

KLASSZIKUS KOKTÉLOK

FRENCH 75

EGY KORABELI REKLÁMBÓL SZÜLETETT AZ ITAL, MELYET AZ ELSŐ VILÁGHÁBORÚBAN ALKOTTAK MEG, ÉS EGY HÍRES ÁGYÚRÓL, A FRANCIÁK HASZNÁLTA 75 MILLIMÉTERSRŐL, AZ ELSŐ MODERN TŰZÉRSÉGI ESZKÖZRŐL KAPTA A NEVÉT.

HOZZÁVALÓK

20 ML FOUR PILLARS
RARE DRY GIN
80 ML MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL
10 ML CUKORSZIRUP
10 ML FRISS CITROMLÉ

ELKÉSZÍTÉS

A CHAMPAGNE-T KIVÉVE SHAKERBE TÖLTJÜK A HOZZÁVALÓKAT, MAJD JEGET RAKUNK RÁ ÉS JÓL ÖSSZERÁZZUK. AZ ITALT CHAMPAGNE KEHELYBEN TALÁLJUK ÉS FELTÖLTJÜK A KIÍRT MENNYISÉGŰ MOËT & CHANDON CHAMPAGNE-NYAL. A DEKORÁCIÓ EGY CITROM IGÉNYESEN LEVÁGOTT HÉJA LESZ.



FOTÓ: ERDŐHÁTI ÁRON

BÁR AZ EREDETE NEM TISZTÁZOTT, EGYES FORRÁSOK A 19. SZÁZAD ELEJÉHEZ KÖTIK MEGJELENÉSÉT, AMIKOR EGY AMERIKAI ÚJSÁGBAN ELŐSZÖR HASZNÁLTÁK A KOKTÉL KIFEJEZÉST. A KORABELI LAP RÖVIDITALOK, CUKOR, VÍZ ÉS KESERŰ KEVERÉKEKÉNT DEFINIÁLTA A HAMAR NÉPSZERŰVÉ VÁLT ITALOKAT, MELYEK AZÓTA IS A BÁROK KEDVENCEI. AZ INSTYLE MENBEN RÉDLI ÁDÁM, A MÚZSA MIXOLÓGUSA KÉSZÍTETT NÉHÁNY IKONIKUS KOKTÉLT.

COSMOPOLITAN



A KLASSZIKUS, ELEGÁNS ÉS KOZMOPOLITA VODKÁS KOKTÉL, MELYET A SZEX ÉS NEW YORK HÖLGYEI TETTEK IGAZÁN HÍRESSÉ, NEM TÚL ÉDES, NEM TÚL FANYAR, RÁADÁSUL GYORSAN ELKÉSZÍTHETŐ.

HOZZÁVALÓK

40 ML BELVEDERE
ORGANIC VODKA
15 ML COINTREAU
15 ML FRISS LIME-LÉ
30 ML TÖZEGÁFONYALÉ

ELKÉSZÍTÉS

A HOZZÁVALÓKAT ÉS A JEGET ALAPOSAN ÖSSZERÁZZUK A SHAKERBEN, AZUTÁN A KÉSZRE RÁZOTT ITALT MARTINISPOHÁRBA TÖLTJÜK. A KOKTÉLT EGY NARANGS IGÉNYESEN LEVÁGOTT HÉJÁVAL DÍSZÍTHETJÜK.

RÉDLI ÁDÁM BÁRVEZETŐ, BÁRTENDER, MIXOLÓGUS EGY IGAZI VILÁGJÁRÓ. LONDON LEGKIEMLEKEDŐBB BÁRJAI UTÁN, AZ OTT SZERZETT TAPASZTALATAIVAL ÉS A KEVERT ITALOK KÉSZÍTÉSE IRÁNTI SZENVEDÉLYÉVEL ÁLMODJA MEG ÉS FELÜGYELI BUDAPEST LEGELEGÁNSABB BÁRJÁNAK, A FOUR SEASONS HOTEL GRESHAM PALACE-BAN TALÁLHATÓ MÚZSÁNAK AZ ITALAIT. A BÁRT – MELY SZÁMOS NEMZETKÖZI ÉS HAZAI ELISMERÉST ZSEBELT MÁR BE ÉS 2024-BEN FELKERÜLT A 50 BEST DISCOVERIES LISTÁJÁRA, VALAMINT ELNYERTE A DINING GUIDE ÉV ÉTTERME GÁLA – AZ ÉV KOKTÉLBÁRJA DÍJAT – MÉG A FOUR SEASONS MÁRKÁN BELÜL IS AZ ÉV LEGJOBBJÁNAK VÁLASZTOTTÁK. AMIKOR AZT KÉRDEZZÜK ÁDÁMTÓL, HOGY MUNKÁJÁBAN MELYEK SZÁMÁRA A LEGFONTOSABB HÍVÓSZAVAK, ÍGY VÁLASZOL: „PRECIZITÁS, EGYSÉGESSÉG ÉS EGYEDISÉG.”



