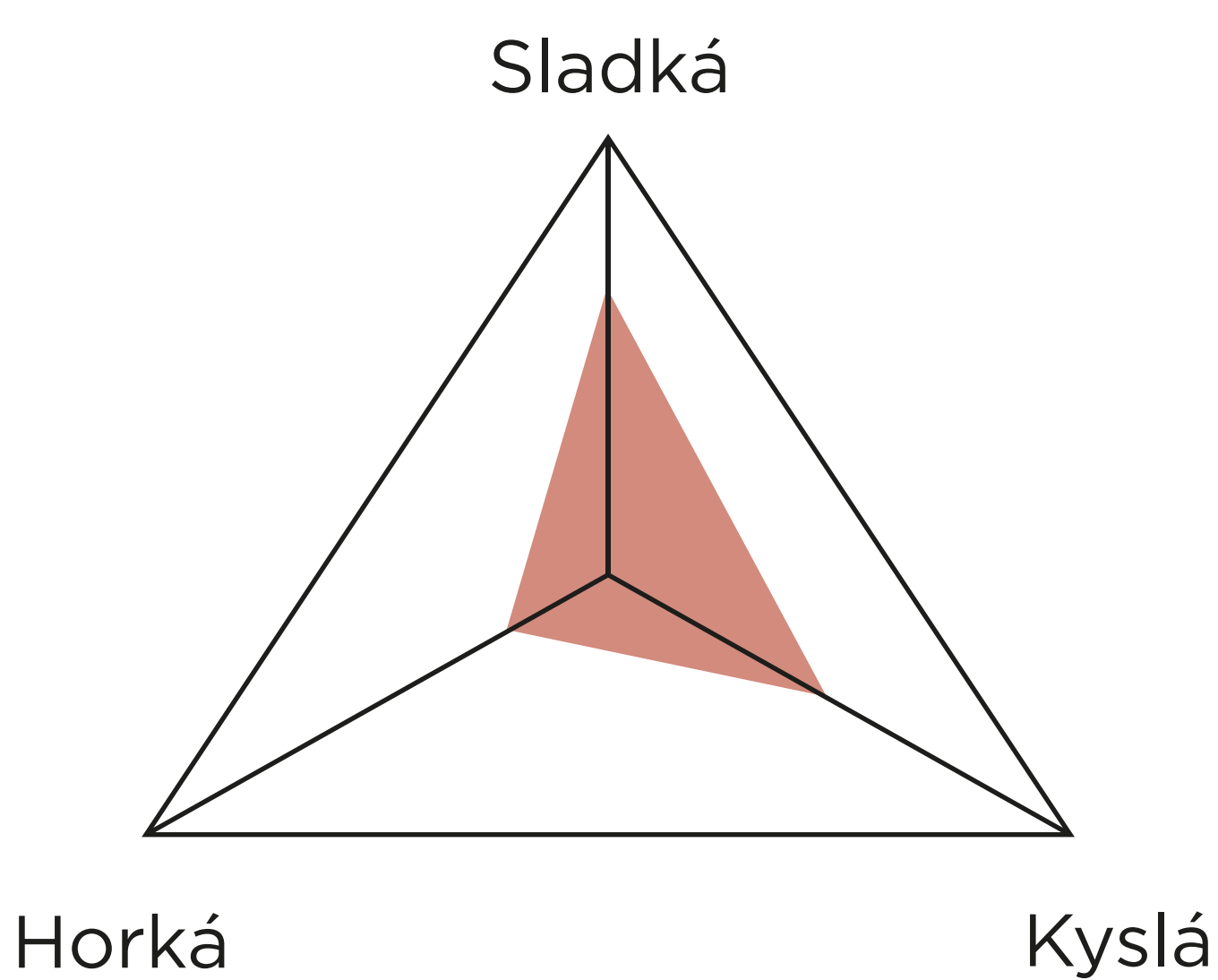
Asi najslávnejšiu prohibíciu zažili v 20. a 30. rokoch Spojené štáty americké. Zaviedol ju takzvaný Volsteadov zákon a 18. dodatok americkej ústavy, ktorý bol ratifikovaný 16. januára 1920. Národný prohibičný zákon navrhol republikánsky člen Snemovne reprezentantov Andrew Volstead a Kongres jeho návrh 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.



