

Cocktails

BarBar & Barbarella



www.tescoma.com

designed by **tescoma**® design protected

tescoma®

Koktejly připravené s barmanským náradím
BarBar & Barbarella chutnají nejlépe!

Cocktails prepared with BarBar & Barbarella barman
utensils taste the best!

Cocktails, die mit dem Bar-Besteck BarBar & Barbarella zubereitet
werden, schmecken am besten!

Les meilleurs cocktails sont préparés avec les ustensiles
BarBar & Barbarella !

I migliori Cocktails sono preparati con gli strumenti
BarBar & Barbarella!

Cócteles preparados con los utensilios para cocktail
BarBar y Barbarella, saben mejor!

Cocktails preparados com os utensílios de barman
BarBar & Barbarella são os melhores!

Koktajle przygotowane z użyciem specjalnych przyborów
dla barmanów BarBar & Barbarella smakują najlepiej!

Kokteily pripravené s barmanským náradím
BarBar & Barbarella chutia najlepšie!

Коктейли, приготовленные с помощью принадлежностей для
барменов BarBar & Barbarella, всегда самые вкусные!



 *Barbarella*



Original Cocktails



Originální koktejly
Original Cocktails
Originelle Cocktails
Cocktails exclusifs
Cocktails originali
Cócteles Originales
Cocktails Originais
Oryginalne koktajle
Originálne kokteily
Оригинальные коктейли

BarBar Cocktail

Czech Republic



cs **Ingredience:** 4 cl whiskey, 1 cl amaretto (mandlový likér), 1 cl čerstvá limetová šťáva, zázvorová limonáda na doliti, 1/8 limety

Příprava: Do sklenice vložte 5-6 kostek ledu, přidejte tekuté ingredience a dolijte zázvorovou limonádou. Ozdobte 1/8 limety a podávejte s brčkem a míchátkem.

en **Ingredients:** 4 cl whiskey, 1 cl amaretto (almond liqueur), 1 cl fresh lime juice, ginger ale, 1 lime wedge

Preparation: Place 5-6 cubes of ice in a glass. Add liquid ingredients and top with ginger ale. Garnish with the lime wedge and serve with a straw and stirrer.

de **Zutaten:** 4 cl Whiskey, 1 cl Amaretto (Mandellikör), 1 cl frischer Limettensaft, Ginger Ale zum Aufgießen, 1/8 Limette

Zubereitung: 5-6 Eiswürfel ins Glas geben, flüssige Zutaten zugeben und mit Ginger Ale aufgießen. Mit 1/8 Limette garnieren und mit einem Trinkhalm und Rührlöffel servieren.

fr **Ingrédients:** 4 cl de whiskey, 1 cl d'amaretto, 1 cl de jus de limette (frais), ginger ale pour allonger, 1/8 de citron vert

Préparation: Mettre 5 ou 6 cubes de glace dans le verre, ajouter les ingrédients liquides et allonger au Ginger ale. Décorer avec 1/8 de citron vert avant de servir avec une paille et une cuillère à cocktail.

it **Ingredienti:** 4 cl whiskey, 1 cl amaretto (liquore alla mandorla), 1 cl succo fresco di lime, ginger ale, 1 spicchio di lime

Preparazione: Mettere 5-6 cubetti di ghiaccio in un bicchiere. Aggiungere gli ingredienti liquidi ed infine il Ginger ale. Guarnire con lo spicchio del lime e servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es **Ingredientes:** 4 cl whiskey, 1 cl amaretto (licor de almendra), 1 cl zumo de lima natural, jengibre, 1 rodaja de lima.

Preparación: Ponga 5 ó 6 cubitos de hielo en un vaso. Añada los ingredientes líquidos y cúbralos con el jengibre. Decore el vaso con la rodaja de lima y sírvalo con una cañita y un agitador.

pt **Ingredientes:** 4 cl whisky, 1 cl amaretto (licor amendôa), 1 cl sumo lima fresco, ginger ale, 1 fatia lima

Preparação: Coloque 5-6 cubos de gelo num copo. Adicione todos os ingredientes líquidos e por ultimo o ginger ale. Enfeite com a fatia de lima e sirva com uma palhinha e um palito para mexer.

pl **Składniki:** 4 cl whiskey, 1 cl amaretto (likieru migdałowego), 1 cl soku ze świeżych limetek, Lemoniada imbirowa do dolewania, 1/8 limetki

Przyrządzenie: Do szklanki włożyc 5-6 kostek lodu, dodać płynne składniki i uzupełnić lemoniadą imbirową. Udekorować 1/8 limetki i serwować ze słomką i mieszadłem

sk **Ingredience:** 4 cl whiskey, 1 cl amaretto (mandlový likér), 1 cl čerstvá limetová šťáva, zázvorová limonáda na doliatie, 1/8 limety

Příprava: Do pohára vložte 5-6 kociek ľadu, pridajte tekuté ingredience a dolejte zázvorovou limonádou. Ozdobte 1/8 limety a podávajte so slámkou a miešadlom.

ru **Ингредиенты:** 40 мл виски, 10 мл amaretto (миндальный ликер), 10 мл свежий сок лайма, лимонад из имбиря по вкусу, 1/8 лайма

Приготовление: Положите в бокал 5-6 кусочков льда, добавьте жидкие ингредиенты и налейте лимонад из имбиря. Украсьте 1/8 лайма и подавайте с соломинкой и палочкой для коктейлей.

Barbarella Cocktail

Czech Republic



cs

Ingredientie: 3 cl tequila, 2 cl amaretto (mandlový likér), 1 cl jahodový sirup, 1 cl šťáva z citrónu, 4 cl broskvový džús, 8 cl ananášový džús, řez melounu, 1/8 nektarinky, čerstvá jahoda

Příprava: Všechny tekuté ingredience důkladně promíchejte v šejkru s ledem a sceďte do předem připravené sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl ozdobte řezem melounu, nektarinkou a čerstvou jahodou. Podávejte s brčkem.

en

Ingredients: 3 cl tequila, 2 cl amaretto (almond liqueur), 1 cl strawberry syrup, 1 cl lemon juice, 4 cl peach juice, 8 cl pineapple juice, 1 melon wedge, 1 nectarine wedge, 1 fresh strawberry

Preparation: Mix all ingredients well in a shaker with ice and then strain into a pre-prepared glass 1/3 full of fresh ice. Garnish the glass with the melon wedge, nectarine wedge and fresh strawberry. Serve with a straw.

de

Zutaten: 3 cl Tequila, 2 cl Amaretto (Mandellikör), 1 cl Erdbeerensirup, 1 cl Zitronensaft, 4 cl Pfirsichsaft, 8 cl Ananassaft, Melonenscheibe, 1/8 Nektarine, frische Erdbeere

Zubereitung: Alle flüssigen Zutaten im Shaker mit Eis kräftig shaken und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit einer Melonenscheibe, Nektarine und der frischen Erdbeere garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

fr

Ingédients: 3 cl de tequila, 2 cl d'amaretto, 1 cl de sirop de fraises, 1 cl de jus de citron, 4 cl de jus de pêches, 8 cl de jus d'ananas, tranche de melon, 1/8 de nectarine, une fraise fraiche

Préparation: Mélanger tous les ingrédients liquides avec de la glace dans le shaker et filtrer dans le verre rempli au tiers de glace. Décorer avec une tranche de melon, un morceau de nectarine et la fraise. Servir avec une paille.

it

Ingredienti: 3 cl tequila, 2 cl amaretto (liquore alla mandorla), 1 cl sciroppo di fragola, 1 cl succo di limone, 4 cl succo di pesca, 8 cl succo d'ananas, 1 spicchio di melone, 1 spicchio di pesca noce, 1 fragola fresca

Preparazione: Mescolare bene tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e filtrare in un bicchiere precedentemente riempito per 1/3 di ghiaccio tritato. Guarnire il bicchiere con lo spicchio di melone, lo spicchio di pesca noce e la fragola fresca. Servire con cannuccia.

es

Ingredientes: 3 cl tequila, 2 cl amaretto (licor de almendra), 1 cl sirope de fresa, 1 cl zumo de limón, 4 cl zumo de melocotón, 8 cl zumo de piña, 1 rodaja de melón, 1 rodaja de nectarina, 1 fresa natural

Preparación: Mezcle bien todos los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo, y después cuele la mezcla en un vaso preparado con anterioridad con una tercera parte de hielo. Decore el vaso con la rodaja de melón, la rodaja de nectarina y la fresa. Sirvalo con una cañita.

pt

Ingredientes: 3 cl tequila, 2 cl amaretto (licor amendôa), 1 cl xarope de morango, 1 cl sumo de limão, 4 cl sumo de pêssego, 8 cl sumo de ananás, 1 fatia de melão, 1 fatia de nectarina, 1 morango fresco

Preparação: Misture muito bem todos os ingredientes num shaker com gelo e depois ponha todo o preparado num copo com 1/3 de gelo. Enfeite o copo com o melão, a nectarina e o morango. Sirva com uma palhinha.

pl

Składniki: 3 cl tequili, 2 cl amaretta (likieru migdałowego), 1 cl syropu truskawkowego, 1 cl soku z cytryny, 4 cl soku brzoskwińskiego, 8 cl soku ananasowego, plasterki arbuza, 1/8 nektaryny, świeża truskawka

Przyrządzenie: Wszystkie składniki płynne dokładnie wymieszaj w shakerze z lodem i przelać przez sitko do uprzednio przygotowanej szklanki napelnionej do 1/3 świeżym lodem. Koktajl udekorować plasterkiem arbuza, nektaryną i świeżą truskawką. Serwować ze słomką.

sk

Ingredientie: 3 cl tequila, 2 cl amaretto (mandlový likér), 1 cl jahodový sirup, 1 cl šťáva z citrónu, 4 cl broskvový džús, 8 cl ananášový džús, rez melónu, 1/8 nektarinky, čerstvá jahoda

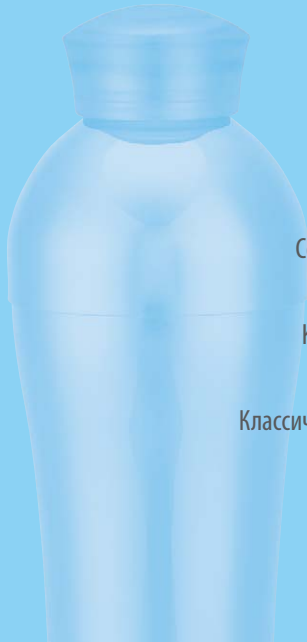
Příprava: Všetky tekuté ingredience dôkladne premiešajte v šejkri s ľadom a sceďte do vopred pripraveného pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Kokteil ozdobte rezom melóna, nektarinkou a čerstvou jahodou. Podávajte so slámkou.

ru

Ингредиенты: 30 мл текилы, 20 мл амаретто (миндальный ликер), 10 мл клубничного сиропа, 10 мл лимонного сока, 40 мл персикового сока, 80 мл ананасового сока, ломтик арбуза, 1/8 нектаринки, свежая клубника

Приготовление: Все жидкие ингредиенты тщательно смешайте со льдом в шейкере и сцедите в заранее приготовленный бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль украсьте ломтиком арбуза, нектаринкой и свежей клубникой. Подавайте с трубочкой для коктейлей.

