

Äpple/kanel

- Galliano 5cl
- Kanelsockerlag, 2cl
- Citronjuice 2 cl
- Äggvita 2 cl
- Blanda skaka med is
- Toppas med kanel på toppen



Pornstar martini

- 3 cl Vaniljvodka
 - 2 cl Passoa
 - 2 cl Limejuice
 - 3 cl Sockerlag
 - 1 st Passionsfrukt
- Skakas med is
Toppa med passion frukt (om finns)



Violete

- Gin 3
- 2 cl Viollikör
- 2 cl citron juice
- 2 cl sockerlag
- Blanda skaka med is
- Toppas med citron skal



French 75

- Gin 3 cl
- 2 cl citronjuice
- 2 cl sockerlag
- Blanda skaka med is
- Häll upp i glas och toppa med champagne och ctronskal



Espresso martini

- Vodka 3 cl
- Kaelikör 2 cl (kahlua)
- 2 cl Socker lag
- Kae
- Blanda skaka med is
- Toppas med 2-3 st kaffebönor!



Chinese Takeaway

- Vodka 3 cl
- Vaniljlikör 2 cl
- Passion monin 2 cl
- Lime 2 cl
- Blanda skaka med is
- Serveras i en chinese takeaway box med litet sugrör!



Söta Olivia

- Vodka 5 cl
- Jordgubbs Monin 2 cl
- Fläder Monin 2 cl
- Citron juice 2 cl
- Blanda skaka med is
- Toppas med grädde



Mojito

- Rom ljus bacardi 5 cl
- Limejuice 3 cl
- Sockerlag 2-3 cl
- Sodavatten 4 cl



Vill du tex ha en smak i som passion,jordgubb,mango etc addera endast 2 cl passion monin Mynta

1. Häll ner limejuice och sockerlag i ett glas.
2. Lägg ett knippe mynta (ca 12 st blad) i ena handen och klappa ihop med din andra hand. Detta hjälper till att frigöra myntans aromer. Lägg därefter myntabladen i glaset.
3. Stöt myntabladen försiktigt med en muddlare eller annat trubbigt föremål. De ska inte muddlas för hårt eller krossas så att de går sönder eftersom det kan leda till att drinken blir besk.
4. Häll ner rom och fyll lite mer än halva glaset med krossad is.
5. Rör om med en sked så att allt blandar sig.
6. Häll ner sodavatten och fyll resten av glaset med krossad is.
7. Stoppa i sugrör och garnera med en kvist mynta och eventuellt en limeklyfta. Placera myntakvisten vid sugröret så att du känner doften av myntan vid varje sipp.

Kryddig margarita

- Tequila blanco 3 cl
- Cointreau 2cl
- Limejuice 3 cl
- Agavesirap eller sockerlag 1 cl
- limeklyfta 1 st



Blanda salt och Tajin och häll upp på en tallrik.

Gnid en limeklyfta runt kanten på ett ((whiskeyglas) glas och doppa det i kryddsaltet. Fyll glaset med is.

Muddla jalapeño tillsammans med agavesirap i en shaker och häll sedan i övriga ingredienser. Skaka med is, sila upp i det förberedda glaset och garnera med ett par jalapeñoskivor.

Negroni

- 2 cl Gin
- 2 cl Campari
- 2 cl Söt Vermouth (Röd)
- Använd Runda iskulan som finns i frysen

1. Häll alla ingredienser i ett rörglas med is. Saknar du rörglas går det bra med någon annan behållare där du kan röra runt drinken med is. Om du bara gör en



drink till dig själv, går det alldeles utmärkt att röra drinken direkt i glaset som du tänkt dricka ur.

2. Rör drinken med is. Smaka av för att känna efter när du hittat rätt balans. Att röra drinken är till för att dels kyla drinken, men också för att späda ut den.
3. Sila upp drinken i ett isfyllt glas. En så stor isbit som möjligt är att föredra eftersom det får drinken att inte fortsätta spädas ut i samma tempo som med flera mindre isbitar.
4. Ta en bit apelsinzest och pressa det över drinken för att få ut apelsinskalets oljor. Gnid zesten mot glasets kanter innan du stoppar ner det i drinken.

Dark n stormy

- 5 cl mörk rom
- 10 cl ginger beer
- 2 cl limejuice
- Fyll ett highballglas med is
- Häll på med mörk rom och limejuice
- Fyll upp med ginger beer
- Garnera med limeklyfta eller färsk skalad ingefära



Citron paj

- 5 cl Gin kryddad med citron
- 3 cl Citronjuice
- 2 cl Sockerlag
- Toppa med Vanilj



Skaka gin, citron och socker kallt med is.
Använd ett kylt glas på fot utan is.
Sila upp i glaset och toppa med skummet.

Aperol spritz

- 3 delar prosecco eller Cava (9 cl)
- 2 delar Aperol (6 cl)
- 1 skvätt soda (3 cl)
- 1 skiva apelsin



1. Fyll ett glas med is.
2. Bygg drinken genom att hälla prosecco i glaset. Addera försiktigt Aperolen för att inte slå bort bubblorna. Toppa drinken med soda och garnera med apelsin.

Hallondröm

- Vodka 5 cl
- Citronjuice 4cl
- Sockerlag 4cl
- Fyll upp med soda
- Blanda skaka med is
- Highball glas
- Toppas med citron skal eller citronklyfta



Kaffedrinkar

- Kaffe karlsson
- Baileys 3cl
- Cointreau 2 cl
- Nybryggt kaffe 15 cl
- Vispgrädde
- Toppa med strössel



Irish coffe

- Whiskey(jameson) 5cl
- Kaffe
- Farinsocker 1 tsk
- Vispad grädde

Brygg kaffet.

Häll whiskyn i glaset och slå på kaffet.

Rör ner sockret. Håll en sked i glaset och låt grädden sakta rinna ner i drycken över baksidan av skedbladet. Servera med sugrör och lång sked.



OLIVIA'S BAR

