NIAGARA
COCKTAIL BOOK

Niagara
Cocktail Book

Besedilo:
Kevin Kos

Fotografije,
oblikovanje &
grafična priprava:
Robert Fišer

Lektoriranje:
Maruša Kokol

Produkcija:
Tiskarna Hutter
tiskarna.hutter@siol.net

Natisnjeno v Sloveniji.

Prva izdaja
2. natis

Vse pravice pridržane

Pozdravljeni v prvem cocktail baru v Mariboru!

Veseli nas, da ste si vzeli trenutek časa zase, se posedli za eno izmed naših miz ali pa boste kar stoje, pred barom, pokramljali z našim barmanom. Prepogosto se nam zdi, da čas kar leti mimo nas. Dnevi postajajo rutinski, in ko se v nekem trenutku zazremo nazaj, opazimo, da smo si premalokrat vzeli čas zase, za svojega bližnjega ali pa za prijatelja, s katerim se nismo srečali že dolgo časa.

To, kar držite v rokah, ni le navaden meni koktajlov, pač pa knjiga, ki vam bo pomagala izbrati nekaj vaših trenutkov. Ti bodo brez neugodnih in stresnih dražljajev iz okolja, ne bo potrebe po dvigovanju vašega mobilnega telefona in nenazadnje, lahko se boste osredotočili samo na tiste, ki so pravkar z vami ali pa se boste tokrat osredotočili samo nase.

Knjiga koktajlov, kjer vsak zase govori svojo zgodbo – zgodbo o svoji daljni ali bližnji preteklosti, o bogati zgodovini spiritov, ki jih vsebujejo, o načinu priprave ter o ljudeh, ki so bili zaslužni za njihov nastanek.

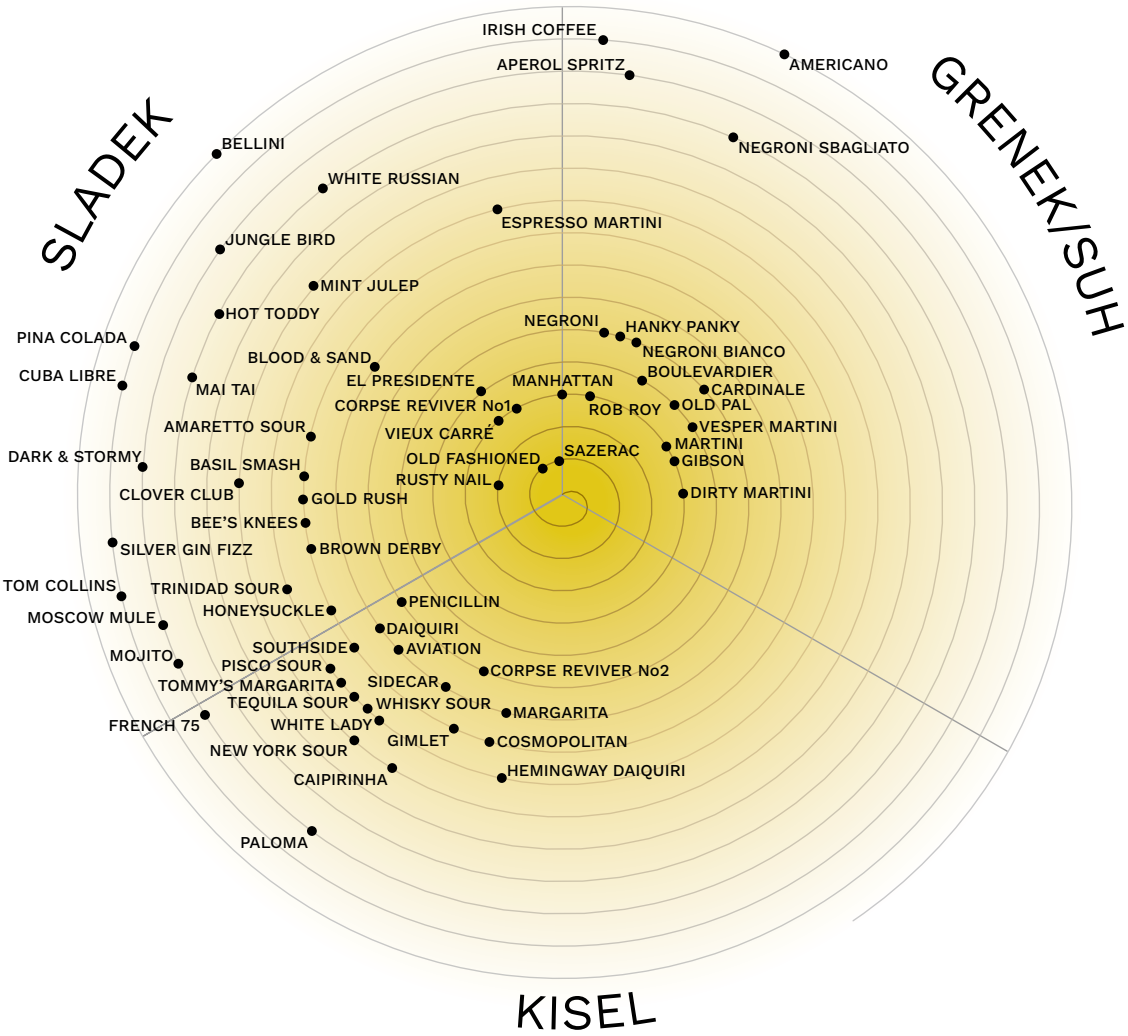
Smo mlada in izkušena ekipa barmanov, ki se bomo potrudili, da bodo vaši naslednji trenutki nepozabni. Nekatere doma pripravljene sestavine so plod nešteto porabljenih ur pred čtivi, izobraževanji ter nenazadnje v baru. Povprašajte nas za mnenje pri izbiri koktajla, lahko pa si pomagate s skrbno sestavljeno shemo, ki smo jo pripravili prav za vas, saj vam bo pomagala pri izbiri ter morda celo vplivala na potek vašega večera.

Odlična glasba ter ambient v lokalu vas bo popeljal v čas, ko so bili koktajli, zapisani v tej knjigi, na svojem vrhuncu. Vsak izmed njih v sebi nosi nekaj, kar čaka na vas.

Prisluhnite jim, saj so na tem svetu že mnogo dlje, kot bi si lahko sploh predstavljali.

KOKTAJL SHEMA

Shema prikazuje uvrstitev vseh koktajlov v naši ponudbi. Razvrstili smo jih glede na prevladujoč okus (sladek - grenek/suh - kisel) in jakost. Najbolj močni (oziroma *spirit-forward*) koktajli so pozicionirani v centru spirale.



KAZALO

Stvarno kazalo / Index, kjer so koktajli razvrščeni po abecedi, najdete na strani 138

- OLD FASHIONED 8
- SAZERAC 10
- RUSTY NAIL 12
- VIEUX CARRÉ 14
- CORPSE REVIVER No.1 16
- MANHATTAN 18
- ROB ROY 20
- MARTINI 22
- GIBSON 24
- DIRTY MARTINI 26
- EL PRESIDENTE 28
- BOULEVARDIER 30
- OLD PAL 32
- VESPER 34
- NEGRONI 36
- HANKY PANKY 38
- NEGRONI BIANCO 40
- CARDINALE 42
- CORPSE REVIVER No.2 44
- PENICILLIN 46
- BLOOD & SAND 48
- MARGARITA 50
- SIDECAR 52
- AVIATION 54
- DAIQUIRI 56
- COSMOPOLITAN 58
- GIMLET 60
- SOUTHSIDE 62
- HONEYSUCKLE 64
- BROWN DERBY 66
- BEE'S KNEES 68
- GOLD RUSH 70
- BASIL SMASH 72
- AMARETTO SOUR 74
- HEMINGWAY DAIQUIRI 76
- WHITE LADY 78
- WHISKY SOUR 80
- TEQUILA SOUR 82
- TOMMY'S MARGARITA 84
- PISCO SOUR 86
- TRINIDAD SOUR 88
- ESPRESSO MARTINI 90
- CAIPIRINHA 92
- NEW YORK SOUR 94
- CLOVER CLUB 96
- MINT JULEP 98
- MAI TAI 100
- HOT TODDY 102
- WHITE RUSSIAN 104
- NEGRONI SBAGLIATO 106
- PALOMA 108
- FRENCH 75 110
- MOJITO 112
- MOSCOW MULE 114
- DARK & STORMY 116
- JUNGLE BIRD 118
- APEROL SPRITZ 120
- TOM COLLINS 122
- SILVER GIN FIZZ 124
- CUBA LIBRE 126
- PIÑA COLADA 128
- IRISH COFFEE 130
- BELLINI 132
- AMERICANO 134

OLD FASHIONED

močan *citrusen* *sladek*

Spirit po izbiri

viski ·

rum ·

starana tequila ·

mezcal ·

brandy ·

bitterji

sladkorni sirup

Old Fashioned, ki je po sami recepturi prva dokumentirana definicija koktajla, nastane kot odgovor na bralčevo vprašanje o definiciji besede koktajl, zapisana 6. maja 1806 v časopisu The Balance and Columbian Repository v Hundsonu, New York. 13. maja 1806 odgovorijo, da je to *»stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water and bitters, it is vulgarly called a bittered sling«*. Torej, to je mešanica spirita, bitterjev, vode in sladkorja, ki so jo takrat poimenovali tudi Bittered Sling.

J. E. Alexander (škotski popotnik ter britanski vojščak) leta 1833 opiše koktajl, ki je podoben prvotni definiciji, gre pa za mešanico bodisi ruma, gina ali brandya z večjo količino vode in sladkorne kocke namočene z bitterji. Muškatni orešček je dodan za aromo in okras. Zakaj voda? Nekje do leta 1860 je bil led težko dosegljiva sestavina mnogih barmanov. Frederic Tudor (bostonski poslovnež) leta 1806 zbere led iz Massachusesovih ribnikov in ga izvaža v karibsko otočje (Kuba), drugod pa še vedno pripravljajo koktajle z vodo kot glavno sestavino in ne z ledom, zato so bile te pijače postrežene na sobni temperaturi.

Leta 1860 se pojavijo koktajli z dodatki pomarančnega likerja, absinta in ostalih likerjev. Za staromodnike koktajl ni bil prva izbira, zato se začne uporabljati beseda "Old Fashioned", ki pa velja za koktajl iz obdobja okoli leta 1830. Barmani so za izdelavo koktajla pričeli uporabljat sladkorni sirup, saj se je ta zaradi prisotnosti ledu lažje premešal z ostalimi sestavinami.

Leta 1950 nastane Old Fashionedu podoben koktajl, pri katerem pa so poleg ostalih sestavin predčasno natrli krhelj citrusa (običajno pomaranče) in kandirane višnje. Na našo srečo je v našem obdobju Old Fashioned koktajl zaplul nazaj v prave smernice, in sicer takšne, ki so po načinu priprave modernejše, a vendarle staromodne po okusu. Sedaj poznamo ogromno različic Old Fashionedov, po navadi pa gre za staran spirit, destiliran fermentiranih sladkorjev različnega izvora.

Pri nas ga pripravljamo z viskijem, rumom, starano tequilo, mezcalom in brandyjem.

