



Drink- SPIRATION

★ B O O K L E T ★

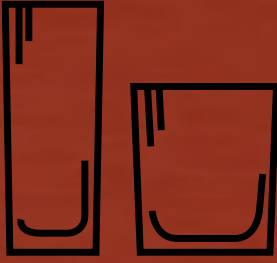
Palome izhajajo iz mešanice žganja s sokom rdeče grenivke. Originalna Paloma je sicer narejena iz kakovostne tequile, svežega soka rdeče grenivke in limete ter kančka sodavice in s polsanim robom kozarca. Thomas Henry Pink Grapefruit je odlično nadomestilo za sveže stisnjen sok grenivke, saj je gaziran poleg tega pa je tudi uravnotežen in ravno prav sladek za odlične poletne izpeljanke. Kot dekoracijo različnih palom svetujemo Botanico, dehidrirano sadje grenivka in/ali limeta. Palome s svojo izjemno svežino in lahkotnostjo pitja predstavljajo zagotovo eno bolj trendovskih kategorij “easy-mixov”.



CLASSIC PALOMA

POTREBUJETE	40 ml	Herradura Plata ali Reposado
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Pink Grapefruit
KOZAREC	Whisky tumbler ali long drink	
METODA	Zgradimo v long drink ali dvojni tumbler	
DEKORACIJA	Dehidrirana ali sveža grenivka, opcijsko slan rob kozarca	

PEPE PALOMA

POTREBUJETE	40 ml	Pepe Lopez Gold
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Pink Grapefruit
KOZAREC	Whisky tumbler ali long drink	
METODA	Zgradimo v long drink ali dvojni tumbler	
DEKORACIJA	Dehidrirana ali sveža grenivka, opcijsko slan rob kozarca	

MIDSUMMER PALOMA

POTREBUJETE	40 ml	Hendrick’s Midsummer Solstice Gin
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Pink Grapefruit
KOZAREC	Whisky tumbler ali long drink	
METODA	Zgradimo v kozarec (Hendrick’s, limetin sok, led in pink grapefruit)	
DEKORACIJA	Rezina sveže rdeče grenivke ali dehidrirane grenivke	

TULLY PALOMA

POTREBUJETE	40 ml	Tullamore Dew XO ali Tullamore Dew Standard blend
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Pink Grapefruit
KOZAREC	Long drink ali dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v long drink ali dvojni tumbler	
DEKORACIJA	Dehidrirana ali sveža grenivka, opsijsko slan rob kozarca	

ŠAMAR PALOMA

POTREBUJETE	40 ml	Šamar
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Pink Grapefruit
KOZAREC	Long drink ali dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v gostov kozarec	
DEKORACIJA	Dehidrirana grenivka	



Mule so vrhunska pikantno-osvežilna kategorija easy-mix-ov, ki je čedalje bolj popularna pri pivcih, kateri so nagnjeni h kompleksnejšim okusom ingverja in svežim preprostim pijačam. Glavno vlogo poleg različnih osnov žganih pijač igra v “mule” variacijah koktejla ingverjevo pivo in sveže stisnjen limetin sok. Thomas Henry Ginger Beer (predhodno Spicy Ginger) je verjetno en bolj pikantnih in polnih ingverjevih piv na trgu. Čudovito se mesa v najrazličnejše “mule”, katere gradimo po istem principu. Mule koktejli sicer izhajajo iz „Moscow Mule“ koktejla, kjer so v bakren lonček zmešali ingverjevo pivo in vodko v 1940'. Za dekoracijo lahko uporabimo Botanica čili nitke (za dodatno ostrino vonja), dehidrirano limeto in svežo kumaro za kombinacijo z ginom in vodko.



MOSCOW MULE

POTREBUJETE	40 ml	Finlandia vodka
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček	
DEKORACIJA	Rezina sveže kumare / krhelj limete	

HENDRICK’S MULE

POTREBUJETE	40 ml	Hendrick’s Gin
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v mule lonček	
DEKORACIJA	Rezina kumare in vršiček mete (opcijsko)	

SCHARF MULE

POTREBUJETE	40 ml	Jägermeister SCHARF
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček	
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta in čili laski	

PEPE MULE

POTREBUJETE	40 ml	Pepe Lopez Gold
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček	
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta in cimetova palčka (opcijsko)	

SPICY SAILOR

POTREBUJETE	40 ml	Sailor Jerry Spiced Rum
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček	
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta in vršiček mete	

IRISH MULE

POTREBUJETE	40 ml	Tullamore Dew Standard blend
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček	
DEKORACIJA	Parfum lupine limone (katero uporabimo tudi za okrasitev)	

GINGER MONKEY

	POTREBUJETE	40 ml	Monkey Shoulder Malt Blend
		100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler		
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček		
DEKORACIJA	Parfum lupine limone (katero uporabimo tudi za okrasitev)		

ŠAMAR MULE

	POTREBUJETE	40 ml	Šamar
		15 ml	sveže stisnjen limetin sok
		100 ml	Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler		
METODA	Zgradimo v gostov kozarec		
DEKORACIJA	Lupina limete ali dehidrirana limeta		

