

Американский бар

Рецепты британских и американских алкогольных напитков и коктейлей

ФРЭНК НЬЮМАН

Издание второе, исправленное и дополненное; содержит 325 рецептов

ОТ АВТОРА

Первое издание моего справочника, посвященного американским алкогольным напиткам, оказалось настолько успешным, что я решил на второе, более полное. Здесь вы найдете расширенный перечень новейших рецептов различных американских напитков. Ведь в ремесле настоящего бармена очень много от искусства: всегда есть место творчеству. В последние годы американские напитки и коктейли набирают все большую популярность во Франции. Впрочем, до сего дня состав и способ приготовления таких напитков были известны лишь избранным барменам, что лишало рядовых ценителей таких коктейлей возможности наслаждаться ими в домашних условиях.

Несколько лет назад, в ответ на многочисленные просьбы, я решил на первую публикацию своей книги. А сегодня я рад представить всей заинтересованной публике второе издание перечня рецептов американских алкогольных напитков, и уверен, что двадцатилетний опыт работы в этой сфере опять меня не подведет.

Используя настоящий справочник, каждый сможет без труда смешивать коктейли или готовить другие напитки. Владельцы кафе и ресторанов, да и просто хозяева и хозяйки, принимающие гостей дома, найдут здесь весьма полезные сведения и смогут удивить своих гостей новыми, необычными вкусами и ароматами.

Не стану утверждать, что всякому с первого раза удастся сравниться с профессиональными барменами. Впрочем, внимательно соблюдая все инструкции, приведенные здесь, можно довольно быстро научиться смешивать напитки, которые придется вполне по вкусу самым разборчивым знатокам из Нью-Йорка и Чикаго. Мне показалось, что намного удобнее использовать простой алфавитный список (без подразделения на лонгдринки, шотдринки и пр., как было сделано в первом издании) — ведь таким образом найти рецепт нужного напитка гораздо проще.

А теперь я расскажу о различной утвари и принадлежностях, которые просто необходимы в барах и других питейных заведениях, а также очень пригодятся всем, кто пожелает смешать американский коктейль у себя дома.

1. Большой барный стакан для перемешивания напитков, с достаточно толстыми и прочными стенками, чтобы он не разбился при интенсивном перемешивании содержимого ложкой.
2. Несколько бутылок с «гейзерами», в которых будут храниться:
 - горькая настойка Ангостура,
 - апельсиновый биттер,
 - ликер «Кюрасао» (красный),
 - абсент,
 - сахарный сироп.
3. Одна длинная ложка для перемешивания.
4. Барное ситечко (в форме створки устричной раковины) — служит для того, чтобы при наливании в бокал не попадали кусочки льда.
5. Кружка с дном-ситечком (не обязательно).
6. Набор мерных серебряных стаканчиков.
7. Одно серебряное или стеклянное ситечко.

8. Мельница для мускатного ореха.

9. Небольшая баночка для пряностей.

Чтобы приготовить напиток, например коктейль, положите в барный стакан 5–6 кубиков льда, затем наливайте на лед частями (из бутылок с «гейзерами») указанные в рецептах составляющие. Затем влейте нужные базовые алкогольные напитки, тщательно размешайте ложкой и разлейте смесь через ситечко по бокалам, куда вы уже должны были заблаговременно положить лимонную цедру, растерев ее большим и указательным пальцем над бокалами. Некоторые бармены добавляют цедру уже после наливания коктейля. Я же предпочитаю растереть цедру над еще пустым бокалом: в этом случае сок, полученный из цедры, смешивается с напитком и придает ему приятный привкус.

Ниже я привожу таблицу бокалов, стаканов и рюмок, в которых надлежит подавать американские напитки. В каждом рецепте указывается номер нужного бокала, а также промежуточные бокалы и емкости, используемые при смешивании коктейля.

Впрочем, даже в случае, если хозяева не смогут соблюсти все тонкости и подадут благородные напитки в бокалах, отличных по форме от классических барных стаканов, тревожиться нет причин: форма бокала не имеет решающего значения, и вполне можно пить хороший коктейль практически из любого бокала, рюмки или стакана нужной емкости.

А сейчас я кратко расшифрую понятия шотдринк, лонгдринк и пр.

Шотдринки/ SHORT DRINKS

В соответствии с наименованием, такие напитки подаются в бокалах средней величины, хотя и различной формы; к таким напиткам чаще относятся дигестивы, чем аперитивы (помимо коктейлей); впрочем, такие напитки вполне пригодны для употребления в любое время дня. В состав большинства таких напитков входит яичный желток, белок или молоко, благодаря чему они укрепляют силы и способствуют хорошему пищеварению.

Лонгдринки/ LONG DRINKS

Лонгдринки подаются в стаканах и бокалах большого объема; такие напитки очень распространены в Америке, а их приготовление требует особой тщательности.

Особенно приятно пить такие напитки летом, когда их можно украсить свежими спелыми ягодами: вишнями, клубникой, земляникой, виноградом и пр. (зимой вместо свежих ягод можно использовать замороженные или заспиртованные). Среди этих напитков наибольшей внимательности при приготовлении требуют джулепы и кобблеры; американцы ценят их превыше других.

Напитки эти, за редкими исключениями, готовятся сразу в тех бокалах, в которых их следует подавать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Горячие напитки готовятся без использования какой-либо особой посуды. Перед тем как наливать готовый коктейль, бокал следует нагреть, чтобы он не разбился. Для этого следует ополоснуть его горячей водой — вот что подразумевается под указанием «нагреть бокал» в приведенных ниже рецептах. Сахар следует растворить в горячей воде перед тем, как наливать алкогольные напитки.

Кроме того, чтобы не обжечься при приготовлении таких напитков, рекомендуется обзавестись подстаканниками различного размера.

ПУНШИ ДЛЯ ПРИЕМОВ И ПРАЗДНИКОВ

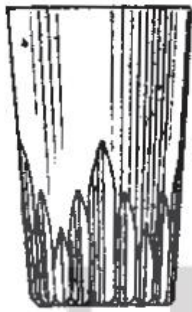
В завершение мы приведем несколько рецептов великолепного пунша, рассчитанных на небольшую компанию. Разумеется, объем пунша можно увеличивать или уменьшать в зависимости от числа гостей.

Холодные пунши обычно готовятся в специальных больших металлических чашах.

Горячие пунши следует готовить и подавать лишь в больших фарфоровых чашах с толстыми стенками, предназначенных единственно для этой цели. И еще один совет напоследок: за городом, в сельской местности, порой бывает трудно или даже невозможно раздобыть лед. В этом случае все же можно добиться неплохого результата: просто постарайтесь как можно сильнее охладить все напитки, используемые для приготовления коктейлей. Вместо льда используйте как можно более холодную воду в количестве, соответствующем указанному в рецептах количеству льда.

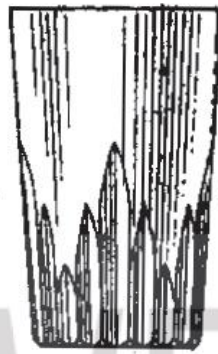
ТАБЛИЦА бокалов, рюмок и стаканов, используемых автором
НОМЕРА И ОБЪЕМЫ

№ 1	550 мл
№2	320 мл
№ 3	120 мл
№ 4	100 мл
№ 5	70 мл
№ 6	60 мл
№ 7	260 мл
№ 8	250 мл
№9	240 мл
№ 10	250 мл
№ 11	30 мл
№ 12	70 мл



N°2

32 Cent.



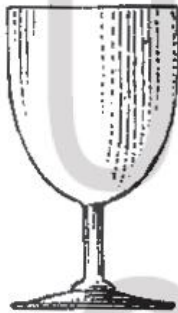
N°1

55 Cent



N°3

12 Cent.



N°4

10 Cent.

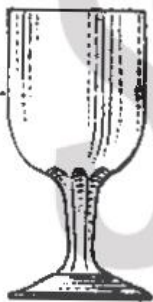


Tasse de
TOM & JERRY



N°7

28 Cent.



N°5

7 Cent.



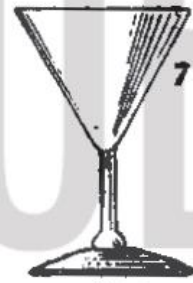
N°6

6 Cent



N°11

3 Cent



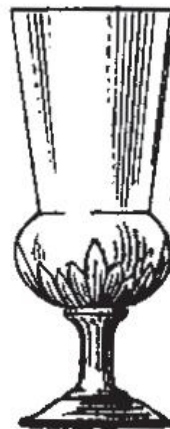
N°12

7 Cent.



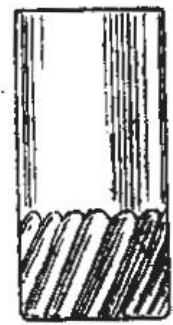
N°9

24 Cent



N°8

25 Cent .



N°10

25 Cent.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕЦЕПТОВ

Страницы

1. Absinthe Chanteralla / Абсент и анис
2. Absinthe Cocktail / Абсент Коктейл
3. Amour cocktail / Амур Коктейл
4. Ale Flip / Эль Флип
5. Ale Flip / Эль Флип (горячий)
6. Ale Sangarée / Эль сангари
7. Bénédictine glacée / Бенедиктин со льдом
8. Bicycle punch / Байсикл Панч
9. Bijou Cocktail / Бижу
10. Bismark / Бисмарк
11. Black stripe / Черная полоса
12. Boston Flip / Бостон Флип
13. Bourbon whisky cocktail / Бурбон Виски Коктейл
14. Bourbon-Whisky Sour / Бурбон Виски Сауэр
15. Bourbon-Whisky Toddy / Бурбон Виски Тодди
16. Bordeaux champagne / Бордо шампань
17. Bosson Caresser / Боссон Карессер
18. Brandy Champerelle / Бренди Шамперель
19. Brandy Chanteralla / Бренди и анис
20. Brandy cocktail / Бренди Коктейл
21. Brandy Cobbler / Бренди Кобблер
22. Brandy Collins / Бренди Коллинз
23. Brandy Crusta / Бренди Краста
24. Brandy Daisy / Бренди Дейзи
25. Brandy Fix / Бренди Фикс
26. Brandy Fizz / Бренди Физз
27. Brandy Flip / Бренди Флип
28. Brandy Flip / Бренди Флип (горячий)
29. Brandy and ginger ale / Бренди с имбирным элем
30. Brandy and honey / Бренди с медом
31. Brandy punch / Бренди Панч (горячий)

32. Brandy Rickey / Бренди Рикки
33. Brandy Sangarée / Бренди Сангари
34. Brandy Scaffa / Бренди Скаффа
35. Brandy Sling / Бренди Слинг
36. Brandy Sling / Бренди Слинг (горячий)
37. Brandy Smash / Бренди Смэш
38. Brandy Snapper / Бренди Снэппер
39. Brandy and soda / Бренди с содовой
40. Brandy sour / Бренди Сауэр
41. Brandy Spider / Бренди Спайдер
42. Brandy Toddy / Бренди Тодди
43. Brandy Toddy / Бренди Тодди (горячий)
44. Calvados cocktail / Кальвадос коктейл
45. Calvados Fizz / Кальвадос Физз
46. Calvados Sour / Кальвадос Сауэр
47. Calvados Toddy / Кальвадос Тодди
48. Calvados Toddy / Кальвадос Тодди (горячий)
49. Canadian cocktail / Канадиан Коктейл
50. Chamberlain / Чемберлен
51. Champagne cobbler / Шампань кобблер
52. Champagne cocktail / Шампань Коктейл
53. Champagne Cup / Шампань Кап
54. Champagne Pick-me-Up / Шампань Пик-Ми-Ап
55. Champagne punch / Шампань Панч
56. Champagne punch / Шампань Панч (на 12 персон)
57. Champagne sour / Шампань Сауэр
58. Chinese cocktail / Китайский коктейль
59. Christmas punch / Рождественский пунш (на 20 персон)
60. Cider punch / Сайдер Панч
61. Claret Cobbler / Кларет Кобблер
62. Claret cup / Кларет Кап
63. Claret lemonade / Кларет Лемонэйд
64. Claret punch / Кларет Панч
65. Claret punch / Кларет Панч (горячий)
66. Claret punch / Кларет Панч (на 12 персон)

67. Coaxer / Лесть
68. Coffee cocktail / Кофе Коктейл
69. Colamore / Коламор
70. Columbia Skin / Коламбия Скин
71. Corpse Reviver / Реаниматор (или Loie Fuller / Лои Фуллер)
72. Coronation / Коронация
73. Cosmopolitan Delight / Изысканный Космополитен
74. Cosmopolitan punch / Космополитан Панч
75. Curaçao glacé / «Кюрасао» со льдом
76. Curaçao punch / «Кюрасао» Панч
77. Dewar's hot toddy/ Дюарс Хот Тодди (горячий)
78. Dewey Flip / Дьюи Флип
79. Dry martini cocktail / Драй Мартини Коктейл
80. East Indian cocktail / Ост-Индский коктейль
81. Egg Flip / Эгг флип
82. Egg lemonade / Эгг Лемонэйд
83. Egg nog / Эгг-ног
84. Egg nog / Эгг-ног (горячий)
85. Egg Sour / Эгг сауэр
86. England's Beauty / Английская красавица
87. Exam's cocktail / Экзамен
88. Eye Opener / Бодрящий коктейль
89. Brace up / Брейс-Ап
90. Fancy Bénédicte cocktail / Фэнси Бенедектин Коктейл
91. Fancy Chartreuse Cocktail / Фэнси Шартрез Коктейл
92. Fancy Cherry-Brandy Cocktail / Фэнси Черри Бренди Коктейл
93. Fancy Curaçao Cocktail / Фэнси Кюрасао Коктейл
94. Fancy Kummel Cocktail/ Фэнси Кюммель Коктейл
95. Fancy Port wine Cocktail / Фэнси Портвайн Коктейл
96. Fil de fer Cocktail/ Проволока
97. Fitzsimmons / Фицсиммонс
98. Flip Flap / Флип-Флап
99. Florodora / Флородора
100. Frank's Brace up /Фрэнкс Брейс-Ап
101. Frank's Champagne cup / Фрэнкс Шампань Кап