Classic Cocktails prepared in a shaker



Klasické koktejly pripravované v šejkru

Classic Cocktail prepared in a shaker

Klassische im Shaker zubereitete Cocktails

Cocktails classiques préparés au shaker

Classici cocktails preparati nello shaker

Cócteles Clásicos preparados en una coctelera

Cocktails Clássicos preparados no shaker

Koktajle klasyczne przyrządzane w shakerze

Klasické kokteily pripravované v šejkri

Классические коктейли, приготавливаемые в шейкере

Margarita

Mexico



cs **Ingredience:** 4 cl tequila, 3 cl pomerančový likér (Cointreau případě Bols Triple Sec), 2 cl šťava z citrónu, 1/8 limety

Příprava: Okraj sklenice potřete limetou a ponořte do tenké vrstvy soli, tím vytvoříte slanou krustu. Všechny tekuté ingredience důkladně promíchejte v šejkru s ledem, dokud se šejkr neorosí. Scedte do předem připravené sklenice. Ozdobte 1/8 limety a podávejte.

en **Ingredients:** 4 cl tequila, 3 cl orange liqueur (Cointreau or Bols Triple Sec), 2 cl lemon juice, 1 lime wedge

Preparation: Wet the rim of a glass with lime juice and then dip the glass rim in a thin layer of salt to create a "salty crust". Mix all the liquid ingredients well in a shaker until the shaker is frosty. Strain the mixture into a pre-prepared glass. Garnish with the lemon wedge and serve.

de **Zutaten:** 4 cl Tequila, 3 cl Orangenlikör (Cointreau, bzw. Bols Triple Sec), 2 cl Zitronensaft, 1/8 Limette

Zubereitung: Den Glasrand mit Limettenstück einreiben und in eine dünne Salzschrift tauchen, wobei eine Salzküste entsteht. Sämtliche flüssige Zutaten kräftig im Shaker mit Eis schütteln, bis der Shaker beschlägt. In das Glas abseihen. Mit 1/8 Limette garnieren und servieren.

fr **Ingédients:** 4 cl de tequila, 3 cl de liqueur à l'orange (Cointreau, éventuellement Bols Triple Sec), 2 cl de jus de citron, 1/8 de citron vert

Préparation: Mouiller les bords du verre avec du citron vert et le glacer au sel. Mélanger tous les ingrédients liquides avec de la glace dans le shaker jusqu'à ce qu'il rosisse. Filtrer dans le verre. Décorer avec la citron vert avant de servir.

it **Ingredienti:** 4 cl tequila, 3 cl liqueure all'arancia (Cointreau o Bols Triple Sec), 2 cl succo di limone, 1 spicchio di lime

Preparazione: Bagnare il bordo del bicchiere con il succo del lime e immergere il bordo stesso del bicchiere nel sale, al fine di creare una crosticina salata. Mescolare bene tutti gli ingredienti liquidi nello shaker. Filtrare il contenuto nel bicchiere precedentemente preparato. Guarnire con lo spicchio di lime e servire.

es **Ingredientes:** 4 cl tequila, 3 cl licor de naranja (Cointreau ó Bols Triple Sec), 2 cl zumo de limón, 1 rodaja de lima

Preparación: Empape el borde del vaso con el zumo de limón y después introduzca el borde del vaso en sal para crear una "corteza salada". Mezcle bien todos los ingredientes líquidos en una coctelera. Cuele la mezcla en el vaso preparado con anterioridad. Decórelo con la rodaja de lima y sírvalo.

pt **Ingredientes:** 4 cl tequila, 3 cl licor de laranja (Cointreau ou Bols Triple Sec), 2 cl sumo de limão, 1 fatia de lima

Preparação: Molhe o bordo do copo com o sumo de limão e em seguida mergulhe o bordo do copo no sal para fazer uma "crosta de sal". Misture muito bem todos os ingredientes líquidos no shaker até estar gelado. Coloque o preparado no copo. Enfeite com a fatia de lima e sirva.

pl **Składniki:** 4 cl tequili, 3 cl likieru pomarańczowego (Cointreau, ewentualnie Bols Triple Sec), 2 cl soku z cytryny, 1/8 limetki

Przyrządzenie: Brzeg szklanki przetrzeć limetką i zanurzyć w cienkiej warstwie soli, powstaje słony pasek dekoracyjny. Wszystkie składniki płynne mieszać dokładnie w shakerze z lodem do momentu zroszenia się naczynia. Wlać do uprzednio przygotowanej szklanki. Udekorować 1/8 limetki i serwować.

sk **Ingredience:** 4 cl tequila, 3 cl pomerančový likér (Cointreau případne Bols Triple Sec), 2 cl šťava z citróna, 1/8 limety

Příprava: Okraj pohára potrite limetou a ponorte do tenkej vrstvy soli, tým vytvoríte slanu krustu. Všetky tekuté ingredience dôkladne premiešajte v šejkri s ľadom, pokiaľ sa šejker neorosí. Scedte do vopred pripraveného pohára. Ozdobte 1/8 limety a podávejte.

ru **Ингредиенты:** 40 мл текилы, 30 мл апельсинового ликера (Cointreau или Bols Triple Sec), 20 мл лимонного сока, 1/8 лайма

Приготовление: Край бокала протрите лаймом и покройте тонким слоем соли, создав соляную корочку. Все жидкие ингредиенты тщательно смешайте со льдом в шейкере, пока шейкер не запотеет. Слейте в заранее приготовленный бокал. Украсьте 1/8 лайма и подавайте.

Sex on the Beach

USA



cs **Ingredientie:** 3 cl vodka, 2 cl broskvový likér (např. Bols, Monin, Berentzen), 10 cl pomerančový džus, 4 cl brusinkový džus (případně rybízový džus), řez žlutého melounu, plátek pomeranče, čerstvá jahoda

Příprava: Všechny ingredience důkladně promíchejte v šejkru a scedte do předem připravené sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl ozdobte řezem žlutého melounu, plátkem pomeranče a čerstvou jahodou. Podávejte s brčkem.

en **Ingredients:** 3 cl vodka, 2 cl peach liqueur (for example: Bols, Monin, Berentzen), 10 cl orange juice, 4 cl cranberry juice (or red currant juice), 1 yellow melon wedge, 1 orange slice, 1 fresh strawberry

Preparation: Mix liquid ingredients well in a shaker with ice and then strain into a pre-prepared glass 1/3 full of fresh ice. Garnish the cocktail with the yellow melon wedge, orange slice, and fresh strawberry. Serve with a straw.

de **Zutaten:** 3 cl Vodka, 2 cl Pfirsichlikör (z.B. Bols, Monin, Berentzen), 10 cl Orangensaft, 4 cl Cranberrysaft (bzw. Johannisbeersaft), Scheibe der gelben Melone, Orangenscheibe, frische Erdbeere

Zubereitung: Allen Zutaten im Shaker kräftig schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit einer Scheibe der gelben Melone, einer Orangenscheibe und frischer Erdbeere garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

fr **Ingrédients:** 3 cl de vodka, 2 cl de liqueur de pêche (par exemple Bols, Monin, Berentzen), 10 cl de jus d'orange, 4 cl de jus d'airelles (éventuellement de cassis), tranche de melon jaune, tranche d'orange, fraise fraîche

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer le cocktail avec la tranche de melon, d'orange, la tranche de fraise. Servir avec une paille.

it **Ingredienti:** 3 cl vodka, 2 cl liquore alla pesca (per esempio: Bols, Monin, Berentzen), 10 cl succo d'arancia, 4 cl succo di mirtillo (o succo di ribes), 1 spicchio di melone bianco, 1 fetta d'arancia, 1 fragola fresca

Preparazione: Mescolare bene gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio e poi filtrare in un bicchiere per almeno 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Guarnire il cocktail con lo spicchio di melone bianco, la fetta d'arancia e la fragola fresca. Servire con cannuccia.

es **Ingredientes:** 3 cl vodka, 2 cl licor de melocotón (por ejemplo: Bols, Monin, Berentzen), 10 cl zumo de naranja, 4 cl zumo de arándanos (ó grosellas), 1 trocito de melón amarillo, 1 rodaja de naranja, 1 fresa natural

Preparación: Mezcle bien los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo y después cuele la mezcla en un vaso preparado con anterioridad con una tercera parte de hielo. Decore el vaso con un trocito de melón amarillo, la rodaja de naranja y la fresa. Sirvalo con una cañita.

pt **Ingredientes:** 3 cl vodka, 2 cl licor de pêssego (por exemplo: Bols, Monin, Berentzen), 10 cl sumo de laranja, 4 cl sumo de arando, 1 fatia melão amarelo, 1 casca de laranja, 1 morangos frescos

Preparação: Misture muito bem todos os ingredientes líquidos com gelo num shaker e em seguida coloque num copo com um 1/3 de gelo. Enfeite o cocktail com o melão, a laranja e o morango. Sirva com uma palhinha.

pl **Składniki:** 3 cl wódki, 2 cl likieru brzoskwiniowego (np. Bols, Monin, Berentzen), 10 cl soku pomarańczowego, 4 cl soku bruszcowego (ewentualnie soku porzeczkowego), plasterek żółtego melona, plasterki pomarańczy, świeża truskawka

Przyrządzenie: Wszystkie składniki ciepłe wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki napelnionej do 1/3 świeżym lodem. Koktajl udekorować plasterkiem żółtego melona, plasterkiem pomarańczy i świeżą truskawką. Serwować ze słomką.

sk **Ingredientie:** 3 cl vodka, 2 cl broskyňový likér (napr. Bols, Monin, Berentzen), 10 cl pomarančový džús, 4 cl čučoriedkový džús (případne ribezľový džús), rez žltého melónu, plátok pomaranča, čerstvá jahoda

Příprava: Všetky ingredience dôkladne premiešajte v šejkri a scedte do vopred pripraveného pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Koktejl ozdobte rezom žltého melónu, plátkom pomaranča a čerstvou jahodou. Podávajte so slamkou.

ru **Ингредиенты:** 30 мл водки, 20 мл персикового ликера (напр. Bols, Monin, Berentzen), 100 мл апельсинового сока, 40 мл брусничного сока (или смородинового сока), ломтик дыни, долька апельсина, свежая клубника

Приготовление: Все ингредиенты тщательно смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль украсьте ломтиком дыни, долькой апельсина и клубникой. Подавайте с трубочкой для коктейлей.

Daiquiri

Cuba



cs **Ingredience:** 4 cl bílý rum, 3 cl šťáva z limety, 2 cl cukrový sirup, sřik Maraschino (nebo jiný třeřnový likér), plátek limety

Připrava: Vřchny tekuté ingredience dobře promíchejte v řejkru s ledem. Scedte do sklenice a ozdobte plátkem limety.

Pozn. Tento koktejl lze připravit také v mixéru!

en **Ingredients:** 4 cl white rum, 3 cl lime juice, 2 cl sugar syrup, dash of Maraschino (or another cherry liqueur), 1 lime slice

Preparation: Mix all liquid ingredients well in a shaker with ice. Strain into a glass and garnish with the lime slice.

Note: This cocktail can also be prepared in a mixer!

de **Zutaten:** 4 cl weißer Rum, 3 cl Limettensaft, 2 cl Zuckersirup, 1 Spritzer Maraschino (bzw. anderer Kirschlikör), Limettenscheibe

Zubereitung: Sämtliche flüssige Zutaten gut im Shaker mit Eis schütteln. Ins Glas abseihen und mit einer Limettenscheibe garnieren.

Anmerk. Dieser Cocktail kann auch im Mixer zubereitet werden!

fr **Ingédients:** 4 cl de rhum blanc, 3 cl de jus de citron vert, 2 cl de sirop de canne, quelques gouttes de Marasquin (ou d'une autre liqueur de cerises), tranche de citron vert

Préparation: Bien mélanger tous les ingrédients liquides avec de la glace dans le shaker. Filtrer dans le verre et décoder d'une tranche de citron vert.

Remarque: Ce cocktail peut aussi être préparé au mixer!

it **Ingredienti:** 4 cl rum bianco, 3 cl succo di lime, 2 cl sciroppo zuccherato, un goccio di Maraschino (o altro liquore alla ciliegia), 1 spicchio di lime

Preparazione: Mescolare bene tutti gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio. Filtrare nel bicchiere e guarnire con lo spicchio del lime.

Nota: Questo cocktail può essere preparato anche nel mixer!

es **Ingredientes:** 4 cl ron blanco, 3 cl zumo de lima, 2 cl caramelo, una pizca de Maraschino (o cualquier otro licor de cereza), 1 rodaja de lima

Preparación: Mezcle bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Cuele la mezcla en un vaso y decórela con la rodaja de lima.

Nota: Este cocktail puede prepararse con batidora!

pt **Ingredientes:** 4 cl rum branco, 3 cl sumo de lima, 2 cl xarope de açúcar, 1 gota de Maraschino (ou outro licor de cereja), 1 fatia de lima

Preparação: Misture todos os ingredientes líquidos num shaker com gelo. Coloque o preparado no copo e enfeite com uma fatia de lima.

