Коктейли Жеребьевка

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bloody Mary  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | 4.5 cl Vodka | 45 мл водки | | 9 cl Tomato juice | 90 мл томатного сока | | 1.5 cl Lemon juice | 15 мл лимонного сока | | 2 to 3 dashes of Worcestershire Sauce | 2-3 капли Вурчестерского соуса | | Tabasco | Табаско | | Celery salt | Сельдерейная соль | | Pepper | Перец | | Stir gently, pour all ingredients into highball glass. Garnish with celery and lemon wedge (optional). | Аккуратно перемешать, влить все ингридиенты в стакан Хайбол. Гарнировать сельдереем и кружочком лимона (по желанию) |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/09/bloody_mary.jpg | Mint julep  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | 6 cl Bourbon whiskey | 60 мл Бурбона | | 4 fresh mint sprigs | 4 веточки мяты | | 1 teaspoon powdered sugar | 1 ч\л сахарной пудры | | 2 teaspoons water | 2 ч\л воды | | In a highball glass gently muddle the mint, sugar and water. Fill the glass with cracked ice, add Bourbon and stir well until the glass is frost. Garnish with a mint spring. | В бокале Хайбол аккуратно размять мяту, сахар и воду.  Наполнить стакан колотым льдом, добавить Бурбон с перемешать хорошо до тех пор пока на стакане не появится иней. Гарнировать веточкой мяты |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/09/mint_julep.jpg |
| Mojito  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | * 4 cl White Cuban Rum | 40 мл белого кубинского рома | | * 3 cl Fresh lime juice | 30 мл сока лайма фреш | | * 6 Mint sprigs | 6 веточек мяты | | * 2 teaspoons white sugar | 2 ч\л белого сахара | | * Soda water | Содовая вода | | Muddle mint springs with sugar and lime juice. Add splash of soda water and fill glass with cracked ice. Pour rum and top with soda water. Garnish with spring of mint leaves and lemon slice. Serve with straw. | Размять веточки мяты с сахаром и соком лайма. Плеснуть немного содовой воды и наполнить бокал колотым льдом. Влить ром и долить до верха содовой воды. Гарнировать веточкой мяты с листиками и кружочком лимона. Сервировать трубочкой |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/09/mojito.jpg | Sea breeze  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | * 4 cl Vodka | 40 мл водки | | * 12 cl Cranberry juice | 120 мл клюквенного сока | | * 3 cl Grapefruit juice | 30 мл грейпфрутового сока | | Build all ingredients in a rock glass filled with ice. Garnish with lime wedge. | Влить все ингредиенты в стакан Рокс (олдфешенд), наполненный льдом. Гарнировать долькой лайма. |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/09/sea_breeze.jpg |
| Old fashioned  Before Dinner Cocktail   |  |  | | --- | --- | | * 4.5 cl Bourbon or Rye whiskey | 45 мл Бурбона или Ржаного виски | | * 2 Dashes Angostura Bitters | 2 капли Ангостуры | | * 1 sugar cube | 1 кубик сахара | | * Few dashes plain water | Несколько капель чистой воды | | Place sugar cube in old-fashioned glass and saturate with bitters, add a dash of plain water. Muddle until dissolve. Fill the glass with ice cubes and add whiskey. Garnish with orange slice and a cocktail cherry. | Положить кубик сахара в стакан Олдфешенд и пропитать битером Ангостурой, добавить каплю чистой воды. Размять пока не растворится. Наполнить стакан кубиками льда и добавить виски. Гарнировать апельсиновым слайсом с коктейльной вишней (мараскиновой). |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/old_fashioned.jpg | Gin Fizz  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | * 4.5 cl Gin | 45 мл Джина | | * 1 cl Sugar syrup | 10 мл сахарного сиропа | | * 3 cl Fresh lemon juice | 30 мл лимонного сока фреш | | * 8 cl Soda water | 80 мл содовой воды | | Shake all ingredients with ice cubes, except soda water. Pour into tumbler. Top with soda water. Garnish with lemon slice. | В шейкере взбить с кубиками льда все ингредиенты, кроме содовой воды. Перелить в бокал Тумблер. Долить до верха содовой водой. Гарнировать кружочком лимона |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/gin_fizz.jpg?x44213 |
