



Cocktail

Cocktail (engelska för tuppstjärt) är en drink, blandad av olika Sorters spritdrycker. Den första cocktailen blandades i USA på 1800-talet. Cocktailseden blomstrade särskilt under mellankrigs-åren, då cocktailpartyt blev populärt som umgängesform.

Här på Kung Carls Sprit & cocktailbar serverar vi cocktails från förr och nu. Historiska drinkar blandas med våra egna kreationer. Testa gärna någon av våra mellanrätter som är smakanpassade till drinkarna.

Våra cocktails är blandade med färska råvaror och ett brett utbud av det bästa vad världens destillerier har att erbjuda.

Drinkarna innehåller 5-6 cl sprit beroende på recept.

Pris 145 kr



French 75

Tanqueray No10

Champagne

Citron

Sockerlag

Äggvita

Denna cocktail blev till 1915 och kombinationen i drinken skulle ge samma kick som om man blev skjuten av en French75mm.

Mediterranean

Hendrik Gin

Elderflower Liquer

Lime

Gurka

Socker

Fever Tree Mediterranean Tonic

På William grants trädgård satt en trädgårdsskötare och åt en gurkmacka och drack en GT, sen skapades Hendricks Gin med bla gurk och rosessienser. Med Hendricks Gin i fokus, fläderlikör, lime och gurka toppad med fever tree Mediterranean Tonic så får vi våran fantastiska mediterranean fizz.

GG 2.0

Beefeater
Aperol
Citron
Socker
Grape
Äggvita
Fever Tree Sicilian Lemonade

GG var en utav storsäljarna på våran första cocktailmeny, men vi kände ändå att vi ville uppgradera den lite däravnamnet 2.0. Gin & grape finns såklart fortfarande i drinken tillsammans med Aperol som vi sedan toppar med Fever tree Sicilian Lemonade.

Singapore Sling

Beefeater
Bénédictine
Cherry Herring
Ananas
Citron
Sockerlag
Äggvita

1916 uppfanns drinken av en bartender vid namn Ngiam Tong Boon som jobbade i baren på Raffles Hotel i Singapore. Han gjorde en sötare drink så kvinnor också ville dricka. Startskottet för salongsberusnings-revolutionen.

New York Sour

Rye Whiskey
Rödvin
Citron
Socker
Äggvita

En twist på whiskey sour, med rye istället för bourbon när man sedan adderat rödvin till drinken så har vi den fantastiska New York Sour. En gäst bad en bartender i Chicago under 1880 talet beskriva vad rödvinet gjorde med drinken och hans svar var

*"it gives the drink a hell of a snap",
så vi väljer att beskriva den likadant.*

Violette

Viol
Bombay
Chambord
Lime
Citronsyra
Äggvita
Sockerlag

Tablettasken viol är en gammal och fortfarande existerande godissort. Blommor, blad och rötter innehåller A- och C-vitaminer. Drick den för att hålla hälsan i behåll!

Harry´s Pick me up

Martell VSOP
Citron
Grenadine
Champagne
Äggvita

Bollinger är ett champagnehus grundat 1829 i Ay av Hennequin de Villermont, Paul Renaudin och Jacques Bollinger. Det ägs och styrs idag av femte generationen efter Jacques Bollinger.

Cloud9

Hjortron
Plantation 3-Stars
Apricot Brandy
Galliano
Vaniljsocker
Citron
Sockerlag
Äggvita

Plantation 3-Stars är en blandning av rom från tre öar. Trinidad (lagrad 2-3år), Barbados (ung rom) och Jamaica (äldre rom.) En välbalanserad blandning där smakerna från de olika öarna kommer fram.

Martinez

Hayman´s Old Tom Gim
Sweet Vermouth
Maraschino Liqueur
Orange Bitter

Denna klassiker är förmodligen föregångaren till den klassiska och mer kända Dry Martini. Martinez är något sötare eftersom man använder söt vermouth istället för torr, samt maraschino likör. Vi använder oss självklart av Hayman's Old Tom som man även gjorde i originalet. Denna kategori av gin är också något sötare eftersom man tillsätter socker till ginen, precis som hembrännarna gjorde förr i tiden för att dölja vissa oönskade smaker.

Oaxaca Old Fashioned

Mezcal
Tequila
Chockladbitter
Agavesyrup

Mescal är ett samlingsnamn på destillerad spritdryck tillverkad av arter i agavesläktet som råvara. Mescal betraktas av många som tequilans "fattiga kusin", vilket det inte hålls med om i Oaxaca där mescalen tillverkas.

