

Brøggeriet tilbyder et bredt udvalg af cocktails fra såvel "den gamle skole" som et udvalg af de moderne cocktails. De klassiske cocktails udøver ligesom klassiske biler en tiltrækning, som er tidløs. De moderne cocktails er ikke bange for at gå lidt over stregen i forskellige retninger for at give dig en anderledes smagsoplevelse.

Vi har skabt cocktails til enhver lejlighed. Der er øjeblikke, hvor du drikker for at slukke tørsten, for at skærpe smagsløgene inden midt dagen eller for at fejre en god ven.

P-2

3 cl. Vanilla Vodka, 3 cl. Sourz Apple, Limejuice, 7up
65 .-

Blue Hawaiian

3 cl. Rom, 2 cl. Bols Blue, 2 cl. Bols Coco, Annanasjuice, Frisk Flødeskum

75 .-

Denne drink blev opfundet i 1957 af over-bartenderen Harry Yee på Hilton Hawaiian Village i Waikiki på Hawaii. Han blev bedt om at kreere en cocktail med den karakteristiske og originale Blå Bols. Navnet stammer ikke fra Elvis-filmen 'Blue Hawaii' fra samme år, men fra titel-sangen skrevet af Leo Robin til Bing Crosby-filmen 'Waikiki Wedding' fra 1937. Vores 'Blue Hawaii' laves ligeledes med den originale Blå Bols likør og er en forfriskende afveksling til den klassiske Pinā Colada.

Fire Starter

3 cl. Tequila, 3 cl. Cointreau, Tranebærjuice, Appelsinjuice

75 .-

Vanilla Passion

3 cl. Vanilla Vodka, 3 cl. Passoa, Limejuice, 7up

65 .-

Summer Peach

6 cl. Vodka, Appelsinjuice, Tranebærjuice

75 .-

Passionate Apple

3 cl. Sourz Apple Vodka, 3 cl. Passoa, 7up

65 .-

Cosmopolitan

3 cl. Vodka, 1 cl. Cointreau, Tranebærjuice, Limejuice

65 .-

Daiquiri – Flere Varianter

3 cl. Rom, 3 cl. Bols Likør, Limejuice,
Frugt efter eget valg

65 .-

Stik imod alle forventninger er denne meget feminine og forfriskende cocktail opfundet af jern-mine arbejdere fra Santiago på Cuba. Formanden for jern-firmaet løber en aften tør for gin, mens han har besøg af vigtige gæster fra USA. I stedet bruger han den lokale hvide rom tilsat friskpresset limejuice og sødet med lidt sukkersirup.

Efter præsident Roosevelt's indførelse af 'The Good Neighbour' politik i 1940'erne blev der åbnet op for import af rom fra Sydamerika og Cuba, og da det på grund af 2. Verdenskrig var nærmest umuligt at skaffe whisky, gin og vodka, fik rommen populærstatus. Den blev offentligt nydt af den anerkendte forfatter Ernest Hemingway og af Præsident John F. Kennedy. Ydermere var den et hit at have i hånden ved cocktailparties. I dag findes der mange former for Daiquiri, og vi laver vores med en lidt sødere mørk rom, der smager fremragende i en Frozen Strawberry Daiquiri.

Long Island Iced Tea

3 cl. Tequila, 3 cl. Gin, 3 cl. Rom, 3 cl. Vodka, 1 cl.
Triple Sec, Limejuice, Cola

150 .-

En på samme tid kendt og hadet cocktail. Kendere vil sige, at en Long Island Iced Tea er en værre gang sprøjt, elskere vil sige, at det er den eneste ægte livseliksir. Der er lidt uvished om, hvor denne cocktail stammer fra. Mange mener dog, at den som så mange andre er dukket op under forbudstiden i Amerika i 1920- og 30'erne. Her var det nødvendigt at kamuffere alkohol. Således kunne den nydes i åbenlys offentlighed. Der er dog meget der tyder på, at den originale Long Island Iced Tea blev mikset for første gang i 1970 af bartenderen Robert Butt, eller Rosebud som var hans navn på baren Oak Beach Inn i byen Babylon, på Long Island i New York. Der findes et hav af varianter af denne klassiker, men hvis den er mikset rigtigt, er det en fantastisk opkvikkende og tørstslukkende lemonade.

Old Fashioned Mojito

3 cl. Rom, Rørsukker, Mynteblade, Lime, Clubsoda

65 .-

Ligesom så mange andre cocktails og short-drinks findes Mojito'en i mange varianter. Vi laver vores Mojito ligesom Ernest Hemingway elskede at drikke den på Cuba, i en bar der hed Le Bodeguita del Medio. Et whiskeyglas, friske mynteblade, ren limejuice, mørk rørsukker og mørk rom giver vores bud på en frisk cocktail fuld af karakter og dybde.