Ginger Ale (zgodovinsko “buck” koktejli) „easy mixi“ vsebujejo Thomas Henry Ginger Ale kot glavno polnilo v sestavi in so za razliko od Mule koktejllov bolj sladko-sveži in malenkost zeliščni in ne toliko pikantni. Razlika med ginger ale in ginger beer je, da je ale narejen kot neke vrste limonada na bazi sirupa z ingverjem in je tako lažje pitna. Ginger beer pa je zvarjen fermentiran ingver z nekaterimi dodatki (brezalkoholen seveda), ki pa je bolj pikanten. Ginger Ale kombinacije so v Sloveniji nekoliko slabše poznane ampak ne glede na to, nič manj dobre, samo malekonst bolj preprostega, nepikantnega okusa.



HENDRICK'S & GINGER

POTREBUJETE	40 ml Hendrick's Gin
	10 ml sveže stisnjen limonin sok
	100 ml Thomas Henry Ginger Ale
KOZAREC	Dvojni tumbler / long drink
METODA	Zgradimo v dvojni tumbler ali long drink
DEKORACIJA	Rezina kumare in krhelj sveže limone

ŠAMAR & GINGER

POTREBUJETE	40 ml Šamar
	15 ml sveže stisnjen limetin sok
	100 ml Thomas Henry Ginger Ale
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v gostov kozarec
DEKORACIJA	Lupina limone

Mango je verjetno najbolj poznan in oboževan okus tropov. Kombinira se ga z kompleksimi pijačami kot so grenčice in rum. Thomas Henry Mystic Mango se uravnoteži s sveže stisnjenim sokom limete za naslednje easy mikse.

MANGO JERRY

POTREBUJETE	40 ml	spiced rum Sailor Jerry
	15 ml	sveže stisnjen limetin sok
	100 ml	Thomas Henry Mystic Mango
KOZAREC	Dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v dvojni tumbler	
DEKORACIJA	Krhelj limete in vršiček mete	



Tonic (gin & tonic ter ostale tonic mešanice) variacije so trenutno še vedno najpopularnejši preprost koktejl v Sloveniji. Ne glede na njihovo popularnost je potrebno pri pripravi le-teh upoštevati nekaj osnovnih pravil:

Ne pretiravamo z dekoracijo.

Pripravljamo ga v razmerju 1:3 kar je nekje 40ml gina na 100-120ml tonica – s tem zagotovimo, da se čuti okus obojega v mešanici

Zadostna količina ledu (poln kozarec)

Smiselno povezovanje med gini in tonici – poznati moramo karakter gina, da ga spojimo s karakterjem tonica – in na koncu dodati še smiselno dekoracijo. Končen produkt mora biti harmonično pripravljen in okusen gin tonic, kjer čutimo vse elemente, ki se prepletajo z različnimi okusi. Če uporabljamo velik kozarec (recimo vinski balloon) je potrebno proporcionalno povečati količino sestavin za kakovosten gin tonic (primer: 60ml Hendricks gin in 1 steklenička Thomas Henry Botanical tonic)



HENDRICK’S ORIGINAL & TONIC

POTREBUJETE	40 ml Hendrick’s Gin
	100 ml Thomas Henry Classic Tonic
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v gostov kozarec
DEKORACIJA	1-2 rezini sveže kumare in črni poper (“cracked”)

HENDRICK’S ORIGINAL & TONIC

POTREBUJETE	40 ml Hendricks Orbium Gin
	100 ml Thomas Henry Classic Tonic
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v gostov kozarec
DEKORACIJA	1-2 rezini sveže kumare in črni poper (“cracked”)

SUL & TONIC

POTREBUJETE	40 ml Gin Sul
	100 ml Thomas Henry Classic Tonic
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v gostov kozarec
DEKORACIJA	Lupina sveže limone (parfum vrha in dekoracija) ali dehidrirana pomaranča in vejica rožmarina

FINSBURY & TONIC

POTREBUJETE	40 ml	Finsbury Gin
	100 ml	Thomas Henry Classic Tonic
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v gostov kozarec	
DEKORACIJA	Lupina sveže limone (parfum vrha in dekoracija) ali krhelj limone in dehidrirana limona	

ESPRESSO TONIC

POTREBUJETE	30 ml	Espresso (priporočamo Kimbo)
	100 ml	Thomas Henry Classic Tonic
	10 ml	Sladkorni sirup
KOZAREC	Long drink	
METODA	Tonic nalijemo preko ledenih kock in na vrhu naredimo “float” v espressa, zmešanega s sladkornim situpom.	
DEKORACIJA	Lupina sveže pomaranče (parfum vrha in dekoracija)	

HENDRICK'S ORIGINAL & CHERRY BLOSSOM

POTREBUJETE	40 ml	Hendrick's Gin ali Hendrick's Midsummer Solstice
	100 ml	Thomas Henry Cherry Blossom Tonic
KOZAREC	Long drink	
METODA	Zgradimo v gostov kozarec	
DEKORACIJA	Nekaj zmrznjenih višenj ali malin (na dnu kozarca) in posušena perzijska vrtnica	