102. Frank's Cocktail / Фрэнкс Коктейль
103. Frank's Cordial / Фрэнкс Кордиал
104. Frank's Lemonade / Фрэнкс Лемонэйд
105. Frank's Pick-me-up / Фрэнкс Пик ми Ап
106. Frank's pousse-café / Фрэнкс Пусс-кафе
107. Frank's extra dry punch / ФрэнксЭкстра Драй Панч
108. Frank's punch / Фрэнкс Панч
109. Frank's Refresher / Фрэнкс Рефрешер
110. Frank's Reviver / Фрэнкс Ревайвер
111. Frank's fizz / Фрэнкс Физз
112. Genever cocktail / Женевер Коктейль
113. Général Draper's Cocktail / Коктейль генерала Дрейпера
114. Général Gordon's Claret Cup / Кларет Кап Генерала Гордона (на 10 персон)
115. Gin cocktail / Джин коктейль
116. Gin Crusta / Джин Краста
117. Gin Daisy / Джин Дэйзи
118. Gin Fix / Джин Фикс
119. Gin Fizz / Джин Физз
120. Gin Flip / Джин Флип
121. Gin Flip / Джин Флип(горячий)
122. Gin and Ginger ale / Джин с имбирным элем
123. Gin and honey / Джин с медом
124. Gin julep / Джин Джулеп
125. Gin punch / Джин Панч
126. Gin Rickey / Джин Рикки
127. Gin Sangarée / Джин Сангари
128. Gin Scaffa / Джин Скаффа
129. Gin Sling / Джин Слинг
130. Gin Sling / Джин Слинг (горячий)
131. Gin Smash / Джин Смэш
132. Gin and soda / Джин с содовой
133. Gin Sour / Джин Сауэр
134. Gin Spider / Джин Спайдер
135. Gin Toddy / Джин Тодди
136. Gin Toddy / Джин Тодди (горячий)

137. Golden Fizz / Золотой физз
138. Golden Slipper / Золотая туфелька
139. Golden wedding punch / Золотой свадебный пунш
140. Grog américain / Грог по-американски
141. Guernesey cocktail / Гернси
142. Half & Half / Напополам
143. Havana Silencer / Успокоительное по-гавански
144. Hear-of-Comfort / Всякая всячина
144. бис Horse's Neck / Лошадиная шея
145. Hot egg nog / Горячий эгг-ног
146. Hot Locomotive / Локомотив (горячий)
147. Hot manhattan egg nog / Горячий эгг-ног «Манхэттен»
148. Hot milk punch / Горячий молочный пунш
149. Hot spiced rum / Горячий пряный ром
150. Iced chocolat / Шоколад со льдом
151. Iced coffee / Ледяной кофе
152. Ice cream soda / Ледяная крем-сода
153. Iced tea / Холодный чай
154. Improved brandy cocktail / Импрувд Бренди Коктейл
155. Improved gin cocktail / Импрувд Джин Коктейл
156. Improved madère cocktail / Импрувд Мадера Коктейл
157. Improved port wine cocktail / Импрувд портвайн Коктейл
158. Improved sherry cocktail / Импрувд Шерри Коктейл
159. Improved vermouth cocktail / Импрувд Вермут Коктейл
160. Improved whisky cocktail / Импрувд Виски Коктейл
161. Irish whisky Toddy / Айриш Виски Тодди
162. Japanese cocktail / Японский коктейль
163. Jersey cocktail / Джерси
164. Jersey Sour / Джерси Сауэр
165. John Collins / Джон Коллинз
166. Kummel glacé / Кюммель со льдом
167. Knickerbein / Никербайн
168. Knickerboker / Никербокер
169. Ladie's Blush / Дамский румянец
170. Ladie's Cocktail / Дамский коктейль

171. Lady-of-the-Lake / Озерная дева
172. Last Drink / Последний напиток
173. Leave-it-to-me / Я сам
174. Lemon Flip / Лимонный флип
175. Lemon Squash / Лимонный сквош
176. Locomotive / Локомотив
177. Locomotive / Локомотив (горячий)
178. London cocktail / Лондон
179. Madère cocktail / Мадера Коктейл
180. Madère Flip / Мадера Флип
181. Magnolia / Магнолия
182. Maiden's Blush / Румянец девы
183. Maiden's Prayer / Молитва девы
184. Mamay Taylor / Мэмэй Тэйлор
185. Manhattan cocktail / Манхэттен
186. Manhattan Milk punch / Манхэттен Милк Панч
187. Manhattan Milk punch / Манхэттен Милк Панч (горячий)
188. Mandarinette glacée / Мандариновый ликер со льдом
189. Manchester cocktail / Манчестер
190. Manila cocktail / Манила
191. Manila Hot Shot / Манила Хот Шот
192. Martini cocktail / Мартини Коктейл
193. Martini punch / Мартини Панч
194. Martinican cocktail / Мартиника
195. Menthe verte glacée / Зеленый мятный ликер со льдом
196. Michel's Blush / Румянец Мишель
197. Milk punch / Молочный пунш
198. Milk punch / Молочный пунш (горячий)
199. Mint Julep / Мятный Джулеп
200. Mississippi punch / Миссисипи Панч
201. Morning Cooler / Утренний кулер
202. Morning Glory cocktail / Утреннее сияние
203. Mother's Milk / Материнское молоко
204. Napoleon's Cocktail / Коктейль Наполеона
205. Night Cap / Перед сном

206. Ohio cocktail / Огайо
207. Orgeat punch / Миндальный пунш
208. Orgeat lemonade / Миндальный лимонад
209. Orangeade / Оранжеад
210. Oyster cocktail / Устрица
211. Pansy Blossom / Цветок фиалки
212. Pineapple punch / Ананасовый пунш (на 12 персон)
213. Pineapple julep / Ананасовый джулеп
214. Plane lemonade / Простой лимонад
215. Plymouth gin cocktail / Плимут Джин Коктейл
216. Port wine cocktail / Портвайн Коктейл
217. Port Wine Flip / Портвайн Флип
218. Port Wine Flip / Портвайн Флип (горячий)
219. Port Wine Negus / Портвайн Негус
220. Port wine punch / Портвайн Панч
221. Port wine punch / Портвайн Панч (горячий)
222. Port Wine Sangarée / Портвайн Сангари
223. Pousse-café / Пусс-кафе
224. Pousse-l'amour / Былая любовь
225. Prairie Oyster / Сухопутная устрица
226. Prince of Wales / Принц Уэльский
227. Prunelle glacée / Терновый ликер со льдом
228. Punch Saint-Michel / Пунш «Сен-Мишель»
229. Quinquina cocktail / Хинхина Коктейл
230. Raspberry punch / Малиновый пунш
231. Red Lion / Красный лев
232. Rhine wine cobbler / Райнвайн Кобблер
233. Rhine wine punch / Райнвайн Панч
234. Rock and Canadian Rye / Рок энд Канадиан Рай
235. Roman punch / Римский пунш
236. Rosey Squash / Розовый сквошКоролевский пунш
238. Rum Crusta / Рам Краста
239. Rum Daisy / Рам Дэйзи
240. Rum Fix / Рам Фикс
241. Rum Flip / Рам Флип

242. Rum Flip / Рам Флип (горячий)
243. Rum Julep / Рам Джулеп
244. Rum Punch / Рам Панч
245. Rum Sangarée / Рам Сангари
246. Rum Scaffa / Рам Скаффа
247. Rum Sling / Рам Слинг
248. Rum Smash / Рам Смэш
249. Rum Sour / Рам Сауэр
250. Rum Spider / Рам Спайдер
251. Rum Toddy / Рам Тодди
252. Rye whisky cocktail / Рай Виски Коктейл
253. Rye Whisky Sour / Рай Виски Сауэр
254. Rye Whisky Toddy / Рай Виски Тодди
255. Sampson's Knock Out / Нокаут Сэмпсона
256. Sam Ward / Сэм Уорд
257. Santa Cruz Rum Daisy / Санта Круз Рам Дэйзи
258. Santa Cruz Rum Punch / Санта Круз Рам Панч
259. Santiago Shake Up / Сантьяго Шейк Ап
260. Saratoga Brace Up / Саратога Брейс-Ап
261. Saratoga cocktail / Саратога
262. Saratoga Cooler / Саратога Кулер
263. Sauterne Cobbler / Сотерн Кобблер
264. Scotch Whisky Toddy / Скотч Виски Тодди
265. Shandy Gaff / Шэнди Гэфф
266. Sherry Cobbler / Шерри Кобблер
267. Sherry cocktail / Шерри Коктейл
268. Sherry egg nog / Шерри Эгг-ног
269. Sherry and egg / Шерри энд Эгг
270. Sherry Flip / Шерри Флип
271. Sherry Punch / Шерри Панч
272. Sherry Sangarée / Шерри Сангари
273. Sherry Spider / Шерри Спайдер
274. Sherry Wine Negus / Шерри Вайн Негус
275. Silver Fizz / Серебряный физз
276. Silver wedding punch / Серебряный свадебный пунш

277. Sleeper / Спящий
278. Sloe gin cocktail / Слоэ Джин Коктейл
279. Soda cocktail / Сода Коктейл
280. Soda lemonade / Сода Лемонэйд
281. Soyer au champagne / Шампанское с мороженым
282. Square Meal / Плотная трапеза
283. Stone Fence / Каменная изгородь
284. Stone Wall / Каменная стена
285. Stout Sangarée / Стаут Сангари
286. Strawberry punch / Клубничный пунш
- 286 бис. Suisse / Швейцарка
287. Suprême cordial / Супрем Кордиал
288. Tea punch / Чайный пунш
289. Thunder / Гром
290. Toison d'or / Золотое руно
291. Tom and Jerry / Том и Джерри
292. Tom and Jerry / Том и Джерри (большой объем)
293. Touch-me-not / Недотрога
294. Vanilla punch / Ванильный пунш
295. Vermouth cocktail / Вермут Коктейл
296. Vie en rose / Жизнь в розовом цвете
297. Wedding punch / Свадебный пунш
298. Whisky Cobbler / Виски Кобблер
299. Whisky Collins / Виски Коллинз
300. Whisky Crusta / Виски Краста
301. Whisky Daisy / Виски Дэйзи
302. Whisky Flip / Виски Флип
303. Whisky Flip / Виски Флип (горячий)
304. Whisky Flip Flap / Виски Флип-Флап
305. Whisky Fix / Виски Фикс
306. Whisky Fizz / Виски Физз
307. Whisky and ginger ale / Виски с имбирным элем
308. Whisky and honey / Виски с медом
309. Whisky Julep / Виски Джулеп
310. White Label Highball / Уайт Лейбл Хайбол

311. Whisky punch / Виски Панч (горячий)
312. Whisky Rickey / Виски Рикки
313. Whisky Sangarée / Виски Сангари
314. Whisky Scaffa / Виски Скаффа
315. Whisky Sling / Виски Слинг
316. Whisky Sling / Виски Слинг (горячий)
317. Whisky Smash / Виски Смэш
318. Whisky Spider / Виски Спайдер
319. White Heather / Белый вереск
320. White Plush / Белый бархат
321. White Whisky Plush / Белый бархат с виски
322. Xérès punch / Херес Панч
323. Zénith Cooler / Зенит Кулер

Американский бар

РЕЦЕПТЫ

№ 1

Absinthe Chanteralla / Абсент и анис

Винный бокал

Налить в винный бокал: 25 мл анисовой водки, 25 мл абсента.

Заполнить колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 2

Absinthe Cocktail / Абсент Коктейл

Бокал № 5

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 2 капли сахарного сиропа, 2 дэша ангостуры, 12 мл абсента, 25 мл воды.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 3

Amour cocktail / Амур Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить туда несколько кусочков льда, добавить: 4 дэша персикового биттера, 4 дэша ликера мараскино.

Долить доверху марсалай, тщательно перемешать и перелить в бокал № 5. Подавать с лимонной цедрой, оливкой или вишенкой, по вкусу гостя.

№ 4

Ale Flip / Эль Флип

Бокал № 10

Положить в бостонский шейкер несколько небольших кусочков льда, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 50 мл белого вина, 1 свежий яичный желток.

Закрывать шейкер, хорошо взбить, перелить в бокал № 10, долить доверху светлым элем, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 5

Ale Flip / Эль Флип (горячий)

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10, размешать в шейкере свежий яичный желток с небольшим количеством теплой воды. Добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 1 щепотку перца, 1 кусочек корицы.

Тщательно перемешать, долить горячим светлым элем до половины бокала, несколько раз перелить из шейкера в бокал и обратно, чтобы напиток вспенился. Посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 6

Ale Sangarée / Эль Сангари

Бокал № 10

Положить в шейкер несколько небольших кусочков льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар.

Закрыть шейкером, хорошо взбить, перелить в бокал, долить доверху светлым элем, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 7

Bénédictine glacée / Бенедиктин со льдом

Бокал № 6

Бокал № 6 наполнить колотым льдом, аккуратно влить бенедиктин. Подавать с двумя короткими трубочками, вставленными в лед.

№ 8

Bicycle punch / Байсикл Панч

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить: сок 1/2 лимона, 6 дэшей ликера «Кюрасао», 25 мл лимонного сиропа, 25 мл рома.

Заполнить доверху газированной водой, хорошо перемешать, украсить двумя полукольцами апельсина, подавать с трубочками.

№ 9

Bijou Cocktail / Бижу

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша апельсинового биттера, 4 дэша ликера «Кюрасао», 4 дэша зеленого шартреза, 3 капли гренадина, 25 мл тернового джина, 25 мл туринского вермута.

Смешать и перелить в бокал № 5, подавать с ягодой клубники.

№ 10

Bismark / Бисмарк

Бокал № 2

Бокал № 2 наполнить на 1/2 стаутом и на 1/2 шампанским.

Примечание. Этот напиток, очень приятный на вкус, был весьма популярен среди студентов Латинского квартала в 1896 году.

№ 11

Black stripe / Черная полоса

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку патоки, 25 мл бурбона.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать с трубочкой.

№ 12

Boston Flip / Бостон Флип

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл ржаного виски, 25 мл мадеры, 1 свежий яичный желток.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 13

Bourbon whisky cocktail / Бурбон Виски Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша ангостуры, 2 дэша «Кюрасао»

Заполнить бурбоном, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой — по выбору гостя.