Nota: Este cocktail também pode ser preparado numa misturadora!

pl **Składniki:** 4 cl białego rumu, 3 cl soku z limetek, 2 cl syropu cukrowego, Maraschino (lub inny likier czereśniowy) z wodą sodową, plasterek limetki

Przyrządzenie: Wszystkie ciekłe składniki wymieszaj w shakerze z lodem. Przełaj do szklanki i udekoruj plasterkiem limetki.

Uwaga: Koktajl można przyrządzić także w mikserze!

sk **Ingredience:** 4 cl biely rum, 3 cl šťava z limety, 2 cl cukrový sirup, strek Maraschino (alebo iný čereřnový likér), plátok limety

Připrava: Vřetky tekuté ingredience dobre premieřajte v řejkri s ľadom. Scedte do pohára a ozdobte plátkom limety.

Pozn. Tento koktejl je možné pripraviť taktiež v mixéri!

ru **Ингредиенты:** 40 мл белого рома, 30 мл сока лайма, 20 мл сахарного сиропа, доза Maraschino (либо другого вишневого ликера), ломтик лайма

Приготовление: Все жидкие ингредиенты тщательно смешайте со льдом в шейкере. Слейте в бокал и украсьте ломтиком лайма.

Прим. Этот коктейль также можно готовить в миксере!

Hemingway Special

Cuba



cs **Ingredience:** 4cl bílý rum, 1,5cl Maraschino (nebo jiný třešňový likér), 1cl limetový sirup, 12cl grapefruitový džus, řez grapefruitu, koktejlová třešeň

Příprava: Všechny tekuté ingredience dobře promíchejte v šejkru s ledem a scedte do sklenice naplněné z 1/3 čerstvým ledem. Hotový koktejl ozdobte řezem grapefruitu a koktejlovou třešní.

en **Ingredients:** 4cl white rum, 1,5cl Maraschino (or another cherry liqueur), 1cl lime syrup, 12cl grapefruit juice, 1 grapefruit wedge, 1 cocktail cherry

Preparation: Mix liquid ingredients well in a shaker with ice and then strain into a glass 1/3 full of fresh ice. Serve the prepared cocktail garnished with the grapefruit wedge and cocktail cherry.

de **Zutaten:** 4cl weißer Rum, 1,5cl Maraschino (bzw. anderer Kirschlikör), 1cl Limettensirup, 12cl Grapefruitsaft, Grapefruitscheibe, Cocktailkirsche

Zubereitung: Sämtliche flüssige Zutaten im Shaker mit Eis gut schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit einer Grapefruitscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

fr **Ingédients:** 4cl de rhum blanc, 1,5cl de Marasquin (ou toute autre liqueur aux cerises), 1cl de sirop de citron vert, 12cl de jus de pamplemousse, tranche de pamplemousse, cerise cocktail

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer avec la tranche de pamplemousse et la cerise cocktail.

it **Ingredienti:** 4cl rum bianco, 1,5cl Maraschino (o altro liquore alla ciliegia), 1cl sciroppo di lime, 12cl sciroppo di pompelmo, 1 spicchio di pompelmo, 1 ciliegia da cocktail

Preparazione: Mescolare bene gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio e poi filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Servire il cocktail preparato guarnendolo con lo spicchio del pompelmo e la ciliegia da cocktail.

es **Ingredientes:** 4cl ron blanco, 1,5cl Maraschino (o cualquier otro licor de cereza), 1cl sirope de lima, 12cl zumo de pomelo, 1 rodaja de pomelo, 1 guinda

Preparación: Mezcle bien todos los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo y después cuele la mezcla en un vaso con una tercera parte de hielo. Sirva el cóctel decorándolo con la rodaja de pomelo y la guinda.

pt **Ingredientes:** 4cl rum branco, 1,5cl Maraschino (ou outro licor de cereja), 1cl xarope de lima, 12cl sumo de toranja, 1 fatia de toranja, 1 cereja de cocktail

Preparação: Misture muito bem todos os ingredientes líquidos com gelo num shaker e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Sirva o cocktail enfeitado com a toranja e a cereja.

pl **Składniki:** 4cl białego rumu, 1,5cl Maraschina (lub innego likieru czereśniowego), 1cl syropu z limetek, 12cl soku grejfrutowego, plasterek grejfruta, koktajlową wisienką

Przyrządzenie: Wszystkie składniki ciepłe wymieszaj w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki napełnionej do 1/3 świeżym lodem. Przygotowany koktajl udekorować plasterkiem grejfruta i koktajlową wisienką.

sk **Ingredience:** 4cl biely rum, 1,5cl Maraschino (alebo iný čerešňový likér), 1cl limetový sirup, 12cl grapefruitový džús, rez grapefruitu, kokteilová čerešňa

Příprava: Všetky tekuté ingredience dobre premiešajte v šejkri s ľadom a scedte do pohára naplneného z 1/3 čerstvým ľadom. Hotový kokteil ozdobte rezom grapefruitu a kokteilovou čerešňou.

ru **Ингредиенты:** 40 мл белого рома, 15 мл Maraschino (либо другого вишневого ликера), 10 мл лаймового сиропу, 120 мл грейпфрутового соку, ломтик грейпфрута, коктейлевая черешня

Приготовление: Все жидкие ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Готовый коктейль украсьте ломтиком грейпфрута и коктейлевой черешней.

Piña Colada

Puerto Rico



cs **Ingredience:** 4 cl bílý rum, 2 cl kokosový sirup, 3 cl smetana, 12 cl ananasový džus, řez ananasové dužiny, koktejlová třešeň, ananasové lístky

Příprava: Tekuté ingredience důkladně promíchejte v šejkru s ledem a sceďte do sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem nebo ledovou tříští. Ozdobte řezem ananasu, listy a koktejlovou třešní. Podávejte s brčkem.

en **Ingredients:** 4 cl white rum, 2 cl coconut syrup, 3 cl cream, 12 cl pineapple juice, 1 pineapple wedge, 1 cocktail cherry, 1 pineapple leaf

Preparation: Mix all liquid ingredients well in a shaker with ice and then strain into a glass 1/3 full of fresh cubed or crushed ice. Garnish with the pineapple wedge, pineapple leaf and cocktail cherry. Serve with a straw.

de **Zutaten:** 4 cl weißer Rum, 2 cl Kokossirup, 3 cl Sahne, 12 cl Ananassaft, Ananasstück, Cocktailkirsche, Ananasblätter

Zubereitung: Flüssige Zutaten kräftig im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis, bzw. mit zerstoßenem Eis gefülltes Glas abseihen. Mit einer Ananasscheibe, Ananasblättern und einer Cocktailkirsche garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

fr **Ingédients:** 4 cl de rhum blanc, 2 cl de sirop de coco, 3 cl de crème fraîche, 12 cl de jus d'ananas, tranche de chair d'ananas, cerise cocktail, feuilles d'ananas

Préparation: Bien mélanger les ingrédients liquides avec de la glace dans le shaker et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace en cubes ou pilée. Décorer avec une tranche d'ananas, des feuilles d'ananas et la cerise cocktail. Servir avec une paille.

it **Ingredienti:** 4 cl rum bianco, 2 cl sciroppo di cocco, 3 cl Panna liquida, 12 cl succo d'ananas, 1 spicchio d'ananas, 1 ciliegia da cocktail, 1 foglia d'ananas

Preparazione: Mescolare bene tutti gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio e poi filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio in cubetti o tritato. Guarnire con lo spicchio, la foglia d'ananas e la ciliegia da cocktail. Servire con cannuccia.

es **Ingredientes:** 4 cl ron blanco, 2 cl sirope de coco, 3 cl nata, 12 cl zumo de piña, 1 rodaja de piña, 1 guinda, 1 hoja de piña

Preparación: Mezcle bien todos los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo, y después cuele la mezcla en un vaso preparado con una tercera parte de cubitos de hielo o hielo picado. Decore el vaso con la rodaja de piña, con la hoja de piña y con la guinda. Sírvalo con una cañita.

pt **Ingredientes:** 4 cl rum branco, 2 cl xarope de côco, 3 cl cream, 12 cl sumo de ananás, 1 fatia de ananás, 1 cereja de cocktail, 1 folha de ananás

Preparação: Misture muito bem todos os ingredientes líquidos no shaker com gelo e depois coloque num copo com 1/3 de cubos de gelo ou gelo picado. Enfeite com o ananás, a folha de ananás e a cereja. Sirva com uma palhinha.

pl **Składniki:** 4 cl białego rumu, 2 cl syropu kokosowego, 3 cl śmietany, 12 cl soku ananasowego, plasterki ananas, koktajlową wisienką, listki ananasa

Przyrządzenie: Ciekłe składniki dokładnie wymieszaj w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki napelnionej do 1/3 kostkami świeżego lodu lub lodem pokruszonym. Udekorować plasterkiem i listkami ananasa oraz koktajlową wisienką. Serwować ze słomką.

sk **Ingredience:** 4 cl biely rum, 2 cl kokosový sirup, 3 cl smotana, 12 cl ananásový džús, rez ananásovej dužiny, kokteilová čerešňa, ananásové lístky

Příprava: Tekuté ingredience dôkladne premiešajte v šejkri s ľadom a sceďte do pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom alebo ľadovou triesťou. Ozdobte rezom ananásu, listami a kokteilovou čerešňou. Podávajte so slamkou.

ru **Ингредиенты:** 40 мл белого рома, 20 мл кокосового сиропа, 30 мл сливок, 120 мл ананасового сока, ломтик мякоти ананаса, коктейлевая черешня, листья ананаса

Приготовление: Жидкие ингредиенты тщательно смешайте со льдом в шейкере и слейте в заранее подготовленный бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом или ледовой стружкой. Украсьте ломтиком мякоти ананаса, листом и коктейлевой черешней. Подавайте с трубочкой для коктейлей.

Bronx

USA



cs **Ingredience:** 3 cl gin, 2 cl suchý vermut, 2 cl červený vermut, 2 cl šťáva z pomaranče

Příprava: Všechny ingredience promíchejte v šejkru s ledem a scedte je do sklenice. Podávejte bez ozdob.

en **Ingredients:** 3 cl gin, 2 cl dry vermouth, 2 cl red vermouth, 2 cl orange juice

Preparation: Mix all ingredients in a shaker with ice and strain into a glass. Serve without garnish.

de **Zutaten:** 3 cl Gin, 2 cl trockener Vermouth, 2 cl roter Vermouth, 2 cl Orangensaft

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und ins Glas abseihen. Keine Dekorierung vorgesehen.

fr **Ingédients:** 3 cl de gin, 2 cl de vermouth sec, 2 cl de vermouth rouge, 2 cl de jus d'orange

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre. Servir sans autre décoration.

it **Ingredienti:** 3 cl gin, 2 cl dry vermouth, 2 cl red vermouth, 2 cl succo d'arancia

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e filtrare nel bicchiere. Servire senza guarnizione.

es **Ingredientes:** 3 cl ginebra, 2 cl vermut seco, 2 cl vermut rojo, 2 cl zumo de naranja

Preparación: Mezcle bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso. Sírvalo sin decorar.

pt **Ingredientes:** 3 cl gin, 2 cl vermute seco, 2 cl vermute vermelho, 2 cl sumo de laranja

Preparação: Misture todos os ingredientes num shaker com gelo e depois coloque num copo. Sirva sem qualquer enfeite.

pl **Składniki:** 3 cl ginu, 2 cl wytrawnego wermutu, 2 cl czerwonego wermutu, 2 cl soku pomarańczowego

Przyrządzenie: Wszystkie składniki wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki. Koktajlu przed serwowaniem nie dekorować.

sk **Ingredience:** 3 cl gin, 2 cl suchý vermut, 2 cl červený vermut, 2 cl šťáva z pomaranča

Příprava: Všetky ingredience premiešajte v šejkri s ľadom a scedte ich do pohára. Podávajte bez ozdob.

ru **Ингредиенты:** 30 мл джина, 20 мл сухого вермута, 20 мл красного вермута, 20 мл апельсинового сока

Приготовление: Все ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал. Подавайте без украшений.