CHERRY & BERRY

POTREBUJETE	40 ml	Finsbury Wild Strawberry Gin
	100 ml	Thomas Henry Cherry Blossom Tonic
KOZAREC	Long drink	
METODA	Zgradimo v gostov kozarec	
DEKORACIJA	Nekaj zmrznejih višenj in/ali rezine sveže jagode	



HENDRICK'S & BOTANICAL TONIC

POTREBUJETE 40 ml Hendrick's Gin



100 ml Thomas Henry Botanical Tonic

KOZAREC Long drink / dvojni tumbler

METODA Zgradimo v gostov kozarec

DEKORACIJA 1-2 rezini sveže kumare in črni poper ("cracked")

TULLY TONIC

POTREBUJETE 40 ml Tullamore Dew Standard Blend



100 ml Thomas Henry Botanical Tonic

KOZAREC Long drink / dvojni tumbler

METODA Zgradimo v gostov kozarec

DEKORACIJA Lupina pomaranče

T&T

POTREBUJETE 50 ml Herradura Plata



100 ml Thomas Henry Botanical Tonic

KOZAREC Long drink / dvojni tumbler

METODA Zgradimo v gostov kozarec

DEKORACIJA Lupina sveže grenivke



SUL & TONIC

POTREBUJETE 40 ml Gin Sul



100 ml Thomas Henry Dry Tonic

KOZAREC Long drink / dvojni tumbler

METODA Zgradimo v gostov kozarec

DEKORACIJA Lupina sveže limone (parfum vrha in dekoracija) ali dehidrirana pomaranča in vejica rožmarina

HENDRICK'S ORBIUM & DRY TONIC

POTREBUJETE 40 ml Hendricks Orbium Gin



100 ml Thomas Henry Dry Tonic

KOZAREC Long drink / dvojni tumbler

METODA Zgradimo v gostov kozarec

DEKORACIJA 1-2 rezini sveže kumare in sveže grobo mleti črni poper



Bitter Lemon je pravzaprav gazirana limonada, ki je mešanica soka limone in limete, grenkobo pa dobi zaradi prisotnosti kinina, ki ga bolje povežemo s tonici. S svojo svežino je super polnilo za nekatere “easy mikse”, poleg tega pa je nepogrešljiv v stalni ponudbi vsakega bara.



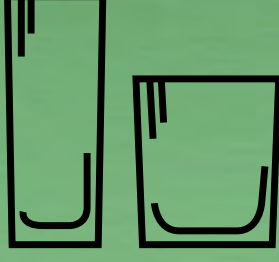
TULLY LEMON

POTREBUJETE	40 ml	Tullamore Dew Standard Blend
	2	krhlja limete (stisnemo v kozarec)
	100 ml	Thomas Henry Bitter Lemon
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v gostov kozarec	
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta in limona ali sveža limeta	

FINLANDIA LEMON

POTREBUJETE	40 ml	Finlandia vodka
	1	krhelj limete (stisnemo v kozarec)
	100 ml	Thomas Henry Bitter Lemon
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler	
METODA	Zgradimo v long drink	
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta in limona ali sveža limeta	

HENDRICK'S LEMONADE

POTREBUJETE	40 ml	Hendrick's Gin
	1	krhelj limete (stisnemo v kozarec)
	100 ml	Thomas Henry Bitter Lemon
KOZAREC	Dvojni tumbler / long drink	
METODA	Zgradimo v dvojni tumbler ali long drink	
DEKORACIJA	Rezina kumare in krhelj sveže limone	

GLENFIDDICH/MONKEY/ BENRIACH HIGHBALL

	POTREBUJETE	50 ml Glenfiddich 12 yo / Monkey Shoulder / Benriach 10yo
		10 ml sveže stisnjen limetin sok – 1 krhelj
		100 ml Thomas Henry Soda
KOZAREC	long drink / highball kozarec	
METODA	Zgradimo v long drink / highball kozarec	
DEKORACIJA	Lupina limone (odišavamo vrh kozarca) in dehidrirano jabolko (Glenfiddich 12)	



FINLANDIA SODA

POTREBUJETE	40 ml Finlandia Vodka
	15 ml sveže stisnjen limetin sok
	100 ml Thomas Henry Soda
KOZAREC	long drink / highball kozarec
METODA	Zgradimo v long drink / highball kozarec
DEKORACIJA	Za dekoracijo uporabimo polovico limete, ki smo jo stisnili za koktejl in jo potopimo v pijačo ali krhelj sveže limete

HENDRICK'S SODA/RICKY

POTREBUJETE	40 ml Hendrick's Gin
	15 ml sveže stisnjen limetin sok
	100 ml Thomas Henry Soda
KOZAREC	long drink / highball kozarec
METODA	Zgradimo v long drink / highball kozarec
DEKORACIJA	Za dekoracijo uporabimo polovico limete, ki smo jo stisnili za koktejl in jo potopimo v pijačo ali krhelj sveže limete ter dodamo še rezino sveže kumare



Cheers



THOMAS HENRY