# Jasmín

---

DOMÁCI SIRUP JASMÍN A POMARANČ  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA  
POMARANČOVÁ ŠŤAVA  
CLUB SODA



Objem: ca 200ML

Cena: 4,90 €

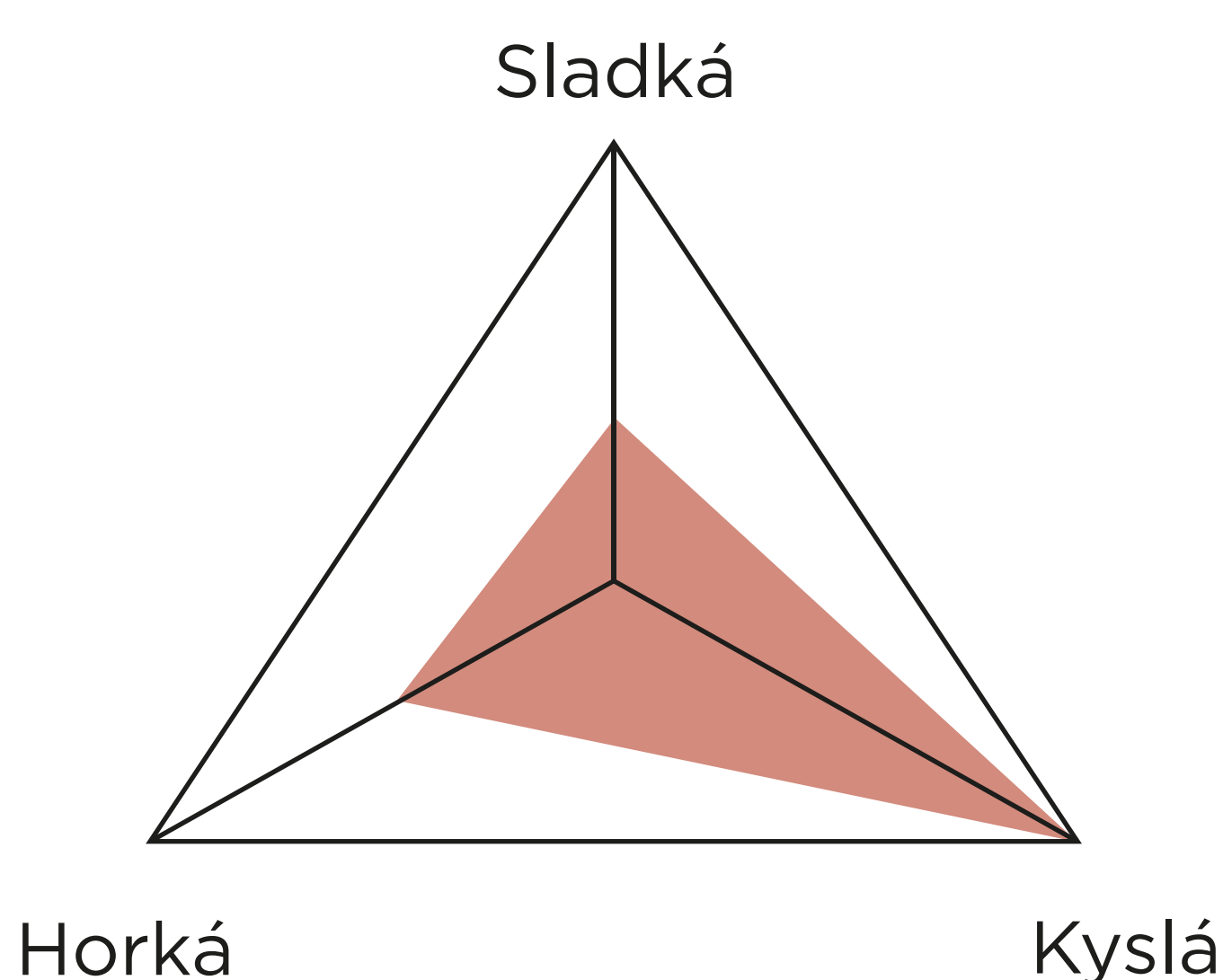
Je typické, že svoje alkoholické verzie cocktailov majú svoje nealkoholické verzie. Preto sme si povedali, že jeden z našich drinkov by si zaslúžil aj verziu pre vodičov, ktorá je o čosi viac pomarančová.