SAZERAC

močan *zeliščni*

kapljica absinta
rye viski ali konjak
sladkorni sirup
Peychoud bitterji

Nastane okoli leta 1850. Nekateri zmotno trdijo, da naj bi šlo za sploh prvi koktajl. Na prejšnji strani smo pojasnili, zakaj temu ni tako.

Zgodba o nastanku pravi, da v opisanem letu g. Sewell T. Taylor proda svoj bar v New Orleansu (*The Merchants Exchange Coffee House*) in postane spirit distributer. Prične s konjakom imenovanim *Sazerac-de Forge et Fils*. Medtem sedanji lastnik Taylorjeve bivše kavarne preimenuje lokal v *Sazerac Coffe House*, kjer naj bi pričel s strežbo Sazerac koktajla, narejenega s Sazerac konjakom ter bitterji lokalnega farmacevta g. Antoina Peychouda.

Koktajl od takrat večkrat dopolni ali mu spremeni recepturo. Nekje okoli leta 1870 je konjak, kot glavno sestavino, zamenjal rye viski (zaradi epidemije phylloxera, ki je uničila vinograde po Evropi). Po letu 1912, ob prepovedi absinta v Ameriki, zamenjajo to sestavino za katerikoli janežev liker. Koktajl se dandanes po večini pripravlja z rye viskijem, absintom in Peychoud bitterji.

RUSTY NAIL

citrusen *sladek* *močan*

škotski viski
Drambuie

Nastane leta 1937, nakar izgine in se ponovno pojavi v Ameriki leta 1950. Ta čas naj bi šlo za najbolj "vroč" koktajl naokoli, pojavlja pa se z več imeni, med drugimi tudi MIG 21 (Vietnam) in D&S (Manhattan).

Kako nastane današnje ime? Ena izmed mnogih zgodb omenja zarjavele žeblje v lesenih zabojih, ki so nosili Drambuie in so bili vrženi v reko Hudson med časom prohibicije. Druga govori o barmanih, ki so s takšnimi žeblji premešali omenjeno pijačo.

Najbolj verjetna razlaga je bržkone ta, da je ime dobil po zlatem odtenku škotskega viskija, ko se ta premeša s prej omenjenim škotskim likerjem.

VIEUX CARRÉ

močan *aperitiven* *zeliščni*

rye viski
konjak
sladki vermut
Bénédictine
Angostura bitterji

Ime Vieux Carré v francoskem jeziku pomeni "stara četrt". Gre za četrt v New Orleansu, v kateri je leta 1930 Walter Bergeon izumil ta koktajl.

Kot se za koktajle iz tega mesta spodobi, receptura nakazuje križanje raznih tokov v Ameriki. Konjak in liker iz Francije, italijanski vermut, ameriški rženi viski ter karibski bitterji.

Napitek je močan, sladko-grenak ter gladek ob enem. Opis, ki se navezuje na veliko klasičnih koktajlov iz New Orleansa.

NEGRONI

CORPSE REVIVER No.1

močan *aperitiven*

konjak
calvados
sladki vermut

Kot že samo ime nakazuje, gre za koktajl, ki spada v kategorijo "zdravljenje mačka". Koktajl je nastal sredi 19. stoletja, barmani pa so ga pripravljali za tiste goste, ki so se počutili slabo zaradi prejšnje noči v baru. Vsekakor je koktajl pripravljen v dobrem razmerju in odličen za kaj več kot le za "zdravljenje mačka".

Poznamo več različic tega koktajla. O dveh, ki jih najdete tudi pri nas, piše celo Harry Craddock v svoji knjigi *The Savoy Cocktail Book*, 1930:

»No. 1 - to be taken before 11 AM, or whenever steam and energy are needed«

MANHATTAN

močan *aperitiven* *saden*

bourbon

sladki vermut
Antica Formula

Angostura bitterji

Ker nekaj razlogov podpira dejstvo, da je Manhattan eden bolj ikoničnih koktajlov nasploh. Prvi razlog je ta, da je poimenovan po svetovno znanem metropolitanskem otoku.

Zgodovina koktajla sega v 2. polovico 19. stoletja. Kot pri večini klasičnih koktajlov je tudi pri Manhattnu več zgodb o njegovem nastanku. Najbolj poznana je ta, da ga je v znanem političnem in socialnem klubu *Manhattan* ustvaril Dr. Iain Marshall na zabavi za predsedniškega kandidata Samuela J. Tildna. Ta je sicer izgubil v enem najtesnejših izidov ameriških volitev, koktajl pa je postal uspeh in tako se ga je oprijelo ime kluba, v katerem je nastal.

Nekateri pravijo, da je pravi Manhattan narejen iz rženega viskija in ne bourbona, spet drugi menijo, da je kanadski viski tisti, katerega bi naj uporabili pri mešanju te pijače, saj se je med časom prohibicije (1920–1933) zaradi lažje dobavljivosti uporabljal najpogosteje.

Vsekakor menimo, da mora Manhattan vsebovati pravi ameriški viski. Mi vam ga pripravimo z bourbonom, na vašo željo, pa ga lahko dobite tudi z rženim viskijem.

ROB ROY

močan | *aperitiven* | *citrusen*

škotski viski

sladki vermut Antica Formula

pomarančni bitterji

Rob Roy MacGregor oz. Red Robert naj bi bil ljudski junak, ki je živel v začetku 18. stoletja in je bil znan tudi kot škotski Robin Hood. Odlično se je namreč rokoval z mečem in lokom, nekajkrat pa se je tudi znašel v pretepu z ljudmi bogatejšimi od njega.

Šele po sto petdesetih letih njegove smrti, zgodbo njegovega življenja uprizorijo v operi, njegovo ime pa povežejo s sedaj znano klasiko, v kateri je uporabljen škotski viski.

Koktajl naj bi bil prvič sestavljen v Wardorf hotelu v New Yorku, ta pa je bil v neposredni bližini prostora, kjer so premierno zaigrali Rob Roy opero.

Zgodovinarji pravijo, da je prvotna receptura vsebovala pomarančne bitterje in ne angosturo, s katero je koktajl pogosto začinjen. Mi se strinjamo, da klasiko pripravimo kot so jo pripravljali pred več kot sto dvajsetimi leti, obenem pa pomarančni biter odlično poudari svežino škotskega viskija.

MARTINI

močan *aperitiven* *suh* *citrusen*

vodka

suhi vermut

pomarančni bitterji

Ikona, katere vladavina traja že od leta 1950. Njegov predhodnik naj bi bil Martinez, predhodnik tega pa Manhattan. Od leta 1882 do 1910 vemo za ogromno zapisov koktajlov, ki spadajo v to družino pijače.

Sprva so barmani primešali ginu sladek vermut, bitterje in nekaj kapljic sladkorja, šele v začetku 20. stoletja pa z lansiranjem suhe verzije vermuta iz hiše Martini začnemo govoriti o takšem martiniju, kot ga poznamo danes. Neki novinar je celo zapisal, da je martini edina ameriška iznajdba, ki je perfektna kot sonet.

Torej, martini vsekakor ni le ohlajen istoimenski vermut postrežen z olivami ter sladkim robom na kozarcu. Je veliko več kot to.

Kristalno čist, zarošen, svež koktajl lahko pripravimo z vodko ali ginom, kateremu primešamo nekaj mililitrov suhega vermuta. Vse pa je odvisno od vašega okusa. Bolj suh, več spirita, bolj voden, več vermuta. Z bitterji ali brez. Postrežemo ga lahko z olivo ali lupinico limone. Vsekakor velja, da je martini eden boljših aperitivov.

GIBSON

močan *aperitiven* *suh* *umami*

gin

suhi vermut

Kdo je namesto olive oziroma lupinice limone v svoj martini namočil vloženo čebulico, nam ni znano. Gibsonova zgodovina je skrivnostna, enako kot Manhattnova.

Obstaja ogromno zgodb, ki se navezujejo na ljudi s priimkom Gibson in takšnimi, ki naj bi imeli zasluge za iznajdbo tega koktajla. Ena izmed zgodb pravi, da je poslovnež po imenu Walter Gibson iz San Francisca želel čebulico v svoji pijači, češ da preganja prehlad. Koliko je lahko zgodba resnična, presodite sami.

Kar lahko zagotovo trdimo je to, da je Gibson odličen aperitiv z zelenjavnimi notami ter subtilno umami občutkom na našem jeziku. Umami je eden izmed petih osnovnih okusov, ki jih zaznavajo čutnice na človekovem jeziku. Okus nastane ob nekaterih jedeh in pijačah, bogatih z beljakovinami.

V Niagari se trudimo, da je ta koktajl še bolj poseben, saj vam ga postrežemo s čebulico, ki jo vlagamo sami.

DIRTY MARTINI

aperitiven *suh* *umami* *močan*

gin
suhi vermut
sok vloženih oliv

"Umazan" martini, v katerega je primešan sok vloženih oliv, ki mu da tisti poseben umami občutek v ustih (glej stran 24).

Dirty martini naj bi mešali že od leta 1901, ko so pred mešanjem vanj zdrobili nekaj vloženih oliv. Barmanske knjige pa po letu 1930 že govorijo o soku vloženih oliv primešanem v pijačo.

Čeprav je Dirty martini manj popularen kot tisti brez pridevnika "dirty", je vsekakor koktajl namenjen tistim, ki v osnovi obožujejo okus oliv in tistim, ki se počutijo drzne, da poskusijo nekaj drugačnega.

EL PRESIDENTE

citrusen *močan* *saden*

bel rum

Lillet Blanc

Pierre Ferrand Dry Curaçao

grenadin

Koktajl, ki je bil prvič opisan leta 1919 v *New York Evening Telegram* kot kubanska mešanica z rumom, grenadinom in francoskim vermutom. Najverjetneje se omemba navezuje na takratnega kubanskega predsednika Maria Garcio Menocala (1913–1921), za katerega je znano, da je z veseljem posegel po dobrem koktajlu.

Med časom prohibicije in tudi po njej, je na ameriških tleh ta koktajl veljal za enega popularnejših, nekateri so ga označili tudi kot "aristokrat" med koktajli.

Skozi leta je doživel ogromno različic receptur. Mi se držimo tistih prvih, ki so omenjale tudi pomarančni liker.

BOULEVARDIER

močan *aperitiven*

bourbon viski

sladki vermut
Antica Formula

Campari

Kaj imata skupnega Negroni in Boulevardier? Razen dveh skupnih sestavin (vermut in Campari) ničesar. Medtem ko je Negroni bolj svež in "vitek", je Boulevardier bogatejši, polnejši ter bolj začinjen.

Omenjeni koktajl nastane v času prohibicije in je podpisan koktajl pisca Erskina Gwynna, ki se je leta 1920 iz ZDA preselil v Pariz in postal urednik mesečnika *The Boulevardier*.

V prvi recepturi gre za enako razmerje viskija (bourbon ali rye), rdečega vermuta ter Camparija. Barmani dandanes povišajo vsebnost ameriškega destilata rži ali koruze ter s tem poudarijo noto viskija.

OLD PAL

aperitiven | *suh* | *močan*

rye viski
Campari
suhi vermut

Koktajl naj bi nastal celo pred Boulevardierom (1927), saj njegovi prvi zapisi segajo v leto 1922.

