

Cosmus' Cocktails



Mads Cosmus
Max Svendsen

Indhold

Introduktion	3
Gin	4
Classic Gin & Tonic	6
Gin hass	8
French 75	10
Bramble	12
Tom Collins	14
Gimlet	16
Silver Fizz	18
Clover Club	20
Bee's Knees	22
Negroni	24
Basil Smash	26
Tequila	28
Tequila Sunrise	30
Oaxacanite	32
Margarita	34
Whiskey & Bourbon	36
Mint Julep	38
Sidecar	40
Whiskey Sour	42
Gold Rush	44
Old Fashioned	46
Manhattan	48
Vodka	50
Cosmopolitan	52
Bitter Bee	54
Lemon Drop	56
Simple/Rich sirup	58
Lime sirup	59
Honning sirup	60
Garnishes	61

Introduktion

Gin

Classic Gin & Tonic	6
Gin hass	8
French 75	10
Bramble	12
Tom Collins	14
Gimlet	16
Silver Fizz	18
Clover Club	20
Bee's Knees	22
Negroni	24
Basil Smash	26



Gin

Classic Gin & Tonic

Indhold

- God gin 5cl
- God tonic 15cl
- Alm. is
- Garnish

How-to

- I glas tilføj først gin så is, tonic og garnish til sidst
- server i high-ball

Historie

I 1600-tallet drak britiske soldater tonic mod malaria. Pga. bitterheden skyllede de ned med gin

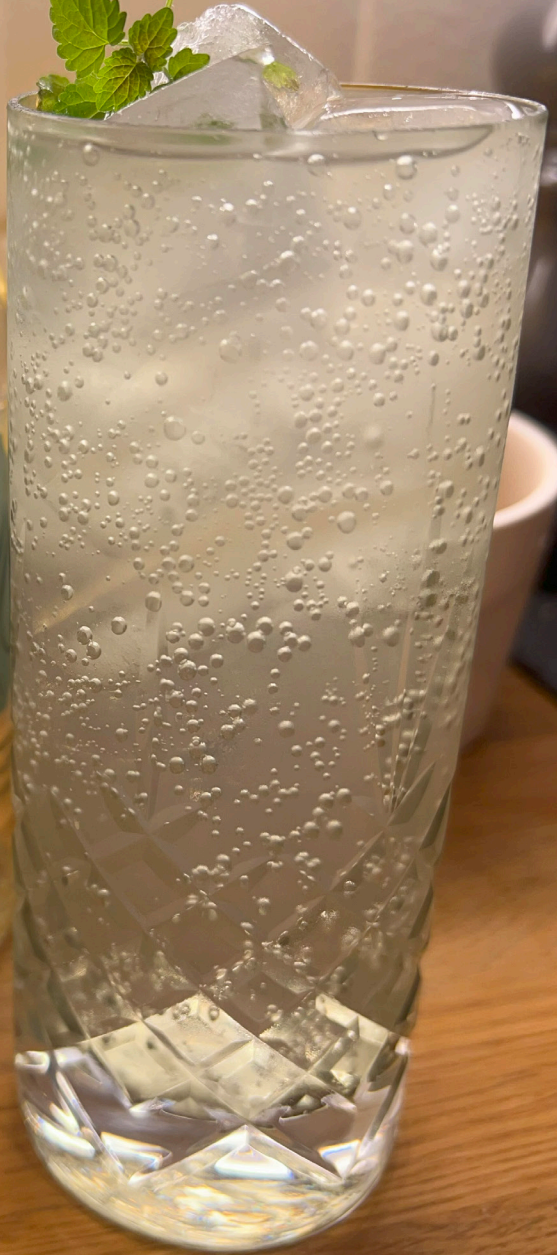
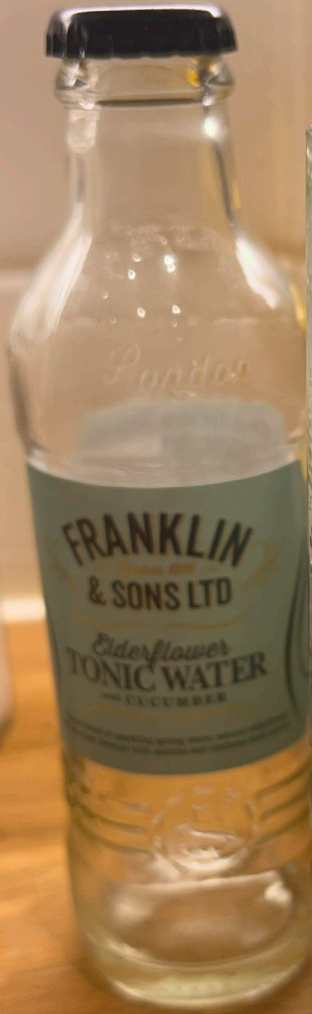
Info

- klar (ofte)
- bitter
- sikker vinder

L	B	T
4	1	4



Classic Gin & Tonic



Gin hass

Indhold

- 4cl gin
- 2cl mangosirup
- dash lime eller skive
- 10cl lemon sodavand
- Alm is

How-to

- Mix alt i glas i rækkefølgen
- Rør i glasset evt. lad ske i
- Server i Low-ball