№ 14

Bourbon-Whisky Sour / Бурбон Виски Сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 дэша лимонного сока, 4 дэша апельсинового биттера, 4 дэша «Кюрасао», 25 мл бурбона.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 15

Bourbon-Whisky Toddy / Бурбон Виски Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл бурбона.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 16

Bordeaux champagne / Бордо Шампань

Винный бокал

Положить в винный бокал небольшой кусочек льда, наполнить на 1/3 красным вином Бордо, долить доверху шампанским и подавать.

№ 17

Bosson Caresser / Боссон Карессер

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 1 сырой яичный желток, 12 мл гренадина, 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл коньяка, 12 мл мадеры.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, подавать с трубочкой.

№ 18

Brandy Champerelle / Бренди Шамперель

Бокал № 11

В бокал № 11 налить, не перемешивая: 1/3 ликера «Кюрасао», 1/3 бенедиктина, 1/3 коньяка, капнуть 2 капли ангостуры на поверхность и подавать.

№ 19

Brandy Chanteralla / Бренди и анис

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 6 дэшей ликера «Кюрасао», 6 дэшей желтого шартреза, 6 дэшей лимонного сиропа, 12 мл анисовой водки, 12 мл коньяка.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 20

Brandy cocktail / Бренди Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша ангостуры, 2 дэша «Кюрасао».

Долить доверху бренди, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой — по выбору гостя.

№ 21

Brandy Cobbler / Бренди Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на $\frac{3}{4}$, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 2 части коньяка.

Долить доверху коньяком и водой в равных пропорциях, закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить двумя полукольцами лимона и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 22

Brandy Collins / Бренди Коллинз

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить: сок $\frac{1}{2}$ лимона, 2 кофейные ложки сахарной пудры, 37 мл коньяка.

Долить доверху газированной водой, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 23

Brandy Crusta / Бренди Краста

Бокал № 6

Взять бокал № 6, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру). Отрезать достаточно длинную полоску лимонной цедры, чтобы можно было уложить ее внутри бокала кольцом вдоль кромки. Затем положить на дно стакана вишенку.

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 3 дэша ангостуры, 3 дэша мараскино, 3 дэша ликера «Кюрасао», сок $\frac{1}{4}$ лимона, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 24

Brandy Daisy / Бренди Дейзи

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 25 мл миндального сиропа, сок $\frac{1}{4}$ лимона, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, подавать.

№ 25

Brandy Fix / Бренди Фикс

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, сок 1/2 или 1/4 лимона, 4 дэша ликера «Кюрасао», 25 мл коньяка.

Наполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с долькой лимона, вставленной в колотый лед, и с трубочкой.

№ 26

Brandy Fizz / Бренди Физз

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/4 лимона, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл коньяка.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, перемешать и подавать.

№ 27

Brandy Flip / Бренди Флип

Бокал № 3

Положить в бостонский шейкер немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл коньяка, 1 сырой яичный желток.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 28

Brandy Flip / Бренди Флип (горячий)

Бокал № 3

Нагреть: 1 кофейную ложку сахарной пудры, немного горячей воды, чтобы растворить сахар, 50 мл коньяка.

Отдельно размешать желток с теплым молоком, все смешать, переливая из бокала в кружку, где был приготовлен желток, и обратно, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 29

Brandy and ginger ale / Бренди с имбирным элем

Бокал № 10

Для подачи бренди с имбирным элем взять бокал № 10 и положить в него крупный кусок льда.

Откупорить бутылку имбирного эля, поставить ее на поднос и вместе с бутылкой бренди и бокалом подать гостю.

№ 30

Brandy and honey / Бренди с медом

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку меда, 25 мл коньяка.

Тщательно перемешать, подавать с отдельным стаканом воды со льдом.

№ 31

Brandy punch / Бренди Панч (горячий)

Бокал № 4

Нагреть: 12 мл сахарного сиропа, 4 дэша ликера «Кюрасао», 2 части лимонного сока, 25 мл коньяка, цедру 1 лимона.

Долить доверху кипятком, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 32

Brandy Rickey / Бренди Рикки

Бокал № 3

Положить в бокал № 3 несколько небольших кусочков льда, добавить: 1 ложку сахарной пудры, сок 1/2 или 1/4 лимона, 25 мл коньяка.

Долить доверху газированной водой, перемешать, подавать с трубочкой.

№ 33

Brandy Sangarée / Бренди Сангари

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 1/2 кофейной ложки сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 34

Brandy Scaffa / Бренди Скаффа

Бокал № 11

В бокал № 11 аккуратно налить, не перемешивая: 12 мл ликера мараскино, 12 мл коньяка, на поверхность — 2 капли ангостуры.

Подавать.

№ 35

Brandy Sling / Бренди Слинг

Бокал № 10

Положить в шейкер несколько небольших кусочков льда, добавить: сок 1/4 лимона, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 ложку воды, чтобы растворить сахар, 50 мл коньяка.

Закрывать шейкером, хорошо взбить, перелить в бокал №10, долить доверху водой, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом.

№ 36

Brandy Sling / Бренди Слинг (горячий)

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 1 ложку воды, чтобы растворить сахар, сок 1/4 лимона, 50 мл коньяка.

Долить доверху горячей водой, перемешать и подавать.

№ 37

Brandy Smash / Бренди Смэш

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1/2 кофейной ложки сахарной пудры, 12 мл воды, чтобы растворить сахар, 2 листика свежей мяты. Раздавить листья мяты тыльной стороной ложки. Извлечь размятые листья из бокала. Добавить 25 мл коньяка.

Перемешать, заполнить бокал колотым льдом, в середину положить веточку свежей мяты, украсить дольками фруктов по сезону, подавать с трубочкой.

№ 38

Brandy Snapper / Бренди Снэппер

Бокал № 10

В шейкер добавить: 2 кофейные ложки меда, 1 кофейную ложку малинового ликера, 3 части лимонного сока, 37 мл коньяка.

Наполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, перелить в бокал №10, украсить двумя полукольцами апельсина внутри вдоль кромки бокала, подавать с трубочкой.

№ 39

Brandy and soda / Бренди с содовой

Бокал № 10

Чтобы подать бренди с содовой, нужно взять бокал № 10 и положить в него несколько небольших кусочков льда.

Затем откупорить обычную или половинную бутылку газированной воды, поставить ее на поднос вместе с бокалом и бутылкой коньяка и подать все это гостю.

№ 40

Brandy Sour / Бренди Сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, сок 1/2 лимона, 50 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

Примечание. При приготовлении всех коктейлей «Сауэр» следует спрашивать у гостя, нужно ли добавлять сахар, поскольку многие предпочитают такие коктейли без сахара.

№ 41

Brandy Spider / Бренди Спайдер

Бокал № 1

Положить в бокал № 1 кусочек льда, добавить: 4 дэша ангостуры, 1 ломтик лимона, 25 мл коньяка.

Влить бутылку имбирного эля и подавать.

№ 42

Brandy Toddy / Бренди Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл коньяка.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 43

Brandy Toddy / Бренди Тодди (горячий)

Бокал № 3

Нагреть: 12 мл сахарного сиропа, 50 мл коньяка.

Долить бокал доверху кипятком, перемешать, украсить долькой апельсина и подавать.

№ 44

Calvados cocktail / Кальвадос Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 2 дэша ангостуры, 3 дэша ликера «Кюрасао», 3 капли сахарного сиропа, 25 мл кальвадоса.

Тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 45

Calvados Fizz / Кальвадос Физз

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/4 лимона, 25 мл кальвадоса, 1 кофейную ложку сахарной пудры.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, перемешать и подавать.

№ 46

Calvados Sour / Кальвадос Сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 части лимонного сока, 4 дэша апельсинового биттера, 4 дэша ликера «Кюрасао», 25 мл кальвадоса.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 47

Calvados Toddy / Кальвадос Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл кальвадоса.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 48

Calvados Toddy / Кальвадос Тодди (горячий)

Бокал № 3

Нагреть: 12 мл сахарного сиропа, 50 мл кальвадоса.

Долить бокал доверху кипятком, перемешать, украсить долькой апельсина и подавать.

№ 49

Canadian cocktail / Канадиан Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша горькой настойки ангостура, 2 дэша ликера «Кюрасао».

Долить доверху канадским виски, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 50

Chamberlain / Чемберлен

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 12 мл гренадина, 3 дэша абсента, 25 мл виски.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6, подавать.

№ 51

Champagne cobbler / Шампань Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на 3/4, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 часть лимонного сока, 2 дэша ликера «Кюрасао», 12 мл коньяка.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху шампанским, перемешать, украсить двумя полукольцами апельсина и ягодами по сезону и подавать с трубочкой.

№ 52

Champagne cocktail / Шампань Коктейл

Бокал № 3

В бокал № 3 положить небольшой кусочек льда, добавить: цедру 1 лимона, 3 дэша ангостуры.

Долить доверху шампанским, осторожно помешать, подавать с трубочкой.

№ 53

Champagne Cup / Шампань Кап

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом. Добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл ликера «Кюрасао», 2 четвертинки ломтика огурца, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху шампанским, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 54

Champagne Pick-me-Up / Шампань Пик-Ми-Ап

Бокал № 3

В бокал № 3 положить небольшой кусочек льда, добавить: 3 дэша персикового биттера, 12 мл имбирной настойки.

Долить доверху шампанским, подавать с трубочкой.

№ 55

Champagne punch / Шампань Панч

Бокал № 7

Шейкер наполнить до половины колотым льдом, добавить: 25 мл клубничного ликера, 25 мл ликера мараскино, сок 1/2 лимона.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, передить в бокал №7, долить доверху шампанским, осторожно перемешать, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 56

Champagne punch / Шампань Панч (на 12 персон)

В металлическую чашу добавить: 100 г сахара, 1/4 л воды, чтобы растворить сахар, сок 3 лимонов, 150 мл клубничного сиропа, 250 мл коньяка, 2 кольца ананаса, нарезанных на кусочки, 12 апельсиновых долек, 250 г ягод по сезону (вишня, клубника и пр.).

Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Осторожно перемешивать ложкой через каждые 15 минут, не раздавливая ягоды. Непосредственно перед подачей влить 2 бутылки шампанского. Разливать по бокалам.

№ 57

Champagne sour / Шампань Сауэр

Бокал № 3

Положить в бокал № 3 кусочек льда, добавить: сок 1/4 лимона, 1 кофейную ложку лимонного сиропа.

Долить доверху шампанским, осторожно помешать, подавать с трубочкой.

№ 58

Chinese cocktail / Китайский коктейль

Бокал № 5

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 3 дэша ангостуры, 3 дэша ликера «Кюрасао», 3 дэша ликера мараскино, 6 капель гренадина, 25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 5 и подавать.

№ 59

Christmas punch / Рождественский пунш (на 20 персон)

В металлическую чашу для пунша за 1 час до подачи добавить: 1/4 л ликера мараскино, 1/2 л мадеры, 1/2 л ликера «Кюрасао», 1/4 л ананасового сиропа, 1 бутылку рейнского вина, сок 4 лимонов и 2 апельсина, 10 ломтиков огурца, 10 апельсиновых долек, 10 ломтиков ананаса, 500 г свежих ягод (виноград, вишня, земляника, красная смородина).

Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Осторожно перемешивать через каждые 15 минут, не раздавливая ягоды. Непосредственно перед подачей влить 3 бутылки шампанского «Брют». Разливать по бокалам.

№ 60

Cider punch / Сайдер Панч

Бокал № 7

Шейкер наполнить до половины колотым льдом, добавить: 1 кофейную ложку сахарного сиропа, сок 1/4 лимона, 25 мл коньяка, 25 мл мадеры.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, перелить в стакан для сидра, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 61

Claret Cobbler / Кларет Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на 3/4, добавить: 2 части лимонного сока, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 4 дэша ликера «Кюрасао».

Долить доверху красным вином «Бордо», закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить двумя полукольцами лимона и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 62

Claret cup / Кларет Кап

Бокал № 7

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл ликера мараскино, 12 мл ликера «Кюрасао».

Долить доверху красным вином «Бордо», закрыть шейкером, сильно встряхнуть, перелить в бокал №7, украсить ломтиком огурца и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 63

Claret lemonade / Кларет Лемонэйд

Бокал № 2

Положить в шейкер несколько кусочков льда, добавить: 2 кофейных ложки сахарной пудры, сок 1 лимона.

Долить водой на 3/4, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 2, затем долить доверху красным вином, подавать с трубочкой.

№ 64

Claret punch / Кларет Панч

Бокал № 7

Шейкер заполнить до половины колотым льдом, добавить: 3 капли лимонного сока, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл коньяка, 4 дэша ликера мараскино.

Долить доверху красным вином «Бордо», закрыть шейкером, сильно встряхнуть, перелить в бокал №7, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 65

Claret punch / Кларет Панч (горячий)

Бокал № 7

В небольшом ковшике нагреть: 3 части лимонного сока, 2 кофейные ложки сахарной пудры, 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл коньяка, 50 мл красного вина «Бордо».

Перелить в бокал № 7, долить доверху горячей водой, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 66

Claret punch / Кларет Панч на 12 персон

В металлическую чашу добавить: 150 г сахарной пудры, 1/2 л воды, чтобы растворить сахар, 1/4 л ликера «Кюрасао», 3 бутылки красного вина «Бордо», сок 2 лимонов, 250 г свежих ягод: вишня, земляника, красная смородина, малина.

Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Осторожно перемешивать ложкой через каждые 15 минут, не раздавливая ягоды. Подавать в бокалах для красного вина.

№ 67

Соахер / Лесть

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 дэша ликера «Кюрасао», 3 дэша анисовой водки, 3 дэша ликера мараскино, 1 яичный белок, 25 мл кальвадоса.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 68

Coffee cocktail / Кофе коктейл

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 4 дэша ангостуры, 1 сырой яичный желток, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 стакан красного портвейна.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, подавать с трубочкой.

№ 69

Colamore / Коламор

Бокал № 6

Наполнить бокал № 6 колотым льдом, аккуратно влить: 1/4 стакана зеленого мятного сиропа, долить доверху сиропом какао.