High Society

Germany



cs **Ingredience:** 4 cl gin, 2 cl Campari, 2 cl broskvový likér, 12 cl džus z růžového grapefruitu, řez růžového grapefruitu, červené hroznové víno

Příprava: Všechny tekuté ingredience protřepte důkladně v šejkru s ledem a sceďte do sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl ozdobte řezem růžového grapefruitu a červeným hroznovým vínem. Podávejte s brčkem.

en **Ingredients:** 4 cl gin, 2 cl Campari, 2 cl peach liqueur, 12 cl pink grapefruit juice, 1 grapefruit wedge, red grapes

Preparation: Shake the liquid ingredients well in a shaker filled with ice and strain into a glass 1/3 full of fresh ice. Garnish the cocktail with the grapefruit wedge and red grapes. Serve with a straw.

de **Zutaten:** 4 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl Pfirsichlikör, 12 cl Grapefruitsaft rosé, Scheibe der rosa Grapefruit, rote Weintraube

Zubereitung: Sämtliche flüssige Zutaten kräftig im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit einer Scheibe der rosa Grapefruit und der roten Weintrauben garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

fr **Ingédients:** 4 cl de gin, 2 cl de Campari, 2 cl de liqueur de pêche, 12 cl de jus de pamplemousse rose, tranche de pamplemousse rose, raisin frais

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer le cocktail avec la tranche de pamplemousse et des raisons frais. Servir avec une paille.

it **Ingredienti:** 4 cl gin, 2 cl Campari, 2 cl liquore alla pesca, 12 cl succo di pompelmo rosa, 1 spicchio di pompelmo, uva nera

Preparazione: Agitare bene gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio e filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Guarnire il cocktail con lo spicchio di pompelmo e l'uva nera. Servire con cannuccia.

es **Ingredientes:** 4 cl ginebra, 2 cl Campari, 2 cl licor de melocotón, 12 cl zumo de pomelo rosa, 1 rodaja de pomelo, uvas rojas

Preparación: Mezcle bien todos los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso con una tercera parte de hielo. Decore el vaso con la rodaja de pomelo y las uvas rojas. Sirvalo con una cañita.

pt **Ingredientes:** 4 cl gin, 2 cl Campari, 2 cl licor de pêssego, 12 cl sumo de toranja vermelha, 1 fatia de toranja, uvas pretas

Preparação: Misture muito bem todos os ingredientes líquidos num shaker cheio com gelo e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Enfeite o cocktail com a toranja e as uvas. Sirva com uma palhinha.

pl **Składniki:** 4 cl ginu, 2 cl Campari, 2 cl likieru brzoskwińskiego, 12 cl soku z różowego grejfruta, plasterki różowego grejfruta, czerwone winogrono

Przyrządzenie: Wszystkie składniki ciekłe dokładnie wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki napełnionej do 1/3 świeżym lodem. Koktajl udekorować plasterkiem różowego grejfruta i czerwonym winogronem. Serwować ze słomką.

sk **Ingredience:** 4 cl gin, 2 cl Campari, 2 cl broskyňový likér, 12 cl džús z ružového grapefruitu, rez ružového grapefruitu, červené hroznové víno

Příprava: Všetky tekuté ingredience dôkladne pretrepte v šejkri s ľadom a sceďte do pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Kokteil ozdobte rezom ružového grapefruitu a červeným hroznovým vínom. Podávajte so slamkou.

ru **Ингредиенты:** 40 мл джина, 20 мл Campari, 20 мл персикового ликера, 120 мл сока розового грейпфрута, ломтик розового грейпфрута, красный виноград

Приготовление: Все жидкие ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль украсьте ломтиком розового грейпфрута и красным виноградом. Подавайте с трубочкой для коктейлей.

Brandy Alexander

Great Britain



cs

Ingredientie: 3 cl brandy, 3 cl hnědý kakaový likér (např. Bols, Monin), 3 cl smetana, muškátový oříšek

Příprava: Všechny tekuté ingredience promíchejte v šejkru s ledem a sceďte do sklenice. Před podáváním zastrouhňte lehce muškátovým oříškem.

en

Ingredients: 3 cl brandy, 3 cl creme de cacao (for example: Bols, Monin), 3 cl cream, nutmeg

Preparation: Mix all liquid ingredients in a shaker with ice and strain into a glass. Before serving, sprinkle nutmeg on top.

de

Zutaten: 3 cl Brandy, 3 cl Creme de Cacao (braun) (z.B. Bols, Monin), 3 cl Sahne, Muskatnuss

Zubereitung: Sämtliche flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und ins Glas abseihen. Vor dem Servieren den Drink mit geriebener Muskatnuss bestreuen.

fr

Ingrédients: 3 cl de brandy, 3 cl de liqueur de cacao (par exemple Bols, Monin), 3 cl de crème fraîche, noix de muscade

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre. Avant de servir, saupoudrer de noix de muscade.

it

Ingredienti: 3 cl brandy, 3 cl crema di cacao (per esempio: Bols, Monin), 3 cl panna liquida, noce moscata

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio e filtrare nel bicchiere. Prima di servire, grattugiare un po' di noce moscata.

es

Ingredientes: 3 cl coñac, 3 cl crema de cacao (por ejemplo: Bols, Monin), 3 cl nata, nuez moscada

Preparación: Mezcle todos los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso. Antes de servir, espolvorear nuez moscada por encima.

pt

Ingredientes: 3 cl brandy, 3 cl creme de cacao (por exemplo: Bols, Monin), 3 cl cream, noz-moscada

Preparação: Misture muito bem todos os ingredientes líquidos num shaker com gelo e coloque num copo. Antes de servir salpique com uma pitada de noz-moscada no topo.

pl

Składniki: 3 cl brandy, 3 cl brązowego likieru kakaowego (np. Bols, Monin), 3 cl śmietany, gałka muszkatołowa

Przyrządzenie: Wszystkie składniki wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki. Przed serwowaniem dodać odrobinę startej gałki muszkatołowej.

sk

Ingredientie: 3 cl brandy, 3 cl hnědý kakaový likér (napr. Bols, Monin), 3 cl smotana, muškátový orech

Příprava: Všetky tekuté ingredience premiešajte v šejkri s ľadom a sceďte do pohára. Pred podávaním posypte nastrúhaným muškátovým orechom.

ru

Ингредиенты: 30 мл бренди, 30 мл коричневого какаоового ликера (напр. Bols, Monin), 30 мл сливок, мускатный орех

Приготовление: Все жидкие ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал. Перед сервировкой слегка украсьте тертым мускатным орехом.

Mai Tai

USA



cs **Ingredience:** 3 cl tmavého rumu (40%), 2 cl silného tmavého rumu (73%), 2 cl meruňkový likér (např. Bols, Monin), 1 cl mandlový sirup, 1 cl limetový sirup, 1 cl šťáva z citrónu, 10 cl ananasový džus, řez melounu, řez grapefruitu, koktejlová třešeň

Příprava: Tekuté ingredience promíchejte v šejkru s ledem a sceďte do sklenice naplněné z 1/3 čerstvým ledem. Ozdobte řezem melounu, grapefruitu a koktejlovou třešní. Podávejte s brčkem a míchátkem.

en **Ingredients:** 3 cl dark rum (40%), 2 cl strong dark rum (73%), 2 cl apricot liqueur (for example: Bols, Monin), 1 cl almond syrup, 1 cl lime syrup, 1 cl lemon juice, 10 cl pineapple juice, 1 melon wedge, 1 grapefruit wedge, 1 cocktail cherry

Preparation: Mix liquid ingredients in a shaker with ice and then strain into a glass 1/3 full of fresh ice. Garnish with the melon wedge, grapefruit wedge, and cocktail cherry. Serve with a straw and stirrer.

de **Zutaten:** 3 cl dunkler Rum (40%), 2 cl hochprozentiger dunkler Rum (73%), 2 cl Aprikosenlikör (z.B. Bols, Monin), 1 cl Mandelsirup, 1 cl Limettensirup, 1 cl Zitronensaft, 10 cl Ananassaft, Melonenscheibe, Grapefruitscheibe, Cocktailkirsche

Zubereitung: Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Mit Melonen- und Grapefruitscheibe und Cocktailkirsche garnieren. Mit einem Trinkhalm und Rührlöffel servieren.

fr **Ingédients:** 3 cl de rhum brun (40%), 2 cl de rhum double (73%), 2 cl de liqueur d'abricot (par exemple Bols, Monin), 1 cl de sirop d'amandes, 1 cl de sirop de citron vert, 1 cl de jus de citron, 10 cl de jus d'ananas, tranche de melon, tranche de pamplemousse, cerise cocktail

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer avec la tranche de melon, le pamplemousse et la cerise cocktail. Servir avec une paille et un mélangeur.

it **Ingredienti:** 3 cl rum (40%), 2 cl rum (73%), 2 cl liquore all'albicocca (per esempio: Bols, Monin), 1 cl sciroppo di mandorla, 1 cl sciroppo di lime, 1 cl sciroppo di limone, 10 cl sciroppo d'ananas, 1 spicchio di melone, 1 spicchio di pompelmo, 1 ciliegia da cocktail

Preparazione: Mescolare gli ingredienti liquidi nello shaker con ghiaccio e poi filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Guarnire con lo spicchio del melone, lo spicchio del pompelmo e la ciliegia da cocktail. Servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es **Ingredientes:** 3 cl ron oscuro (40%), 2 cl ron oscuro añejo (73%), 2 cl licor de albaricoque (por ejemplo: Bols, Monin), 1 cl sirope de almendra, 1 cl sirope de lima, 1 cl zumo de limón, 10 cl zumo de piña, 1 rodaja de melón, 1 rodaja de pomelo, 1 guinda

Preparación: Mezcle los ingredientes líquidos en una coctelera con hielo y después cuele la mezcla en un vaso preparado con una tercera parte de hielo. Decore el vaso con la rodaja de melón, la rodaja de pomelo y la guinda. Sirvalo con una cañita y un agitador.

pt **Ingredientes:** 3 cl rum (40%), 2 cl rum (73%), 2 cl licor de damasco (por exemplo: Bols, Monin), 1 cl xarope de amêndoa, 1 cl xarope de lima, 1 cl sumo de limão, 10 cl sumo de ananás, 1 fatia de melão, 1 fatia de toranja, 1 cereja de cocktail

Preparação: Misture todos os ingredientes líquidos num shaker com gelo em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Enfeite com o melão, a toranja e a cereja. Sirva com um palito e uma palhinha.

pl **Składniki:** 3 cl ciemnego rumu (40%), 2 cl mocnego ciemnego rumu (73%), 2 cl likieru morelowego (np. Bols, Monin), 1 cl syropu migdałowego, 1 cl syropu z limetek, 1 cl soku z cytryny, 10 cl soku ananasowego, plasterki arbuza, plasterki grejpfruta, koktajlową wisienkę

Przyrządzenie: Wszystkie składniki ciekłe wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki napelnionej do 1/3 świeżym lodem. Udekorować plasterkiem arbuza, grejpfruta i koktajlową wisienką. Serwować ze słomką i mieszadłem.

sk **Ingredience:** 3 cl tmavého rumu (40%), 2 cl silného tmavého rumu (73%), 2 cl marhuľový likér (napr. Bols, Monin), 1 cl mandlový sirup, 1 cl limetový sirup, 1 cl šťáva z citróna, 10 cl ananasový džús, rez melóna, rez grapefruitu, kokteilová čerešňa

Příprava: Tekuté ingredience premiešajte v šejkri s ľadom a sceďte do pohára naplneného z 1/3 čerstvým ľadom. Ozdobte rezom melóna, grapefruitu a kokteilovou čerešňou. Podávajte so slámkou a miešadlom.

ru **Ингредиенты:** 30 мл темного рома (40%), 20 мл крепкого темного рома (73%), 20 мл абрикосового ликера (напр. Bols, Monin), 10 мл миндального сиропа, 10 мл лаймового сиропа, 10 мл лимонного сока, 100 мл ананасового сока, ломтик арбуза, ломтик грейпфрута, коктейлевая черешня

Приготовление: Жидкие ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Украсьте ломтиком арбуза, грейпфрута и коктейлевой черешней. Подавайте с трубочкой для коктейлей и палочкой.