Nastane v Parizu izpod rok barmana Harryja MacElhona, ki se zaradi prohibicije v Ameriki preseli v Evropo in začne služiti denar s turisti v francoskem glavnem mestu.

Originalna receptura pravi, da pijača vsebuje enako razmerje kanadskega viskija, Camparija ter francoskega suhega vermuta. Zaradi vsebnosti rži v večini kanadskih viskijev vam koktajl pripravimo prav z rženim viskijem, svežino in suh občutek pa mu pri nas daje italijanski *dry* vermut.

VESPER

močan | *aperitiven* | *citrusen* | *suh*

gin
vodka
Lillet Blanc

Ta variacija Dry Martinija nastane v glavi avtorja knjige *Casino Royale* leta 1953, Iana Fleminga. V sedmem poglavju James Bond natančno razloži kazino barmanu, kako naj naredi in postreže njegovo pijačo. *»In a deep champagne goblet. Three measures of Gordon's, one of vodka, half a measure of Kina Lillet. Shake it very well until it's ice-cold, then add a large slice of lemon peel.«*

Ko Bond prejme svojo pijačo, pohvali barmana, vendar mu svetuje, da bi bila ta še boljša z žitno vodko. Koktajl do tukaj še nima posebnega imena, vse dokler v poglavju osem Bond ne sreča lepe agentke z imenom Vesper Lynd.

Ali je res greh postreči/naročiti premešan martini? Agent 007 ga je pil takšnega, saj se mu pri tem postopku primeša več vode, zaradi katere pa je obdržal trezno glavo.

Mi ga pripravimo natanko takšnega, kot ga je pil James Bond. V istem razmerju pijač ter z žitno vodko. Žal Kina Lillet več ne obstaja, saj so v hiši Lillet izdali novo serijo, ki se imenuje Lillet Blanc, točno to pa uporabimo v vašem Vesperju.

NEGRONI

močan *aperitiven* *citrusen*

Campari
sladki vermut
gin

Prvič naj bi ga namešali leta 1919 v Firencah, kjer je grof Camillo Negroni (popotnik po svetu, ki del svojega življenja preživi tudi v Londonu, kjer se najverjetneje seznani z ginom) natakarju predlagal, da v koktajlu Americano zamenja sodavico z ginom in s tem koktajl naredi močnejši. Nevede barman pripravi eno večjih ikon barmanske svetovne scene. Vsi gosti so si želeli koktajl, ki ga od tedaj vedno pije Negroni.

Družina Negroni še istega leta odpre destilarno v Trevisu, katera proizvaja že pripravljeni omenjeni koktajl znan kot *Antico Negroni*. Destilarna obratuje še danes.

Negroni je zaradi svoje elegance, lahkotnosti, enostavne priprave ter zasvojljivega sladko-grenkega okusa, ki nežno ostane na jeziku še nekaj časa po tem, ko naredite požirek, postal najbolj priljubljen koktajl barmanov in gostov dobrih barov po celem svetu. Tako priljubljen, da so mu nadali ne le dan v letu, ampak celo teden, ki ga praznujemo barmani po celem svetu, imenovan "Negroni Week".

HANKY PANKY

zeliščni *aperitiven* *močan*

gin

sladki vermut
Antica Formula

Fernet-Branca

Hanky Panky je najbolj znan koktajl, ki ga je ustvarila barmanka.

Ada 'Coley' Coleman je bila med leti 1903 in 1925 vodja enega najbolj znanih barov na svetu – American Bar v Savoy hotelu v Londonu. Tam je za svojo redno stranko, igralca Charlesa Hawtreya, ustvarila nov koktajl. Ko ga je ta poskusil, naj bi od navdušenja takoj rekel, to je pravi "*hanky panky*"! V tistem času je to pomenilo nekaj neverjetnega, čarobnega.

Recept je v knjigi *The Savoy Cocktail Book* leta 1930 zapisal naslednji vodja barmanov, Harry Craddock. Hanky Panky sestavljajo gin, sladki vermut in italijanska grenčica oziroma amaro, Fernet-Branca. Prav zaradi posebnega okusa tega zeliščnega likerja se Hanky Panky razlikuje od koktajla, kot je Negroni.

Ada Coleman je v originalu Hanky Panky dopolnila in okrasila s pomarančo lupino, ki koktajlu poleg vermuta doda še nekaj sladkobe, v Niagari pa ga zaradi dodatne svežine raje postrežemo z limonino lupinico.

NEGRONI BIANCO

močan | *aperitiven* | *zeliščni*

gin
Lillet Blanc
Suze

Moderna klasika, *bel Negroni*, leta 2001 ustvari barman Wayne Collinsa za tekmovanja, ki ga organizira Plymouth Gin.

Odloči se za posodobitev Negronija in uporabi drugačno razmerje kot v originalni različici te pijače iz leta 1919 ter namesto pomarančne lupinice za okras in citrusno aromo v koktajl pomoči limonino.

Namesto Camparija uporabi Suze, francoski aperitiv z močno noto encijana, ki ga zaznamo tudi v legendarni rdeči grenčici iz Milana.

Negroni Bianco je bil žirantom tako všeč, da je Collins z njim osvojil prvo mesto.

CARDINALE

suh | *aperitiven* | *močan*

gin
Campari
suhi vermut

Koktajl nastane po koncu II. svetovne vojne, ko kardinal Spelman obišče bar v rimskem prestižnem hotelu *The Excelsior*.

Barmana Giovannija Raimonda prosi za svoj najljubši rizling, *Moselle Riesling*, ta pa mu ponudi kreacijo podobno Negroniju, ki jo naredi z istim vinom. Raimondova različica kardinala navduši. Ime koktajlu zato nadane po njegojem prvem okuševalcu.

Originalna različica sicer resnično kliče po rizlingu, v Niagari pa ga bomo vendarle pripravljali s suhim vermutom.

CORPSE REVIVER No.2

suh *citrusen* *močan*

gin

Pierre Ferrand Dry Curaçao

Lillet Blanc

limonin sok

absint

Kot že samo ime nakazuje, gre za koktajl, ki spada v kategorijo "zdravljenje mačka". Koktajl je nastal sredi 19. stoletja, barmani pa so ga pripravljali za tiste goste, ki so čutili posledice prejšnje noči v baru.

Vsekakor je koktajl pripravljen v dobrem razmerju in odličen za kaj več kot le za "zdravljenje mačka".

Poznamo več različic tega koktajla. O dveh, ki jih najdete tudi pri nas, piše celo Harry Craddock v svoji knjigi *The Savoy Cocktail Book*, 1930:

»*No. 2 - four of these taken in swift succession will unrevive the corpse again*«

PENICILLIN

dimast *kisel* *meden*

škotski viski
limonin sok
medeni sirup
ingver
dimast single malt škotski viski

Uporabiti blažjo različico spirita kot osnovo in plavajoč spirit, poln dimljene arome na vrhu, hkrati pa izkoristiti svežino limone ter *kick* ingverja, se je barmanu Samu Rossu zdela odlična ideja, ko je ta koktajl leta 2005 predstavil svetu. In zadel je v polno.

Ross je takrat kot vodja barmanov vodil enega prvih sodobnih *speakeasy* barov v New Yorku, Milk&Honey, ki ga je ustanovil Sasha Petraske.

Penicillin sedaj uvrščamo med moderne klasike, zaradi odličnega okusa le-tega pa sedaj barmani po vsem svetu pripravljajo to različico z drugačno kombinacijov spiritov (tequila in mezcal, klasičen in spiced rum, ...).

BLOOD & SAND

močan *saden* *citrusen*

škotski viski
Cherry Heering
sladki vermut
pomarančni sok

Verjetno najbolj znan koktajl s škotskim viskijem, ki je bil prvič pripravljen leta 1922, istega leta kot je izšel istoimenski film Rudolfa Valentina z zgodbo o bikoborcu.

Kdo je dobil inspiracijo za samo pripravo ni znano, vemo pa, da je bil recept za ta koktajl prvič zapisan v knjigi Harryja Craddocka *The Savoy Cocktail Book* leta 1930.

Temno rdeč češnjev brandy naj bi predstavljal kri, sveže iztisnjen pomarančni sok pa pesek. Skupaj z izbranim "škotom" in sladkim vermutom sestavljajo koktajl, ki je preživel test časa.

MARGARITA

kisel *sladek* *citrusen*

100% agava blanco
Cointreau
limetin sok

Margarita spada v družino "Curaçao" sour koktajlov, kjer je kot glavno sladilo uporabljen pomarančni liker in si deli mesto s koktajloma Sidecar in Cosmopolitan. Sodi med sodobne klasike, zanimivo pa je to, da pred letom 1970 ne omenjajo veliko koktajlov, ki so na bazi tequile, kar nakazuje, da njen sloves raste šele v novodobnem času.

Njen prvi zapis sega v leto 1936, ko si ameriški novinar v Tijuani naroči nov koktajl, ki so ga poimenovali Tequila Daisy. Barman naj bi ga iznašel tako, da je po pomoti zagrabil tequilo namesto brandya, dodal limono in pomarančni liker ter tako pripravil mehiško obliko Daisy koktajla. Daisy (ang. marjetica) so prevedli v španski jezik in nov koktajl je dobil ime Margarita. Zakaj je ta zapis eden redkih pred letom 1970? Prava 100% agava je bila tisti čas vse prej kot dosegljiva v Evropi in Severni Ameriki.

Vrnimo se na vsebino koktajla. Limeto in tequilo povezuje citrusna nota, katero oplemeniti dober pomarančni liker, za zemeljske in dimaste palete pa poskrbi prava 100% agava. Sol na robu kozarca doda krasen kick, zato le poskusite požirek s tiste strani kozarca.

SIDECAR

citrusen

kisel

konjak

Pierre Ferrand Dry Curaçao

limonin sok

Gre za najbolj poznan *sour* tip koktajla na bazi konjaka. Nastal naj bi v pariškem baru v času 1. svetovne vojne, ime pa naj bi dobil po motorističnem priklopniku, ki so ga vojaki pogosto uporabljali med takratno vojno. Naročeval naj bi ga takratni poveljnik vojske, katerega so vozili v enem izmed priklopnikov, koktajl pa mu je pomagal zgladiti obrok ter zagreti kosti v tisti hudi zimi.

Sicer ni znano, kateri barman ga je pripravil prvi, definitivno pa je bil Harry MacElhone tisti, ki ga je naredil slavnega, saj ga je omenil v svoji knjigi *Harry's ABC of Mixing Cocktails* (1922). Harry Craddock ga v knjigi *The Savoy Cocktail Book* ponovno omeni, vendar v drugačnem razmerju kot v knjigi izpred približno desetih let.

Angleška in francoska "šola" se pri tem občutno razlikujeta, v Niagari pa vam bomo koktajl pripravili v razmerju, pri katerem se nam zdi, da se najbolje občutijo vse note te odlične pijače. Konjak s pomarančnimi notami likerja ter limona, ki odlično povezuje oba spirita na isti bazi.

AVIATION

cvetličen *citrusen* *sladek*

gin
maraschino liker
Creme de Violette
limonin sok

"Pozabljena klasika" o kateri piše tudi Harry Craddock v svojem delu *The Savoy Cocktail Book*. Harry opiše, da gre za gin sour z maraschino likerjem namesto sladkorja. Sicer okusna verzija, vendar knjiga ne opisuje četrte sestavine, ki koktajlu doda lepo cvetlično noto.