EZ A KOKTÉL ANNYIRA KLASSZIKUS, AMENNYIRE CSAK LEHET. A LOUISVILLE-BEN, KENTUCKY ÁLLAMBAN FELTALÁLT ITALBAN MINDEN AZ EGYENSÚLYRÓL SZÓL: AZ AROMÁS KESERŰANYAGOK, EGY KIS CUKOR ÉS A NARANCSILLAT – ÉRÉTT, OTTHONOS KOKTÉLLÁ ÁLLNAK ÖSSZE.

HOZZÁVALÓK

60 ML GLENMORANGIE 12 YEARS OLD
7,5 ML DEMERARA CUKORSZIRUP
2 CSEPP ANGOSTURA BITTERS
1 CSEPP ORANGE BITTERS

ELKÉSZÍTÉS

AZ ALAPANYAGOKAT KEVERŐPOHÁRBA TÖLTJÜK, EZT JÓL FELJEGELJÜK ÉS ELKEVERJÜK. A KÉSZRE KEVERT ITALT WHISKYS- VAGY ROCKS POHÁRBAN SZERVÍROZZUK, ON THE ROCK (VAGYIS JÉGEN). DEKORÁCIÓKÉNT MEHET EGY SZELET NARANCSHÉJ ÉS/VAGY EGY SZEM CSERESZNYE.



OLD FASHIONED

SIDECAR

DAVID A. EMBURY 1948-BAN MEGJELENT, A FINE ART OF MIXING DRINK (AZ ITALOK KEVERÉSÉNEK MŰVÉSZETE) CÍMŰ KÖNYVÉBEN AZT ÍRTA, HOGY A KOKTÉLT A BARÁTJA ALKOTTA MEG. AZ ITAL A NEVÉT A MOTORKERÉKPÁR OLDALKOCSIJÁRÓL KAPTA, MIVEL A BARÁT EGY ILYEN VAGÁNY JÁRMŰVEL KÖZLEKEDETT A MUNKAHELYÉRE.

HOZZÁVALÓK

40 ML HENNESSY V.S
15 ML COINTREAU
20 ML FRISS CITROMLÉ

ELKÉSZÍTÉS

AZ ALAPANYAGOKAT SHAKERBE TÖLTJÜK, JEGET ADUNK HOZZÁ ÉS JÓL ÖSSZERÁZZUK, AMÍG AZ ESZKÖZ BE NEM DERESEDIK. A POHÁR SZÉLÉT KRISTÁLYCUKORSZÓRÁSSAL DÍSZÍTJÜK ÚGY, HOGY ELŐBB EGY SZELET CITROMMAL KÖRBEKENJÜK A MARTINISPOHÁR SZÉLÉT ÉS ÍGY MÁRTJUK BELE AZT A CUKORBA (A POHÁR BELSEJÉBE NE KERÜLJÖN CUKOR!). MIUTÁN EZZEL KÉSZ VAGYUNK, FINOM SZŰRŐN KERESZTÜL TÖLTJÜK A KOKTÉLT A POHÁRBA.



JAMES BOND SZERELMÉRŐL ÉS KITALÁLT KETTŐS ÜGYNÖKÉRŐL, VESPER LYNDRŐL NEVEZTÉK EL A KOKTÉLT. A VESPER MARTINI AZ ÍRÓ, IAN FLEMING CASINO ROYALE CÍMŰ ELSŐ REGÉNYÉBEN DEBÜTÁLT, AMELY 1953-BAN JELENT MEG. (A KÖNYV ALAPJÁN KÉSZÜLT FILMET 2006-BAN MUTATTÁK BE.)

HOZZÁVALÓK

40 ML FOUR PILLARS RARE DRY GIN
15 ML BELVEDERE ORGANIC VODKA
7,5 ML LILLET BLANC

ELKÉSZÍTÉS

AZ ALAPANYAGOKAT SHAKERBE TÖLTJÜK, ERRE JEGET IS HELYEZÜNK, EZUTÁN JÓL ÖSSZERÁZZUK, A KÉSZRE RÁZOTT ITALT MARTINISPOHÁRBA TÖLTJÜK, MAJD CITROMHÉJJAL DEKORÁLJUK.



VESPER MARTINI