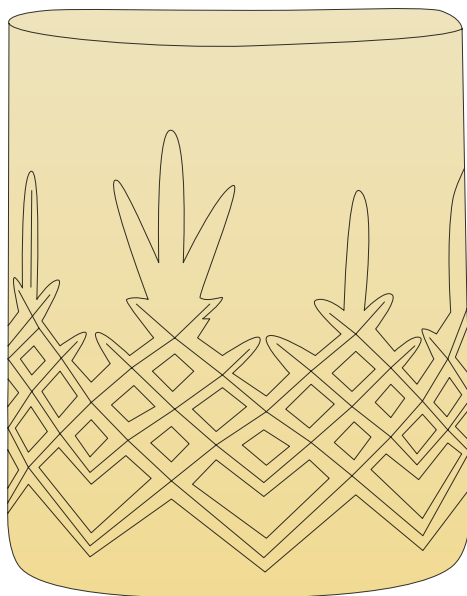
Historie

Udviklet af Kim Hass, på den tyske natklub The Gym

Info

- Hvid med orange skær
- Klassisk dansk

L	B	T
3	1	3



Gin hass





French 75

French 75



Bramble

Indhold

- 5cl gin
- 2-3cl citronsaft
- 1cl simple sirup
- 2cl brombær sirup /
creme de müre 1cl
- Pebble is
- Brombær el. mynte

Historie

Nyere drink fra 1984 af Richard "Dick" Bradsell. gjort populær på Londons Fred's club. Baseret på en gammel ubalanceret hollandsk drink.

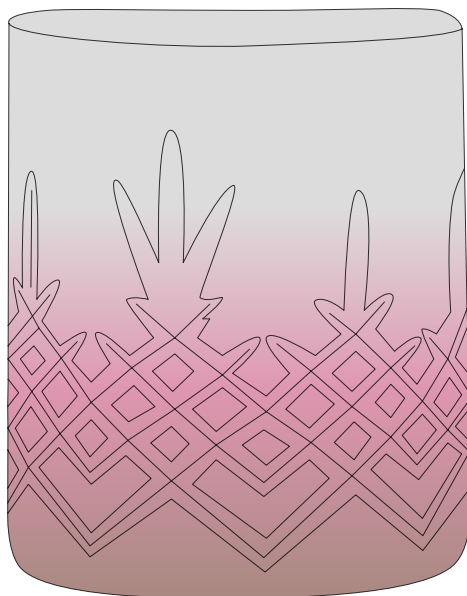
How-to

- Gin, citron, simple sirup i mixer med massere af is
- ryst til -3°
- Hæld i glas med is & anret

Info

- Simpel fyldt med is
- lilla og frugtig
- Summer

L	B	T
4	2	5



Bramble



Tom Collins

Indhold

- 4cl Gin
- 2cl simpel sirup
- 3cl citronsaft
- Danskvand
- Citron

Historie

Opfundet i 1800-tallet, en klassiker med mange variationer, som Rom Collins, eller den anden klassiker Gin Fizz med æggehvite

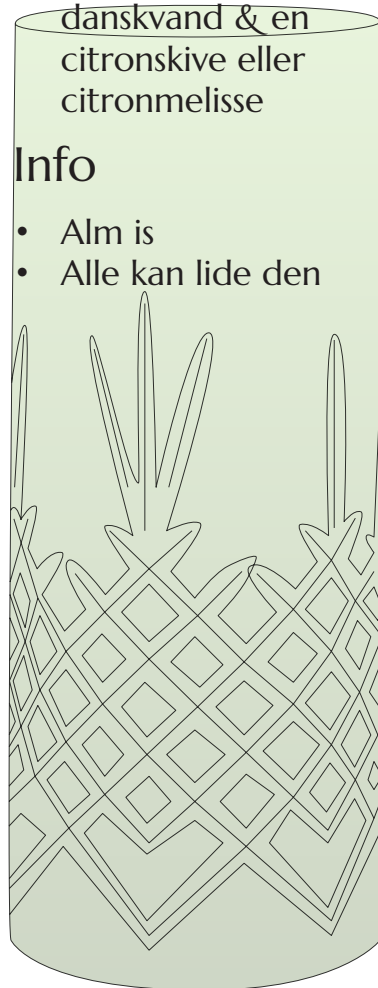
L	B	T
3	1	4

How-to

- Hæld gin, sirup & citronsaft op i shaker med is og ryst til -3°
- Hæld i highball med is & top med danskvand & en citronskive eller citronmelisse

Info

- Alm is
- Alle kan lide den



Tom Collins



Gimlet

Indhold

- 4cl Gin
- 4cl Limesirup
- *må gerne laves dobbelt

How-to

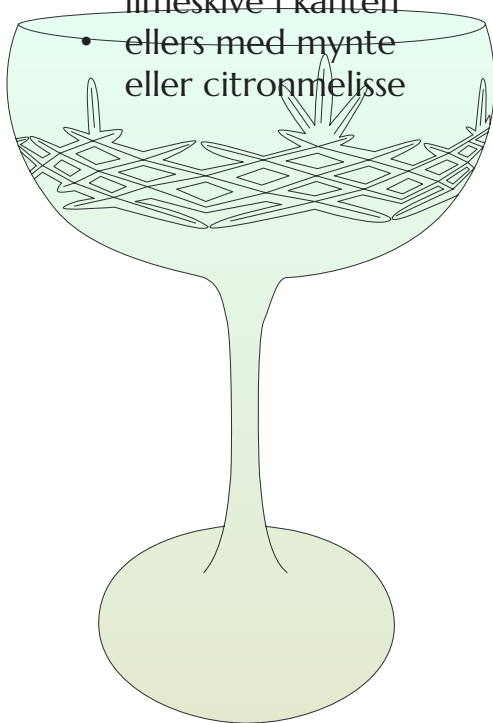
- Bland i mixer med is til -3°
- Strain ned i afkølet glas uden is gerne i en champneskål