Gin Fizz

Great Britain



cs

Ingredience: 4 cl gin, 2 cl šťáva z citrónu, 2 cl cukrový sirup, soda na dolití, plátek citrónu, koktejlová třešň

Příprava: Všechny tekuté ingredience kromě sody promíchejte v šejkru s ledem a sceďte do sklenice naplněné z 1/3 čerstvým ledem. Dolijte sodou, ozdobte plátkem citrónu a koktejlovou třešní. Podávejte s brčkem a míchátkem.

en

Ingredients: 4 cl gin, 2 cl lemon juice, 2 cl sugar syrup, soda water, 1 lemon slice, 1 cocktail cherry

Preparation: Mix all liquid ingredients, except the soda water, in a shaker with ice and drain into a glass 1/3 full of fresh ice. Top the glass with soda water. Garnish with the lemon slice and cocktail cherry. Serve with a straw and stirrer.

de

Zutaten: 4 cl Gin, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, Sodawasser zum Auffüllen, Zitronenscheibe, Cocktailkirsche

Zubereitung: Sämtliche flüssige Zutaten ausgenommen dem Sodawasser im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Mit Sodawasser aufgießen, mit einer Zitronenscheibe und Cocktailkirsche garnieren. Mit einem Trinkhalm und Rührlöffel servieren.

fr

Ingédients: 4 cl de gin, 2 cl de jus de citron, 2 cl de sirop de sucre, eau gazeuse pour allonger, tranche de citron, cerise cocktail

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Allonger à l'eau gazeuse et décorer avec le citron et la cerise cocktail. Servir avec une paille et un mélangeur.

it

Ingredienti: 4 cl gin, 2 cl succo di limone, 2 cl sciroppo zuccherato, soda, 1 fetta di limone, 1 ciliegia da cocktail

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti liquidi, eccetto la soda nello shaker con ghiaccio e filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Riempire il bicchiere con la soda. Guarnire con la fetta di limone e la ciliegia da cocktail. Servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es

Ingredientes: 4 cl gin, 2 cl zumo de limón, 2 cl caramelo, agua con gas, 1 rodaja de limón, 1 guinda

Preparación: Mezcle todos los ingredientes líquidos, excepto el agua con gas, en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso preparado con una tercera parte de hielo. Cubra el contenido del vaso con el agua con gas. Decore el vaso con la rodaja de limón y la guinda. Sirvalo con una cañita y un agitador.

pt

Ingredientes: 4 cl gin, 2 cl sumo de limão, 2 cl xarope de açúcar, água c/gás, 1 casca de limão, 1 cereja de cocktail

Preparação: Misture todos os ingredientes líquidos, excepto a água c/gás, num shaker com gelo e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Por fim, deite a água c/gás. Enfeite com a casca de limão e a cereja. Sirva com um palito e uma palhinha.

pl

Składniki: 4 cl ginu, 2 cl soku z cytryny, 2 cl syropu cukrowego, woda sodowa do dolania, plasterek cytryny, koktajlową wisienką

Przyrządzenie: Wszystkie składniki ciekłe wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do szklanki napelnionej do 1/3 świeżym lodem. Uzupełnić wodą sodową, udekorować plasterkiem cytryny i koktajlową wisienką. Serwować ze słomką i mieszadłem.

sk

Ingredience: 4 cl gin, 2 cl šťáva z citróna, 2 cl cukrový sirup, sóda na doliatie, plátok citrónu, kokteilová čerešňa

Příprava: Všetky tekuté ingredience okrem sódy premiešajte v šejkri s ľadom a sceďte do pohára naplneného z 1/3 čerstvým ľadom. Dolejte sódou, ozdobte plátkom citróna a kokteilovou čerešňou. Podávajte so slamkou a miešadlom.

ru

Ингредиенты: 40 мл джина, 20 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа, содовая вода, ломтик лимона, коктейлевая черешня

Приготовление: Все жидкие ингредиенты, кроме содовой воды, смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Дoleйте содовую воду, украсьте ломтиком лимона и коктейлевой черешней. Подавайте с трубочкой для коктейлей и палочкой.

Classic Cocktails prepared in a Glass



Klasické koktejly připravované ve sklenici

Classic Cocktails Prepared in a Glass

Klassische im Trinkglas zubereiteten Cocktails

Cocktails classiques préparés directement dans le verre

Classici Cocktails preparati in bicchiere

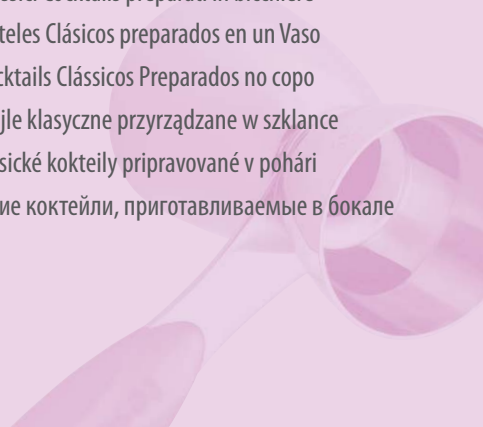
Cócteles Clásicos preparados en un Vaso

Cocktails Clássicos Preparados no copo

Koktajle klasyczne przyrządzane w szklance

Klasické kokteily pripravované v pohári

Классические коктейли, приготавливаемые в бокале



Mojito

Cuba



cs

Ingredience: ½ limety, dva stonky čerstvé máty peprné, 1 polévková lžička cukru (krupice), 5 cl světlý rum (nejlépe Havana Club Anejo Blanco), 1 cl limetový sirup, soda na dolítí, čerstvá máta peprná, špetka moučkového cukru

Příprava: Do sklenice vložte půlku čerstvé limety rozkrájenou na šestiny, přidejte dva stonky máty peprné i s listky, zasypte polévkovou lžičku cukru krupice a vše důkladně rozmačkejte ve sklenici. Drčený led dosypte do sklenice těsně pod okraj, přidejte rum, limetový sirup, zastříknete sodou a důkladně promíchejte barmanským míchadlem. Ozdobte několika listky máty peprné, které nakonec zaprašte vrstvou moučkového cukru. Podávejte s brčkem a míchátkem.

en

Ingredients: ½ lime, 2 fresh mint sprigs, 1 tablespoon caster sugar, 5 cl light rum (the best is Havana Club Anejo Blanco), 1 cl lime syrup, soda water, fresh mint leaves, dash of powdered sugar

Preparation: Place the ½ lime cut into 6 wedges in a glass, add the 2 sprigs of mint with the leaves, sprinkle the tablespoon of sugar over the leaves and crush (muddle) everything well in the glass. Add crushed ice to the glass until it is filled to just below the rim. Add the rum, lime syrup, and then top with soda water. Mix well with a barman's stirrer. Garnish with several mint leaves and sprinkle the top making a layer of powdered sugar. Serve with a straw and stirrer.

de

Zutaten: ½ Limetten, zwei frische Minzezweige, 1 EL Grießzucker, 5 cl weißer Rum (am besten Havana Club Anejo Blanco), 1 cl Limettensirup, Sodawasser zum Auffüllen, frische Pfefferminze, Prise Pulverzucker

Zubereitung: Eine Hälfte der frischen Limetten aufSechstel schneiden und ins Glas geben, zwei Minzezweige mit Minzeblättern zugeben, mit Grießzucker schütten und alles kräftig mit einem Holzstößel zerquetschen. Das Glas mit zerstoßenem Eis knapp voll auffüllen, Rum und Limettensirup zugeben, mit Sodawasser aufgießen und gut mit dem Rührlöffel verrühren. Mit einpaar Minzeblättern garnieren und zum Schluss mit Pulverzucker bestreuen. Mit einem Trinkhalm und Rührlöffel servieren.

fr

Ingredients: ½ citron vert, 2 branches de menthe poivrée fraîche, 1 cuillère à soupe de sucre semoule, 5 cl de rhum blanc (au mieux Havana Club Anejo Blanco), 1 cl de sirop de citron vert, eau gazeuse pour allonger, menthe fraîche, 1 pincée de sucre glace

Préparation: Placer le citron vert découpée en six quartiers dans le fond du verre, ajouter les branches de menthe fraîche avec les feuilles, saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre semoule et bien écraser le tout dans le verre. Remplir le verre de glace pilée, ajouter le rhum, le sirop de citron vert et un jet d'eau gazeuse avant de mélanger le tout avec la cuillère de barman. Décorer de quelques feuilles de menthe qui seront saupoudrées de glace juste avant de servir. Servir avec une paille et un mélangeur.

it

Ingredienti: ½ lime, 2 rametti di menta fresca, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 5 cl rum bianco (il migliore Havana Club Anejo Blanco), 1 cl sciroppo di lime, soda, foglie di menta fresca, un po' di zucchero a velo

Preparazione: Mettere il ½ lime tagliato in 6 spicchi dentro il bicchiere, aggiungere i 2 rametti di menta con le foglie, cospargere il tutto con un cucchiaino di zucchero di canna e tritare bene il composto nel bicchiere. Aggiungere ghiaccio tritato fino a riempire il bicchiere. Versarci il rum, lo sciroppo di lime e la soda. Mescolare con la frustina da cocktail. Guarnire con foglie di menta e cospargere di zucchero a velo. Servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es

Ingredientes: ½ lima, 2 ramitas de menta fresca, 1 cucharada de azúcar, 5 cl ron blanco (el mejor es Havana Club Anejo Blanco), 1 cl sirope de lima, agua con gas, hojas de menta fresca, una pizca de azúcar glass

Preparación: Introduzca la lima cortada en 6 trozos en un vaso, añada las dos ramitas de menta con las hojas, espolvoree el azúcar sobre las hojas y machaque bien todos los ingredientes del vaso. Añada hielo picado en el vaso hasta llenarlo justamente por debajo del borde. Añada el ron y el sirope de lima, y después cúbralo con el agua con gas. Mezcle bien con un agitador para cócteles. Decore con varias hojas de menta y espolvoree por encima con azúcar glass. Sirvalo con una cañita y un agitador.

pt

Ingredientes: ½ lima, 2 raminhos de hortelã fresca, 1 colher de açúcar, 5 cl rum light (o melhor é Havana Club Anejo Blanco), 1 cl xarope de lima, água c/gás, folhas de hortelã frescas, açúcar em pó q.b.

Preparation: Coloque a ½ lima cortada em 6 pedaços num copo, junte os 2 raminhos de hortelã fresca com as folhas, polvilhe a colher de açúcar por cima das folhas e mexa tudo muito bem dentro do copo. Junte gelo picado até ao bordo do copo. Adicione o rum, o xarope de lima e por fim a água c/gás. Misture bem com um batedor de barman. Enfeite com as folhas de hortelã e polvilhe por cima fazendo uma camada com o açúcar em pó. Sirva com um palito e uma palhinha.

pl

Składniki: ½ limetki, dwie lodyzki mięty, 1 łyżka cukru (drobny kryształ), 5 cl jasnego rumu (najlepiej Havana Club Anejo Blanco), 1 cl syropu z limetek, woda sodowa do dolania, świeża mięta, odrobina cukru pudru

Przyrządzenie: Do szklanki włożyc polówkę świeżej limetki pokrojona na 6 części, dodać dwie lodyzki mięty wraz z listkami, wysypać łyżkę cukru – drobnego kryształu i wszystkie składniki w szklance dokładnie rozgnieść. Wysypać pokruszony lód do wysokości poniżej brzegu szklanki, dodać rum, syrop z limetek, wodę sodową i wszystko dokładnie wymieszać specjalnym wyszadelkiem dla barmana. Udekorować kilkoma listkami mięty, które pod koniec należy posypać odrobiną cukru pudru. Serwować ze słomką i mieszadelkiem.

sk

Ingredience: ½ limety, dve stonky čerstvej máty piepornej, 1 polievková lyžica cukru (krupice), 5 cl svetlý rum (najlepšie Havana Club Anejo Blanco), 1 cl limetový sirup, sóda na doliatie, čerstvá máta pieporná, štipka práškového cukru

Příprava: Do pohára vložte polovicu čerstvej limety rozkrájenaj na šestiny, pridajte dve stonky máty piepornej aj s listkami, zasypte polievkovou lyžicou cukru, krupice a všetko dôkladne roztláče v pohári. Rozdrvený ľad dosypte do pohára tesne pod okraj, pridajte rum, limetový sirup, zalejte sodou a dôkladne premiešajte barmanským miešadlom. Ozdobte niekoľkými listkami máty piepornej, ktoré nakoniec poprašte vrstvou práškového cukru. Podávajte so slámkou a miešadlom.

ru

Ингредиенты: ½ лайма, два стебля свежей перечной мяты, 1 столовая ложка сахара, 50 мл светлого рома (лучше всего Havana Club Anejo Blanco), 10 мл лаймового сиропа, содовая вода, свежая перечная мята, щепотка сахарной пудры

Приготовление: В стакан положите половинку свежего лайма, разрезанную на шестые части, добавьте 2 стебелька мяты перечной с листьями, засыпьте столовой ложкой сахара и все хорошо растолките в стакане. Досыпьте колотый лед до полного объема стакана, долейте ром, лаймовый сироп, долейте содовую воду и хорошо размешайте барменской ложкой для размешивания. Украйте несколькими листиками перечной мяты, которые слегка посыпьте сахарной пудрой. Подавайте с трубочкой для коктейлей и палочкой.