Подавать с трубочкой.

№ 70

Columbia Skin / Коламбиа Скин

Бокал № 6

Положить в бостонский шейкер немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 3 части лимонного сока, 3 дэша «Кюрасао», 25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 71

Corpse Reviver / Реаниматор (или Loie Fuller / Лои Фуллер)

Бокал № 11

Этот оригинальный коктейль сложен в приготовлении. Для того чтобы с первого раза добиться успеха в этом непростом деле, необходимо в точности знать плотность всех составляющих его напитков. Вот состав и способ приготовления этого коктейля: наливать очень понемногу, каплю за каплей, наклонив бокал таким образом, чтобы напитки медленно стекали по стенке бокала и не перемешивались между собой, а ложились бы в бокал слоями. Привожу порядок следования напитков, которым я успешно пользуюсь в настоящее время:

- 1) гренадин
- 2) черносмородиновый ликер
- 3) анисовая водка
- 4) ликер «Кюрасао»
- 5) ликер мараскино
- 6) зеленый мятный ликер
- 7) белый мятный ликер
- 8) клубничный ликер
- 9) терновая настойка
- 10) кюммель (тминная водка)
- 11) вишневый ликер
- 12) желтый шартрез
- 13) кюммель «Вольфшмидт»
- 14) зеленый шартрез
- 15) кирш

В правильно приготовленном коктейле цвет каждого напитка должен четко различаться. Соблюдение приведенных указаний поможет добиться хорошего результата.

№ 72

Coronation / Коронация

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 4 дэша ликера «Кюрасао», 4 дэша зеленого мятного ликера, 3 дэша персикового биттера, 25 мл коньяка.

Тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 73

Cosmopolitan Delight / Изысканный Космополитен

Бокал № 10

Наполнить шейкер колотым льдом на 1/4, добавить: сок 1/2 лимона, 25 мл гренадина, 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл кирша, 12 мл рома.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 10 долить доверху газированной водой, перемешать ложкой, украсить двумя полукольцами апельсина, подавать с трубочкой.

№ 74

Cosmopolitan punch / Космополитан Панч

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл клубничного ликера, 25 мл рома, 12 мл ликера «Кюрасао», сок 1/4 лимона.

Наполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 75

Curaçao glacé / «Кюрасао» со льдом

Бокал № 6

Бокал № 6 наполнить колотым льдом, аккуратно влить «Кюрасао». Подавать с двумя короткими трубочками, вставленными в лед.

№ 76

Curaçao punch / «Кюрасао» Панч

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить: сок 1/2 или 1/4 лимона, 25 мл рома, 12 мл коньяка, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 37 мл ликера «Кюрасао». Наполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 77

Dewar's hot toddy/ Дюарс Хот Тодди (горячий)

Бокал № 3

Нагреть: 12 мл сахарного сиропа, 50 мл виски Dewar's.

Долить бокал доверху кипятком, перемешать, украсить ломтиком лимона, подавать.

№ 78

Dewey Flip / Дьюи Флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 25 мл ликера мараскино, 25 мл портвейна, 1 сырой яичный желток, 1 кофейную ложку сахарной пудры.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 79

Dry martini cocktail / Драй Мартини Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша ангостуры или апельсинового биттера.

Долить доверху джином и сухим вермутом в равных пропорциях, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой, по выбору гостя.

№ 80

East Indian cocktail / Ост-Индский коктейль

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 2 дэша ангостуры, 4 дэша ликера «Кюрасао», 4 капли миндального сиропа, 25 мл коньяка.

Тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 81

Egg Flip / Эгг Флип

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 3 дэша ликера «Кюрасао», 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 сырое яйцо, 25 мл коньяка.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 82

Egg lemonade / Эгг Лемонэйд

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 1 сырое яйцо, сок 1/4 лимона.

Закрывать шейкером, тщательно взбить, долить доверху газированной водой, подавать с трубочкой.

№ 83

Egg nog / Эгг-ног

Бокал № 2

Взять бостонский шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл коньяка, 25 мл рома, 1 сырой яичный желток, долить доверху молоком.

Закрывать шейкер, как следует взбить, перелить в бокал № 2, посыпать молотым мускатным орехом, подавать с трубочкой.

№ 84

Egg nog / Эгг-ног (горячий)

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар, 25 мл коньяка, 12 мл рома.

Размешать яичный желток в достаточном количестве молока, чтобы заполнить бокал, смешать с остальными ингредиентами, несколько раз перелить из одного бокала в другой, чтобы напиток вспенился, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 85

Egg Sour / Эгг Сауэр

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/2 лимона, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 6 дэшей ликера «Кюрасао», 1 сырое яйцо.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3 и подавать.

№ 86

England's Beauty / Английская красавица

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом, добавить: сок 1/2 лимона, 2 дэша ангостуры, 12 мл лимонного сиропа, 25 мл кирша, 1 сырой яичный желток.

Закрывать шейкером, хорошо взбить, долить доверху шампанским, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 87

Exam's cocktail / Экзамен

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша апельсинового биттера, 3 дэша клубничного ликера, 1 дэш абсента.

Долить красным портвейном, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 88

Eye Opener / Бодрящий коктейль

Бокал № 6

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 3 дэша ликера «Кюрасао», 2 дэша абсента, 4 дэша ликера из абрикосовых косточек, 1 сырой яичный желток, 25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 89

Brace up / Брейс-Ап

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить: 3 дэша лимонного сока, 3 дэша ангостуры, 25 мл джина, 12 мл ликера «Кюрасао», 25 мл ликера из абрикосовых косточек.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху шампанским, осторожно перемешать, подавать с трубочкой.

№ 90

Fancy Bénédictine cocktail / Фэнси Бенедектин Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. 3 дэша ангостуры. Заполнить бенедиктином и водой в равных пропорциях. Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 91

Fancy Chartreuse Cocktail / Фэнси Шартрез Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить 3 дэша ангостуры. Заполнить желтым шартрезом и водой в равных пропорциях. Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 92

Fancy Cherry-Brandy Cocktail / Фэнси Черри Бренди Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в нее немного колотого льда. Добавить 3 дэша ангостуры, 4 дэша «Кюрасао». Заполнить вишневым ликером и водой в равных пропорциях. Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 93

Fancy Curaçao Cocktail / Фэнси Кюрасао Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять серебряную кружку шейкер, положить в нее немного колотого льда. Добавить 3 дэша ангостуры.

Заполнить ликером «Кюрасао» и водой в равных пропорциях. Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 94

Fancy Kummel Cocktail/ Фэнси Кюммель Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить 3 дэша ангостуры. Заполнить кюммелем (тминной водкой) и водой в равных пропорциях. Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 95

Fancy Port wine Cocktail / Фэнси Портвайн Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить 3 дэша ангостуры. Заполнить портвейном и водой в равных пропорциях. Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 96

Fil de fer Cocktail / Проволока

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша ангостуры, 4 дэша гренадина, 2 дэша лимонного сока.

Долить доверху виски Dewar's, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 97

Fitzsimmons / Фицсиммонс

Бокал № 6

Подготовить бокал: покрыть кромку сахаром, для чего провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру.

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 12 мл клубничного ликера, 12 мл светлого портвейна, 12 мл коньяка, 3 дэша апельсинового биттера.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 98

Flip Flap / Флип-Флап

Бокал № 4

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 25 мл сахарного сиропа, 25 мл коньяка, 1 сырой яичный белок.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4, подавать.

№ 99

Florodora / Флородора

Бокал № 2

В бокал № 2 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл коньяка, 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл рома, 12 мл виски.

Наполнить стакан колотым льдом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить дольками фруктов по сезону, подавать с трубочкой.

№ 100

Frank's Brace up / Фрэнкс Брейс-Ап

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить: сок 1/2 лимона, 2 кофейные ложки сахарной пудры, 1 стакан мадеры, 1/2 бутылки имбирного эля.

Осторожно перемешать, подавать с трубочкой.

№ 101

Frank's Champagne cup / Фрэнкс Шампань Кап

Бокал № 7

Взять бокал № 7, на 1/3 наполнить колотым льдом, добавить: 4 части апельсинового сока, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл ликера мараскино, 12 мл кюммеля, 25 мл коньяка, 1 ломтик огурца, разрезанный на 4 части.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху шампанским, перемешать, украсить ягодами по сезону и подавать с трубочкой.

№ 102

Frank's Cocktail / Фрэнкс Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша апельсинового биттера, 2 капли ликера мараскино, 25 мл белого портвейна, 25 мл коньяка.

Перемешать, перелить в стакан № 1, подавать с цедрой лимона.

№ 103

Frank's Cordial / Фрэнкс Кордиал

Бокал № 6

Наполнить бокал № 6 колотым льдом, аккуратно влить: 1/4 стакана зеленого мятного ликера, долить доверху джином, положить в бокал лимонную цедру и добавить 3 дэша ангостуры.

Подавать с трубочкой.

№ 104

Frank's Lemonade / Фрэнкс Лемонэйд

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить: сок 1 лимона, 50 мл клубничного сиропа, 1/2 бутылки газированной воды.

Тщательно перемешать, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону и подавать с соломинкой трубочкой.

№ 105

Frank's Pick-me-up / Фрэнкс Пи-ми-Ап

Бокал № 10

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 дэша ангостуры, 2 кофейные ложки сахарной пудры, 25 мл джина, 50 мл молока.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 10, добавить 1/2 бутылки газированной воды, осторожно перемешать и подавать с трубочкой.

№ 106

Frank's pousse-café / Ликер от Фрэнка после кофе Пусс-кафе от Фрэнка - Фрэнкс Пусс-кафе

Бокал № 11

В бокал № 11 аккуратно налить, не перемешивая: 1/4 ликера мараскино, 1/4 вишневого ликера, 1/4 кюммеля, 1/4 зеленого шартреза.

Подавать.

(При налипании следовать указаниям, приведенным для коктейля «Реаниматор», № 71.)

№ 107

Frank's extra dry punch / Сухой пунш от Фрэнка на 20 персон ФрэнксЭкстра Драй Панч

В металлическую чашу добавить: 200 г сахарной пудры, 1/2 л воды, чтобы растворить сахар, 1 л коньяка, 1 л очень крепкого холодного чая, 1 л рома, 1/4 л ликера «Кюрасао», 1 крупный кусок льда весом 1 кг.

Перед подачей влить бутылку сидра. За несколько минут до подачи разбить два сырых яйца, отделить желтки от белков, взбить белки до состояния густой плотной пены, затем вмешать во взбитые белки 2 столовых ложки сахарной пудры. Брать взбитый белок столовой ложкой, чтобы получались шарики из белка, и уложить такие шарики в пунш. При подаче укладывать в каждый бокал по одному такому шару и доливать пуншем.

№ 108

Frank's punch / Фрэнкс Панч

Бокал № 4

Нагреть бокал № 4. Добавить: 12 мл сахарного сиропа, 4 дэша ликера «Кюрасао», 2 части лимонного сока, 12 мл кирша, 12 мл ликера из желтых слив, лимонную цедру.

Долить доверху горячей водой, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 109

Frank's Refresher / Фрэнкс Рефрешер

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом. Добавить: сок 1/2 лимона, 25 мл гренадина, 25 мл кирша, 1/2 бутылки газированной воды.

Перемешать, украсить двумя полукольцами апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 110

Frank's Reviver / Оживляющий коктейль от Фрэнка - Френкс Ревайвер

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/2 или 1/4 лимона, 12 мл клубничного сиропа, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху шампанским, подавать с трубочкой.

№ 111

Frank's fizz / Фрэнкс Физз

Бокал № 7

Положить в бокал № 7 несколько небольших кусочков льда, добавить: несколько долек апельсина и колец ананаса, нарезанных на мелкие кусочки, несколько ягод по сезону, 1 кофейную ложку лимонного сиропа, 2 дэша черносмородинового ликера, 25 мл джина.

Долить доверху шампанским, осторожно перемешать, чтобы не раздавить ягоды, подавать с кофейной ложкой.

№ 112

Genever cocktail / Женеввер коктейль

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить 3 дэша апельсинового биттера.

Долить доверху можжевелевой настойкой, тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с оливкой.

№ 113

Général Draper's Cocktail / Коктейль генерала Дрейпера

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 2 дэша апельсинового биттера, 1 дэш абсента.

Долить доверху джином и туринским вермутом в равных пропорциях, тщательно перемешать, перелить в бокал № 5 и подавать.

№ 114

Général Gordon's Claret Cup / Кларет Кап Генерала Гордона (на 10 персон)

В металлическую чашу для пунша за 1 час до подачи добавить: кожицу 2 огурцов, срезанную во всю длину, 125 г сахарной пудры, 1 бутылку газированной воды, чтобы растворить сахар, сок 4 лимонов,

2 бутылки красного вина «Бордо», 1/4 бутылки вишневого ликера, 1/4 бутылки коньяка, 10 мл сиропа из красной смородины, 100 мл ликера «Кюрасао».

Перемешать, нарезать 5 апельсиновых долек, 5 лимонных долек, 5 ломтиков огурца, 250 г ягод по сезону. Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, на колотом льду. Через каждые 15 минут осторожно перемешивать, не раздавливая ягоды и фрукты. Убрать кожицу огурцов, непосредственно перед подачей влить 1 бутылку шампанского и подавать.

№ 115

Gin cocktail / Джин коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша апельсинового биттера, 2 дэша ликера «Кюрасао».

Заполнить джином, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой — по выбору гостя.

№ 116

Gin Crusta / Джин краста

Бокал № 6

Взять бокал № 6, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру). Отрезать достаточно длинную полоску лимонной цедры, чтобы можно было уложить ее внутри бокала кольцом вдоль кромки. Положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, наполнить его на 1/2 колотым льдом и добавить: 3 дэша ангостуры, 3 дэша ликера мараскино, 3 дэша ликера «Кюрасао», сок 1/4 лимона, 25 мл джина.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 117

Gin Daisy / Джин Дэйзи

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 25 мл миндального сиропа, сок 1/4 лимона, 25 мл джина.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, подавать.

№ 118

Gin Fix / Джин Фикс

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, сок 1/2 или 1/4 лимона, 4 дэша ликера «Кюрасао», 25 мл джина.

Наполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с долькой лимона, вставленной в колотый лед, и с трубочкой.

№ 119

Gin Fizz / Джин Физз

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/4 лимона, 25 мл джина, 1 кофейную ложку сахарной пудры.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, перемешать и подавать.

№ 120

Gin Flip / Джин Флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл джина, 1 сырой яичный желток.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 121

Gin Flip / Джин флип (горячий)

Бокал № 3

Нагреть бокал № 3. Добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры и немного воды, чтобы растворить сахар, 50 мл джина.

Отдельно размешать желток с теплым молоком, все смешать, переливая из бокала в кружку, где был приготовлен желток, и обратно, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 122

Gin and Ginger ale / Джин с имбирным элем

Бокал № 10

Для подачи джина с имбирным элем взять бокал № 10 и положить в него крупный кусок льда.

Откупорить бутылку имбирного эля, поставить ее на поднос и вместе с бутылкой джина и бокалом подать гостю.

№ 123

Gin and honey / Джин с медом

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку меда, 25 мл джина.

Тщательно перемешать, подавать с отдельным стаканом воды со льдом.

№ 124

Gin julep / Джин Джулеп

Бокал № 9

В бокал № 9 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар, размять 2–3 листа свежей мяты тыльной стороной ложки, убрать размятую мяту, добавить 37 мл джина.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, вставить в середину бокала веточку свежей мяты, украсить долькой апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 125

Gin punch / Джин Панч

Бокал № 4

Нагреть: 1 кофейную ложку сахарного сиропа, 4 дэша ликера «Кюрасао», 2 дэша лимонного сока, 25 мл джина, цедру 1 лимона.

Долить доверху горячей водой, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 126

Gin Rickey / Джин Рикки

Бокал № 3

Положить в бокал № 3 несколько небольших кусочков льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, сок 1/2 или 1/4 лимона, 25 мл джина.

Долить доверху газированной водой, перемешать, подавать с трубочкой.

№ 127

Gin Sangarée / Джин сангари

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 1/2 кофейной ложки сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл джина.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 128

Gin Scaffa / Джин Скаффа

Бокал № 11

Осторожно влить, не перемешивая, в бокал № 12: 12 мл бенедиктина, 12 мл джина, на поверхность — 2 капли ангостуры.

Подавать.

№ 129

Gin Sling / Джин Слинг

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить: сок 1/4 лимона, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 ложку воды, чтобы растворить сахар, 50 мл джина.

Закрыть шейкером, хорошо взбить, долить доверху водой, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом.

№ 130

Gin Sling / Джин Слинг (горячий)

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 1 столовую ложку горячей воды, чтобы растворить сахар, сок 1/4 лимона, 50 мл джина.

Долить доверху горячей водой, перемешать и подавать.

№ 131

Gin Smash / Джин Смэш

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1/2 кофейной ложки сахарной пудры, 12 мл воды, чтобы растворить сахар, 2 листа свежей мяты (мяту размять тыльной стороной ложки, а затем убрать из бокала), 25 мл джина.

Тщательно перемешать, заполнить бокал колотым льдом, в середину положить веточку свежей мяты, украсить дольками фруктов и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 132

Gin and soda / Джин с содовой

Бокал № 10

Чтобы подавать джин с содовой, возьмите бокал № 10 и положите в него несколько небольших кусочков льда. Затем нужно откупорить обычную или половинную бутылку газированной воды, поставить ее на поднос вместе с бокалом и бутылкой джина и подать все это гостю.

133

Gin Sour / Джин Сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 части лимонного сока, 4 дэша апельсинового биттера, 4 дэша ликера «Кюрасао», 25 мл джина.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 134

Gin Spider / Джин Спайдер

Бокал № 1

Положить в бокал № 1 кусочек льда, добавить: 4 дэша ангостуры, 1 ломтик лимона, 25 мл джина.

Влить бутылку имбирного эля и подавать.

№ 135

Gin Toddy / Джин Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл джина.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 136

Gin Toddy / Джин Тодди (горячий)

Бокал № 3

Нагреть бокал № 3, добавить: 12 мл сахарного сиропа, 25 мл джина.

Долить бокал доверху кипятком, перемешать, украсить долькой апельсина и подавать.

№ 137

Golden Fizz / Золотой физз

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, сок 1/2 или 1/4 лимона, 1 сырой яичный желток, 25 мл джина.

Закрывать шейкером, тщательно взбить, долить доверху газированной водой, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 138

Golden Slipper / Золотая туфелька

Бокал № 12

В бокал № 12 добавить 1/4 желтого шартреза.

Аккуратно разбить сырое яйцо, извлечь из него желток, не повредив его, и уложить целый желток в бокал. Долить доверху водкой с хлопьями золота и подавать. (Бутылку водки «Danzig Goldwasser» перед использованием взболтать.)

№ 139

Golden wedding punch / Золотой свадебный пунш

На 10 персон

В металлическую чашу для пунша за 1 час до подачи добавить: сок 1 ананаса, сок 2 апельсинов, 200 мл гренадина, 100 мл ванильного сиропа, 1 бутылку красного портвейна, 1/4 бутылки красного ликера «Кюрасао», 1/2 бутылки персикового ликера, 1/2 бутылки коньяка.

Тщательно перемешать, положить крупный кусок льда весом 1 кг, добавить 250 г свежих ягод: виноград, вишня и пр.

Охлаждать в течение часа на леднике либо, за неимением такового, в колотом льду. Осторожно перемешивать через каждые 15 минут, не раздавливая ягоды. Непосредственно перед подачей влить 1 бутылку газированной воды. Разливать по бокалам.

№ 140

Grog américain / Грог по-американски

Стакан для грога

Нагреть стакан для грога, добавить в него: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 2 дэша лимонного сока, 25 мл рома, 25 мл коньяка, 4 дэша ликера «Кюрасао».

Долить доверху кипятком, перемешать, украсить ломтиком апельсина и подавать.

№ 141

Guernesey cocktail / Гернси

Бокал № 2

В бокал № 2 положить 2–3 небольших кусочка льда, добавить: 1 длинную лимонную цедру, 3 дэша ангостуры, 3 дэша ликера «Кюрасао», 1 бутылку имбирного пива.

Осторожно перемешать, подавать с трубочкой.

№ 142

Half & Half / Напополам

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 двумя видами британского пива: на 1/2 светлым элем и на 1/2 — стаутом.

Подавать.

№ 143

Havana Silencer / Успокоительное по-гавански

Бокал № 10

В бокал № 10 добавить: 50 мл вермута, 4 дэша ангостуры, 2 кофейные ложки клубничного ликера.

Наполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить двумя полукольцами апельсина, подавать с трубочкой.

№ 144

Heart-of-Comfort / Всякая всячина

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 1 сырое яйцо, 25 мл мадеры, 25 мл коньяка, 25 мл сладкого ликера «Кюрасао».

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 144-бис

Horse's Neck / Лошадиная шея

Бокал № 1

Взять лимон, аккуратно срезать с него всю цедру, так, чтобы она не порвалась. Придать цедре первоначальную форму лимона, положив внутрь подходящий по размеру кусок льда. Из краев цедры вырезать «крючки», чтобы можно было зацепить их за края бокала. В бокал налить: 25 мл коньяка, 1 бутылку имбирного эля.

Подавать.

№ 145

Hot egg nog / Горячий эгг-ног

Горячий молочный напиток на 10 персон

В фарфоровую чашу добавить: 250 г сахарной пудры, 1/2 л горячей воды, чтобы растворить сахар.

Нагреть вместе: 1/2 л коньяка, 1/2 л рома.

Аккуратно разбить 10 свежих яиц, отделить желтки от белков, тщательно взбить белки, влив в них 1/2 л горячего молока, все смешать, добавив еще 1 л горячего молока, подавать в бокалах № 10.

№ 146

Hot Locomotive / Локомотив (горячий)

Горячий пунш на 10 персон

В кастрюле нагреть: 125 г меда, 200 мл ликера «Кюрасао», 6–8 головок гвоздики, 2 бутылки красного вина «Бордо».

Нагревать на медленном огне, помешивая и не доводя до кипения. Отдельно разбить 8 сырых яиц, тщательно их взбить, добавив 250 мл воды, и смешать с содержимым кастрюли.

Перед подачей перелить содержимое кастрюли в фарфоровую чашу для пунша, поверхность украсить небольшими кусочками печенья, разливать по предварительно подогретым чашкам.

№ 147

Hot manhattan egg nog / Горячий эгг-ног «Манхэттен»

На 10 персон

В фарфоровую чашу для пунша добавить: 250 г сахарной пудры, 1/2 л горячей воды, чтобы растворить сахар.

Нагреть вместе: 1/2 л ржаного виски, 1/2 л мадеры.

Аккуратно разбить 10 свежих яиц, отделить желтки от белков, тщательно взбить белки, влив в них 1/2 л горячего молока, все смешать, добавив еще 1 л горячего молока, перемешать и подавать в бокалах № 10.

№ 148

Hot milk punch / Горячий молочный пунш

Пунш с горячим молоком на 10 персон

В фарфоровую чашу для пунша добавить: 250 г сахарной пудры, 1/2 л горячей воды, чтобы растворить сахар.

Нагреть вместе: 1/2 л коньяка, 1/2 л рома.

Влить растопленный сахар, добавить 2 л горячего молока, перемешать и подавать в бокалах № 10.

№ 149

Hot spiced rum / Горячий пряный ром

Бокал № 9

Нагреть бокал № 9, добавить: 1/5 кофейной ложки перца, 2 кофейные ложки сахарной пудры, 1 столовую ложку воды, чтобы растворить сахар, 37 мл рома.

Долить бокал доверху горячей водой, положить кусок сливочного масла размером с орех, тщательно размешать и подавать.

№ 150

Iced chocolat / Шоколад со льдом

Бокал № 8

Бокал № 8 наполнить на 1/2 колотым льдом. Долить доверху холодным молочным шоколадом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, подождать несколько минут, подавать с пенкой и трубочкой.

№ 151

Iced coffee / Ледяной кофе

Бокал № 8

Бокал № 8 наполнить до половины колотым льдом, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры

Долить доверху очень крепким холодным кофе, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, подождать несколько минут.

Добавить 1/2 стакана мадеры.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать с пенкой и трубочкой.

Примечание. Можно добавить 25 мл коньяка, кирша и пр. — по вкусу гостя.

№ 152

Ice cream soda / Ледяная крем-сода

Бокал № 8

Бокал № 8 наполнить до половины колотым льдом, добавить: 3 дэша ликера «Кюрасао», 12 мл ванильного ликера, 25 мл кирша, 1 сырой яичный желток.

Закрывать шейкером, хорошо взбить, долить бутылкой газированной воды, перемешать, подавать с трубочкой.

№ 153

Iced tea / Холодный чай

Бокал № 8

Бокал № 8 наполнить до половины колотым льдом, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры.

Долить доверху очень крепким холодным чаем, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, подождать несколько минут, подавать с пенкой и соломинкой.

Примечание. Можно добавить 25 мл коньяка, кирша и пр. — по вкусу гостя.

№ 154

Improved brandy cocktail / Импрувд Бренди Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 25 мл бренди.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 155

Improved gin cocktail / Импрувд Джин Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 25 мл джина.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 156

Improved madère cocktail / Импрувд Мадера Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 1/2 стакана мадеры.

№ 157

Improved port wine cocktail / Импрувд портвайн Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 1/2 бокала красного портвейна.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 158

Improved sherry cocktail / Импрувд Шерри Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 25 мл шерри.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 159

Improved vermouth cocktail / Импрувд Вермут Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем

взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 1/2 бокала вермута.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 160

Improved whisky cocktail / Импрувд Виски Коктейл

Бокал № 5

Взять бокал № 5, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру), положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, положить в него немного колотого льда. Добавить: 2 дэша ликера мараскино, 4 капли гренадина, 2 дэша анисовой водки, 25 мл виски Dewar's.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 161

Irish whisky Toddy / Айриш Виски Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар, 25 мл ирландского виски.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 162

Japanese cocktail / Японский коктейль

Бокал № 5

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить: 3 дэша ангостуры, 25 мл миндального сиропа, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 5 и подавать.

№ 163

Jersey cocktail / Джерси

Бокал № 2

В бокал № 2 положить 2–3 небольших кусочка льда, добавить: 1 длинную лимонную цедру, 3 дэша ангостуры, 3 дэша ликера «Кюрасао», 1 бутылку имбирного эля.

Осторожно перемешать, подавать с трубочкой.

№ 164

Jersey Sour / Джерси Сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 части лимонного сока, 4 дэша апельсинового биттера, 4 дэша ликера «Кюрасао», 25 мл имбирной настойки.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4, подавать.

№ 165

John Collins / Джон Коллинз

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, сок 1/2 лимона, 25 мл джина.

Долить доверху газированной водой, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 166

Kummel glacé / Кюммель со льдом

Бокал № 6

Бокал № 6 наполнить колотым льдом, аккуратно влить кюммель. Подавать с двумя короткими трубочками, вставленными в лед.

№ 167

Knickerbein / Никербайн

Бокал № 12

В бокал № 12 добавить: 1/2 бокала сухого ликера «Кюрасао».

Аккуратно разбить сырое яйцо, извлечь из него желток, не повредив его, и уложить целый желток в бокал. Долить доверху кюммелем, не перемешивая, на поверхность капнуть 3 капли ангостуры и подавать.

№ 168

Knickerboker / Никербокер

Бокал № 6

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: сок 1 лимона, 25 мл малинового сиропа, 3 дэша «Кюрасао», 25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 169

Ladie's Blush / Дамский румянец

Бокал № 6

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 3 дэша ликера «Кюрасао», 3 дэша ликера мараскино, 4 дэша абсента, 12 мл клубничного ликера, 12 мл воды.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 170

Ladie's Cocktail / Дамский коктейль

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 2 дэша ангостуры, 4 дэша анисовой водки, 4 дэша гренадина, 25 мл джина.

Тщательно смешать и перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 171

Lady-of-the-Lake / Озерная дева

Бокал № 4

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/4 лимона, 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл гренадина, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4, подавать с вишенкой.

