

# BUMELANT

## SKŁADNIKI

- 50 ml likieru Kahlua
- 50 ml likieru Cointreau
- 50 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego

## PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze. Przelewamy do kieliszków.

# FREEZE ME

## SKŁADNIKI

- 50 ml ginu
- 70 ml soku z czarnej porzeczki
- 30 ml soku z cytryny

## PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.

# UNDERCOVER

## SKŁADNIKI

- 50 ml ginu
- 100 ml soku kaktusowego
- 20 ml soku z cytryny

## PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.

# ANYWHERE

## SKŁADNIKI

- 50 ml tequili silver
- 20 ml likieru Cointreau
- 100 ml soku z granatu
- 10 ml syropu grenadyna

## PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.

# STOLEN DANCE

## SKŁADNIKI

- 50 ml likieru czekoladowego kremowego
- 20 ml likieru amaretto
- 50 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- do dekoracji: syrop czekoladowy i kakao

## PRZYGOTOWANIE

Brzegi kieliszków dekorujemy syropem czekoladowym i kakao. Wszystkie składniki shotów wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.

# CRAZYHEAD

## SKŁADNIKI

- 70 ml likieru pomarańczowego kremowego
- 50 ml likieru Archers
- 50 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego

## PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.

# WONDERLAND

## SKŁADNIKI

- 50 ml wódki pomarańczowej
- 70 ml soku kaktusowego
- 10 ml syropu blue curacao

## PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy do kieliszków.

# FLAMING

## SKŁADNIKI

- 50 ml likieru truskawkowego kremowego
- 30 ml Malibu
- 50 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- do dekoracji: czerwony syrop i wiórki kokosowe

## PRZYGOTOWANIE

Brzegi kieliszków dekoruję crustą z syropu i wiórków kokosowych. Wszystkie składniki mieszam w shakerze. Przelewam do kieliszków.

# ORZECH & ORZECH

## SKŁADNIKI

- 5 ml syropu orzechowego
- 1/2 likieru czekoladowego
- 1/2 wódki orzechowej

## PRZYGOTOWANIE

Na dno kieliszkalewamy syrop orzechowy. Likier oraz wódkę mieszamy w shakerze, a następnie delikatnie, po łyżce,lewamy do kieliszka, żeby utworzyła się druga warstwa.

# LITTLE LION

## SKŁADNIKI

- 5 ml syropu czekoladowego na każdy kieliszek
- 30 ml soku pomarańczowego
- 70 ml wódki
- 5 ml soku z cytryny

## PRZYGOTOWANIE

Do kieliszków wlewamy syrop czekoladowy. Pozostałe składniki wstrząsamy w shakerze i przelewamy delikatnie do kieliszków z syropem na dnie.

# B-52

## SKŁADNIKI

- 1/3 likieru Kahlua
- 1/3 likieru Baileys
- 1/3 likieru Cointreau

## PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka wlać likier Kahlua. Następnie delikatnie połyżce wlać Baileys, tak, żeby oba likiery się nie zmieszały. W ten sam sposób wlać Cointreau. Shot można podpalić i wypić płonący – w zapalony drink wkładamy słomkę i od razu wypijamy, zanim zgaśnie.

# MARCELO

## SKŁADNIKI

- 1/4 syropu blue curacao
- 2/4 likieru miętowego
- 1/4 wódki pomarańczowej

## PRZYGOTOWANIE

Składniki wlewamy do kieliszka w podanej kolejności, przy drugim i trzecim najlepiej korzystać z nalewaka i wlewać alkohole delikatnie po łyżce, żeby łatwiej było utworzyć warstwy.

# WINTER WINDS

## SKŁADNIKI

- 50 ml Malibu
- 50 ml soku bananowego
- po 5 ml syropu czekoladowego do każdego kieliszka

## PRZYGOTOWANIE

Do kieliszków wlewamy syrop czekoladowy. Malibu z sokiem bananowym wstrząsamy w shakerze. Przelewamy ostrożnie do kieliszków z syropem, tak żeby utworzyła się druga warstwa.

# AFTER EIGHT

## SKŁADNIKI

- 1/4 syropu czekoladowego
- 1/2 likieru miętowego
- 1/4 mleczka skondensowanego niesłodzonego

## PRZYGOTOWANIE

Zaczynam od wlania do kieliszka syropu czekoladowego. Następnie druga warstwa – likier miętowy, a na koniec łyżeczką wlewam mleczko skondensowane.

# O-COOKIE SHOT

## SKŁADNIKI

- 1/3 syropu czekoladowego
- 1/3 białego rumu
- 1/3 mleczka skondensowanego niesłodzonego
- do dekoracji: syrop czekoladowy i starta czekolada

## PRZYGOTOWANIE

Brzegi kieliszków dekorujemy syropem czekoladowym i czekoladą. Na dno kieliszków wlewamy syrop czekoladowy. Rum i mleczko wstrząsamy w shakerze i przelewamy delikatnie do kieliszków, można pomóc sobie łyżeczką i nalewać po łyżeczce.

# BCC

---

## SKŁADNIKI

---

- 5 ml syropu blue curacao
- 25 ml wódki cytrynowej

---

## PRZYGOTOWANIE

---

Do kieliszkalewamy na dno syrop blue curacao. Na wierzch delikatnie, po łyżce,lewamy wódkę cytrynową.