Historie

Højest formentlig opfundet af Sir Thomas Gimlette. For at få sømænd i den britiske flåde i 1880 til at drikke citrus mod skørbrug

Info

- Gerne glas fra fryseren
- Garnish med limeskive i kanten
- ellers med mynte eller citronmelisse



L	B	T
4	2	3

Gimlet



Silver Fizz

Indhold

- 4cl gin
- 2cl rich sirup / simple sirup
- 3cl citronsaft
- 1 æggehvide
- Danskvand

Historie

Klassisk "Fizz", som opfundet i New Orleans. Så populær da de kom til i starten af 1900-tallet, at bartendere skiftedes til at lave dem

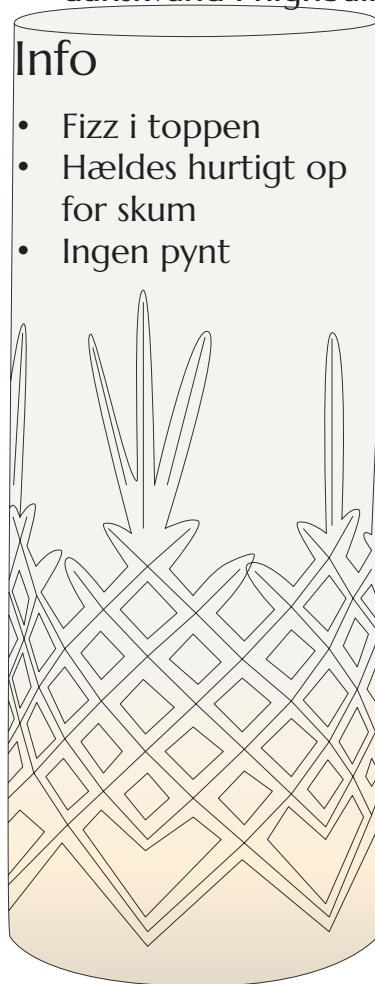
L	B	T
4	3	4

How-to

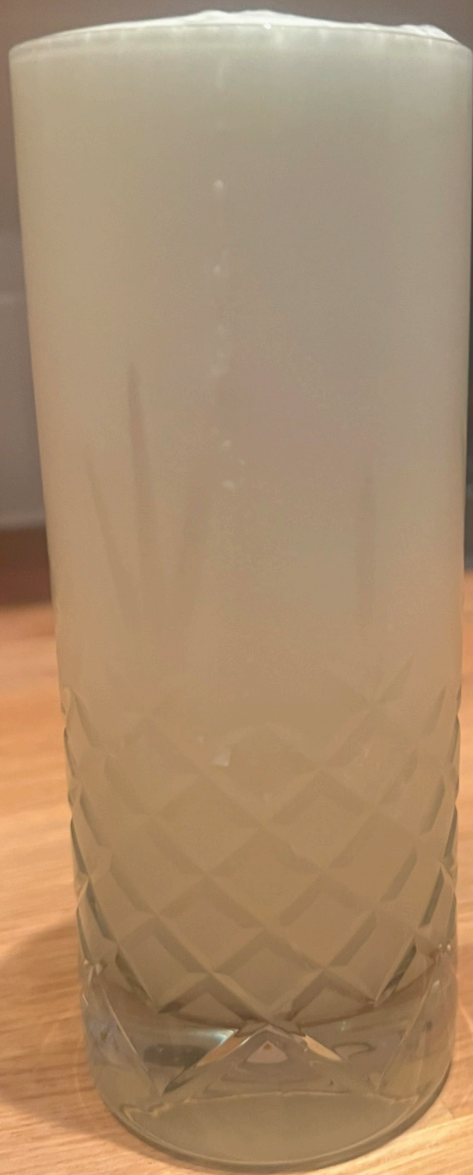
- Dry shake alt udover danskvanden i 10 sek.
- shake med is i 15 sek.
- server hurtigt uden is og fyld med danskvand i highball