№ 172

Last Drink / Последний напиток

Бокал № 6

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 6 мл желтого шартреза, 6 мл апельсинового ликера, 6 мл имбирной настойки, 6 мл кюммеля.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 173

Leave-it-to-me / Я сам

Бокал № 3

Положить в бокал № 3 небольшой кусочек льда, добавить: сок 1/2 лимона, 12 мл гренадина, 25 мл джина.

Долить доверху газированной водой, перемешать, подавать с трубочкой.

№ 174

Lemon Flip / Лимонный флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: сок 1/2 лимона, свежий яичный белок, 25 мл лимонного сиропа, 25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3 и подавать.

№ 175

Lemon Squash / Лимонный сквош

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько кусочков льда, добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар, сок 1 лимона.

Долить доверху газированной водой, перемешать, украсить ломтиком лимона и подавать с трубочкой.

№ 176

Locomotive / Локомотив

Бокал № 10

В бокал № 10 добавить: 2 кофейные ложки меда, 1 кофейную ложку «Кюрасао», 1 свежий яичный желток, 50 мл красного вина «Бордо».

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, подавать с трубочкой.

№ 183

Maiden's Prayer / Молитва деви

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: сок 1/2 лимона, 4 дэша белого мятного ликера, 4 дэша ликера «Кюрасао», 12 мл миндального сиропа, 25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху шампанским и подавать.

№ 184

Mama Taylor / Мэмэй Тэйлор

Бокал № 2

В бокал № 2 положить небольшой кусочек льда, добавить: 50 мл джина, 1 ломтик лимона, 1 бутылку имбирного эля.

Подавать с трубочкой.

№ 185

Manhattan cocktail / Манхэттен

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить 3 дэша ангостуры.

Долить доверху ржаным виски и туринским вермутом в равных пропорциях, тщательно перемешать, перелить в бокал № 5 и подавать. Подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой — по выбору гостя.

№ 186

Manhattan Milk punch / Манхэттен Милк Панч

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом. Добавить: 2 кофейные ложки сахарной пудры, 25 мл ржаного виски, 25 мл мадеры, 1 свежий яичный желток.

Долить доверху молоком, закрыть шейкером, хорошо взбить, посыпать молотым мускатным орехом и подавать с трубочкой.

№ 187

Manhattan Milk punch / Манхэттен Милк Панч (горячий)

Пунш «Манхэттен» с горячим молоком на 10 персон

В фарфоровую чашу для пунша добавить: 250 г сахарной пудры, 1/2 л горячей воды, чтобы растворить сахар.

Нагреть вместе: 1/2 л ржаного виски, 1/2 л мадеры.

Влить растопленный сахар, добавить 2 л горячего молока, перемешать и подавать в бокалах № 10.

№ 188

Mandarinette glacée / Мандариновый ликер со льдом

Бокал № 6

Бокал № 6 наполнить колотым льдом, аккуратно влить мандариновый ликер. Подавать с двумя короткими трубочками, вставленными в лед.

№ 189

Manchester cocktail / Манчестер

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить 3 дэша ликера «Кюрасао», 3 дэша ангостуры, 1 дэш абсента, 12 мл рома, 25 мл белого вина.

Смешать и перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 190

Manila cocktail / Манила

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 2 дэша ангостуры, 4 дэша анисовой водки, 4 дэша гренадина, 25 мл коньяка.

Перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с вишенкой.

№ 191

Manila Hot Shot / Манила Хот Шот

Бокал № 9

В небольшую кастрюлю добавить: 25 мл джина, 12 мл анисовой водки, 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл горячей воды.

Все разогреть, перелить в бокал № 9, долить доверху горячим молоком. Несколько раз перелить из одного бокала в другой, чтобы напиток вспенился. Затем посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 192

Martini cocktail / Мартини Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша ангостуры (или апельсинового биттера).

Долить доверху джином и туринским вермутом в равных пропорциях, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой — по выбору гостя.

№ 193

Martini punch / Мартини Панч

Бокал № 2

В бокал № 2 насыпать доверху колотый лед. Добавить: 12 мл ликера «Кюрасао», 25 мл коньяка.

Долить доверху сухим вермутом, закрыть шейкером, слегка встряхнуть, украсить ягодами по сезону, подавать с трубочкой и с кофейной ложкой.

№ 194

Martinican cocktail / Мартиника

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить: 3 дэша ангостуры, 3 дэша «Кюрасао».

Долить доверху туринским вермутом и ромом в равных пропорциях, тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 195

Menthe verte glacée / Зеленый мятный ликер со льдом

Бокал № 6

Бокал № 6 наполнить колотым льдом, аккуратно влить зеленый мятный ликер. Подавать с двумя короткими трубочками, вставленными в лед.

№ 196

Michel's Blush / Румянец Мишель

Бокал № 6

Подготовить бокал № 6: покрыть кромку сахаром, для чего провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру.

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить: 12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл анисовой водки, 12 мл рома, 12 мл ананасного сиропа.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 197

Milk punch / Молочный пунш

Бокал № 2

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить: 1 кофейную ложку меда, 25 мл коньяка, 25 мл рома.

Долить доверху молоком.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 2, посыпать молотым мускатным орехом, подавать с трубочкой.

№ 198

Milk punch / Молочный пунш (горячий)

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл воды, чтобы растворить сахар, 25 мл коньяка, 12 мл рома.

Помешивая, заполнить бокал горячим молоком, несколько раз перелить из одного бокала в другой, чтобы напиток вспенился, и подавать.

№ 199

Mint Julep / Мятный Джулеп

Бокал № 9

В бокал № 9 добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар, размять 2–3 листа свежей мяты тыльной стороной ложки, убрать размятую мяту, добавить 37 мл коньяка.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, вставить в середину бокала веточку свежей мяты, украсить разрезанной на четыре части долькой апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 200

Mississippi punch / Миссисипи Панч

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить: сок половины лимона, 12 мл «Кюрасао», 1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл черносмородинового ликера, 12 мл рома, 12 мл бурбона, 12 мл коньяка.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить долькой апельсина и фруктами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 201

Morning Cooler / Утренний кулер

Бокал № 10

Положить в шейкер несколько небольших кусочков льда, добавить 1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл «Кюрасао», 3 дэша ангостуры, 25 мл рома.

Закрывать шейкер, хорошо взбить, перелить в бокал № 10, долить газированной водой, перемешать, украсить долькой апельсина и подавать с трубочкой.

№ 202

Morning Glory cocktail / Утреннее сияние

Бокал № 10

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить:

2 дэша ангостуры,

4 дэша «Кюрасао»,

2 дэша абсента,

4 капли гренадина,

25 мл коньяка.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 10, долить половиной бутылки газированной воды, подавать с лимонной цедрой.

№ 203

Mother's Milk / Материнское молоко

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

25 мл «Кюрасао»,

25 мл коньяка,
12 мл гренадина,
1 яичный желток.

Долить доверху молоком, закрыть шейкером, хорошо взбить, подождать несколько минут, посыпать молотым мускатным орехом и подавать с трубочкой.

№ 204

Napoleon's Cocktail / Коктейль Наполеона

Бокал № 3

В бокал № 3 положить небольшой кусочек льда, добавить:

цедру 1 лимона,
4 дэша персикового биттера,
12 мл персиковой настойки.

Долить доверху сухим шампанским, осторожно перемешать, подавать с трубочкой.

№ 205

Night Cap / Перед сном

Бокал № 6

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

12 мл анисовой водки,
12 мл «Кюрасао»,
12 мл коньяка,
несколько капель молока.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

Примечание. Если готовится одновременно несколько бокалов этого напитка, то следует заменить молоко яичным желтком, который, собственно, и должен входить в состав настоящего коктейля «Перед сном»; если же готовится лишь один бокал, использовать желток нельзя, поскольку он слишком большой по объему.

№ 206

Ohio cocktail / Огайо

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша персикового биттера,
2 дэша ангостуры.

Долить ирландским виски и туринским вермутом в равных пропорциях.

Смешать и перелить в бокал № 5, подавать с оливкой.

№ 207

Orgeat punch / Миндальный пунш

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

сок 1/2 лимона,

50 мл миндального сиропа.

Заполнить коньяком и водой в равных пропорциях.

Закрыть шейкером, сильно встряхнуть, добавить, не перемешивая, 3 капли вишневого ликера.

Украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону и подавать с трубочкой.

№ 208

Orgeat lemonade / Миндальный лимонад

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить:

сок 1/2 лимона,

50 мл миндального сиропа.

Долить бокал доверху водой, перемешать, украсить разрезанной на 4 части долькой апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 209

Orangeade / Оранжеад

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить:

сок 1 апельсина,

4 дэша «Кюрасао»,

3 капли гренадина,

1 кофейную ложку сахарной пудры

Долить бокал доверху водой, перемешать, украсить долькой апельсина и подавать с трубочкой.

№ 210

Oyster cocktail / Устрица

Бокал № 5

В бокал № 5 добавить:

3 дэша ангостуры,
4 дэша уксуса,
12 мл заварного крема по-английски,
12 мл коньяка,
3 живых устрицы (рекомендуется использовать устрицы из Маренна). Слегка перемешать и подавать.

№ 211

Pansy Blossom / Цветок фиалки

Бокал № 2

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить:

25 мл абсента,
3 дэша ангостуры,
25 мл гренадина.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 2, долить доверху водой (использовать природную минеральную воду), подавать с трубочкой.

№ 212

Pineapple punch / Ананасовый пунш на 12 персон

В металлическую чашу для пунша добавить:

1/4 л ананасового сиропа,
1/4 л коньяка,
1/4 л ликера «Кюрасао», сок 1 ананаса,
1 ананас, нарезанный кольцами.

Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Осторожно перемешивать через каждые 15 минут, не раздавливая фрукты. Непосредственно перед подачей влить бутылку шампанского. Разлить по бокалам.

№ 213

Pineapple julep / Ананасовый джулеп

Бокал № 9

В бокал № 9 добавить:

сок 1/4 апельсина,
12 мл малинового сиропа,
12 мл ликера мараскино,
12 мл джина,

12 мл ананасового крема,

25 мл белого вина,

1 долька ананаса, разрезанную на 4 части. Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить фруктами по сезону и подавать с трубочкой.

№ 214

Plane lemonade / Простой лимонад

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры, сок 1 лимона.

Долить доверху водой, перемешать, украсить ломтиком лимона, разрезанным на 4 части, добавить, не перемешивая, 4 капли черносмородинового ликера, подавать с трубочкой.

№ 215

Plymouth gin cocktail / Плимут Джин Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

2 дэша апельсинового биттера,

50 мл плимутского джина.

Тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, оливкой или вишенкой — по выбору гостя.

№ 216

Port wine cocktail / Портвайн Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

2 дэша «Кюрасао».

Долить доверху красным портвейном.

Перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 217

Port Wine Flip / Портвайн Флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить 1 кофейную ложку сахарной пудры, 25 мл красного портвейна, 1 сырой яичный желток.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 218

Port Wine Flip / Портвайн Флип (горячий)

Бокал № 3

Нагреть:

1 кофейную ложку сахарной пудры, немного горячей воды, чтобы растворить сахар,

1 стакан красного портвейна.

Отдельно размешать желток с теплым молоком, все смешать, переливая из бокала в кружку, где был приготовлен желток, и обратно, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 219

Port Wine Negus / Портвайн Негус

Бокал № 3

Нагреть:

1 кофейную ложку сахарной пудры, немного горячей воды, чтобы растворить сахар, 1 стакан красного портвейна.

Долить доверху кипятком, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 220

Port wine punch / Портвайн Панч

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

3 дэша лимонного сока,

1 кофейную ложку сахарной пудры, 12 мл ликера «Кюрасао»,

12 мл коньяка,

4 дэша ликера мараскино.

Долить доверху красным портвейном, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 221

Port wine punch / Портвайн Панч(горячий)

Бокал № 4

Нагреть:

12 мл сахарного сиропа,

4 дэша «Кюрасао»,
2 дэша лимонного сока,
25 мл красного портвейна,
цедру 1 лимона.

Долить доверху кипятком, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 222

Port Wine Sangarée / Портвайн Сангари

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,
25 мл красного портвейна.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 223

Pousse-café / Пусс-кафе

Бокал № 11

В бокал № 11 аккуратно налить, не перемешивая:

1/3 анисовой водки,
1/3 желтого шартреза,
1/3 зеленого шартреза.

Подавать.

№ 224

Pousse-l'amour / Былая любовь

Бокал № 12

Осторожно налить в бокал № 12:

3 капли гренадина,
1/4 стакана ликера мараскино.

Аккуратно разбить яйцо, положить желток в бокал, долить бокал доверху киршем так, чтобы напитки не смешались, и подавать, не перемешивая.

(Этот напиток необходимо выпивать быстро, одним глотком.)

№ 225

Prairie Oyster / Сухопутная устрица

Бокал № 12

В бокал № 12 добавить:

1/2 кофейной ложки заварного крема по-английски,

1/2 кофейной ложки уксуса,

1/2 кофейной ложки коньяка.

Осторожно разбить яйцо, положить в бокал желток, насыпать немного кайенского перца, несколько капель ангостуры и подавать.

(Этот напиток необходимо выпивать быстро, одним глотком.)

№ 226

Prince of Wales / Принц Уэльский

Бокал № 10

В бокал № 10 добавить:

1/4 колотого льда,

1 кофейную ложку сахарной пудры,

12 мл «Кюрасао»,

2 дэша ангостуры,

1 стакан мадеры.

Закрыть шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху шампанским, подавать с трубочкой.

№ 227

Prunelle glacée / Терновый ликер со льдом

Бокал № 6

Бокал № 6 наполнить колотым льдом, аккуратно влить терновую настройку. Подавать с двумя короткими трубочками, вставленными в лед.

№ 228

Punch Saint-Michel / Пунш «Сен-Мишель»

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить:

сок 1/2 лимона,

25 мл мадеры,

25 мл коньяка,

25 мл белого вина «Grave»,

12 мл «Кюрасао»,

12 мл сахарного сиропа.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить долькой апельсина и фруктами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 229

Quinquina cocktail / Хинхина Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

2 дэша «Кюрасао».