Bloody Mary

Great Britain



cs

Ingredientie: 4 cl vodka, 12 cl rajčatová šťáva, 1 cl šťáva z citrónu, worcester, tabasco, čerstvý pepř, sůl, plátek citrónu, nať řapíkatého celeru

Příprava: Do sklenice vložte led, zastříknete worcestrovou omáčkou a tabascem, osolte a opepřete dle chuti – špetka postačí. Přidejte vodku a šťávu z citrónu, dolijte rajčatovou šťávou. Promíchejte barmanským míchadlem, aby se ingredience dobře spojily. Ozdobte natí řapíkatého celeru a plátkem citrónu. Podávejte s brčkem a míchátkem.

en

Ingredients: 4 cl vodka, 12 cl tomato juice, 1 cl lemon juice, worcestershire sauce, tabasco sauce, fresh pepper, salt, 1 lemon slice, 1 celery stick

Preparation: Place ice in a glass, dash the Worcestershire sauce and Tabasco sauce over the ice, add salt and pepper to taste - a pinch is enough. Add the vodka, lemon juice, and top with the tomato juice. Stir with a barman's stirrer so that ingredients are well mixed. Garnish with the celery stick and lemon slice. Serve with a straw and stirrer.

de

Zutaten: 4 cl Vodka, 12 cl Tomatensaft, 1 cl Zitronensaft, Worcestersauce, Tabascosauce, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, Zitronenscheibe, Selleriestange

Zubereitung: Eis ins Glas geben, mit Worcester- und Tabascosauce spritzen, nach Geschmack salzen und pfeffern – eine Prise genügt. Wodka und Zitronensaft zugeben, mit Tomatensaft auffüllen. Mit dem Rührlöffel gut verrühren, damit sich die Zutaten gut verbinden. Mit Selleriestange und Zitronenscheibe garnieren. Mit einem Trinkhalm und Rührlöffel servieren.

fr

Ingédients: 4 cl de vodka, 12 cl de jus de tomate, 1 cl de jus de citron, sauce Worcester, Tabasco, Poivre, sel, tranche de citron, petite branche de céleri vert

Préparation: Placer de la glace dans le verre, y ajouter un peu de sauce Worcestershire et de Tabasco, saler et poivrer – très peu. Ajouter la vodka et le jus de citron, allonger au jus de tomate. Mélanger avec une cuillère de barman pour obtenir un mélange homogène. Décorer avec la branche de céleri et la tranche de citron. Servir avec une paille et un mélangeur.

it

Ingredienti: 4 cl vodka, 12 cl succo di pomodoro, 1 cl succo di limone, salsa worcestershire, salsa tabasco, pepe fresco, sale, 1 fetta di limone, 1 gambo di sedano

Preparazione: Mettere del ghiaccio in un bicchiere, un po' di salsa Worcestershire e Tabasco, aggiungere sale e pepe a piacere – un pizzico è abbastanza. Aggiungere la vodka, il succo di limone ed il succo di pomodoro. Mescolare con la frustina da bar per amalgamare bene gli ingredienti. Guarnire con il gambo di sedano e la fetta di limone. Servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es

Ingredientes: 4 cl vodka, 12 cl zumo de tomate, 1 cl zumo de limón, salsa worcestershire (con pimentón), tabasco, pimienta fresca, sal, 1 rodaja de limón, 1 rama de apio

Preparación: Introduzca hielo en un vaso, añada una pizca de salsa de Worcestershire y de Tabasco sobre el hielo, aderécelo con sal y pimienta – una pizca es suficiente. Añade el vodka, zumo de limón, y cúbralo con zumo de tomate. Agítelo con un agitador para cócteles hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Decore el vaso con una rama de apio y una rodaja de limón. Sírvalo con una cañita y un agitador.

pt

Ingredientes: 4 cl vodka, 12 cl sumo de tomate, 1 cl sumo de limão, molho worcestershire, molho tabasco, pimenta fresca, sal, 1 casca de limão, 1 pauzinho de aipo

Preparação: Coloque gelo, uma gota de molho Worcestershire e Tabasco, junte sal, pimenta e prove – uma pitada chega. Junte a vodka, sumo de limão, e por fim o sumo de tomate. Mexa muito bem com o batedor de barman para todos os ingredientes ficarem bem misturados. Enfeite com o aipo e a casca de limão. Sirva com um palito e uma palhinha.

pl

Składniki: 4 cl wódki, 12 cl soku pomidorowego, 1 cl soku z cytryny, sos worcesterowy, sos tabasco, świeżo zmielony pieprz, sól, plasterek cytryny, łyżka selera naciowego

Przyrządzenie: Do szklanki włożyć lód, dodać sos worcesterowy i tabasco, oraz sól i pieprz do smaku – wystarczy odrobina. Wlać wódkę i sok z cytryny, uzupełnić sokiem pomidorowym. Mieszać mieszadłem dla barmana do momentu całkowitego połączenia się składników. Udekorować łyżką selera naciowego i plasterkiem cytryny. Serwować ze słomką i mieszadłem.

sk

Ingredientie: 4 cl vodka, 12 cl rajčinová šťáva, 1 cl šťáva z citróna, worcester, tabasco, čerstvé korenie, soľ, plátek citróna, vňať kučeravého zeleru

Příprava: Do pohára vložte ľad, zalejte worcestrovou omáčkou a tabascem, osolte a okoreňte podľa chuti – štipka postačí. Pridajte vodku a šťávu z citróna, dolejte rajčinovú šťávou. Premiešajte barmanským miešadlom, aby sa ingrediencie dobre spojili. Ozdobte vňaťou kučeravého zeleru a plátkom citróna. Podávajte so slámkou a miešadlom.

ru

Ингредиенты: 40 мл водки, 120 мл томатного сока, 10 мл лимонного сока, соус ворчестер, соус табаско, свежемолотый перец, соль, ломтик лимона, зелень сельдерея

Приготовление: В бокал положите лед, брызните соусами ворчестер и табаско, посыпьте и поперчите по вкусу (достаточно щепотки). Добавьте водку и лимонный сок, налейте томатный сок. Размешайте барменской ложкой для размешивания, чтобы ингредиенты хорошо соединились. Украсьте зеленью сельдерея и ломтиком лимона. Подавайте с трубочкой для коктейлей и палочкой.

Tequila Sunrise

Mexico



cs **Ingredience:** 4 cl tequila, 12 cl pomerančový džús, 2 cl grenadina (případně jahodový sirup), plátek pomeranče

Připrava: Vložte do sklenice 5 – 6 kostek ledu, přidejte tequila a dolijte pomerančovou šťávou. Z výšky asi 10 cm vlijte středem grenadinu, aby klesla na dno a jen postupně stoupala pomerančovou šťávou vzhůru. Horní třetina koktejlu zůstává při podávání žlutá. Ozdobte plátkem pomeranče a podávejte. Host si nápoj před konzumací důkladně promíchá, aby se grenadina spojila s ostatními ingrediencemi. Podávejte s brčkem a míchátkem.

en **Ingredients:** 4 cl tequila, 12 cl orange juice, 2 cl grenadine (possibly strawberry syrup), 1 orange slice

Preparation: Place 5-6 cubes of ice in a glass. Add the Tequila and top with orange juice. Pour the grenadine into the centre of the glass by holding the bottle 10 cm above the glass so that the grenadine will go straight to the bottom and then rise up slowly through the orange juice. The top third of the cocktail should remain yellow when it is served. Garnish with the orange slice and serve. The guest should stir the cocktail well before drinking so that the grenadine mixes with the other ingredients. Serve with a straw and stirrer.

de **Zutaten:** 4 cl Tequila, 12 cl Orangensaft, 2 cl Grenadine (bzw. Erdbeerensirup), Orangenscheibe

Zubereitung: 5 – 6 Eiswürfel ins Glas geben, Tequila zugeben und mit dem Orangensaft aufgießen. Grenadine von der Höhe von ca. 10 cm in die Mitte des Glases gießen, so dass diese zu Boden geht, und sie nur langsam durch den Orangensaft floaten lassen. Das obere Drittel des Cocktails soll beim Servieren gelb bleiben. Mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren. Der Gast hat vor dem Trinken den Drink kräftig zu verrühren, damit sich Grenadine mit anderen Zutaten gut verbindet. Mit einem Trinkhalm und Rühröffel servieren.

fr **Ingédients:** 4 cl de tequila, 12 cl de jus d'orange, 2 cl de sirop de grenadine (éventuellement de sirop de fraise), tranche d'orange

Préparation: Placer 5-6 cubes de glace dans le verre, ajouter la tequila et allonger au jus d'orange. Versez 10 centimètres au-dessus du verre en son centre le sirop de grenadine pour qu'il descende jusqu'au fond et se mélange au jus d'orange par le bas. Le tiers supérieur du cocktail doit rester jaune jusqu'au moment de servir. Décorer avec une tranche d'orange avant de servir. C'est le client qui mélange son cocktail avant de le consommer. Servir avec une paille et un mélangeur.

it **Ingredienti:** 4 cl tequila, 12 cl succo d'arancia, 2 cl granatina (possibilmente succo di fragola), 1 fetta d'arancia

Preparazione: Mettere 5-6 cubetti di ghiaccio in un bicchiere. Aggiungere la Tequila ed il succo d'arancia. Versare la granatina nel centro del bicchiere tenendo la bottiglia 10 cm sopra così che raggiunga direttamente il fondo e risalga lentamente attraverso il succo d'arancia. La parte alta del cocktail resterà gialla al momento di servire. Guarnire con la fetta d'arancio. Il cocktail andrà mescolato prima di essere bevuto così da miscelare i vari ingredienti. Servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es **Ingredientes:** 4 cl tequila, 12 cl zumo de naranja, 2 cl granadina (o sirope de fresa), 1 rodaja de naranja

Preparación: Introduzca 5 ó 6 cubitos de hielo en un vaso. Añada el tequila y cúbralo con zumo de naranja. Vierta la granadina en el centro del vaso situando la botella a unos 10 cm del mismo, de manera que la granadina llegará hasta el fondo y luego subirá lentamente a través del zumo de naranja. La parte superior del cóctel debería permanecer amarilla cuando se sirva. Decore el vaso con una rodaja de naranja y sírvalo. El invitado debe remover bien el cóctel antes de beberlo para que la granadina se mezcle con el resto de ingredientes. Sírvalo con una cañita y un agitador.

pt **Ingredientes:** 4 cl tequila, 12 cl sumo de laranja, 2 cl groselha (ou xarope de morango), 1 casca de laranja

Preparation: Coloque 5-6 cubos de gelo num copo. Adicione a Tequila e o sumo de laranja. Deite a groselha pelo centro do copo segurando a garrafa 10 cm acima do copo para que a groselha suba directamente do fundo do copo para o topo e se misture devagar com o sumo de laranja. Um terço do copo deverá ficar amarelo até ser servido. Enfeite com a casca de laranja e sirva. O convidado deverá mexer o cocktail antes de o beber para que a groselha se misture com os restantes ingredientes. Sirva com um palito e uma palhinha.

pl **Składniki:** 4 cl tequili, 12 cl soku pomarańczowego, 2 cl lemoniady owocowej (ew. woda sodowa z syropem truskawkowym), plasterki pomarańczy

Przyrządzenie: Do szklanki włożyć 5 – 6 kostek lodu, dodać tequilę i wlać sok pomarańczowy. Z wysokości ok. 10 cm wlewać na środek szklanki lemoniadę tak, by opadła na dno a następnie stopniowo podnosiła się z sokiem pomarańczowym do góry. Górna 1/3 koktajlu ma być podczas serwowania żółta. Udekorować plasterkiem pomarańczy i serwować. Gość sobie napój przed wypiciem wymiesza tak, lemoniada owocowa dokładnie połączyła się z pozostałymi składnikami. Serwować ze słomką i mieszadłem.