Info

- Fizz i toppen
- Hældes hurtigt op for skum
- Ingen pynt



Silver Fizz



Clover Club

Indhold

- 4,5cl Gin
- 2cl hindbærsirup
- 2cl citronsaft
- 1 æggehvide
- Friske hindbær

Historie

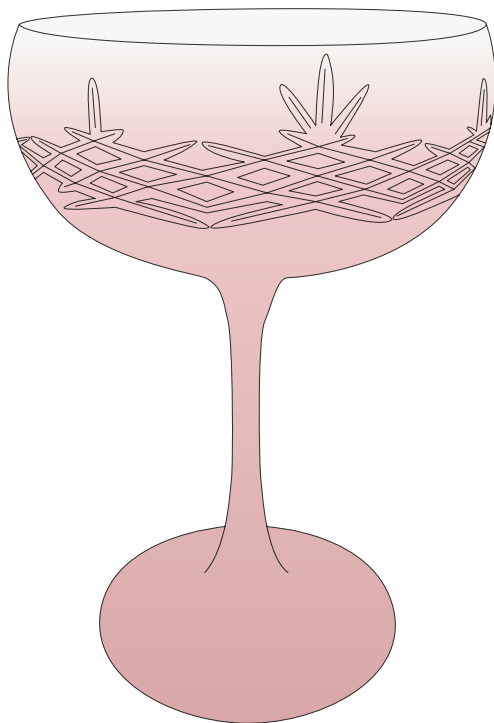
Opfundet som signatur drink på den kendte men's club af samme navn i 1882

How-to

- Dry shake alt i 10 sek.
- Shake ned stor is i 15 sek.
- server i champagneskål ved double strain

Info

- Chilled gla
- Hindbær til pynt



L	B	T
4	3	4

Clover Club



Bee's Knees

Indhold

- 5cl Gin
- 3cl Honningsirup
- 3cl Citronsaft

How-to

- Rystes til -3°C i shaker med massere af is
- Serveres i champagneskål ved double strain

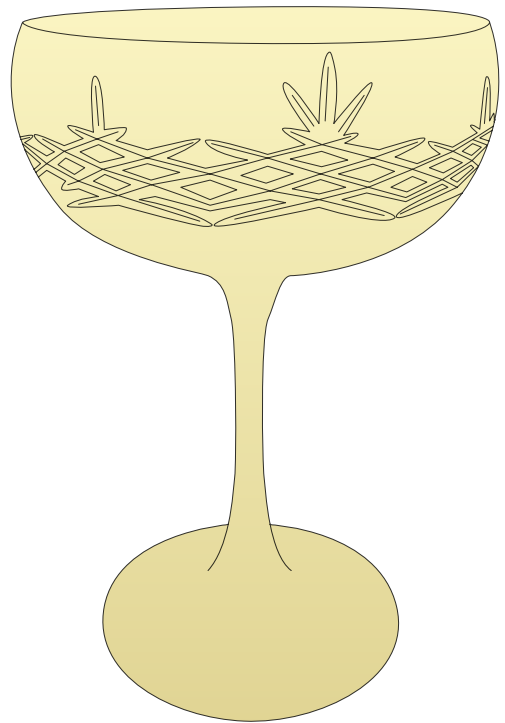
Historie

Lavet under prohibition for at skjule smagen af bathtubgin

Info

- Smpel uden is eller pynt

L	B	T
3	1	5



Bee's Knees



Negroni

Indhold

- 1,5cl Gin
- 1,5cl Campari
- 1,5cl Rød vermouth
- Appelsintwist

Historie

Opfundet af Count Camilo Negroni der udskiftede danskvand med gin i en americano

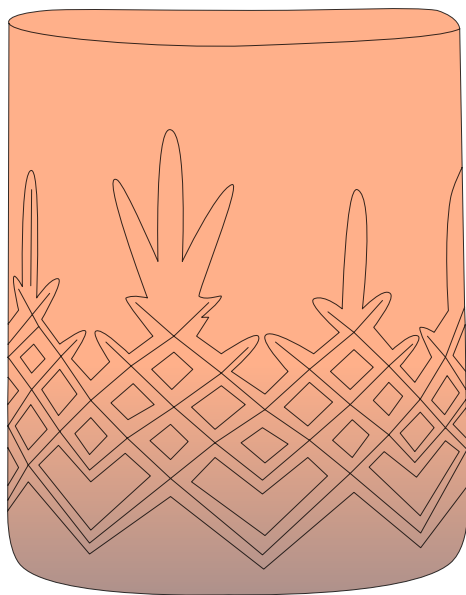
How-to

- Stirred sammen i mixglas med rigeligt is
- Straines i lowball glas med en stor sten og orange-peel twist eller appelsin skive

Info

- Klassiker
- Lækker farve
- Aperitif
- Vedvarende smag

L	B	T
4	3	3



Negroni



Basil Smash

Indhold

- 6cl Gin
- 2cl Citronsaft
- 2cl Simple sirup
- 5-6 blade basilikum

Historie

Lavet af Jörg Meyer i Hamburg i 2008. hurtigt blevet en klassiker i tyskland som Gin Hass er her

How-to

- Blade i shakeren først Muddle mildt, riv dem gerne lidt over i hånden først
- Væsker i og shake
- Enkelt strain i et glas fyldt med is

Info

- Double strain hvis man ikke er til lidt basilikum i drinken
- Vigtigt at bladene ikke moses for hårdt, da der så kommer en grøntsagssmag

L	B	T
5	3	4

Basil Smash



Tequila

Tequila Sunrise	30
Oaxacanite	32
Margarita	34



Tequila

Tequila Sunrise

Indhold

- 4cl Tequila-blanco
- 1cl Grenadine
- 10cl Appelsinjuice
- Alm is
- Skive appelsin