Долить хинной настойкой, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 230

Raspberry punch / Малиновый пунш

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить: 50 мл малинового сиропа,

25 мл коньяка.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху шампанским, украсить разрезанным на 4 части ломтиком апельсина и ягодами малины по сезону, подавать с трубочкой.

№ 231

Red Lion / Красный лев

Бокал № 6

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

12 мл черносмородинового ликера,

4 дэша желтого шартреза,

2 дэша абсента,

25 мл шотландского виски.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6 и подавать.

№ 232

Rhine wine cobbler / Райнвайн Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на 3/4, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры,
4 дэша «Кюрасао»,
3 капли вишневого ликера.

Долить доверху рейнским вином, закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить двумя полукольцами лимона и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 233

Rhine wine punch / Райнвайн Панч

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом. Добавить:

3 дэша лимонного сока,
1 кофейную ложку сахарной пудры,
12 мл ликера «Кюрасао», 12 мл коньяка,
4 дэша ликера мараскино.

Долить доверху рейнским вином, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 234

Rock and Canadian Rye / Рок энд Канадиан Рай

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 столовую ложку сахарного сиропа,
50 мл канадского виски,
25 мл воды.

Перелить напиток из одного бокала в другой, чтобы он хорошо перемешался, затем подавать в бокале № 3.

Примечание. В Канаде особенно рекомендуют пить этот сладкий и приятный напиток при простуде или если болит горло.

№ 235

Roman punch / Римский пунш

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить:

25 мл малинового сиропа,
50 мл рома, сок 1/4 лимона,
12 мл «Кюрасао»,

12 мл миндальной настойки.

Наполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить двумя полукольцами апельсина, подавать с трубочкой.

№ 236

Rosey Squash / Розовый сквош

Бокал № 3

Положить в бокал № 3 несколько небольших кусочков льда, добавить:

сок 1 лимона,

30 мл гренадина, 1/2 бутылки газированной воды.

Перемешать ложкой и подавать с трубочкой.

№ 237

Royal punch / Королевский пунш

На 20 персон

В металлическую чашу добавить:

200 г сахарной пудры,

1/2 л горячей воды, чтобы растворить сахар,

сок 2 апельсинов и 2 лимонов,

1/4 л «Кюрасао»,

1/2 л очень крепкого холодного чая,

150 мл желтого шартреза,

150 мл рома,

500 г свежих ягод (вишня, земляника, красная смородина, малина).

Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Осторожно перемешивать через каждые 15 минут, не раздавливая ягоды. Непосредственно перед подачей влить 3 бутылки шампанского «Брют». Разливать по бокалам.

№ 238

Rum Crusta / Рам краста

Бокал № 6

Взять бокал № 6, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру). Отрезать достаточно длинную полоску лимонной цедры, чтобы можно было уложить ее внутри бокала кольцом вдоль кромки. Затем положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, наполнить ее на 1/2 колотым льдом и добавить:

3 дэша ангостуры,

3 дэша ликера мараскино,

3 дэша ликера «Кюрасао», сок 1/4 лимона,
25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 239

Rum Daisy / Рам Дэйзи

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить:

25 мл миндального сиропа,

сок 1/4 лимона,

25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, подавать.

№ 240

Rum Fix / Рам Фикс

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,

сок 1/2 или 1/4 лимона,

4 дэша «Кюрасао»,

25 мл рома.

Наполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с долькой лимона, вставленной в колотый лед, и с трубочкой.

№ 241

Rum Flip / Рам Флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

25 мл рома,

1 яичный желток.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 242

Rum Flip / Рам Флип (горячий)

Бокал № 3

Нагреть:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
немного горячей воды, чтобы растворить сахар,
25 мл рома.

Отдельно размешать желток с теплым молоком, все смешать, переливая из бокала в кружку, где был приготовлен желток, и обратно, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 243

Rum Julep / Рам Джулеп

Бокал № 9

В бокал № 9 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
12 мл воды, чтобы растворить сахар. Раздавить обратной стороной ложки несколько листиков свежей мяты, а затем извлечь их из бокала.
37 мл рома.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, вставить в середину бокала веточку свежей мяты, украсить разрезанной на 4 части долькой апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 244

Rum Punch / Рам Панч

Бокал № 4

Нагреть бокал № 4, добавить:

12 мл сахарного сиропа,
4 дэша «Кюрасао»,
2 дэша лимонного сока,
25 мл рома,
цедру 1 лимона.

Долить доверху горячей водой, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 245

Rum Sangarée / Рам Сангари

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

1 кофейную ложку горячей воды, чтобы растворить сахар,

25 мл рома.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 0, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 246

Rum Scaffa / Рам Скаффа

Бокал № 11

В бокал № 11 налить, не перемешивая:

12 мл бенедиктина,

12 мл рома.

На поверхность капнуть 2 капли ангостуры.

Подавать.

№ 247

Rum Sling / Рам Слинг

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10. Добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры,

1 столовую ложку горячей воды, чтобы растворить сахар, сок 1/4 лимона,

50 мл рома.

Долить доверху горячей водой, перемешать и подавать.

№ 248

Rum Smash / Рам Смэш

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1/2 кофейной ложки сахарной пудры,

12 мл воды, чтобы растворить сахар,

2 листа свежей мяты (мяту размять тыльной стороной ложки, а затем убрать из бокала),

25 мл рома.

Тщательно перемешать, заполнить бокал колотым льдом, в середину положить веточку свежей мяты, украсить дольками фруктов и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 249

Rum Sour / Рам сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

3 дэша лимонного сока,

4 дэша апельсинового биттера,

4 дэша «Кюрасао»,

25 мл рома.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 250

Rum Spider / Рам спайдер

Бокал № 1

Положить в бокал № 1 кусочек льда, добавить:

4 дэша ангостуры,

1 ломтик лимона,

25 мл рома.

Влить бутылку имбирного эля и подавать.

№ 251

Rum Toddy / Рам Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,

25 мл рома.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 252

Rye whisky cocktail / Рай Виски Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

2 дэша «Кюрасао».

Долить доверху канадским ржаным виски, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой, вишенкой или оливкой — по выбору гостя.

№ 253

Rye Whisky Sour / Рай Виски Сауэр

Бокал № 4

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

3 дэша лимонного сока,

4 дэша апельсинового биттера,

4 дэша «Кюрасао»,

25 мл канадского виски.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 254

Rye Whisky Toddy / Рай Виски Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

1 кофейную ложку горячей воды, чтобы растворить сахар,

25 мл канадского виски. Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 255

Sampson's Knock out / Нокаут Сэмпсона

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом. Добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры,

1 сырой яичный желток,

25 мл мадеры,

25 мл канадского виски. Долить доверху шампанским, осторожно перемешать, украсить двумя полукольцами апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 256

Sam Ward / Сэм Уорд

Бокал № 11

В бокал № 11 насыпать доверху колотый лед. В середину вставить лимонную цедру, заполнить бокал желтым шартрезом, на поверхность налить 3 капли ангостуры. Подавать, не перемешивая, с трубочкой.

№ 257

Santa Cruz rum Daisy / Санта Круз Рам Дэйзи

Бокал № 10

Положить в шейкер несколько небольших кусочков льда, добавить:

5 дэшей сахарного сиропа,

3 дэша ликера мараскино,

3 дэша «Кюрасао»,

2 дэша лимонного сока,

25 мл рома.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 10, долить доверху газированной водой, подавать с трубочкой.

№ 258

Santa Cruz rum punch / Санта Круз Рам Панч

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры,

1 кофейную ложку горячей воды, чтобы растворить сахар,

12 мл рома,

1 дольку апельсина, разрезанную на 4 части. Заполнить бокал колотым льдом, накрыть серебряной кружкой, хорошо взбить, украсить фруктами по сезону и подавать с трубочкой.

№ 259

Santiago Shake up / Сантьяго Шейк Ап

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

12 мл зеленого шартреза,

12 мл рома,

25 мл сухого ликера «Кюрасао».

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 260

Saratoga Brace up / Саратога Брейс Ап

Бокал № 10

В шейкер добавить:

2 дэша ангостуры,

4 дэша лимонного сока,

2 дэша абсента,

2 кофейные ложки сахарной пудры,

1 сырое яйцо,

25 мл коньяка.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 10, долить 1/2 бутылки газированной воды, подавать с трубочкой.

№ 261

Saratoga cocktail / Саратога

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

1 дэша абсента,

3 дэша «Кюрасао».

Долить доверху коньяком и сухим вермутом в равных пропорциях, тщательно перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с оливкой.

№ 262

Saratoga Cooler / Саратога Кулер

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить:

сок 1/2 лимона,

2 кофейные ложки сахарной пудры.

Влить 1 бутылку имбирного эля, аккуратно размешать, подавать с трубочкой.

№ 263

Sauterne Cobbler / Сотерн Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на 3/4, добавить:

2 дэша лимонного сока,
1 кофейную ложку сахарной пудры,
4 дэша «Кюрасао».

Долить доверху сотерном, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить двумя ломтиками лимона и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 264

Scotch Whisky Toddy / Скотч Виски Тодди

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,
25 мл виски Dewar's.

Заполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с трубочкой.

№ 265

Shandy Gaff / Шэнди Гэфф

Бокал № 2

Бокал № 2 наполнить на 1/2 светлым элем (британское пиво) и на 1/2 — имбирным элем.

Подавать.

№ 266

Sherry Cobbler / Шерри Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на 3/4, добавить:

2 дэша лимонного сока,
1 ложку сахарной пудры,
2 дэша «Кюрасао».

Долить доверху сухим хересом, закрыть шейкером, хорошо взбить, добавить, не перемешивая, несколько капель хереса, украсить двумя полукольцами лимона и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 267

Sherry cocktail / Шерри Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

2 дэша «Кюрасао».

Долить херес, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 268

Sherry egg nog / Шерри Эгг-Ног

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить:

2 ложки сахарной пудры,

1 сырой яичный желток,

50 мл сухого хереса.

Долить бокал доверху молоком, закрыть шейкером, хорошо взбить, подождать несколько минут, посыпать молотым мускатным орехом и подавать с трубочкой.

№ 269

Sherry and egg / Шерри энд Эгг

Бокал № 4

Влить в бокал № 4 сырое яйцо, долить доверху сухим хересом и подавать.

Примечание. Чтобы правильно приготовить этот напиток, нужно сперва смочить внутренние стенки стакана небольшим количеством хереса: тогда яйцо не прилипнет к стеклу.

№ 270

Sherry Flip / Шерри Флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

25 мл хереса,

1 яичный желток.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 271

Sherry punch / Шерри Панч

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
3 дэша лимонного сока,
12 мл «Кюрасао»,
12 мл коньяка,
4 дэша ликера мараскино.

Долить доверху сухим хересом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить ломтиком апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 272

Sherry Sangarée / Шерри Сангари

Бокал № 6

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,
25 мл сухого хереса.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 273

Sherry Spider / Шерри Спайдер

Бокал № 1

Положить в бокал № 1 кусочек льда, добавить:

4 дэша ангостуры,
1 ломтик лимона,
25 мл хереса.

Влить бутылку имбирного эля и подавать.

№ 274

Sherry Wine Negus / Шерри Вайн Негус

Бокал № 3

Нагреть:

1 кофейную ложку сахарной пудры, немного горячей воды, чтобы растворить сахар,
50 мл сухого хереса.

Долить доверху кипятком, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 275

Silver Fizz / Серебряный физз

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры, сок 1/2 или 1/4 лимона,

1 яичный белок,

25 мл джина.

Закрывать шейкером, тщательно взбить, долить доверху газированной водой, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 276

Silver wedding punch / Серебряный свадебный пунш

На 20 персон

В металлическую чашу для пунша за 1 час до подачи добавить:

сок 1 ананаса, сок 2 лимонов,

3 столовых ложки сахарной пудры,

1/4 бутылки горячей воды, чтобы растворить сахар,

100 мл ванильного ликера,

1 бутылку красного портвейна,

1/4 бутылки «Кюрасао»,

1/2 бутылки персиковой настойки,

1/2 бутылки коньяка.

Тщательно перемешать. Положить в середину чаши крупный кусок льда весом 1 кг, добавить 250 г ломтиков фруктов по сезону. Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Перемешивать через каждые 15 минут, не раздавливая фрукты и ягоды. Непосредственно перед подачей влить 2 бутылки лимонада. Разливать по бокалам.

№ 277

Sleeper / Спящий

Бокал № 10

В небольшой ковшик добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры и немного воды, чтобы растворить сахар,

25 мл рома,

25 мл коньяка, сок половины лимона,

2 головки гвоздики,

небольшой кусочек корицы.

Нагреть, помешивая. Отдельно размешать яичный желток в теплой воде, затем все смешать, долить бокал доверху горячей водой, убрать гвоздику, перемешать и подавать.

№ 278

Sloe gin cocktail / Слоэ Джин Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

2 дэша «Кюрасао».

Долить терновым джином, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 279

Soda cocktail / Сода Коктейл

Бокал № 2

В бокал № 2 положить небольшой кусочек льда, добавить:

4 дэша ангостуры,

4 дэша «Кюрасао»,

цедру 1 лимона, 1/2 бутылки газированной воды.

Осторожно перемешать и подавать.

№ 280

Soda lemonade / Сода Лемонэйд

Бокал № 1

Положить в бокал № 1 несколько небольших кусочков льда, добавить:

сок 1 лимона,

2 кофейные ложки сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар.

Долить бокал доверху бутылкой газированной воды, перемешать, украсить ломтиком лимона, подавать с трубочкой.

№ 281

Soyer au champagne / Шампанское с мороженым

Бокал № 8

Бокал № 8 наполнить до половины колотым льдом. Добавить:

4 дэша апельсинового сока,

12 мл гренадина,

6 дэша «Кюрасао»,

4 дэша ликера мараскино.

Закрывать шейкером, взболтать, долить доверху шампанским, украсить двумя полукольцами апельсина, подавать с трубочкой.

№ 282

Square Meal / Плотная трапеза

Бокал № 5

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

1 сырой яичный желток,

12 мл ликера «Кюрасао»,

25 мл имбирной настойки.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 5 и подавать.

