



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 mellankrigsåren, 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.

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 samt äggvital!

Pris 145 kr



“Betty Green”

Mezcal
Tequila
Cointreau
Basilika
Havssalt
Lime
Agave

”Betty Green” var en sångerska från New York som hade sin storhetstid på 1930-talet. Mest känd för hennes klädesval. Allt hon bar var grönt.

”Sloe-Sue”

Hemö Sloe Gin
Aperol
Passionsfrukt
Honungsvatten
Citron
Soda

Att lägga slånbär i gin och tillsätta socker innebär att man gjort en Sloe Gin.

”Rosie”

Hernö Old Tom
St. Germain
Rosmarin
Citron
Socker
Soda

”Rosie the Riveter” var en kulturell ikon inom krigsindustrin i USA under andra världskriget. Den kända affischen på Rosie med texten ”We Can Do It!” blev under 1980-talet och senare en modern symbol för kvinnornas egenmakt.

”Ramos” Gin Fizz

Gin
Citron
Socker
Grädde
Timjan

Henry C. Ramos uppfann denna drink redan 1888 på hans bar ”The Imperial Cabinet Saloon” i New Orleans. En av stadens mest kända drinkar. Enligt grundreceptet tar drinken ca 12 min. att skaka ihop. Vi ska försöka göra den lite snabbare, men lovar inget!

”New York Sour”

Bulleit Bourbon/Rye
Citron
Socker
Bitter
Pinot Noir

”Continental Sour” eller ”Southern Whiskey Sour” hette drinken innan en bartender från New York fick upp ögonen för drinken och döpte om den till ”New York Sour”. Beroende på vilket vin som används ändras även smakerna på drinken. Testa så får du se!

”Claudia”

Plantation 3-Star
Apricot Brandy
Likör 43
Hjortron
Vaniljsocker
Citron

Claudia är en feminin form av det romerska släktnamnet Claudius som är bildat av ordet claudus med betydelsen för ”halt!” Men vi stoppar dig inte, än...

”Violette”

Viol
Bombay
Chambord
Lime
Citronsyra
Sockerlag

Drinken uppfanns 2016 här på Norrlandsgatan 28 av Andreas. Den har blivit Kung Carls signaturdrink. Testa du med så förstår du varför. Om inte annat så dricker vi upp den!

”Smokey Joe”

Ardbeg 10yr.
Ingefära
Timjan
Honung
Citron

Brittisk fältvaktare vid namnet Joe. Ryktet gick att han alltid satt och drack Ardbeg med ingefära, rökte cigarr och käkade citroner. Beställ drinken, sätt dig på vår takterrass och gör detsamma!

”The Drew” (Barrymore)

Gin
Chambord
Björnbär
Hallon
Citron
Socker
Mynta
Svartpeppar

”The Drew” är en variant av cocktailen ”The Bramble” som uppkom 1984 av Dick Bradsell som jobbade på ”Fred’s Club” i Soho, London. Vi har kryddat till den med peppar...

”No Crust Applepie”

Likör 43
PommeVerde
Vodka
Lime
Äpplemust
Kanel
Grädde

Vi skakar ihop en äpplepaj men struntar i pajdegen. Grym dessert!



”Strawberry/Basil-smash”

Vodka
Basilika
Agave
Jordgubbar
Citron

Game, set... SMASH! Sommaren är här med alla härliga frukter och blommor. Pollen överallt, men inte allergisk mot denna underbara longdrink!

”Mystique”

Bombay
Limoncello
Grape
Citron
Socker
Bitters

Mystique, också kallad Raven Darkholme, är en karaktär i serietidningarna och filmerna X-men. Hon skapades av Chris Claremont och Dave Cockrum som gjorde sin debut i Amerikanska Ms. Marvel #16 - 1978.



”Passionate Gentleman”

Amaretto
Passionsfrukt
Gentleman Jack
Citron
Socker

*Jeremiah (Jerry) P. Thomas (1830-1885)
Amerikansk bartender som ägde Saloons
I New York City. Efter allt hans arbete och
populära cocktails blev han kallad för
”The father of American mixology”*

”Espresso Old Fashioned”

Plantation 20yr.
Espresso
Socker
Bitters

*Ännu en variant av klassikern Old Fashioned.
Här med espresso och Plantation,
som gör drinken till en av mina favoriter efter
en god middag. Hej då Irish Coffee och
hej Espresso Old Fashioned!*