Historie

Opfundet i start 1900-tallet, gjort populær af Rolling Stones efter et tur øgenavn "cocaine & tequila sunrise", grundet indtaget

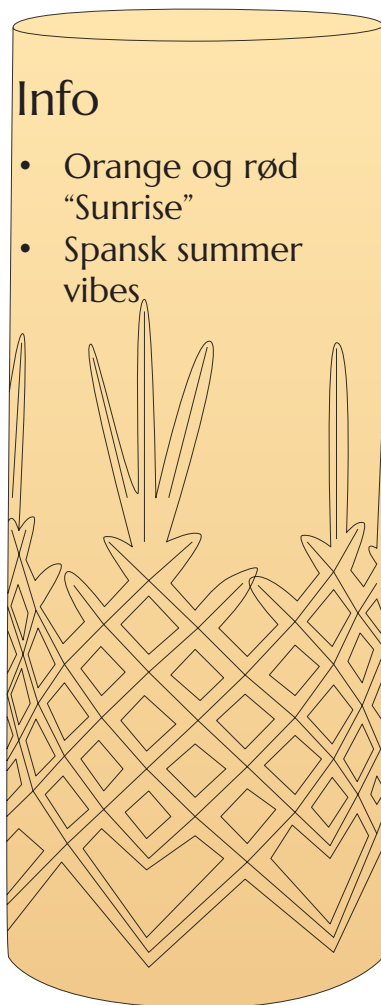
L	B	T
5	1	3

How-to

- Hæld tequila og juice i highball med is og mix
- Hæld grenadine langs kanten og anret

Info

- Orange og rød "Sunrise"
- Spansk sommer vibes



Tequila Sunrise



Oaxacanite

Indhold

- 3cl Mescal
- 3cl Tequila
- 2,5cl Honningsirup
- 2,5cl Lime saft
- 2 Dashes Angostura

Historie

Opfundet af Ben Long til Sasha Petraske (Milk & Honey), da han mente han kunne lave en Mescal cocktail hun kunne lide

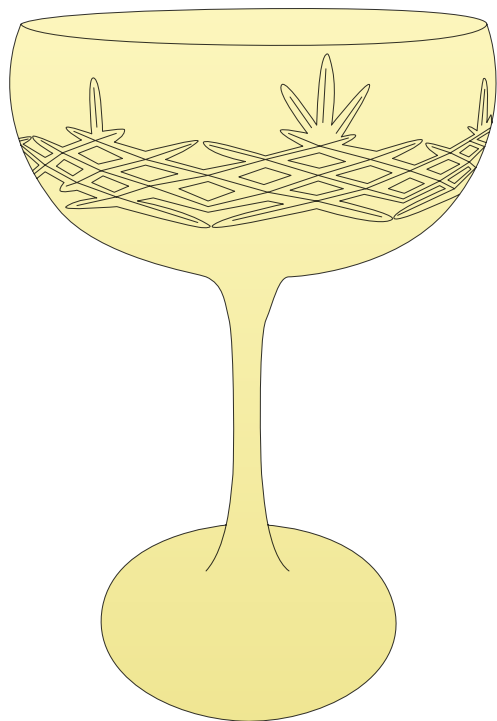
L	B	T
3	2	2

How-to

- Hæld alt i shaker med masser af is & ryst til -3°
- Strain i et Nick & Nora glas (Champagneskål)

Info

- Glas må gerne være chilled



Oaxacanite



Margarita

Indhold

- 4cl Tequila
- 2cl Triple-sec
- 1cl Simple sirup
- 1,5cl Limesaft

Historie

Tequila klassikeren, som en vej mellem en Daisy og en Tequila sour

How-to

- Shake alt med is
- Strain over et Cocktailglas med en salt kant
- Garnish med en skive lime

Info

- Brug gerne et margaritaglas
- Saltkanten er central
- Garnish kan variere

L	B	T
4	2	3

Margarita



Whiskey & Bourbon

Mint Julep	38
Sidecar	40
Whiskey Sour	42
Gold Rush	44
Old Fashioned	46
Manhattan	48



Whiskey & Bourbon

Mint Julep

Indhold

- 6cl Bourbon
- 1cl Simple sirup
- 4-5 Mynteblade
- 1 sugarcube

Historie

Kommer fra den Arabiske "Julap" som var med Rosenblade, da den nåede mediterranean, blev roserne udskiftet med mynte

