

# 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