Za originalno recepturo moramo potovati v preteklost vse do leta 1916, kjer Hugo Ensslin v knjigi *Recipes for Mixed Drinks* navede še četrto sestavino, in sicer Creme de Violette oziroma liker vijolice.

Od kod ime Aviation? Legenda pravi, da zaradi pilotov tistega obdobja, ki so bili pravi zvezdniki. Očala, v ustih cigareta in velika mera poguma za kljubovanje zakonom gravitacije, je bila receptura pravega pilota.

Menda ima pomen tudi barva koktajla, ki je prav takšna, kot je barva jutranjega jasnega neba, kot ga vidijo piloti iz svojega sedeža v kabini.

DAIQUIRI

sladek *kisel*

bel rum
limetin sok
sladkorni sirup

»My mojito in La Bodeguita. My daiquiri in El Floridita.« je zapisal Ernest Hemingway, definitivno človek, ki ima veliko zaslugo za prepoznavnost teh vrst koktajlov v svetu. V El Floriditi, kjer je prebil večji del časa bivanja na Kubi in popil kar nekaj daiquirijev, še zdaj stoji njegov kip pred šankom.

Za nastanek te pijače moramo pogledati globje v preteklost. Mornarji so pili podobno mešanico za preprečevanje skorbuta na ladjah že v 17. stoletju. *The Bartender's Guide* iz leta 1862 na strani 59 omenja "Santa Cruz" sour, ki je sour z rumom.

Ameriški rudarski inženir Jennings Cox je tisti, kateremu za koktajl dodeljujejo največje zasluge. Prav on naj bi med bivanjem v Santiagu de Cuba med časom špansko-ameriške vojne izumil in napisal recepturo koktajla s tem imenom.

Daiquirí naj bi bil poimenovan po majhni vasici blizu Santiaga de Cuba, kjer je bil Cox nadzornik v rudniku železa. Koktajl je bil priljubljen tudi med njegovimi delavci in skupaj z njimi je le-tega krstil z imenom Daiquiri.

One morning in the Venus bar Cox said »Boys, we've been drinking this delicious little drink for some time, but we've never named it. Let's christen it now!« The boys milled around a bit and finally Cox said »I'll tell you what, lads – we all work at Daiquiri and we all drank this drink first there. Let's call it a Daiquiri«.

- When it's Cocktail Time in Cuba, Basil Woon, 1928

COSMOPOLITAN

saden *kisel* *citrusen*

vodka citron
Cointreau
limetin sok
brusnični sok

Njegove korenine segajo v leto 1934, ko je v knjigi *Pioneers of Mixing at Elite Bars: 1903–1933* zapisan koktajl z enakim imenom in podobnim receptom s takrat priljubljenimi sestavinami (gin, pomarančni liker, limona, malina). Sodobnejši navdih za Cosmpolitan je priljubljen disko koktajl iz 70-ih, Kamikaze (vodka, pomarančni liker, limetin sok), ki ga koktajl zgodovinar David Wondrich imenuje za "originalni *shooter* koktajl".

Ena izmed mnogih zgodb o nastanku *Cosmota* pravi, da je barman dolil brusnični sok v kamikaze in prva stranka, ki ga je poskusila naj bi dejala *»How cosmopolitan!«.* Najširše priznan "avtor" Cosmopolitana je Toby Cecchini, ki naj bi ga leta 1987 pripravil v baru Odeon na Manhattanu.

Najbolj zaslužene za njegovo popularnost pa so prav gotovo Carrie Bradshaw in prijateljice, ki so redno naročevale koktajl v hit HBO seriji Seks v mestu.

Cosmopolitanova prepoznavnost je roza barva v kozarcu in prijetno sladko-kisel okus na jeziku, ki so ga naredile za zvezdo v marsikaterem baru po svetu.

COSMOPOLITAN

GIMLET

suh *citrusen*

gin
limetin sok
sladkorni sirup

Nekje med 17. stoletjem angleški pomorščaki ugotovijo, da konzumiranje sokov agrumov preprečuje nastanek skorbuta, ki je veljala za eno pogostejših bolezni takratnih pomorščakov. Prav zaradi tega britanska vlada zapove, da morajo vsi pomorščaki na ladjah med drugim prevažati tudi limetin sok, v katerega so dolili 15% žganja, ki je deloval kot konzervans.

Škotski podjetnik v tem najde odlično poslovno priložnost in leta 1867 z iznajdbo *Rose's Lime Cordial* pripravi prvi koncentriran sok limete. To je bila vsekakor dobičkonosna ideja, saj so mornarji ta koncentrat pili na dnevni bazi.

Ime Gimlet so koktajlu nadali kar po orodju s katerim so navrtali luknjo v sodih z destilati, prevažanih z ladjami.

Medtem ko so navadni pomorščaki pili limetin sok z rumom (predhodnik Daiquirija), so njihovi nadrejeni pili to mešanico z ginom. Gimlet je torej koktajl, ki je nastal zaradi spleta okoliščin in ne po zaslugi barmana ali mixologa.

SIMONSON
3-INGREDIENT COCKTAILS
THE CURIOUS BARTENDER VOLUME I
TRISTAN STEPHENSON

SOUTHSIDE

sladek *zeliščni* *citrusen*

gin
limonin sok
sladkorni sirup
meta

Zgodba, ki se je okoli nastanka in poimenovanja tega koktajla najbolj "prijela", njegove začetke postavi v južni predel Chicaga. Tam je kraljeval zloglasni gangster Al Capone, ki je v času prohibicije uvažal gin slabše kakovosti in okusa kot njegovi rivali s severnega predela mesta. Tam so ginu dodajali ginger ale in ga poimenovali Northside.

Na jugu Chichaga so za lažje pitje potrebovali koktajle močnejših okusov, ki so prikrili neprijeten priokus slabšega gina.

Z meto, sladkorjem in limono ali limeto je nastal Southside.

HONEYSUCKLE

meden *kisel*

bel rum
limetin sok
medeni sirup
pomarančni bitter

Medena različica Daiquiri koktajla z manj poznano zgodovino, a vendarle več kot zaslužen, da ima svojo stran v naši knjigi.

Velika podobnost temu koktajlu je Canchánchara, kubanska klasika, katero so pili tamkajšnji revolucionarji konec 19. stoletja. Šlo je za mešanico medu, citrusa ter aguardienta, ki je bil takrat mnogo dostopnejši od ruma.

Kot že samo ime "Honeysuckle" pove, pijača za sladilo kliče po medu, namesto po sladkornem sirupu, kot je pri klasičnem Daiquiriju. Nekatere različice dodajo celo sok pomaranče.

Pri nas uporabljamo domač med. Ker ne želimo prekriti okusa le-tega, za pomarančno noto, namesto z dodatnim sokom, poskrbimo z domačim pomarančnim bitterjem.

BROWN DERBY

kisel *meden* *saden*

bourbon viski
grenivkin sok
medeni sirup

Ta koktajl, ki je v osnovi različica Whiskey Sourja, pričnejo streči nekje leta 1930 v restavraciji *The Vendome* v Hollywoodu. Poimenovan je po ikonični restavraciji *The Brown Derby*, ki je bila zgrajena v obliki moškega klobuka.

Zapisana receptura tega koktajla sega v leto 1927, v knjigi *Here's How*, in pa tri leta kasneje v znani knjigi Harryja Craddocka, *Savoy Cocktail Book*.

Zanimivost je ta, da v prvem zapisu iz leta 1927 naštejejo *scotch* kot base spirit, v knjigi tri leta kasneje pa Craddock manj natančno opredeli to sestavino in napiše *whisky*.

Verjetno zaradi tega zapisa takrat zmotno spregledajo, da v besedi ni črke e ('whisky' je škotski, 'whiskey' pa ameriški ali irski) ter uporabijo ameriški bourbon, ki postane osnovna sestavina. To nam ugaja, saj je koktajl s takšnim viskijem še boljši. Če je temu tako, lahko ocenite tudi sami.

BEE’S KNEES

meden *kisel*

gin
limonin sok
medeni sirup

Izraz *"bee's knees"* je v 20. letih 19. stoletja pomenil nekaj, kar je izjemno ali celo najboljše. Koktajl, ki so mu nadeli to ime, si ga je zares zaslužil!

Bee's Knees izvira iz časa prohibicije, ko so v ZDA morali na skrivaj proizvajati žganje, vključno z ginom, zato okus in vonj nista igrala pomembne vloge. V tem koktajlu so, da bi omilili grob okus t. i. *"bathtub"* gina, za sladkobo dodali med, vse skupaj pa uravnovesili z limono.

Na srečo se je Bee's Knees obdržal tudi do današnjega časa, ko gin doživlja nov porast v priljubljenosti.

Med zaradi svoje sladkobe okus gina omili do te mere, da je ta koktajl priljubljen tudi pri tistih, ki sicer ne prisegajo na koktajle z ginom.

GOLD RUSH

meden *kisel*

bourbon viski
limonin sok
medeni sirup

Moderna klasika z "old school" pridihom. Bolj kompleksen okus kot v klasičnem Whisky Sourju naredi ta koktajl nekaj posebnega.

Zgodovina Gold Rusha sega v leto 2000, zasluge pa si pripisuje eden boljših prijateljev Sashe Petraske, T. J. Siegel. Gold Rush je eden temeljnih primerov koktajlov Milk&Honey koktajl programa, kjer so glavne tri sestavine in perfekten balans.

Zaradi medu, ki se zelo razlikuje glede na predel sveta, so koktajli te vrste zanimivi tudi zato, ker niso nikjer in nikoli povsem enaki.

BASIL SMASH

zeliščni *sladek* *citrusen*

gin
limonin sok
sladkorni sirup
bazilika

Gin Basil Smash je sodobna klasika, ki jo je v nemškem Hamburgu ustvaril Jörg Meyer iz *Le Lion – Bar de Paris* in leta 2008 osvojil nagrado za "najboljši nov koktajl" na *Tales of the Cocktail Spirited Awards*.

Njegova svežina in pravo razmerje gina, limone in bazilike so ta koktajl ponesle v bare po vsem svetu. *»Bolje preveč kot premalo«* so besede kreatorja tega koktajla, ko je bilo govora o baziliki.

Zanimivost je tudi ta, da kreator Jörg za osnovo uporabi *Hendrick's* gin. Prav s tem ginom vam Basil Smash pripravimo tudi mi.

AMARETTO SOUR

sladek *kremast* *oreškast*

amaretto Disaronno

bourbon viski

limonin sok

beljak

Mnogi verjamejo, da je bil Amaretto Sour prvič pripravljen leta 1970 v Ameriki, saj so bili tisti čas v vzponu razni likerji in spiriti, ki so prihajali iz Italije.

Italijani so takrat skušali predstaviti svoje likerje po vsej državi, ki pa so zaradi grenkega okusa naleteli na nezainteresirane Američane, željne sladkega okusa. Italijani niso odnehali. Sčasoma pripeljejo tudi amaretto Disaronno, ki pa je poleg blažje grenkobe od grenkih mandljev še ravno dovolj sladek in oreškast, da ga vzljubijo tudi tamkajšnji državljani.