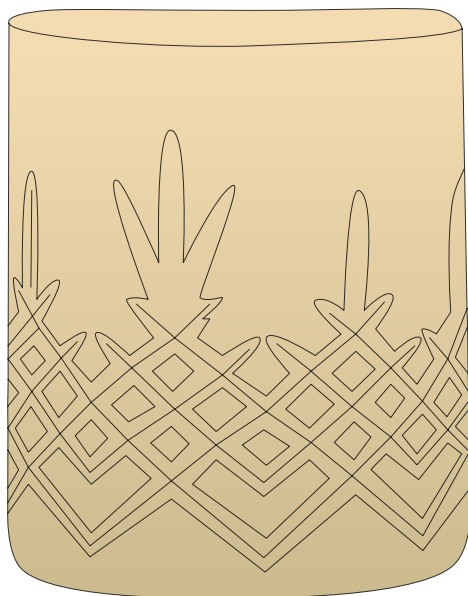
L	B	T
4	3	2

How-to

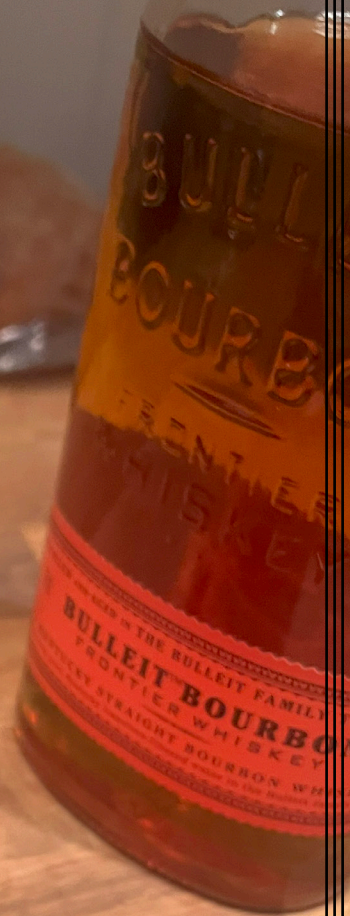
- Tag de nederste blade af en myntestilk i glasset
- Fyld væsker efter en sukkerknold
- Pres mildt med muddler
- Fyld med is og rør mildt
- Garnish med myntetoppen

Info

- Traditionelt lavet i stål krus



Mint Julep



Sidecar

Indhold

- 4cl Cognac
- 2cl Triple sec
- 2cl Simple sirup
- 3cl Citronsaft

How-to

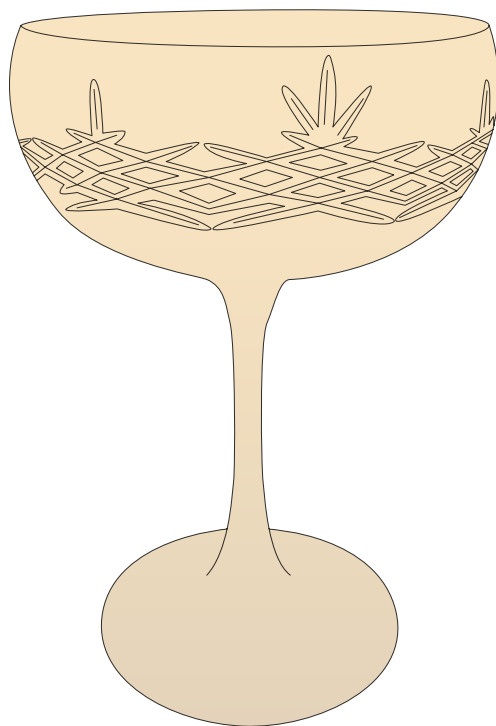
- Rystes til $-3c^{\circ}$
- Double straines i glas med sukkerkant

Historie

Historien går på at den amerikanske kaptajn, der altid bestilte drinks, blev kørt rundt i en motorcykel sidevogn. The RITZ i Paris tager gerne æren

Info

- Martini eller coupe med sukkerkant



L	B	T
3	12	4

Sidecar



Whiskey Sour

Indhold

- 5cl Bourbon
- 3-4cl Citronsaft
- 2cl Simple sirup
- 1 Æggehvide
- 2 Dash angostura

Historie

Gammel klassiker, først lavet uden æggehvide, men nu en fast del af cocktailen. mange populære twist findes, en af de mere populære er en "New York Sour", som er toppet med rødvin og ikke altid med hviden

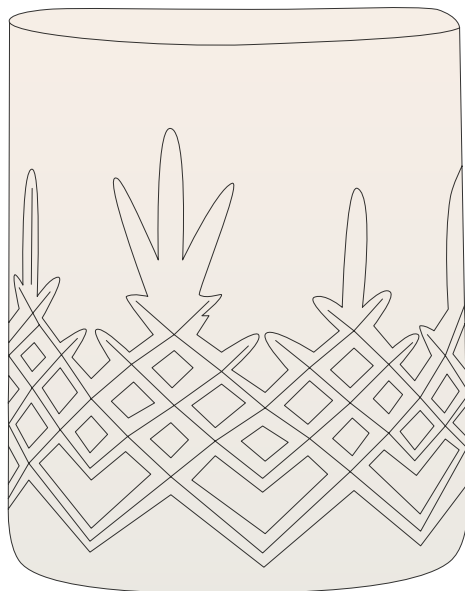
L	B	T
4	3	4

How-to

- Dry shake alt i ca 30 sek.
- Wet shake i ca 20 sek. til dug på shaker
- Server i lowball med is og pynt med angostura

Info

- Serveres gerne med is
- Angostura bruges gerne ti pynt



Whiskey Sour



Gold Rush

Indhold

- 6cl Bourbon
- 2,5cl Citronsaft
- 2,5cl Honningsirup

How-to

- Mix alt i shaker med is. Shake kort
- Strain over et lowball glass med massere af store isterninger