# Prohibition Bible

---

DOMÁCI BAZOVÝ CORDIAL  
BITTER LEMON  
LIME LEAF BITTER



Objem: ca 190ML

Cena: 4,90 €

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 “kyslé” tváre mnohým ľuďom tej doby a tak sme mu venovali jeden “kyslý” cocktail.

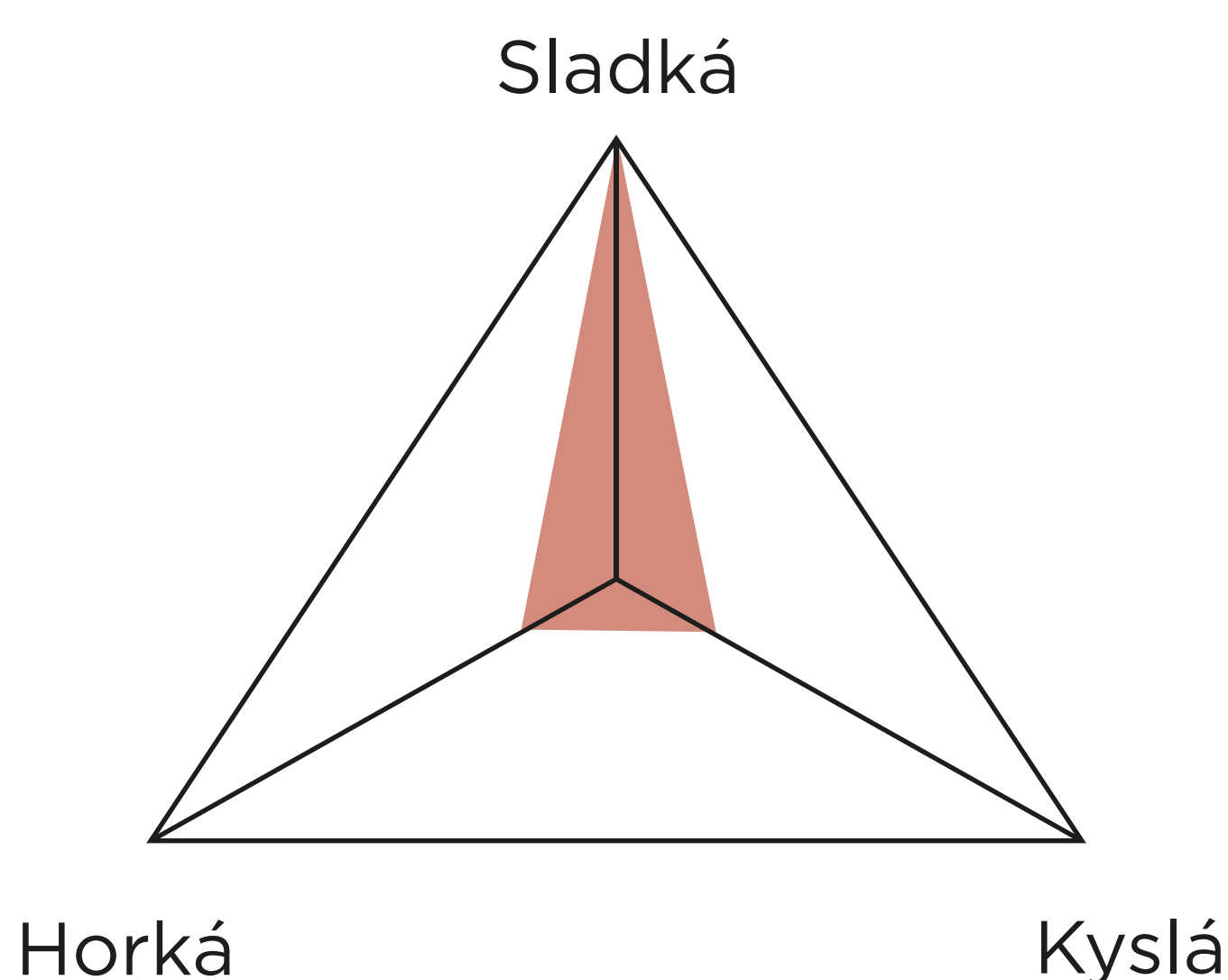


# Halabala

---

DOMÁCI MARAKUJOVÝ SIRUP  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA  
GUMENNÉ CUKRÍKY

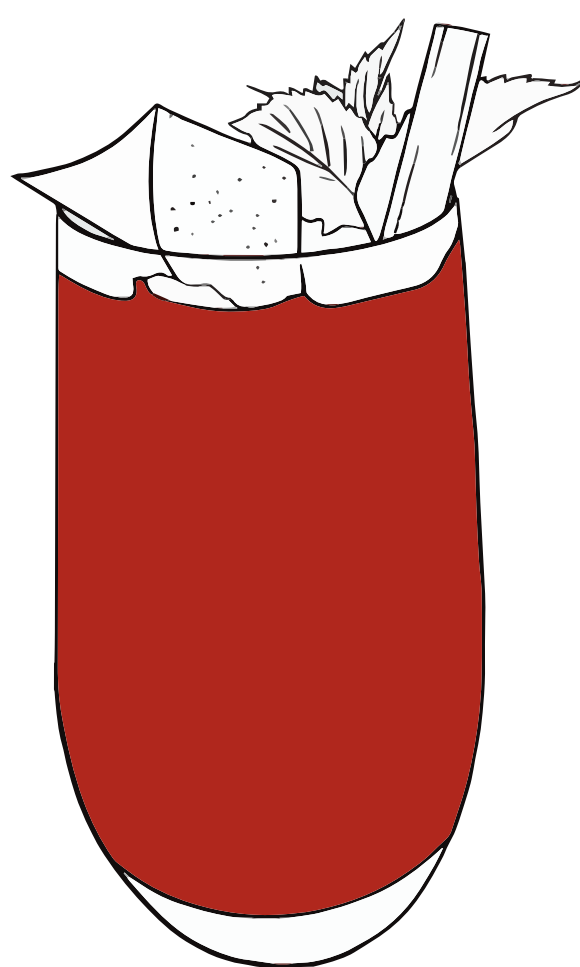
THE LONDON ESSENCE WHITE PEACH & JASMIN SODA