Takratni Amaretto Sour je bil torej slajši in z manjšo vsebnostjo alkohola, vse dokler si barman Jeffrey Morgenthaler ne zamisli, da tej klasiki doda še malo več "telesa", ko mu primeša bourbon ter jajčni beljak za svilnato noto.

Ime ostaja enako, koktajl pa je kot nalašč za ameriško populacijo. Italijanski liker z dodatkom ameriškega viskija. Moderni Amaretto Sour.

HEMINGWAY DAIQUIRI

suh *kisel* *saden*

bel rum
maraschino liker
grenivkin sok
limetin sok
sladkorni sirup

Koktajl, ki naj bi nastal v čast Ernestu, in sicer v *La Floriditi* na Kubi. Ali je res temu tako? V koktajl karti tega bara iz leta 1936 nad enako recepturo tega koktajla zapišejo ime *Daiquiri No. 3*. Si je torej Hamingway prisvojil koktajl, ki v osnovi ni bil narejen samo zanj? Ali pa ga je najraje pil in so zaradi tega spremenili ime v nekaj bolj oprijemljivega?

Zgodba pravi, da je pisec, ki so ga v Havani poznali tudi pod vzdevkom *"Papa"* prišel v La Floridita bar, ki je bil nedaleč stran od hotela, kjer je bival med letom 1930. Na poti iz bara opazi barmana, ki toči Daiquirije. Vzame kozarec v roke, naredi požirek in reče: "Ni slabo, vendar meni bolj ugaja brez sladkorja ter z več ruma." Barman nato naredi pijačo po okusu pisca in jo poimenuje po njem. Nastal naj bi predhodnik Hemingway Daiquirija, *Papa Doble*.

Koliko gre zaupati njegovemu okusu? Šlo je za zelo suho in ne tako pitno različico koktajla, katero je verjetno pil samo Ernest. Zanjo se je znal pohvaliti, da jih lahko v tem lokalu največ popije kar šestnajst. Čez čas v La Floriditi posodobijo koktajl Papa Doble v nekaj bolj pitnega. Danes ga poznamo pod imenom "*Hemingway Special Daiquiri*".

ERNEST HEMINGW
OTOČJE V ZAL

WHITE LADY

kremast *citrusen*

gin
Cointreau
limonin sok
beljak
sladkorni sirup

Koktajl s tem imenom sega v leto 1919, ko v Lodonu škotski pionir cocktail scene Harry Macelhone v enakem razmerju premeša pomarančni liker, white creme de menthe in limonin sok. Deset let kasneje, takrat v svojem H*arry's New York Baru* v Parizu, posodobi recepturo, kot jo poznamo danes.

O *beli dami* piše tudi Harry Craddock v *The Savoy Cockail Book*, kjer trdi, da je prav on tisti, ki je zaslužen za aktualno recepturo. Koktajl naj bi posvetil gospe Zeldi, ženi ameriškega pisatelja F. Scotta Fitzgeralda, ki naj bi imela platinasto svetle lase.

Nekatere recepture kličejo po jajčnem beljaku, vendar ta v originalu ni omenjen. Ker v Niagari menimo, da je koktajl zaradi slednjega lepše zaokrožen, vam ga tako tudi pripravimo.

Če pa ste po duši bolj *old fashioned*, vam koktajl postrežemo, kot je bilo zapisano pred približno devetdesetimi leti.

WHISKY SOUR

kisel *kremast* *citrusen*

škotski viski
limonin sok
sladkorni sirup
beljak

Whisky Sour je definitivno kralj družine *sour* koktajlov in hkrati najbolj prepoznavna različica te vrste koktajla. Ne glede na vrsto viskija (najpogosteje bourbon ali rye, lahko pa tudi irski, škotski, single malt ali blended itd.) mu dodamo limonin sok in sladkorni sirup ter ga z ledom dobro pretresemo v shakerju.

Če želimo pijači dodati posebno svilnato teksturo in lepo gosto peno, se že v začetku doda tudi jajčni beljak. Tak Whisky Sour je ponekod imenovan Boston Sour, ki se ga zaradi goste bele pene pogosto dodatno okrasi z nekaj kapljicami bitterjev. Prav takšnega omenja tudi Jerry Thomas v knjigi *Bartender's Guide* iz leta 1862.

Večjo razliko od osnovnega koktajla pa prinaša dodatek "*wine float*-a", tj. dodatka rdečega vina na površino koktajla. To ga spremeni v New York Sour. Več o njem pa nekaj strani naprej.

Mi Whisky Sour pripravimo s škotskim viskijem, vi pa si brez slabe vesti izberite viski, s katerim si želite svojo sour različico.

TEQUILA SOUR

kremast *kisel*

100% agava reposado

limetin sok

limonin sok

agavin nektar

beljak

Zgodovina tega koktajla ni poznana prav dobro, vsekakor pa verjamemo, da je zagledal luč sveta še pred Margarita koktajlom. Najverjetneje kaj hitro po tem, ko leta 1862 knjigo Jerrya Thomasa, *Bartender's Guide*, prevedejo v španščino, ker prav on prvič omeni koktajl z jajčnim beljakom.

Tequila Sour je koktajl na bazi "spočite" 100% agave, starane med 2 in 12 meseci. Mešanica citrusov, agavin nektar in jajčni beljak, zaradi katerega pijača lepo zaokroži po vsakem požirku, so ostale sestavine pijače. Bitterji na vrhu pene pa imajo vlogo dekoracije ter poskrbijo za ličnost in aromo koktajla.

TOMMY’S MARGARITA

kisel *sladek*

100% agava blanco
limetin sok
agavin nektar

Gre za sodobno klasiko, ki sega v leto 1987. Največ zaslug za to agavino mešanico si pripisuje član družine Bermejo (Julio), ki je imela v lasti mehiško restavracijo in bar *Tommy's* v San Franciscu. Šlo naj bi za bar, ki je prava "meka" za barmane, saj se lahko pohvalijo z največjo zbirko 100% agave. V ZDA deluje že od leta 1965.

Tommy’s Margarita se danes pojavlja v koktajl menijih po vsem svetu. Agavin nektar kot sladilo v pijači povzdigne agavine note tequile na povsem drugačen način, kot je to zaznati pri klasični Margariti, v kateri je kot sladilo uporabljen pomarančni liker.

PISCO SOUR

kremast *saden* *kisel*

pisco
limetin sok
sladkorni sirup
jajčni beljak

Če je konjak destilat fermentiranega grozdja, ki se navezuje na Francijo, je pisco destilat istega izvora, ki ga povezujemo s Perujem in Čilom. Obe državi si delita zaslugi za izvor tega spirita in prav tako najbolj znanega koktajla iz njega.

Ena izmed zgodb pravi, da naj bi koktajl nastal izpod rok ameriškega barmana Victorja Vaughena Morrisa, ki se je leta 1903 preselil v Peru in tam leta 1916 odprl svoj bar. Od takrat koktajl preživi kar nekaj sprememb, tisto zadnjo verzijo pa leta 1920 pripravi Perujec Mario Bruiget, ki je delal prav v tem baru. On namreč doda jajčni beljak in bitterje.

Ko govorimo o Pisco sour koktajlu iz Peruja, vidimo, da je mešanica sestavljena iz pisca, limete, sladkornega sirupa kot sladila in bitterjev za okras na penici jajčnega beljaka. Pisco sour iz Čila pa vsebuje vse našteto razen beljaka in bitterjev. Koktajl, ki je po vsem svetu dobil tudi svoj dan v letu, in sicer prvo soboto v februarju, vam postrežemo na način, kot ga je leta 1920 v Morris' baru prvi pripravil Mario Bruiget.

TRINIDAD SOUR

sladek *aperitiven* *kisel*

Amaro di Angostura

bourbon viski

mandljev orgeat

limonin sok

Angostura bitterji

Koktajl, ki sicer še ni vpisan med klasike, je pa vsekakor vreden svoje strani v naši knjigi. Gre za sour, ki je prvič pripravljen leta 2009 izpod rok newyorškega barmana Guiseppea Gonzaleza, po navdihu koktajla Trinidad Especial, zmagovalnega koktajla iz *Angostura European Cocktail* tekmovanja leta 2008.

Zanimivost te pijače je, da so Angostura bitterji, ki drugje sicer igrajo vlogo "začimbe" in se uporabljajo po *dashih*, v tem koktajlu glavni spirit. Temu je dodan še ameriški viski, mandljev orgeat in limonin sok, zaradi katerega koktajl sodi v *sour* družino.

Pri nas vam pripravimo blažjo različico tega koktajla prav z zadnjim produktom iz hiše Angostura, ki pa ima enako prepoznaven okus kot njihovi bitterji, vendar z manjšo eksplozijo okusov.

ESPRESSO MARTINI

kavni *sladek* *kremast*

vodka
espresso
kavni liker
sladkorni sirup

S kofeinom bogat koktajl v bistvu nima nikakršne veze s klasičnim martinijem. Ime martini so mu dodali samo zaradi kozarca, v katerem se ga pogosto postreže.

Nastane leta 1983 v šejkerju barmana Dick Bradsella v Sohu, in sicer v noči, ko mu je ena izmed strank naročila koktajl z naslednjim opisom: *»Make me a cocktail that will wake me up and f*©k me up at the same time«.* Stranka naj bi bila ena izmed svetovno znanih manekenk, ki je utrujena obiskala bar po napornem fotografiranju.

Sladko-grenka mešanica vodke, kave, sladkorja in kavnega likerja je obogatena s peno, za katero je zaslužen sveže pripravljen espresso, na kateri plavajo 3 skrbno izbrana kavna zrna. Zakaj prav tri? Oznanjujejo zdravje, bogastvo in srečo. Ste vraževerni? Ne zadovoljite se z Espresso Martinijem s četrtim kavinim zrnom, ki oznanjuje smrt.

Najverjetneje so to zgolj miti in legende, ampak pri nas ne tvegamo in vam koktajl okrasimo samo s tremi zrni.

CAIPIRINHA

citrusen *sladek* *kisel*

cachaça
limeta
sladkorni sirup

Brazilska nacionalna pijača narejena iz cachaçe, sladkorja in limet.

Cachaça, ki je podobno kot rum narejena iz sladkornega trsa, je spirit, narejen pretežno v Braziliji. Razlika med cachaço in klasičnim karibskim rumom je ta, da je cachaça destilat soka sladkornega trsa, rum pa melase, ki je stranski produkt izdelovanja sladkorja iz te iste rastline.

Po pripovedovanju zgodovinarjev je caipirinha, kot jo poznamo danes, nastala v 19. stoletju, ko so jo kmetje iz regije Piracicaba v São Paulu pili na raznih srečanjih kot dokaz močne kulture predelovanja sladkornega trsa v tej regiji.

NEW YORK SOUR

kisel *suh* *saden*

Bourbon viski
limonin sok
sladkorni sirup
rdeče vino

Variacija Whiskey Sourja, kjer belo krono (beljak) zamenja rdeča (*float* rdečega vina).

Prvotno poznan kot Continental Sour, Fancy Sour ali Southern Whiskey Sour, ki bi ga naj prvič pripravil barman iz Chicaga. Ime New York Sour pa se je "prijelo", ko je ta koktajl populariziral drug barman in mu spremenil ime, da bi ga ljudje naročevali pogosteje.