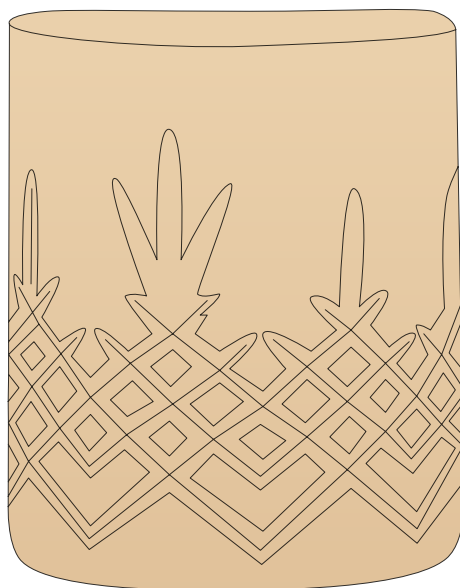
Historie

En kunde T.J. Siegal ville have et twist på hans klassiske Bourbon sour. En moderne klassiker fra Milk & Honey i New York

Info

- Serveres uden garnish

L	B	T
2	2	4



Gold Rush



Old Fashioned

Indhold

- 6cl Whiskey af eget valg
- 1 Sukkerknald
- 3-4 Dashes angostura
- 1 Dash danskvand
- 1 Appelsin

Historie

Kendt som den originale cocktail lavet af spiritus, søder & bitter. Bestilt i 1880'erne, som modstand til nyere cocktail ideer

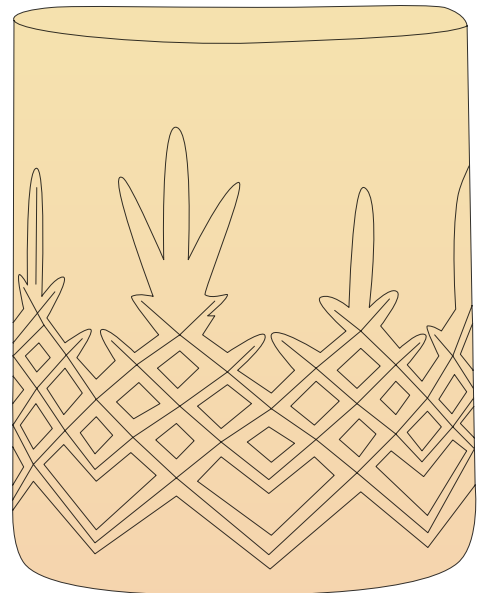
How-to

- Mash en sukkerknald i et lowball glas, top med bitter & danskvand.
- Tilføj Whiskey, og stor "Rock" (isterning)
- Stir blidt og tilføj appelsin peel

Info

- Citron peel kan også tilføjes
- Stort stykke klar is er at foretrække

L	B	T
3	3	3



Old Fashioned



Manhattan

Indhold

- 6cl Rye whiskey
- 3cl Sød vermouth
- 2 dashes Angostura

How-to

- Stir alt i et mixingglas med cracked ice
- Strain over i et nick & nora-glas og garnish med et Luxardo cherry

Historie

Opfundet på The Manhattan club i NYC i 1880'erne, en klassiker drukket af Socialites i det 20-århundrede

Info

- Brug et cocktailglas hvis du ikke har et nick & nora
- Garnish alternativt med en lemon peel

L	B	T
2	2	3

Manhattan

Vodka

Cosmopolitan	52
Bitter Bee	54
Lemon Drop	56



Vodka

Cosmopolitan

Indhold

- 4cl Vodka
- 2cl Triple sec
- 2cl Limesaft
- 4cl Tranebærjuice

How-to

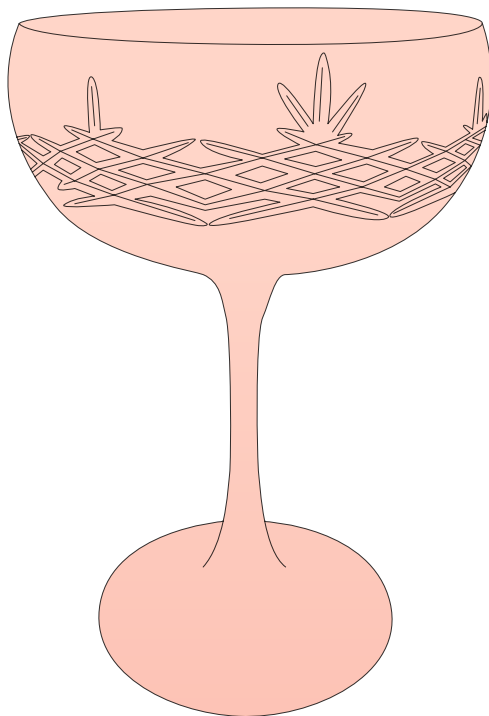
- Shake alt i shaker med is i 10 sek.
- Server i martini glas med appelsin skal

Historie

Opfundet af Cheryl Cook i South beach. Hun blev træt af Kamikaze martinis da folk bestilte den Pga. glasset, og lavede en "Cosmo" for at lave et lækkert twist på en klassiker

Info

- Lækker pink "tøsedrink"
- Uden is- "Unstable"



L	B	T
3	1	4

Cosmopolitan



Bitter Bee

Indhold

- 6cl Vodka
- 2,5cl Limesaft
- 2,5cl Honningsirup
- 1 Rørsukkerknald
- 6-8 Mynteblade
- Fyld top med Angostura