sk **Ingredience:** 4 cl tequila, 12 cl pomerančový džús, 2 cl grenadina (případně jahodový sirup), plátek pomaranča

Připrava: Vložte do pohára 5 – 6 kociek ľadu, pridajte tequila a dolijte pomerančovou šťávou. Z výšky asi 10 cm vlejte stredom grenadinu, aby klesla na dno a len postupne stúpala pomerančovou šťávou nahor. Horná tretina koktejlu zostáva pri podávaní žltá. Ozdobte plátkom pomaranča a podávajte. Host si nápoj pred konzumáciou dôkladne premieša, aby sa grenadina spojila s ostatnými ingredienciami. Podávajte so slankou a miešadlom.

ru **Ингредиенты:** 40 мл текилы, 120 мл апельсинового сока, 20 мл grenadina (можно клубничного сиропа), долька апельсина

Приготовление: В бокал положите 5-6 кубиков льда, добавьте текилу и налейте апельсиновый сок. С высоты 10 см посередине бокала влейте grenadin так, чтобы он опустился на дно и затем постепенно поднимался по апельсиновому соку в верх. Верхняя треть коктейля остается желтой. Украсьте долькой апельсина и подавайте. Перед употреблением коктейль нужно хорошо размешать, чтобы grenadin соединился с остальными ингредиентами. Подавайте с трубочкой для коктейлей и палочкой.

non-alcoholic cocktails

- Koktejly pro BarBárky a Barbarellky (bez alkoholu)
- Cocktails for young BarBar and Barbarella (without alcohol)
- Cocktails für kleine BarBars und Barbarellas (alkoholfrei)
- Cocktail pour jeunes BarBares et Barbarellas (sans alcool)
- Cocktails per piccoli BarBar e Barbarella (senza alcohol)
- Cócteles para jóvenes BarBar y Barbarella (sin alcohol)
- Cocktails para jovens BarBar e Barbarella (sem alcool)
- Koktajle dla BarBarków i Barbarellek (bezalkoholowe)
- Kokteily pre BarBárky a Barbarellky (bez alkoholu)
- Коктейли для БарБарок и Барбарелл (без алкоголя)

Miami



cs **Ingredience:** 2 cl grenadina, 1 cl citrónová šťáva, 5 cl pomerančový džus, 5 cl ananasový džus, 5 cl multivitaminový džus, řez čerstvého ananasu, koktejlová třešeň

Příprava: Všechny ingredience promíchejte v šejkru s ledem a scedte do předem připravené sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl ozdobte řezem čerstvého ananasu a koktejlovou třešní. Podávejte s brčkem.

en **Ingredients:** 2 cl grenadine, 1 cl lemon juice, 5 cl orange juice, 5 cl pineapple juice, 5 cl multivitamin juice, 1 fresh pineapple wedge, 1 cocktail cherry

Preparation: Mix all ingredients in a shaker with ice and strain into a pre-prepared glass 1/3 full of fresh ice. Garnish the cocktail with the fresh pineapple wedge and cocktail cherry. Serve with a straw.

de **Zutaten:** 2 cl Grenadine, 1 cl Zitronensaft, 5 cl Orangensaft, 5 cl Ananassaft, 5 cl Multivitaminsaft, frische Ananasscheibe, Cocktailkirsche

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Mit einer frischen Ananasscheibe und Cocktailkirsche garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

fr **Ingédients:** 2 cl de sirop de grenadine, 1 cl de jus de citron, 5 cl de jus d'orange, 5 cl de jus d'ananas, 5 cl de jus multi-vitamine, tranche d'ananas frais, cerise cocktail

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer avec une tranche d'ananas frais et une cerise cocktail. Servir avec une paille.

it **Ingredienti:** 2 cl granatina, 1 cl succo di limone, 5 cl succo d'arancia, 5 cl succo d'ananas, 5 cl succo multivitaminato, 1 fetta d'ananas fresca, 1 ciliegia da cocktail

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Guarnire il cocktail con la fetta d'ananas fresca e la ciliegia da cocktail. Servire con cannuccia.

es **Ingredientes:** 2 cl granadina, 1 cl zumo de limón, 5 cl zumo de naranja, 5 cl zumo de piña, 5 cl zumo multi vitaminas, 1 trocito de piña fresca, 1 guinda

Preparación: Mezcle todos los ingredientes en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso preparado con anterioridad con una tercera parte de hielo. Decore el cóctel con el trozo de piña fresca y con la guinda. Sirvalo con una cañita.

pt **Ingredientes:** 2 cl groselha, 1 cl sumo de limão, 5 cl sumo de laranja, 5 cl sumo de ananás, 5 cl sumo multivitaminado, 1 fatia de ananás fresco, 1 cereja de cocktail

Preparação: Misture todos os ingredientes com gelo num shaker e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Enfeite o cocktail com o ananás e a cereja. Sirva com uma palhinha.

pl **Składniki:** 2 cl lemoniady owocowej, 1 cl soku z cytryny, 5 cl soku pomarańczowego, 5 cl soku ananasowego, 5 cl soku multivitaminowego, plasterek świeżego ananasa, koktajlową wisienką

Przyrządzenie: Wszystkie składniki wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do uprzednio przygotowanej szklanki, napełnionej do 1/3 świeżym lodem. Koktajl udekorować plasterkiem świeżego ananasa i koktajlową wisienką. Serwować ze słomką.

sk **Ingredience:** 2 cl grenadina, 1 cl citrónová šťava, 5 cl pomerančový džus, 5 cl ananasový džus, 5 cl multivitaminový džus, rez čerstvého ananásu, koktejlóvá čerešňa

Příprava: Všetky ingredience premiešajte v šejkri s ľadom a scedte do vopred pripraveného pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Koktejl ozdobte rezom čerstvého ananásu a koktejlóvou čerešňou. Podávajte so slamkou.

ru **Ингредиенты:** 20 мл гренадина, 10 мл лимонного сока, 50 мл апельсинового сока, 50 мл ананасового сока, 50 мл мультивитаминного сока, ломтик свежего ананаса, коктейлевая черешня

Приготовление: Все ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль украсьте ломтиком свежего ананаса и коктейлевой черешней. Подавайте с трубочкой для коктейлей.

Blue Boy



cs

Ingredientie: 2 cl modrý pomerančový sirup, 1 cl šťava z citrónu, 8 cl ananasový džus, citrónová limonáda na dolití (např. Sprite), čerstvá jahoda

Příprava: Všechny ingredience, kromě citrónové limonády, promíchejte v šejkru s ledem a sceďte do předem připravené sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl doplňte citrónovou limonádou a ozdobte čerstvou jahodou a řezem pomeranče. Podávejte s brčkem a míchátkem.

en

Ingredients: 2 cl blue orange syrup, 1 cl lemon juice, 8 cl pineapple juice, lemon soda (for example: Sprite), 1 fresh strawberry, 1 orange wedge

Preparation: Mix all ingredients, except for the lemon soda, in a shaker with ice and strain into a pre-prepared glass 1/3 full of fresh ice. Top the cocktail with the lemon soda. Garnish the cocktail with the fresh strawberry and orange wedge. Serve with a straw and stirrer.

de

Zutaten: 2 cl Blue-Curacao-Sirup, 1 cl Zitronensaft, 8 cl Ananassaft, Zitronenlimonade zum Auffüllen (z.B. Sprite), frische Erdbeere

Zubereitung: Alle Zutaten, ausgenommen der Zitronenlimonade, im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit Zitronenlimonade aufgießen und mit frischer Erdbeere und der Orangescheibe garnieren. Mit einem Trinkhalm und Rührlöffel servieren.

fr

Ingrédients: 2 cl de sirop d'orange bleu, 1 cl de jus de citron, 8 cl de jus d'ananas, limonade au goût de citron pour allonger (par exemple Sprite), fraise fraîche

Préparation: Mélanger tous les ingrédients sauf la limonade au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Allonger à la limonade et décorer d'une tranche d'orange et de la fraise. Servir avec une paille et un mélangeur.

it

Ingredienti: 2 cl sciroppo blue orange, 1 cl succo di limone, 8 cl succo d'ananas, lemon soda (per esempio: Sprite), 1 fragola fresca, 1 spicchio d'arancia

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, eccetto la lemon soda e filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Aggiungere infine la lemon soda. Guarnire il cocktail con la fragola fresca e lo spicchio d'arancia. Servire con cannuccia e miscelatore per cocktail.

es

Ingredientes: 2 cl sirope de naranja azul, 1 cl zumo de limón, 8 cl zumo de piña, limonada con gas (por ejemplo: Sprite), 1 fresa fresca, 1 rodaja de naranja

Preparación: Mezcle todos los ingredientes, excepto la limonada con gas, en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso preparado con anterioridad con una tercera parte de hielo. Cubra el cóctel con la limonada. Decore el cóctel con la fresa y la rodaja de naranja. Sirvalo con una cañita y un agitador.

pt

Ingredientes: 2 cl xarope de laranja blue, 1 cl sumo de limão, 8 cl sumo de ananás, sumo de limão c/gás (por exemplo: Sprite), 1 morango fresco, 1 fatia de laranja

Preparation: Misture todos os ingredientes, excepto a Sprite, num shaker com gelo e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Termine o cocktail colocando a Sprite. Enfeite com o morango e a laranja. Sirva com um palito e uma palhinha.

pl

Składniki: 2 cl niebieskiego syropu pomarańczowego, 1 cl soku z cytryny, 8 cl soku ananasowego, lemoniada cytrynowa do dolania (np. Sprite), świeża truskawka

Przyrządzenie: Wszystkie składniki, za wyjątkiem lemoniady cytrynowej, wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do uprzednio przygotowanej szklanki, napełnionej do 1/3 świeżym lodem. Do koktajlu dolać lemoniadę cytrynową i udekorować świeżą truskawką i plasterkiem pomarańczy. Serwować ze słomką i mieszadłem.

sk

Ingredientie: 2 cl modrý pomerančový sirup, 1 cl šťava z citróna, 8 cl ananasový džús, citrónová limonáda na doliatie (napr. Sprite), čerstvá jahoda

Příprava: Všetky ingredience, okrem citrónovej limonády, premiešajte v šejkri s ľadom a sceďte do vopred pripraveného pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Koktejl doplňte citrónovou limonádou a ozdobte čerstvou jahodou a rezom pomeranča. Podávajte so slamkou a miešadlom.

ru

Ингредиенты: 20 мл синего апельсинового сиропа, 10 мл лимонного сока, 80 мл ананасового сока, лимонный лимонад по вкусу (напр. Sprite), свежая клубника

Приготовление: Все ингредиенты, кроме лимонного лимонада, смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль дополните лимонным лимонадом и украсьте свежей клубникой и ломтиком апельсина. Подавайте с трубочкой для коктейлей и палочкой.

