

Signature Cocktails

精选酒单

1) 干马天尼 Dry Martini (Gin)

配方 | 金酒 60ml + 干味美思 10ml (想更干就 5ml)

做法 | 加冰搅拌 20 - 30 秒，滤入冰镇鸡尾酒杯

点睛 | 橙味苦精 1 dash (可选但很加分)；柠檬皮轻拧一下就够

2) 内格罗尼 Negroni (Gin + Campari)

配方 | 金酒 30ml + 金巴利 30ml + 红味美思 30ml

做法 | 加冰搅拌，倒入岩石杯加大冰

点睛 | 橙皮一拧 (不需要橙片/花)

3) 曼哈顿 Manhattan (Rye/Bourbon)

配方 | 黑麦威士忌 60ml + 红味美思 30ml + 苦精 2 dashes

做法 | 加冰搅拌，滤入冰镇鸡尾酒杯

点睛 | 糖渍樱桃一颗

4) 古典 Old Fashioned (Bourbon/Rye)

配方 | 波本威士忌 60ml + 方糖 1块 + 苦精 2-3 dashes + 少量苏打水

做法 |

在杯中捣碎方糖和苦精，加入冰块和酒搅拌

点睛 | 橙皮一拧

5) 威士忌酸 Whiskey Sour (Bourbon)

配方 | 波本威士忌 45ml + 柠檬汁 30ml + 糖浆 15ml + 蛋白(可选)

做法 |
干摇(不加冰)打发蛋白，加冰摇匀，滤入冰杯

点睛 | 苦精滴在泡沫上画花

6) 莫吉托 Mojito (Rum)

配方 | 白朗姆酒 60ml + 青柠半个 + 薄荷叶 8-10片 + 糖 2勺 + 苏打水

做法 | 杯中捣碎青柠糖薄荷，加碎冰和酒搅拌，苏打水补满

点睛 | 薄荷头装饰

7) 戴吉利 Daiquiri (Rum)

配方 | 白朗姆酒 60ml + 柠檬汁 30ml + 糖浆 15ml

做法 | 加冰强力摇和，滤入冰镇浅碟香槟杯

点睛 | 无，或青柠轮

8) 玛格丽特 Margarita (Tequila)

配方 | 龙舌兰 45ml + 君度 15ml + 柠檬汁 30ml

做法 | 加冰摇和，盐边杯

点睛 | 青柠片