Historie

En nyere drink opfundet på den famøse Milk & Honey

L	B	T
5	4	5

How-to

- Fyld shaker med mynte, sirup, lime, dernæst sukker & vodka
- Muddle mildt, tilføj en lille smule is & ryst til smeltet Hæld i glas fyldt med pebble is uden strainer. Top kraftigt i toppen & garnish med mynte og sugerør

Info

- Top gerne med ekstra is
- Udvikler sig i løbet af drinken



Bitter Bee



Lemon Drop

Indhold

- 6cl Vodka
- 1,5cl Triple sec
- 3cl Citronsaft
- 3cl Simple sirup

Historie

Opfundet af Vietnam vet. Norman Jay Hobday på hans egen bar i 1970'erne

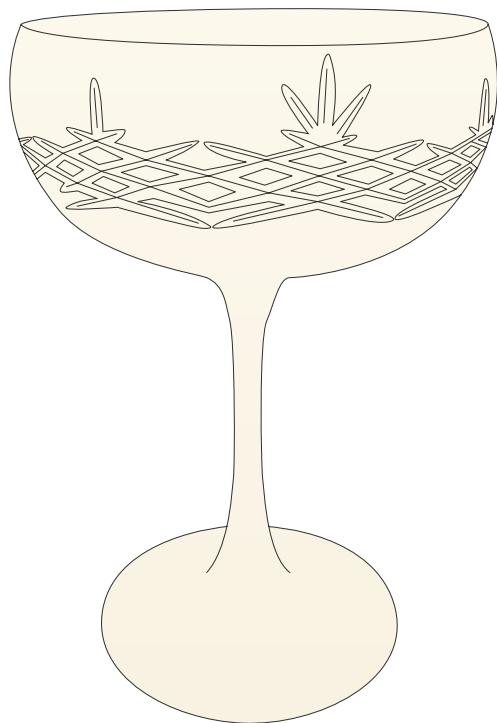
How-to

- Lav sukkerrim på 1/4af glasset med lime og sukker, lad tøre
- Shake alt koldt i shaker & strain i glasset uden is

Info

- Kun fantastisk med frisk lime
- Sukkerkant er vigtig

L	B	T
2	3	3



Lemon Drop



Simple/Rich sirup

Indhold

- Vand
- Sukker

Forhold

- Simple = 1:1
- Rich = 1:2

Best-Before

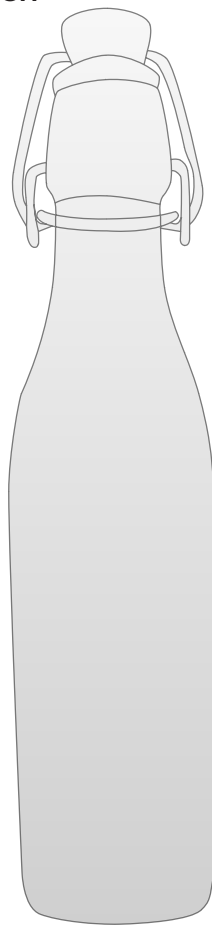
- Simple ca 6 uger
- Rich ca 6 måneder

OBS!

Man kan se "rester" altså mug/bundfald når den begynder at blive dårlig

How-to

- Varm mildt vand op
Tilføj sukker, rør
til væsken er
gennemsigtig
- Tager længere tid jo
mere sukker der er i
- Lad køle og prop
den



Lime sirup

Indhold

- 50g Vand
- 50g Sukker
- 100ml Limesaft

Forhold

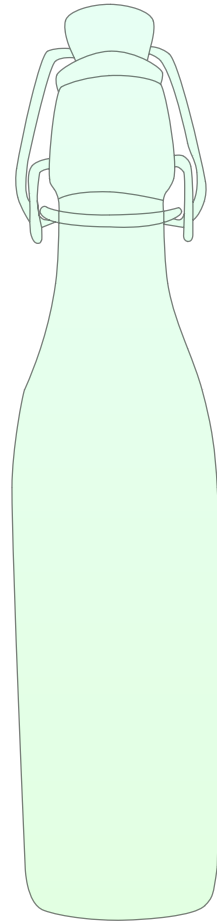
- 1:1:2

Best-Before

- Simple ca 6 uger

How-to

- Bland vand & sukker i en varm gryde
- Når gennemsigtig tag af og mix med limesaft



Honning sirup

Indhold

- 150ml
- Blomsterhonning
- 50ml Vand

Forhold

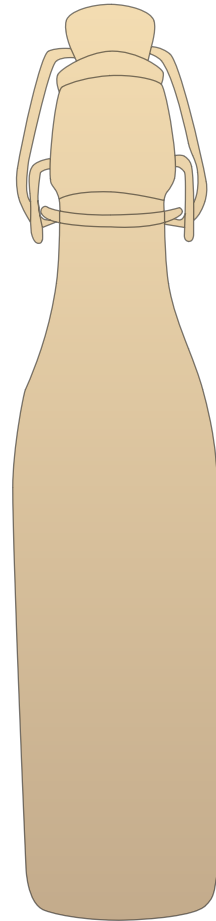
- 3:1

Best-Before

- Simple ca 6-8 uger

How-to

- Varm vand
- Bland med rørske, kan tage tid



Garnishes

