

French 75

(na jedną lampkę do szampana lub jeden kieliszek Coupette (do koktajli/szampana))

Składniki:

30 ml ginu

10 ml likieru Triple Sec

10 ml świeżego soku z cytryny

Szampan, schłodzony lodem

1 pasek skórki z cytryny

Przyrządzanie:

1. Gin, likier Triple Sec oraz sok z cytryny umieścić wraz z kostkami lodu w shakerze do koktajli i energicznie wymieszać przez potrząsanie.
2. Przepędzić mieszankę do wstępnie schłodzonej lampki do szampana.
3. Następnie zalać szampanem i udekorować paskiem skórki z cytryny.

Cosmopolitan

(klasyczny koktajl z shakera)

Składniki:

40 ml wódki

1-2 paski skórki z cytryny

10 ml likieru Cointreau

20 ml soku z limonki

20 ml nektaru z żurawiny

1 plaster limonki do dekoracji

Przyrządzanie:

1. Wszystkie składniki umieścić wraz z 6-7 kostkami lodu w shakerze do koktajli i energicznie wymieszać przez potrząsanie (co najmniej przez 15 sekund).
2. Przepędzić mieszankę do wstępnie schłodzonego kieliszka do martini lub kieliszka Coupette i udekorować plastrem limonki.