| Mai – Tai  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | * 4 cl White Rum | 40 мл Белого Рома | | * 2 cl Dark Rum | 20 мл Темный ром | | * 1.5 cl Orange Curaćao | 15 мл апельсинового Кюрасао | | * 1.5 cl Orgeat syrup | 15 мл миндального сиропа | | * 1 cl Fresh lime juice | 10 мл сока лайма фреш | | Shake and strain into highball glass. Garnish with pineapple spear, mint leaves and lime peel. Serve with straw. | Взбить в шейкерк и процедить в стакан Хайбол. Гарнировать ломтиком ананаса, листьями мяты и спиралью из кожуры лайма. Сервировать трубочкой |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/09/mai_tai.jpg | Planters punch  Longdrink   |  |  | | --- | --- | | * 4.5 cl Dark rum | 45 мл темного рома | | * 3.5 cl Fresh orange juice | 35 мл апельсинового сока фреш | | * 3.5 cl Fresh pineapple juice | 35 мл ананасового сока фреш | | * 2 cl Fresh lemon juice | 20 мл лимонного сока фреш | | * 1 cl Grenadine | 10 мл Гренадина | | * 1 cl Sugar syrup | 10 мл сахарного сиропа | | * 3 to 4 dashes Angostura bitters | 3-4 капли Ангостуры | | Pour all ingredients, except the bitters, into shaker filled with ice. Shake well. Pour into large glass, filled with ice. Add Angostura bitters, “on top”. Garnish with cocktail cherry and pineapple. | Влить все ингредиенты (кроме биттера Ангостуры) в шейкер, наполненный льдом. Хорошо взбить. Вылить в большой стакан, наполненный льдом. Добавить биттер Ангостуру сверху «на вершину». Гарнировать коктейльной вишней и ананасом. |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/planters_punch.jpg?x44213 |
| Manhattan  Before Dinner cocktail   |  |  | | --- | --- | | * 5 cl Rye Whiskey | 50 мл Ржаного виски | | * 2 cl Red Vermouth | 20 мл красного вермута | | * 1 dash Angostura Bitters | 1 капля Ангостуры | | Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into chilled cocktail glass. Garnish with cocktail cherry. | Влить все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда. Хорошо перемешать. Процедить в охлажденный коктейльный бокал. Гарнировать коктейльной вишней. |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/manhattan.jpg | Whiskey sour  Before Dinner Cocktail   |  |  | | --- | --- | | * 4.5 cl Bourbon Whiskey | 45 мл Бурбона | | * 1.5 cl Sugar syrup | 15 мл сахарного сиропа | | * 3.0 cl Fresh lemon juice | 30 мл лимонного сока фреш | | Dash egg white (Optional: if used shake little harder to foam up the egg white). | Яичный белок (по желанию: если используется – взбивать немного сильнее, чтобы взбить в пену белок)  1 белок на два коктейля | | Pour all ingredients into cocktail shaker filled with ice. Shake well. Strain in cocktail glass. If served ‘On the rocks’, strain ingredients into old-fashioned glass filled with ice. Garnish with half orange slice and maraschino cherry. | Влить все ингредиенты в коктейльный шейкер, наполненный льдом. Хорошо взбить. Процедить в коктейльный бокал.  Если сервируется в бокале олдфешенд – стакан наполнен льдом. Гарнируется половинкой кружочка апельсина и мараскиновой вишней. |     http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/whiskey_sour.jpg?x44213 |
| Dry Martini  Before Dinner Cocktail   |  |  | | --- | --- | | * 6 cl Gin | 60 мл Джина | | * 1 cl Dry Vermouth | 10 мл сухого Вермута | | Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain in chilled martini glass. Squeeze oil from lemon peel onto the drink, or garnish with olive. | Влить все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда. Хорошо перемешать. Процедить в охлажденный бокал для мартини. Выдавить масло из цедры лимона в\на напиток, или гарнировать оливкой. |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/dry_martini.jpg?x44213 | Porto flip  After Dinner Cocktail   |  |  | | --- | --- | | * 1.5 cl Brandy | 15 мл Бренди | | * 4.5 cl Red Port | 45 мл Красный Порто | | * 1 cl Egg yolk | 10 мл яичного желтка | | Pour all ingredients into cocktail shaker filled with ice. Shake well. Strain into cocktail glass. Sprinkle with fresh ground nutmeg. | Влить все ингредиенты в коктейльный шейкер, наполненный льдом. Хорошо взбить. Процедить в коктейльный бокал. Посыпать свежемолотым мускатным орехом. |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2015/08/porto_flip.jpg?x44213 |
| IRISH COFFEE  Hot Drink   |  |  | | --- | --- | | * 4 cl Irish whiskey | 40 мл Ирландского Виски | | * 9 cl Hot coffee | 90 мл горячего кофе | | * 3 cl Fresh cream | 30 мл свежих сливок | | 1 teaspoon of brown sugar | 1 ч\л коричневого сахара | | Warm the Irish whiskey over a burner. Pour into the glass (for hot drink) hot coffee, and add a teaspoon of sugar. Float Cream on top. | Нагреть Ирландский виски над конфоркой. Влить в бокал (для горячих напитков) горячий кофе и добавить чайную ложку сахара. Выложить сверху сливки. |   http://iba-world.com/wp-content/uploads/2016/02/irish_coffee.jpg?x44213 |  |