V rivalskem Bostonu je veljalo, da so za ta koktajl izbrali takšno ime zaradi njegovega "fancy" izgleda in prepričanja, da takšne stvari pijejo samo Newyorčani.

CLOVER CLUB

kremast *saden* *suh*

gin
suhi vermut
maline
limonin sok
sladkorni sirup
beljak

Dolgo "pozabljeni" koktajl, ki je doživel hiter vzpon v času pred prohibicijo in koktajl, kateremu popularnost ponovno cveti. Poskusite ga in okusili boste, zakaj.

Ime koktajla izvira iz Philadelphie, kjer so ga v istoimenskem klubu ob prelomu 19. stoletja pili njegovi člani (odvetniki, pisatelji, poslovneži itd.). V New York ga je prinesel hotelir, ki se je zaposlil v znamenitem *Waldorf-Astoria* hotelu.

Prva zapisana receptura koktajla Clover Club zato sega v leto 1901, zapisana v časniku *New York Press*. Zapis je vseboval gin, limonin sok, sladkor, malinov sladkorni sirup in jajčni beljak. Najprej je bila to pijača za gospode, po letu 1950 pa pijačo vse bolj naročujejo predvsem predstavnice nežnejšega spola in s tem počasi tone v pozabo.

Prvi zapis sicer ni omenjal suhega vermuta, omeni pa ga Paul Lowe leta 1909 v svoji knjigi *How to Mix and Serve*, kjer v mešanico priporoča dodatek aromatiziranega vina. Le-ta doda globino ter suho noto, zaradi katere koktajl postane še boljši. Prav takšnega strežejo v *Clover Club Cocktail Baru* v Brooklynu. In takšnega vam bomo postregli tudi mi.

MINT JULEP

sladek *zeliščni*

bourbon viski
sladkorni sirup
meta

To klasiko ameriškega juga prepoznamo že po izgledu, saj je postrežen v značilnem srebrnem lončku brez ročaja, ki ga preko vrha napolnimo z zdrobljenim ledom in okrasimo s šopkom metinih listov.

Z Mint Julepi so si na jugu ZDA že od 18. stoletja hladili vroče poletne dni. No, vsaj tisti, ki so si lahko privoščili dober bourbon, srebrne lončke in ne nazadnje tudi led. V začetku je bil znan tudi kot zdravilo za želodčne težave. Kasneje (1862) pa je kot koktajl zapisan v knjigi *Bartender's Guide* Jerryja Thomasa s kar petimi različnimi recepti (tudi s konjakom in ginom).

Že vse od leta 1938 je tudi uradni koktajl konjske dirke *Kentucky Derby*. Med spremljanjem "*najbolj razburljivih dveh minut v vsem športu*" uspe obiskovalcm v zgolj dveh dneh popiti več kot 120.000 Mint Julepov!

Če želite z vsakim osvežilnim požirkom okusiti tisto južnjaško gostoljubje, po katerem so znani v Kentuckyju, je Mint Julep vedno prava izbira!

Danes se Mint Julep postreže s slamico, medtem ko so ga včasih pili s pomočjo kovinskega cedila, ki je zadržalo led v kovinskem lončku in s tem ohranilo brke gospodov, ki so ga pili, suhe. To cedilo je po koktajlu tudi dobilo ime - *Julep Strainer*.

Le-tega lahko opazite tudi v našem baru, saj si z njim naši barmani pomagajo zadrževati led v mešalnem kozarcu, medtem ko prelivajo koktajl v kozarec.

MAI TAI

saden *oreškast* *sladek*

Plantation Pineapple rum

spiced rum

Pierre Ferrand Dry Curaçao

mandljev orgeat

limetin sok

pomaranča

Tiki kultura, polna tropskih motivov in okusov, izvira iz 30-ih let 20. stoletja, ko v Hollywoodu Ernest Gantt (pozneje znan kot Donn Beach) odpre prvi tiki bar *Don the Beachcomber*, Victor Jules pa le leto zatem v San Franciscu bar in restavracijo s svojim vzdevkom, *Trader Vic's.* In kako je nastal kralj tiki koktajlov, Mai Tai?

Nekega večera leta 1944 Trader Vic nameša nov koktajl, ki ga deli med svoje prijatelje iz Tahitija. Po prvem požirku eden izmed njih izgovoru *»mai tai - roa aé«,* kar v tahitijskem jeziku pomeni nekaj božanskega in izvenzemeljskega.

Donn Beach je bil prepričan, da je Vic ukradel in rahlo spremenil njegov recept za koktajl Q.B. Cooler. Vse skupaj je šlo celo tako daleč, da sta barmana pristala na klopeh sodišča. Z zmago na sodišču si je Trader Vic priboril naziv prvega, ki je pripravil in poimenoval ta koktajl, sočasno pa tudi čast, da se ob naročanju Mai Tai koktajla vedno spomnimo nanj.

HOT TODDY

sladek *vroč*

irski viski
sladkorni sirup
limonin sok
začimbe
voda

Hot Toddy, kot ga poznamo danes, izvira iz 17. stoletja, in sicer iz Indije, takrat kolonizirane s strani Britancev. Hindujska beseda *"taddy"* pomeni pijačo, narejeno iz fermentirane palmove brozge.

Že leta 1786 pa je bi taddy zapisan in definiran kot alkoholna pijača, ki vsebuje vodo, sladkor in začimbe. Britanci so zaradi njihove navade po osvajanju tuje kulture prevzeli tudi pijačo in jo proglasili za svojo. Slednjo so nato v dolgih zimskih nočeh stregli v svojih barih.

Druga zgodba pravi, da si je pijačo izmislil irski zdravnik Robert Todd, ki je mešanico vročega brandyja, sladkorja, cimeta in vode pripravljal svojim pacientom. Prav verjetno je, da je pravi nastanek koktajla mešanica obeh zgodb, kjer je zdravnik slišal za »toddye« iz Indije, ki jih je prenesel v svoje zdravilne recepte.

Do sredine 19. stoletja se je Hot Toddy prijel bolj kot zdravilo za prehlad, danes pa tudi brez prehlada prav lepo prija ob hladnejših dneh v toplem in prijetnem prostoru.

WHITE RUSSIAN

kremast *sladek* *kavni*

ruska vodka
kavni liker
smetana

White Russian nastane leta 1949, ko belgijski barman Gustavo Tops zmeša vodko, kavni liker in smetano ter koktajl poimenuje po državi, ki je najbolj poznana po njegovi glavni sestavini. Zato za ta koktajl vedno uporabimo rusko vodko. Njegov "brat" Black Russian je pripravljen brez smetane, ni pa znano, kateri izmed njiju je nastal prvi.

Koktajl dolgo časa sicer ni požel slave, kot so je bili deležni ostali koktajli v tej knjigi, vse pa se je spremenilo leta 1998, ko v kultnem filmu bratov Coen z naslovom *The Big Lebowski* protagonist *Jeffrey "The Dude" Lebowski* v zgolj dveh urah filma popije kar devet teh kremnih napitkov.

Danes poznamo ogromno različic "Belega Rusa", kar še bolj dokazuje, da pijači raste slava: White Canadian, kateremu je dodano mleko namesto smetane; White Mexican, ki je pripravljen s horchato; White Cuban, ki vsebuje rum namesto vodke in Dirty Russian, ki je narejen s čokoladnim mlekom.

The Dude bi zagotovo z veseljem poskusil vse te različice.

That rug really tied the room together.
- The Dude

F©k it, Dude, let's go bowling.*
- Walter

NEGRONI SBAGLIATO

mehurčkast *aperitiven*

Campari
sladki vermut
prosecco

Sbagliato v italijanščini pomeni narobe ali napačno. Negroni Sbagliato je namreč nastal po "srečni napaki" v milanskem baru *Basso*, kjer je leta 1968 barman Mirko Stocchetto med pripravo Negronija v kozarec namesto gina pomotoma dolil penino in nastal je "Negroni z napako".

Mirko Stocchetto naj bi v svojem življenju razvil več kot 100 koktajlov in ga uvrščamo za pionirja milanske koktajl scene. Med drugimi je v njegovih koktajlih užival tudi Ernest Hemingway.

CAMPARI
DAVIDE CAMPARI&

PALOMA

mehurčkast *saden*

tequila 100% agave
grenivkin sok
limetin sok
agavin nektar
soda

Najbolj poznan koktajl s tequilo je gotovo margarita, še pogosteje pa si ljudje naročajo tequila *shote* z limono in soljo. Običajno gre tukaj za tequile slabše kakovosti oz. mixto, kar pomeni, da destilat ni narejen povsem iz agavinega sladkorja, limona in sol pa tukaj nastopata v vlogi prekrivanja slabšega okusa mixta.

Prava tequila oziroma tudi 100% agava je nekaj povsem drugega. V Mehiki si jo primešajo najpogosteje prav v *La Palomo*. Sladko-grenek ter ravno prav citrusen in gaziran koktajl je kot nalašč narejen za vroče poletne dni.

Nekateri pravijo, da je iznajditelj tega koktajla neznan, drugi trdijo, da je iznajditelj Don Javier, lastnik bara v kraju Tequila v zvezdni državi Jalisco v Mehiki. Kdorkoli je že bil tisti, ki je koktajl popeljal v svet, hvala in *Salud*!

FRENCH 75

mehurčkast | *suh* | *citrusen*

gin
prosecco
limonin sok
sladkorni sirup

Moč francoskega topa iz 1. svetovne vojne kalibra 75 mm je očitno zvenela tako zelo močno, da se je zvočni val po sprožitvi dotaknil tudi koktajla, katerega vam pravkar opisujemo.

French 75 je koktajl, ki vsebuje gin, sladkor, limonin sok ter penino. Ime je dobil po prej omenjenem ponosu francoske vojske, ki je bil obenem tudi simbol upanja zmage nad Nemčijo.

Receptura pijače se je skupaj z imenom skozi zgodovino pogosto spreminjala, nekatere izmed njih pa so med drugim vsebovale tudi calvados, absint in grenadin. Obdržala se je tista, ki jo je v svoji Savoy koktajl knjigi opisal sam Harry Craddock kot *"The French 75 Cocktail hits with remarkable precision"*.

Torej, postregli vam bomo koktajl v kozarcu, ki spominja na topovsko cev in hkrati zadane z neverjetno natančnostjo. French 75!

LA PETITE REPU

MOJITO

mehurčkast *zeliščni* *sladek*

bel rum
limetin sok
sladkorni sirup
meta
soda

Zakaj takšna prepoznavnost tega koktajla in kaj ga je naredilo tako popularnega? Začnemo lahko z neverjetno osvežujočim učinkom lahkega ruma, pomešanega z limono in sladkorjem ter podaljšanega s sodo, za najbolj sveži del pa poskrbi meta, ki jo pretlačimo na samem začetku.

Koktajl, katerega si poleg druge kubanske podaljšane klasike (Cuba Libre) ljudje pogosto pripravljajo kar doma ima korenine v zgodovini, ki segajo v 16. stoletje. *El-Draque* (*the dragon* oz. zmaj) je bila takratna mešanica s podobnimi sestavinami kot Mojito; meta, sladkor, limeta in aguardiente (grob in robusten starejši sorodnik ruma).

Etimologija imena Mojito je še vedno majhna neznanka. Morda je ime dobil iz besede *"mojadinto"* (španosko za "malo mokro" zaradi sode) ali pa se je razvil iz besede *"mojo",* ki označuje salso z limeto in meto.