№ 283

Stone Fence / Каменная изгородь

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить:

25 мл ржаного виски или бурбона. Долить доверху сладким сидром, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 284

Stone Wall / Каменная стена

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 кусочек льда, добавить: 1 кофейную ложку сахарной пудры,

25 мл виски,

1/2 бутылки газированной воды.

Перемешать ложкой и подавать.

№ 285

Stout Sangarée / Стаут Сангари

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить бокал доверху стаутом, перемешать, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 286

Strawberry punch / Клубничный пунш

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

50 мл клубничного сиропа,

25 мл ликера мараскино,

25 мл коньяка.

Закрыть шейкером, хорошо взбить, украсить разрезанной на 4 части долькой апельсина и спелыми ягодами клубники, подавать с трубочкой.

№ 286-бис

Suisseuse / Швейцарка

Бокал № 2

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

4 капли гренадина,

25 мл абсента,

1 яичный белок.

Закрыть шейкер, хорошо взбить, перелить в бокал № 2, долить 1/2 бутылки газированной воды и подавать.

№ 287

Suprême cordial / Супрем Кордиал

Бокал № 6

Наполнить бокал № 5 колотым льдом, налить:

на 1/2 — мандариновый ликер, на 1/2 — апельсиновый ликер.

Вставить в лед две короткие трубочки и подавать.

№ 288

Tea punch / Чайный пунш

Бокал № 7

Бокал № 7 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

12 мл ликера мараскино,

1 кофейную ложку сахарной пудры,

12 мл коньяка.

Долить бокал доверху очень крепким холодным чаем, закрыть шейкером, взбить, подавать с трубочкой.

№ 289

Thunder / Гром

Бокал № 5

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

25 мл коньяка,

1 яичный желток, щепотку кайенского перца.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 5 и подавать.

№ 290

Toison d'or / Золотое руно

Бокал № 6

Бокал № 6 заполнить колотым льдом, аккуратно влить желтый шартрез до половины бокала, долить доверху водкой «Danzig Goldwasser», подавать с трубочкой.

Примечание. Перед приготовлением коктейля взболтать бутылку водки «Danzig Goldwasser», чтобы равномерно распределить частицы золота.

№ 291

Tom and Jerry / Том и Джерри

Чашки для коктейля «Том и Джерри»

Нагреть две чашки для коктейля «Том и Джерри», в одну из них положить:

1 ложку сахарной пудры,

1 ложку горячей воды, чтобы растворить сахар,

желток сырого яйца (размешать),

4 дэша «Кюрасао»,

1 щепотку перца,

2 головки гвоздики,

12 мл рома,

12 мл коньяка.

Тщательно перемешать, извлечь из чашки гвоздику, долить доверху горячей водой, несколько раз перелить из одной кружки в другую, чтобы напиток вспенился. Посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 292

Tom and Jerry / Том и Джерри (большой объем)

3 кг сахарной пудры,

1 л рома,

1 кусочек корицы в 3 см,

14 сырых яиц,

1/2 кофейной ложки перца,

50 мл коньяка.

Отделить белки яиц и в большой чаше взбить их в белоснежную пену. Отдельно взбить желтки до жидкого состояния. Влить желтки в чашу со взбитыми белками, перемешать, добавить перец и ром, добавлять, перемешивая, сахар, пока смесь не приобретет консистенцию легкого теста. Затем взять бокал № 3, положить в него кофейную ложку смеси, долить доверху кипятком, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 293

Touch-me-not / Недотрога

Бокал № 4

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить:

сок 1/4 лимона,

12 мл черносмородинового ликера,

12 мл «Кюрасао»,

25 мл рома.

Накрыть другой кружкой, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 294

Vanilla punch / Ванильный пунш

Бокал № 7

В бокал № 7 добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры,

37 мл коньяка,

сок 1/4 лимона,

4 дэша ванильной эссенции.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить ломтиком апельсина, подавать с трубочкой.

№ 295

Vermouth cocktail / Вермут Коктейл

Бокал № 5

Взять барный стакан № 1, положить несколько кусочков льда, добавить:

3 дэша ангостуры,

2 дэша «Кюрасао».

Долить доверху сухим вермутом, перемешать, перелить в бокал № 5, подавать с лимонной цедрой.

№ 296

Vie en rose / Жизнь в розовом цвете

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

сок 1/2 или 1/4 лимона, 1/2 бокала гренадина,

25 мл кирша.

Закрыть шейкером, сильно встряхнуть, влить 1/2 бутылки газированной воды, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 297

Wedding punch / Свадебный пунш

На 10 персон

В металлическую чашу для пунша за 1 час до подачи добавить:

сок 1 ананаса, сок 2 лимонов,

1 бутылку красного портвейна,

1/4 бутылки «Кюрасао»,

1/2 бутылки воды,

1/2 бутылки персиковой настойки,

1/2 бутылки коньяка,

100 мл ванильного ликера.

Тщательно размешать ложкой, положить в середину чаши крупный кусок льда весом 1 кг, добавить 250 г ломтиков фруктов или ягод (вишня, клубника, красная смородина) и пр. Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, в колотом льду. Перемешивать через каждые 15 минут, не раздавливая фрукты и ягоды. Непосредственно перед подачей влить 2 бутылки лимонада. Разливать по бокалам.

№ 298

Whisky Cobbler / Виски Кобблер

Бокал № 10

Наполнить бокал № 10 колотым льдом на 3/4, добавить:

2 дэша лимонного сока,

1 кофейную ложку сахарной пудры,

12 мл сладкого ликера «Кюрасао».

Долить доверху ржаным виски (либо бурбоном) и водой в равных пропорциях, закрыть шейкером, сильно встряхнуть, украсить двумя полукольцами лимона и ягодами по сезону, на поверхность капнуть, не перемешивая, 3 капли вишневого ликера, подавать с трубочкой.

№ 299

Whisky Collins / Виски Коллинз

Бокал № 2

Положить в бокал № 2 несколько небольших кусочков льда, добавить:

сок 1/2 лимона,

2 кофейные ложки сахарной пудры,

37 мл виски.

Долить доверху газированной водой, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 300

Whisky Crusta / Виски Краста

Бокал № 6

Взять бокал № 6, покрыть кромку сахаром (для этого провести по кромке бокала ломтиком лимона, а затем опустить стакан дном вверх в сахарную пудру). Отрезать достаточно длинную полоску лимонной цедры, чтобы можно было уложить ее внутри бокала кольцом вдоль кромки. Затем положить на дно стакана вишенку. Затем взять шейкер, наполнить ее на 1/2 колотым льдом и добавить:

3 дэша ангостуры,

3 дэша ликера мараскино,

3 дэша ликера «Кюрасао», сок 1/4 лимона, 25 мл виски.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в подготовленный бокал и подавать.

№ 301

Whisky Daisy / Виски Дэйзи

Бокал № 3

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить:

25 мл миндального сиропа, сок 1/4 лимона,

25 мл ржаного виски.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, подавать.

№ 302

Whisky Flip / Виски Флип

Бокал № 3

Положить в шейкер немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

25 мл канадского виски,

1 яичный желток.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 303

Whisky Flip / Виски Флип (горячий)

Бокал № 3

Нагреть:

1 кофейную ложку сахарной пудры, немного воды, чтобы растворить сахар,

50 мл виски.

Отдельно размешать желток с теплым молоком, все смешать, переливая из бокала в кружку, где был приготовлен желток, и обратно, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 304

Whisky Flip Flap / Виски Флип-Флап

Бокал № 4

Взять шейкер, наполнить до половины колотым льдом, добавить:

1 кофейную ложку сахарного сиропа,

25 мл виски Dewar's, сырой яичный белок.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 4 и подавать.

№ 305

Whisky Fix / Виски Фикс

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,

сок 1/2 или 1/4 лимона,
4 дэша «Кюрасао»,
25 мл ржаного виски.

Наполнить бокал колотым льдом, перемешать, переливая из одного бокала в другой. Подавать с долькой лимона, вставленной в колотый лед, и с трубочкой.

№ 306

Whisky Fizz / Виски Физз

Бокал № 3

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить:

сок 1/4 лимона,
1 кофейную ложку сахарной пудры,
25 мл виски.

Закрыть шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 3, долить доверху газированной водой, перемешать и подавать.

№ 307

Whisky and ginger ale / Виски с имбирным элем

Бокал № 10

Для подачи виски с имбирным элем взять бокал № 10 и положить в него крупный кусок льда.

Откупорить бутылку имбирного эля, поставить ее на поднос и вместе с бутылкой виски и бокалом подать гостю.

№ 308

Whisky and honey / Виски с медом

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1 кофейную ложку меда.

Добавить 25 мл шотландского виски, бурбона или ржаного виски — по вкусу гостя.

Подавать с отдельным стаканом воды со льдом.

№ 309

Whisky Julep / Виски Джулеп

Бокал № 9

В бокал № 9 добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,

12 мл воды, чтобы растворить сахар. Раздавить обратной стороной ложки несколько листиков свежей мяты, а затем извлечь их из бокала,

37 мл виски.

Заполнить бокал колотым льдом, закрыть шейкером, хорошо взбить, вставить в середину бокала веточку свежей мяты, украсить разрезанной на 4 части долькой апельсина и ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 310

White Label Highball / Уайт Лейбл Хайбол

Бокал № 10

Чтобы подать высокий стакан «хайбол» с виски «White Label», нужно взять бокал № 10 и положить в него несколько небольших кусочков льда.

Затем откупорить обычную или половинную бутылку газированной воды, поставить ее на поднос вместе с бокалом и бутылкой виски Dewar's White Label и подать все это гостю.

№ 311

Whisky punch / Виски Панч (горячий)

Бокал № 4

Нагреть:

12 мл сахарного сиропа,

4 дэша «Кюрасао»,

2 дэша лимонного сока,

25 мл виски,

цедру 1 лимона.

Долить доверху горячей водой, посыпать молотым мускатным орехом и подавать.

№ 312

Whisky Rickey / Виски Рикки

Бокал № 3

Положить в бокал № 3 два-три небольших кусочка льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры, сок 1/2 или 1/4 лимона,

25 мл канадского виски. Долить доверху газированной водой, перемешать, подавать с трубочкой.

№ 313

Whisky Sangarée / Виски Сангари

Взять шейкер, положить немного колотого льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
1 кофейную ложку воды, чтобы растворить сахар,
25 мл канадского виски.

Закрывать шейкер, сильно встряхнуть, перелить в бокал № 6, посыпать молотым мускатным орехом, подавать.

№ 314

Whisky Scaffa / Виски Скаффа

Бокал № 11

В бокал № 11 аккуратно налить, не перемешивая:

12 мл бенедиктина,
12 мл канадского виски,
2 капли ангостуры на поверхность.

Подавать.

№ 315

Whisky Sling / Виски Слинг

Бокал № 10

Положить в бокал № 10 несколько небольших кусочков льда, добавить:

1 кофейную ложку сахарной пудры,
1 ложку воды, чтобы растворить сахар,
25 мл виски, сок 1/4 лимона.

Закрывать шейкером, сильно встряхнуть, долить доверху водой, перемешать и подавать с трубочкой.

№ 316

Whisky Sling / Виски Слинг (горячий)

Бокал № 10

Нагреть бокал № 10, добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры,
1 столовую ложку горячей воды, чтобы растворить сахар, сок 1/4 лимона,
50 мл виски White Label. Долить доверху горячей водой, перемешать и подавать.

№ 317

Whisky Smash / Виски Смэш

Бокал № 3

В бокал № 3 добавить:

1/2 кофейной ложки сахарной пудры,

12 мл воды, чтобы растворить сахар,

2 листа свежей мяты (мяту размять тыльной стороной ложки, а затем убрать из бокала),

25 мл виски Dewar's. Перемешать, заполнить бокал колотым льдом, в середину положить веточку свежей мяты, украсить ягодами по сезону, подавать с трубочкой.

№ 318

Whisky Spider / Виски Спайдер

Бокал № 1

Положить в бокал № 1 кусочек льда, добавить:

4 дэша ангостуры,

25 мл канадского виски,

1 ломтик лимона.

Влить бутылку имбирного эля и подавать.

№ 319

White Heather / Белый вереск

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

2 кофейные ложки сахарной пудры,

25 мл ржаного виски или бурбона.

Долить доверху молоком, закрыть шейкером, хорошо взбить, подождать несколько минут, посыпать молотым мускатным орехом и подавать с трубочкой.

№ 320

White Plush / Белый бархат

Бокал № 2

Поставить перед гостем бокал № 2 и бутылку ржаного бурбона, чтобы он налил в бокал нужное количество виски по своему усмотрению. Затем долить стакан доверху холодным молоком.

Этот напиток уже в течение нескольких лет известен в Америке под названием «Белый бархат».

№ 321

White Whisky Plush / Белый бархат с виски

Бокал № 10

Бокал № 10 наполнить до половины колотым льдом, добавить:

12 мл «Кюрасао»,

12 мл сахарного сиропа,

1,5 стакана шотландского виски Dewar's.

Долить бокал доверху молоком, закрыть шейкером, хорошо взбить, подождать несколько минут, посыпать молотым мускатным орехом и подавать с трубочкой.

№ 322

Xérès punch / Херес Панч

На 30 персон

В металлическую чашу для пунша за 1 час до подачи добавить:

2 столовые ложки сахарной пудры,

50 мл ванильного ликера,

2 бутылки хереса,

1/4 бутылки коньяка,

100 мл белого ликера «Кюрасао».

Перемешать. Добавить нарезанный тонкими ломтиками апельсин, 5 ломтиков лимона, 2 ломтика ананаса, 250 г свежих ягод. Охлаждать в течение часа на леднике, либо, за неимением такового, на колотом льду. Через каждые 15 минут осторожно перемешивать, не раздавливая ягоды. Подавать в бокалах для мадеры.

№ 323

Zénith Cooler / Зенит Кулер

Бокал № 1

В бокал № 1 насыпать на 1/2 колотый лед. Добавить:

40 мл ананасового сиропа,

25 мл джина.

Влить, помешивая, 1/2 бутылки газированной воды, украсить разрезанным на 4 части ломтиком ананаса, подавать с трубочкой.