

CAPTAIN JACK

SKŁADNIKI

- 50 ml Malibu
- 50 ml zaparzonej kawy
- 100 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem.
Przeczedzam do szklanki, nie dodaję już lodu.

CZAS APOKALIPSY

SKŁADNIKI

- 100 ml Malibu
- 50 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- 20 ml syropu malinowego
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przecierzam do kieliszków o pojemności 30-40 ml (cztery sztuki).

TEARS IN HEAVEN

SKŁADNIKI

- 80 ml likieru blue curacao
- pół limonki
- 4-5 listków bazylii
- tonik do dopełnienia
- lód

PRZYGOTOWANIE

W szklance ugniatam 1/4 limonki z bazylią i likierem blue curacao. Dodaję lód, mieszam łyżką, uzupełniam tonikiem, a następnie dekoruję pozostałą połówką limonki.

HEARTBREAKER

SKŁADNIKI

- 70 ml srebrnej tequili
- 150 ml soku pomarańczowego
- 100 ml soku z czarnej porzeczki
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przedzam do dużej szklanki na lód, dekoruję pomarańczą.

SUMMER JAM

SKŁADNIKI

- 70 ml Malibu
- 2 truskawki
- 15 ml soku z cytryny
- sok pomarańczowy do dopełnienia
- lód

PRZYGOTOWANIE

Truskawki kroję na małe części, wrzucam do szklanki, zalewam Malibu. Ugniatam, żeby puściły sok. Dodaję sok z cytryny, kostki lodu i uzupełniam sokiem pomarańczowym. Dekoruję pomarańczą i truskawką.

SIN CITY

SKŁADNIKI

- 50 ml Malibu
- 50 ml likieru blue curacao
- 50 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem.
Przeczedzam do kieliszka koktajlowego.

RUNAWAY TRAIN

SKŁADNIKI

- 70 ml wermutu Classic
- 70 ml soku pomarańczowego
- 20 ml syropu cukrowego
- 20 ml soku z cytryny
- 50 ml likieru blue curacao
- lód

PRZYGOTOWANIE

Trzy pierwsze składniki mieszam w shakerze bez lodu. Przecedzam do szklanki na lód. Następnie w shakerze mieszam bez lodu likier blue curacao i sok z cytryny. Delikatnie wlewam na kostki lodu do szklanki, po odwróconej łyżce, żeby utworzyły się warstwy. Dekoruję pomarańczą.

ETERNAL FLAME

SKŁADNIKI

- 50 ml srebrnej tequili
- 100 ml soku pomarańczowego
- 50 ml soku z mango
- 15 ml syropu malinowego
- 15 ml soku z cytryny
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki poza syropem malinowym wstrząsam w shakerze z lodem. Przeczedzam do szklanki na lód, dodaję syrop, który powinien opaść na dno. Dekoruję plasterkiem pomarańczy.

LA ISLA BONITA

SKŁADNIKI

- 100 ml ginu
- 50 ml soku z czarnej porzeczki
- sok z ćwiartki cytryny
- woda gazowana do dopełnienia
- plasterki cytryny do dekoracji
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Precedzam do szklanki, dopełniam wodą gazowaną, dekoruję cytryną.

BE MY LOVER

SKŁADNIKI

- 50 ml ginu
- 1 kiwi
- kawałek świeżego imbiru o grubości 1 cm
- 10 ml soku z cytryny
- Sprite/7UP do dopełnienia
- lód

PRZYGOTOWANIE

Imbir wyciskam przez praskę do czosnku prosto do shakera. Dodaję obrane i pokrojone w kawałki kiwi i sok z cytryny. Wszystko razem rozgniatam muddlerem. Dodaję gin, lód i wstrząsam wszystkie składniki. Przelewam do szklanki całą zawartość shakera, uzupełniam Spritem, dekoruję plasterkiem kiwi.

MARGARITA TRUSKAWKOWA

SKŁADNIKI

- 80 ml srebrnej tequili
- 40 ml likieru triple sec (np. Cointreau)
- 30 ml soku z cytryny
- 2 duże truskawki
- lód

PRZYGOTOWANIE

Truskawki rozgniatam w shakerze, dodaję pozostałe składniki i lód. Wstrząsam energicznie, przelewam do kieliszka koktajlowego, dekoruję truskawką.

WAKABAYASHI

SKŁADNIKI

- 50 ml srebrnej tequili
- 100 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- 2 łyżeczki rozpuszczalnego kakao
- zmielona czekolada do dekoracji
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przecierzam do kieliszka, dekoruję startą lub zmieloną czekoladą.

STREETS OF PHILADELPHIA

SKŁADNIKI

- 50 ml srebrnej tequili
- 20 ml syropu blue curacao
- 100 ml soku grejpfrutowego
- tonik do dopełnienia
- lód

PRZYGOTOWANIE

Trzy pierwsze składniki mieszam w shakerze z lodem. Przeczedzam do szklanki na lód, uzupełniam tonikiem, dekoruję twistem ze skórki cytryny.

OCEANSIDE

SKŁADNIKI

- 50 ml srebrnej tequili
- 100 ml soku z granatu
- 70 ml soku żurawinowego
- 70 ml soku pomarańczowego
- 20 ml syropu malinowego
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przeczedzam do dużej szklanki, dekoruję pomarańczą i wiśnią koktajlową.

COOL NIGHT

SKŁADNIKI

- 100 ml ginu
- 10 ml grenadyny
- 40 ml soku z cytryny
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przedczam do trzech kieliszków po 50 ml lub kilku mniejszych.

ZABOJCZY NUMER

SKŁADNIKI

- 70 ml ginu
- 100 ml soku pomarańczowego
- kilka kropli syropu blue curacao
- lód

PRZYGOTOWANIE

Do shakera wrzucam lód i dodaję gin oraz sok, a także kilka kropli syropu - tyle, żeby kolor drinka zmienił się na zielony. Wstrząsam energicznie i przelewam do kieliszka koktajlowego. Można wcześniej udekorować go crustą z cukru i soku z cytryny.