Dom Mojita je vsekakor bar *La Bodeguita del Medio* v Havani, v katero je na točno ta koktajl redno zahajal sam Ernest Hemingway.

MOSCOW MULE

mehurčkast *pikanten*

ruska vodka
limetin sok
ingverjevo pivo

Moscow Mule je več kot le izjemno osvežujoč koktajl. Gre za produkt iznajdljivosti in povezanosti treh ljudi, ki so ga leta 1941 genialno in pretkano spravili v skoraj vsak bar na svetu.

John G. Martin leta 1939 odkupi pravice za prodajo *Smirnoff* vodke v Ameriki. Ker tisti čas vodka med Američani ni bila priljubljena se je zaloga obračala počasneje, kot si je želel. Ker je njegov kolega Jack Morgan hkrati skladiščil preveč ingverjevega piva za potrebe svojega bara v Los Angeleseu (*Cock 'n' Bull*), sta se domislila pijače, ki bo poskrbela za porabo odvečne zaloge v njunih skladiščih.

Tukaj se priključi še Morganovo dekle, ki je imela v lasti proizvodnjo bakrenih lončkov, ki pa do tistega časa tudi niso šli v najbolje v promet.

Martin se je domislil še ene marketinške poteze. S svojim fotoaparatom je slikal lokalne barmane, ki v eni roki držijo Smirnoff vodko, v drugi pa Moscow Mule koktajl. Slike je nato kazal ostalim lokalom, češ, kaj prodaja njihova konkurenca. Vrhunska poteza je očitno obrodila več kot dovolj sadov.

DARK & STORMY

mehurčkast *pikanten*

rum
limetin sok
ingverjevo pivo

Koktajl, katerega zgodba izhaja iz Bermudov. Ni tako skrivnostna, kot se govori za znameniti trikotnik, ki leži med omenjenim otočjem.

Britanski pomorščak James Gosling se leta 1806 uspe izogniti bermudskemu neurju in uspešno prijadra do obale tamkajšnjega otočja. Po dobrih petdesetih letih življenja v teh krajih se odloči, da zažene proizvodnjo temnega ruma. Hitro se ga prime ime Black Seal, saj so ga prodajali v rabljenih steklenicah za šampanjec, ki so jih zapečatili s črnim voskom. Še danes ima znamka Gosling Brothers zaščiteno ime *"Dark 'n' Stormy"* za koktajl, ki mora biti pripravljen z njihovim Black Seal rumom.

Za "stormy" sestavino so poskrbeli britanski pomorščaki, ki so na drugem koncu otoka varili ingverjevo pivo, saj naj bi imel inver blagodejne učinke pri zdravljenju morske bolezni. Zaradi majhnosti tega otočja ni preteklo dosti časa, ko sta se te sestavini skupaj znašli v enem kozarcu. In tako je bil Dark 'n' Stormy rojen.

Prepoznavna pijača iz Bermudov je dobila ime po temnih in nevihtnih oblakih s tistega področja, ki še dandanes nenehno utrujajo pogumne pomorščake, ki se jim upirajo.

JUNGLE BIRD

saden | *sladek* | *aperitiven*

spiced rum
Campari
ananasov sok
limetin sok
sladkorni sirup

Klasičen *tiki* koktajl, ki je narejen v poznih 70. letih, in sicer v Aviary baru, v znamenitem Hilton hotelu v Kuala Lumpurju.

Je enostavnejši kot večina tiki koktajlov, saj vsebuje le pet sestavin. Baza je rum in dodatek Camparija, ki to *ptico* okrepi in jo naredi živahnejšo.

Campari sicer ni običajna sestavina pijač te vrste, vsekakor pa se dobro znajde v tej vlogi, saj se ljudje vedno bolj navajamo na močnejše in grenkejše okuse (dober primer je Negroni).

Ananas in limeta v pijači zaokrožita ostrine ter dodata tropske karakteristike tej klasiki.

Jungle Bird – when tiki goes dark and bitter.

APEROL SPRITZ

mehurčkast | *citrusen* | *aperitiven*

prosecco
Aperol
soda

Aperol Spritz ni le modna muha, ampak si je zasluženo priboril mesto v top petdesetih koktajlov sveta, na kar nakazuje tudi njegova bogata zgodovina.

Aperol, ki doda pijači genko-sladko noto, nastane v Italiji (Padova) leta 1919 kot lahek aperitiv. Med njegovimi sestavinami so olupki sladkih in grenkih pomaranč ter rabarbara. Njegovo ime izvira iz francoske besede za aperitiv, *Apéro*.

V 50. letih prejšnjega stoletja nastane recept za ta zelo piten koktajl, za katerega velja, da se odlično prileže po napornem dnevu in poveča apetit pred večerjo.

Ni napačno, če vam barman postreže omenjeni koktajl v nizek *tumbler*, vendarle pa bomo v Niagari poskrbeli za eleganco in vam ga postregli v pecljatem vinskem kozarcu.

TOM COLLINS

mehurčkast *citrusen*

Old Tom gin
limonin sok
sladkorni sirup
soda

Collins je v osnovi *sour* koktajl narejen s spiritom (najpogosteje gin), limoninim sokom, sladkorjem in *"podaljšan"* s karbonizirano vodo. Postrežemo ga v visok kozarec, ki ga napolnimo z ledom in se imenuje prav po tem koktajlu – *Collins glass*.

Tom Collins ima med vsemi koktajli najbolj zabavno zgodbo o svojem poimenovanju. Šlo naj bi za potegavščino, ki se je začela izvajati med pivskimi prijatelji v Ameriki davnega leta 1874. *»Si videl Toma Collinsa? Če ne, ga brž poišči v sosednjem baru, saj o tebi trosi slabe govorice«.* Očitno je dovolj ljudi "nasedlo", saj so celo časopisi o Tomu Collinsu v New Yorku in Philadelphii napisali lažne članke, kjer naj bi bil viden, nastala pa je celo pesem.

Za nas je pomembno, da se je nek iznajdlivi barman domislil po tej zelo iskani osebi poimenovati koktajl in ga začel pripravljati vsakemu, ki je v njegovem baru pred tem zaman iskal Toma Collinsa.

Potegavščina po današnjih merilih ni nek presežek, se ji pa lahko zahvalimo za ime odličnega koktajla. Leta 1876 je Jerry Thomas v svoji drugi izdaji knjige opisal ta koktajl, ki se je v takrat stregel že povsod in s tem postal prava internacionalna ikona.

SILVER GIN FIZZ

mehurčkast *kremast*

gin
limonin sok
sladkor
beljak
soda

Pijača, ki je po recepturi zelo podobna "bratu", koktajlu Tom Collins, vendar drugačna po načinu postrežbe in občutku, ki ga naredi v ustih.

Kremasto mehurčkast koktajl se razlikuje tudi po tem, da je postrežen v long drink kozarcu brez ledu, zraven je primešan jajčni beljak, ki koktajlu v imenu doda pridevnik Silver, v kozarcu pa čudovito krono, ki se baha čez rob kozarca.

O Whiskey-, Brandy-, Rum- in pa Gin Fizzu je pisal tudi tako imenovani *profesor* barmanstva, Jerry Thomas, v prvi in drugi izdaji svoje knjige *Bartender's Guide*, pripravo slednjega pa je opisal podobno kot pripravo Tom Collinsa. Ravno zato vas bomo v Niagari razvajali s "srebrno" različico tega koktajla.

CUBA LIBRE

mehurčkast *sladek*

temen kubanski rum

limeta

Coca-Cola

Mnogo barmanov in gostov pri tem koktajlu pomisli *'pa saj je le rum in kola'.* Vendarle ni povsem tako. Poleg tega, da koktajl vsebuje tudi limeto, ima sam po sebi tako pomembno zgodovinsko ozadje, da mu je verjetno prav to, s pomočjo njegove lahke priprave, pomagalo priti v karto skoraj vsakega bara, lokala ali restavracije na svetu.

Nastanek koktajla nas popelje v konec 19. stoletja, ko je na Kubi potekala špansko-ameriška vojna oziroma vojna za neodvisno Kubo. Kmalu po končani vojni in osvoboditvi Kube od španske nadvlade je bila v državo prvič uvožena ameriška brezalkoholna gazirana pijača iz listov koke in kola oreščkov. Le-to se je zmešalo s pravo merico kubanskega ruma in nastala je odlična mešanica za proslavo svobodne Kube. Cuba Libre!

Leta 1959 se je zaradi embarga po kubanski revoluciji ustavil izvoz med ZDA in Kubo. To je pomenilo, da v ZDA od takrat ni mogoče dobiti Cuba Libre po originalnem receptu. Mi z uvozom nimamo težav zato boste lahko okusili pristni kubanski rum.

PIÑA COLADA

kremast *sladek* *saden*

Plantation Pineapple rum

bel rum

kokosova krema

limetin sok

ananasov sok

Piña colada, kar v dobesednem prevodu pomeni precejen ananas, naznanja na sveže stisnjen ananasov sok uporabljen v koktajlu.

Obstajata dve različici o nastanku pijače, v obeh pa je omenjen Portoriko kot država nastanka. Starejša zgodba pravi, da je v 19. stoletju pirat Roberto Cofresi pripravljal napitke enakih sestavin in jih za moralo delil med svojo posadko. Receptura koktajla, ki ga je pripravljal ta pirat, je žal izgubljena, zato ne moremo trditi, da je nastanek koktajla zagotovo vezan na tisto obdobje.

Znano pa je, da je v letu 1954 barman iz *Caribe Hilton* hotela pripravil Pina Colado kot jo poznamo danes. Prav takšno je Portoriko leta 1978 proglasil za svojo uradno pijačo.

Če se osredotočimo še na sestavine pijače, vidimo, da gre za odlično mešanico, pri kateri dobro sodelujejo izključno tropske sestavine: kokosova krema, svež ananasov sok, limetin sok in rum. Vsekakor najboljši približek karibskega otočja v naših krajih.

IRISH COFFEE

kremast *oreškast* *vroč* *kavni*

irski viski
sladkorni sirup
kava
smetana

Irska kava oziroma Irish Coffee je nastala v Foynesu (Irska), kjer je ob koncu 30-ih in v začetku 40-ih let prejšnjega stoletja delovalo eno večjih evropskih letališč, kjer so pristajali hidroplani. Šlo je za eno glavnih potniških letališč celega sveta, skozi katerega so potovale tudi zvezde, kot so Ernest Hemingway, John F. Kennedy in Eleanor Roosevelt.

V tistem obdobju so na letališču odprli novo restavracijo, v kateri je bil glavni kuhar Joe Sheridan. Zaradi turobnega in hladnega vremena si je omislil pijačo, ki bi pogrela njegove goste.

Zgodba pravi, da je eden izmed ameriških gostov, ki je poskusil njegov napitek, vprašal, če gre za brazilsko kavo. Joe mu je ponosno odgovoril: »Ne, to je irska kava!«

BELLINI

saden *mehurčkast*

breskov pire
prosecco

Bellini je nastal nekje med leti 1934 in 1948, pripravil pa ga je nekoč barman, kasneje pa lastnik barov in restavracij širom sveta, Guiseppe Capriani.