Coconut Lips



cs **Ingredience:** 1 cl kokosový sirup, 1 cl grenadina, 3 cl smetana, 10 cl ananasová šťáva, čerstvá jahoda

Příprava: Všechny ingredience promíchejte v šejkru s ledem a scedte do předem připravené sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl ozdobte čerstvou jahodou a podávejte s brčkem.

en **Ingredients:** 1 cl coconut syrup, 1 cl grenadine, 3 cl cream, 10 cl pineapple juice, 1 fresh strawberry

Preparation: Mix all ingredients in a shaker with ice and strain into a pre-prepared glass 1/3 full of fresh ice. Garnish the cocktail with the fresh strawberry and serve with a straw.

de **Zutaten:** 1 cl Kokosnussirup, 1 cl Grenadine, 3 cl Sahne, 10 cl Ananassaft, frische Erdbeere

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit einer frischen Erdbeere garnieren und mit einem Trinkhalm servieren.

fr **Ingédients:** 1 cl de sirop de coco, 1 cl de sirop de grenadine, 3 cl de crème fraîche, 10 cl de jus d'ananas, fraise fraîche

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer avec la fraise et servir avec une paille.

it **Ingredienti:** 1 cl sciroppo di cocco, 1 cl granatina, 3 cl panna liquida, 10 cl succo d'ananas, 1 fragola fresca

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Guarnire il cocktail con la fragola fresca e servire con cannuccia.

es **Ingredientes:** 1 cl sirope de coco, 1 cl granadina, 3 cl nata, 10 cl zumo de piña, 1 fresa fresca

Preparación: Mezcle todos los ingredientes en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso preparado con anterioridad con una tercera parte de hielo. Decore el cóctel con la fresa y sírvalo con una cañita.

pt **Ingredientes:** 1 cl xarope de coco, 1 cl groselha, 3 cl cream, 10 cl sumo de ananás, 1 morango fresco

Preparation: Misture todos os ingredientes com gelo num shaker e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Enfeite o cocktail com o morango. Sirva com uma palhinha.

pl **Składniki:** 1 cl syropu kokosowego, 1 cl lemoniady owocowej, 3 cl śmietany, 10 cl soku ananasowego, świeża truskawka

Przyrządzenie: Wszystkie składniki wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do uprzednio przygotowanej szklanki, napelnionej do 1/3 świeżym lodem. Koktajl udekorować świeżą truskawką i serwować ze słomką.

sk **Ingredience:** 1 cl kokosový sirup, 1 cl grenadina, 3 cl smotana, 10 cl ananasová šťáva, čerstvá jahoda

Příprava: Všetky ingrediencie premiešajte v šejkri s ľadom a scedte do vopred pripraveného pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Kokteil ozdobte čerstvou jahodou a podávajte so slamkou.

ru **Ингредиенты:** 10 мл кокосового сиропа, 10 мл гренадина, 30 мл сливок, 100 мл ананасового сока, свежая клубника

Приготовление: Все ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль украсьте свежей клубникой, подавайте с трубочкой для коктейлей.

Judy



cs **Ingredience:** 1 cl limetový sirup, 1 cl citrónová šťáva, 10 cl ananasový džus, 10 cl grapefruitový džus, řez růžového grapefruitu, malý trs červeného hroznového vína

Příprava: Všechny ingredience promíchejte v šejkru s ledem a scedte do předem připravené sklenice z 1/3 naplněné čerstvým ledem. Koktejl ozdobte řezem červeného grapefruitu a malým trsem hroznového vína. Podávejte s brčkem.

en **Ingredients:** 1 cl lime syrup, 1 cl lemon juice, 10 cl pineapple juice, 10 cl grapefruit juice, 1 pink grapefruit wedge, small cluster of red grapes

Preparation: Mix all ingredients in a shaker with ice and strain into a pre-prepared glass 1/3 full of fresh ice. Garnish the cocktail with the pink grapefruit wedge and small cluster of grapes. Serve with a straw.

de **Zutaten:** 1 cl Limettensirup, 1 cl Zitronensaft, 10 cl Ananassaft, 10 cl Grapefruitsaft, Scheibe der rosa Grapefruit, kleines rotes Traubenbündel

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und in ein bis 1/3 mit frischem Eis gefülltes Glas abseihen. Den Cocktail mit einer Scheibe der rosa Grapefruit und dem kleinen Traubenbündel garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

fr **Ingédients:** 1 cl de sirop de limette, 1 cl de jus de citron, 10 cl de jus d'ananas, 10 cl de jus de pamplemousse, tranche de pamplemousse rose, quelques grains de raisin frais

Préparation: Mélanger tous les ingrédients au shaker avec de la glace et filtrer dans le verre déjà rempli au tiers de glace. Décorer avec une tranche de pamplemousse rose et le raisin en grappe. Servir avec une paille.

it **Ingredienti:** 1 cl sciroppo di lime, 1 cl sciroppo di limone, 10 cl succo d'ananas, 10 cl succo di pompelmo, 1 spicchio di pompelmo rosa, piccoli grappoli di uva nera

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e filtrare in un bicchiere per 1/3 pieno di ghiaccio tritato. Guarnire il cocktail con lo spicchio di pompelmo rosa e i piccoli grappoli d'uva nera. Servire con cannuccia.

es **Ingredientes:** 1 cl sirope de lima, 1 cl zumo de limón, 10 cl zumo de piña, 10 cl zumo de pomelo, 1 rodaja de pomelo rosa, 1 racimo pequeño de uvas rojas

Preparación: Mezcle todos los ingredientes en una coctelera con hielo y cuele la mezcla en un vaso preparado con anterioridad con una tercera parte de hielo. Decore el cóctel con la rodaja de pomelo rosa y el pequeño racimo de uvas. Sirvalo con una cañita.

pt **Ingredientes:** 1 cl xarope de lima, 1 cl sumo de limão, 10 cl sumo de ananás, 10 cl sumo de toranja, 1 fatia de toranja rosa, uvas pretas – cacho pequeno

Preparação: Misture todos os ingredientes com gelo num shaker e em seguida coloque num copo com 1/3 de gelo. Enfeite o cocktail com a toranja rosa e as uvas pretas. Sirva com uma palhinha.

pl **Składniki:** 1 cl syropu z limetek, 1 cl soku z cytryny, 10 cl soku ananasowego, 10 cl soku grejfrutowego, plasterek różowego grejfruta, kilka czerwonych winogron

Przyrządzenie: Wszystkie składniki wymieszać w shakerze z lodem i przelać przez sitko do uprzednio przygotowanej szklanki, napełnionej do 1/3 świeżym lodem. Koktajl udekorować plasterkiem czerwonego grejfruta i kilkoma winogronami. Serwować ze słomką.

sk **Ingredience:** 1 cl limetový sirup, 1 cl citrónová šťava, 10 cl ananasový džús, 10 cl grapefruitový džús, rez ružového grapefruitu, malý strapeč červeného hrozna

Příprava: Všetky ingredience premiešajte v šejkri s ľadom a scedte do vopred pripraveného pohára z 1/3 naplneného čerstvým ľadom. Koktejl ozdobte rezom červeného grapefruitu a malým strapcom červeného hrozna. Podávajte so slámkou.

ru **Ингредиенты:** 10 мл лаймового сиропу, 10 мл лимонного соку, 100 мл ананасового соку, 100 мл грейпфрутового соку, ломтик красного грейпфрута, маленькая гроздь красного винограда

Приготовление: Все ингредиенты смешайте со льдом в шейкере и слейте в бокал, наполненный на 1/3 свежим льдом. Коктейль украсьте ломтиком красного грейпфрута и маленькой гроздью красного винограда. Подавайте с трубочкой для коктейлей.

cs Speciální barmanské ingredience jako např. grenadina, cukrový, mandlový, limetový a kokosový sirup a speciální barmanské likéry jsou k dostání ve specializovaných prodejnách a ve větších obchodních řetězcích. U džusů doporučujeme používat výhradně 100% koncentráty. Šťavu z citrónu a limety lze koupit již připravenou, případně ji získáte vymačkáním plodů.

Koktejly uvedené v této brožurě vznikly s autorským příspěvkem a pod odborným dohledem p. Michala Veselého, jednatele společnosti PrivateBartenders a jsou modifikovány pro běžné domácí použití.

en Unique barman ingredients, for example grenadine, sugar, almond, lime, and coconut syrup as well as special barman liquors are available in specialized shops and in large chain stores. We recommend that you use juices made from 100% concentrate. Juice from lemons and limes can be bought already prepared or can be squeezed from the fruit itself.

The cocktails found in this brochure were contributed by and under the professional guidance of Michal Veselý, representative of the company PrivateBartenders, and have been modified for ordinary use at home.

de Spezielle Zutaten für Barkeeper wie z.B. Grenadine, Zucker-, Mandel-, Limetten- und Kokosnuss Sirup und spezielle Barkeeperliköre sind in Fachgeschäften und in größeren Handelsketten erhältlich. Es ist empfehlenswert, ausschließlich 100%ige Fruchtsäfte zu verwenden. Der Zitronen- und Limettensaft können vorbereitet gekauft werden, bzw. aus den Früchten ausgepresst werden.

Die im vorliegenden Heft beschriebenen Cocktails sind mit der Assistenz und unter der Fachaufsicht des Hr. Michal Veselý, des Geschäftsführer der Gesellschaft PrivateBartenders entstanden und sind üblich zu Hause anwendbar.

fr Les ingrédients spéciaux pour barman, par exemple les sirops de grenadine, de sucre, d'orgeat, de limette et de coco et les liqueurs spéciales, peuvent être achetés dans des commerces spécialisés ou dans les grandes chaînes commerciales. Pour les jus, nous recommandons d'utiliser des concentrés à 100 %. Le jus de citron et de limette peut être acheté déjà préparé, mais du jus de fruits pressés peut les remplacer.

Les cocktails repris dans cette brochure ont été créés grâce à la participation active de l'auteur des recettes monsieur Michal Veselý, gérant de la société PrivateBartenders; certains sont adaptés à la vie de tous les jours.

it Ingredienti specifici per barman, per esempio granatina, zucchero, mandorla, lime e sciroppo di cocco così come i liquori sono disponibili in negozi specializzati e nei migliori ipermercati. Raccomandiamo l'uso di concentrato di succhi al 100%. Succhi di limone e lime possono essere acquistati già pronti o spremendo direttamente il frutto.

Le ricette dei cocktails elencati in questa brochure sono state fornite dalla guida professionale di Michal Veselý, rappresentante dell'azienda PrivateBartenders, e sono state modificate per una preparazione domestica.

es Tanto los ingredientes para cócteles, como por ejemplo la granadina, azúcar, almendras, lima y sirope de coco, como los licores especiales para cócteles, están disponibles en tiendas especializadas o en cadenas de grandes almacenes. Nosotros recomendamos utilizar zumos naturales 100%. El zumo de lima o limón se vende preparado, pero también puede obtenerlo ud. de la fruta.

Los cócteles que aparecen en este folleto han sido obtenidos de la guía profesional de Michal Veselý, director de la compañía PrivateBartenders, y han sido modificados para uso doméstico.

pt Ingredientes próprios de barman, como por exemplo groselha, açúcar, amêndoa, lima, xarope de coco, assim como licores utilizados especialmente por barman estão disponíveis em lojas da especialidade ou em cadeias de supermercados. Nós recomendamos a utilização de sumos 100% concentrados. Sumos de limão e lima podem ser adquiridos já confeccionados ou podem ser espremidos da própria fruta.

Os cocktails descritos nesta brochura foram criados graças a participação do Sr. Michal Veselý, gerente da companhia PrivateBartenders, e foram modificados para elaboração doméstica.

pl Specjalne składniki dla barmanów, np. lemoniade owocową, syrop cukrowy, migdałowy, z limetek, kokosowy oraz specjalne likiery można kupić w wyspecjalizowanych sklepach oraz w większych sieciach handlowych. W przypadku soków zaleca się stosowanie wyłącznie koncentratów 100%. Sok z cytryny i limetki można zakupić lub wycisnąć z owoców.

Przepisy na koktajle ujęte w niniejszej broszurce powstały z wkładem autorskim i pod specjalistycznym nadzorem Pana Michała Veselého, sekretarza spółki PrivateBartenders. Przepisy zmodyfikowano do wykorzystania w domu.

sk Špeciálne barmanské ingrediencie ako napr. grenadina, cukrový, mandlový, limetový a kokosový sirup a špeciálne barmanské likéry dostanete v špecializovaných predajniach a vo väčších obchodných reťazcoch. Pri džúsoch doporučujeme používať výhradne 100% koncentráty. Šťavu z citróna a limety možno kúpiť už pripravenú, prípadne ju získate odšťavením plodov.

Kokteily uvedené v tejto brožúre vznikli s autorským príspevom a pod odborným dohľadom p. Michala Veselého, jednatela spoločnosti PrivateBartenders a sú modifikované pre bežné domáce použitie.

ru Специальные ингредиенты для коктейлей, такие как grenadin, сахарный, миндальный, лаймовый и кокосовый сироп и специальные барменские ликеры можно найти в специализированных магазинах и в крупных торговых сетях. Рекомендуем использовать исключительно 100% концентраты. Лимонный сок и сок лайма можно купить уже готовый, либо использовать свежесжатый.

Коктейли, приведенные в этой брошюре, возникли при помощи и под контролем Михаила Веселого, директора компании PrivateBartenders, и являются приспособленными для обычного домашнего приготовления.