Objem: ca 260ML

Cena: 5,50 €

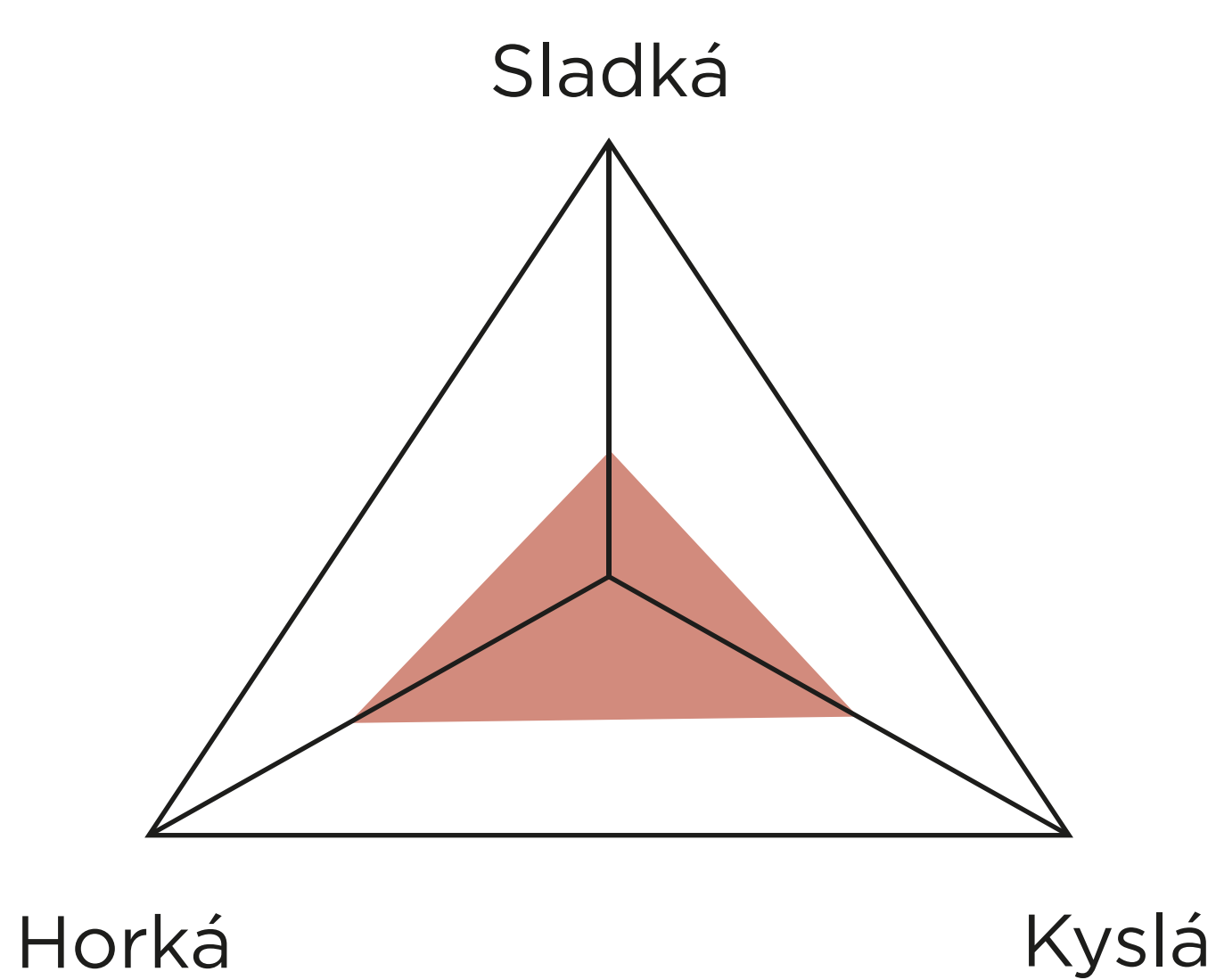
Je to trochu komické hovoriť o nealko cocktaily ako o najobľúbenejšom drinku nášho baru. Hlavne, keď je toto menu zamerané na svet prohibície v USA. Nuž ale je to tak, obľúbili si ho ako aj naši najmenší zákazníci, tak aj tí najstarší. Sladká verzia nealka, ktorá v sebe skrýva príbeh, ako jeden náš kolega 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 :)



# Levander & Chill

---

LEVANDUĽOVÝ SIRUP  
CITRÓNOVÁ ŠŤAVA  
GRAPEFRUITOVÁ ŠŤAVA  
CLUB SODA



Objem: ca 220ML

Cena: 4,90 €

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.