Ko Guiseppe, takrat še kot barman, dela v enem izmed hotelskih barov v Benetkah, tja redno zahaja mlad američan Harry Pickering. Le-temu njegovi premožni starši prekinejo finančna sredstva, ko izvejo za njegove pivske navade. Guiseppe mu posodi 10.000 lir, kar bi danes predstavljalo okoli 7.500 evrov. Čez dve leti se Harry vrne, naroči pijačo in barmanu vrne 50.000 lir. K temu je, kot zahvalo, dodal še 40.000 lir in dejal, da naj s tem odpre svoj bar. *"Poimenovali ga bomo Harry's Bar"* je bila njegova edina želja.

Tam je Capriani koktajl pripravil kot sezonsko specialiteto, ki se je prijela tako močno, da jo je danes moč dobiti po vsem svetu.

Mi vam jo pripravimo z domačim pirejem iz svežih breskev, ki ga pripravimo na poseben način, zato je ta koktajl mogoče dobiti samo v sezoni zrelih breskev.

AMERICANO

mehurčkast *aperitiven*

Campari
sladki vermut
soda

Je predhodnik Negronija, ki je dobil ime po italijanskem boksarju Primu Cameri. Ta je namreč v ZDA osvojil naslov svetovnega prvaka in se tja tudi preselil ter si s tem prislužil ta vzdevek.

Koktajl je v svojem baru prvi sestavil Gaspare Campari (sicer brez sodavice) in mu nadel ime *Milano-Torino* zaradi sestavin iz dveh mest – grenčice Campari, ki jo je ustvaril v Milanu, sladki rdeči vermut Carpano pa izvira iz Torina. Okrasil ga je s pomarančno rezino in lupinico limone.

Zanimivost koktajla je tudi ta, da je Americano sploh prvi koktajl, ki ga je naročil James Bond v prvem romanu Iana Fleminga o britanskem agentu 007, *Casino Royale*.

Če želiš najbolj osvežujoč približek Italije v kozarcu, je Americano prava izbira zate

CAMPARI

Začetek Niagara Cocktail Bara sega v leto 1995, ko je bar takrat veljal za prvega takšnega v mestu. Skozi celotno obdobje so se stili pijač ter sam izgled lokala pogosto spreminjali. Vsekakor pa si že od samega začetka prizadevamo, da vam postrežemo v prijetnem okolju z najboljšimi umetninami v kozarcih.

Ob mojem prihodu, prevzemu odgovornosti nad ponudbo in samo strežbo, leta 2017, sem se zaobljubil, da s to tradicijo tudi nadaljujem, hkrati pa vse to dvignem še na višji nivo. Nivo, ki so ga poznali in v katerem so uživali naši predniki pred sto ali celo več leti. Morda res ne v tolikšni meri na našem ozemlju, saj Maribor že od nekdaj velja za mesto vina, a vendarle menim, da ni nikoli prepozno, da ga spoznamo in s tem damo priložnost tudi koktajlom ter hkrati steklenicam na naših policah, ki vsaka zase pridno čuva svojo zgodbo.

Hvala, ker ste ji prisluhnili in več kot dobrodošli, da ji prisluhnete tudi prihodnjič.

Kevin Kos
vodja gostinstva

INDEX

100

100% agava 50, 82, 84, 108

A

absint 9, 10, 44, 110
agavin nektar 82, 84, 108
AMARETTO SOUR 74
Amaro di Angostura 88
Americano 36, 134
AMERICANO 134
ananasov sok 118, 128
Angostura bitterji 14, 18, 88
Antica Formula 18, 20, 30, 38
aperitiven 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 88, 106, 118, 120, 134
APEROL SPRITZ 120
AVIATION 54

B

BASIL SMASH 72
bazilika 72
BEE'S KNEES 68
beljak 74, 78, 80, 82, 86, 94, 96, 124
BELLINI 132
bel rum 28, 56, 64, 76, 112, 128
Bénédictine 14
bitterji 8, 10, 14, 18, 20, 22, 80, 82, 86, 88
BLOOD & SAND 48
Boston Sour 80
BOULEVARDIER 30
bourbon 18, 30, 66, 70, 74, 80, 88, 98
brandy 8, 48
breskov pire 132
BROWN DERBY 66
brusnični sok 58

C

cachaça 92
CAIPIRINHA 92
calvados 16, 110
Campari 30, 32, 36, 42, 106, 118, 134
CARDINALE 42
Cherry Heering 48
citrusen 8, 12, 20, 22, 28, 34, 36, 44, 48, 50, 52, 54, 58, 60, 62, 72, 78, 80, 92, 110, 120, 122
CLOVER CLUB 96
Coca-Cola 126
Cointreau 50, 58, 78
CORPSE REVIVER No.1 16
CORPSE REVIVER No.2 44
COSMOPOLITAN 58
Creme de Violette 54
Cuba Libre 112, 126
CUBA LIBRE 126
Curaçao 28, 44, 50, 52, 100
cvetličen 54

D

Daiquiri 56, 57, 64, 76
DAIQUIRI 56, 76
DARK & STORMY 116
dimast 46
DIRTY MARTINI 26
Drambuie 12

E

EL PRESIDENTE 28
ESPRESSO MARTINI 90

F

Fernet-Branca 38
FRENCH 75 110

G

GIBSON 24
GIMLET 60
gin 24, 26, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 54, 58, 60, 62, 68, 72, 78, 96, 110, 122, 124
GOLD RUSH 70
grenadin 28, 110
grenivkin sok 66, 76, 108

H

HANKY PANKY 38
HEMINGWAY DAIQUIRI 76
HONEYSUCKLE 64
HOT TODDY 102

I

ingverjevo pivo 114, 116
IRISH COFFEE 130
irski viski 102, 130

J

JUNGLE BIRD 118

K

Kamikaze 58
kava 130
kavni 90, 104, 130
kavni liker 90, 104
kisel 6, 46, 50, 52, 56, 58, 64, 66, 68, 70, 76, 80, 82, 84, 86, 88, 92, 94
kokosova krema 128
konjak 10, 14, 16, 52, 86
kremast 74, 78, 80, 82, 86, 90, 96, 104, 124, 128, 130

L

Lillet Blanc 28, 34, 40, 44
limeta 92, 126
limetin sok 50, 56, 58, 60, 64, 76, 82, 84, 86, 100, 108, 112, 114, 116, 118, 128
limonin sok 44, 46, 52, 54, 62, 68, 70, 72, 74, 78, 80, 82, 88, 94, 96, 102, 110, 122, 124

M

MAI TAI 100
maline 96
mandljev orgeat 88, 100
Manhattan 12, 18, 22
MANHATTAN 18
maraschino liker 54, 76
Margarita 50, 82, 84
MARGARITA 50, 84
Martinez 22
Martini 22, 24, 26, 34, 90
MARTINI 22, 26, 90
meden 46, 64, 66, 68, 70
medeni sirup 46, 64, 66, 68, 70
mehurčkast 106, 108, 110, 112, 114, 116, 120, 122, 124, 126, 132, 134
meta 62, 98, 112
mezcal 8, 46
MINT JULEP 98
močan 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 48
MOJITO 112
MOSCOW MULE 114

N

Negroni 30, 36, 38, 40, 106, 118
NEGRONI 36, 40, 106
NEGRONI BIANCO 40
NEGRONI SBAGLIATO 106
New York Sour 80, 94
NEW YORK SOUR 94
Northside 62

O

OLD FASHIONED 8
OLD PAL 32
Old Tom gin 122
olive 26
oreškast 74, 100, 130

P

PALOMA 108
PENICILLIN 46
Peychoud bitterji 10
pikanten 114, 116
PIÑA COLADA 128
pisco 86
PISCO SOUR 86
Plantation Pineapple rum 100, 128
pomaranča 100
pomarančni bitterji 20, 22
pomarančni liker 28, 50, 58, 78, 84
pomarančni sok 48
prosecco 106, 110, 120, 132

R

rdeče vino 94
ROB ROY 20
bel rum 28, 56, 64, 76, 112, 128
rum 8, 28, 46, 56, 64, 76, 92, 100, 104, 112, 116, 118, 126, 128
ruska vodka 104, 114
RUSTY NAIL 12
rye viski 10, 14, 30, 32, 80

S

saden 18, 28, 48, 58, 66, 76, 86, 94, 96, 100, 108, 118, 128, 132
SAZERAC 10
SIDECAR 52
SILVER GIN FIZZ 124
single malt škotski viski 46
sladek 6, 8, 12, 22, 50, 54, 56, 62, 72, 74, 84, 88, 90, 92, 98, 100, 102, 104, 112, 118, 126, 128
sladki vermut 14, 16, 18, 20, 30, 36, 38, 48, 106, 134
sladkorni sirup 8, 9, 10, 56, 60, 62, 72, 76, 78, 80, 86, 90, 92, 94, 96, 98, 102, 110, 112, 118, 122, 130
smetana 104, 130
soda 108, 112, 120, 122, 124, 134
sour 50, 52, 54, 56, 80, 86, 88, 122
SOUTHSIDE 62
spiced rum 46, 100, 118
suh 6, 22, 24, 26, 32, 34, 42, 44, 60, 76, 94, 96, 110
suhi vermut 22, 24, 26, 32, 42, 96
Suze 40

Š

škotski viski 12, 20, 46, 48, 80

T

temen kubanski rum 126
tequila 8, 46, 108
Tequila Daisy 50
TEQUILA SOUR 82
tiki 100, 118
TOM COLLINS 122
TOMMY'S MARGARITA 84
TRINIDAD SOUR 88

U

umami 24, 26

V

vermut 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 30, 32, 36, 38, 42, 48, 96, 106, 134
VESPER 34
VIEUX CARRÉ 14
viski 8, 10, 12, 14, 18, 20, 30, 32, 46, 48, 66, 70, 74, 80, 88, 94, 98, 102, 130
voda 8, 102
vodka 22, 34, 58, 90, 104, 114
vodka citron 58
vroč 12, 102, 130

W

WHISKY SOUR 80
WHITE LADY 78
WHITE RUSSIAN 104

Z

začimbe 88, 102
zeliščni 10, 14, 38, 40, 62, 72, 98, 112

Viri

Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligence The Art and Science of the Perfect Cocktail.* W. W. Norton & Company.

Difford, S. (2001). *diffordsguide.com.* Pridobljeno 2019 iz www.diffordsguide.com

Liquor.com. (2018). Pridobljeno 2019 iz www.liquor.com

Petraske, S., Moger-Petraske, G. (2016). *Regarding Cocktails.* New York: Phaidon.

Olivier Ward, E. W. (2018). *ginfoundry.com.* Pridobljeno 2019 iz www.ginfoundry.com

punchdrink.com. (2019). Pridobljeno 2019 iz www.punchdrink.com

Simonson, R. (2014). *Old Fashioned.* New York: Ten Speed Press.

Simonson, R. (2017). *3 Ingredients Cocktail.* New York: Ten Speed Press.

Stephenson, T. (2013). *The Curious Bartender vol 1.* London: Ryland Peters & Small.

thisishowtodrink.com. (2019). *How To Drink.* Pridobljeno 2019 iz How To Drink: www.youtube.com/howtodrink

vinepair.com. (2014). *vinepair.com.* Pridobljeno 2019 iz www.vinepair.com