

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

Cocktails

Opskrifterne her er afprøvet og lavet af undertegnede.

Håber i nyder dem lige så meget som jeg gør.

NOTE!: Det er ikke de opskrifter Silver Needle Baren bruger.

“Gingembre Tea” – Homemade version

5,0% Alk.

Inspireret af vores egen version.

En dejlig kompleks cocktail med lav alkohol.

Jeg vil altid foretrække og anbefale, at man laver sin egen sirup. Og derfor er der opskrifter på begge måder.

Opskrift:

Noveltea: Oolong Whisky 6 CL

Hjemmelavet sirup 2 CL (Man kan også bruge en købt)

Friskpresset lime 1,5 CL

Friskpresset grape 2 CL

Shake

Top med ginger Beer

Til glaskanten: dyp halvdelen af glaskanten i honning, derefter i et mix af salt og chili.

Vi bruger personligt RivSalt: 026 BIRDS EYE CHILI og 010 BLUE exclusive persian blue salt rocks.

Alternativ: Brug fint kværnet salt og anden tørret chili.

Det er vigtigt at have salt/chili kanten med, da den giver en unik oplevelse og smag.

Til hjemmelavet sirup: Tager du 500 gram vand og 500 gram sukker, varm på medium varme og rør rundt, indtil alt sukker er opløst. Lad siruppen derefter køle af, inden du sætter den i køleskab.

(Kan holde i et par måneder på køl)

(Brug cocktailglas/Martini glas uden isterning, Pynt: tynd lime skive og/eller frisk citronmelisse)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

“Oolong Sour”

3,0% Alk.

Vores Noveltea: Oolong Whisky, skaber fundamentet for vores hjemmelavede Whisky sour. Med en spændende tilføjelse af Lapsang Souchong, kan man give cocktailen et helt nyt udtryk.

Opskrift:

Noveltea: Oolong Whisky 5 CL

Lime: 2 CL

Hjemmelavet sirup 2 CL (Man kan også bruge en købt)

Æggehvide: 1,5 CL

Dry shake i 20 sek. Derefter shake med isterninger i 20 sek.

(Tilføj 1,5 CL Lapsang Souchong te, for et spændende røget element i cocktailen.)

Til hjemmelavet sirup: Tager du 500 gram vand og 500 gram sukker, varm på medium varme og rør rundt, indtil alt sukker er opløst. Lad siruppen derefter køle af, inden du sætter den i køleskab.

(Kan holde i et par måneder på køl)

Lapsang Souchong: Natten inden du skal servere cocktailen, ligger du 7-10 gram Lapsang Souchong te, med 1 L koldt vand.

Den skal trække i køleskabet i minimum 15 timer. Men kan tåle og trække op til 18 timer, hvis man vil have meget intens røg smag. (Jeg anbefaler 15 timer, smag dig gerne frem selv.)

Kan holde op til 10 dage, mister dog noget af kvaliteten efter 5 dage.

(Vi bruger personligt Økologisk Lapsang Souchong te fra Origreen.)

(Server i champagne coupe glas - eller et low ball glas UDEN is. Top med lime skal)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

“Salty Dis” – Special edition

4,5% Alk.

*Cocktail lavet af vores bartender “Disney”, der har en stor kærlighed til lakrids.
Lidt tidskrævende, men vildt lækker lakrids smag.*

Opskrift:

Noveltea: Oolong Whisky 6 CL

Hjemmelavet lakrids sirup 2 CL (evt. køb salt lakrids sirup)

Økologisk Jalna Lakridsrods te: 4 CL

Frisk presset lime 2 CL

Shake

Hæld i hvidvinsglas med isterninger

Afslut med frisk revet rå lakrids.

Økologisk Jalna Lakridsrods te: Natten inden du skal servere cocktailen, ligger du 8-10 gram te, med 1 L koldt vand.

Den skal trække i køleskabet i minimum 13 timer. Men kan tåle og trække op til 16 timer
(Jeg anbefaler igen 14-15 timer.)

Kan holde op til 10 dage, mister dog noget af kvaliteten efter 5 dage.
(Man kan bruge andre lakrids teer).

Lakrids sirup: Tilføj: 600 gram vand i en gryde, dertil 600 gram sukker.

Tilføj nu lakridspulver (ca. 1 spiseske.) samt fint revet rå lakrids (ca. 2 spiseskeer) (Jeg bruger RivSalt 004 LIQUORICE)

Lad de 4 ingredienser trække i 4 timer på lav varme

Smag til, og tilføj evt. mere lakrids hvis du ønsker mere intensitet.

(Sukkeret skulle gerne være opløst efter 10-15 min.)

Lad den køle af i en times tid – Derefter sættes den på køl, så den er helt kold til drinks tid.

(Server i low ball glas med isterninger. Top med frisk revet rå lakrids og mynte)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

Jeg håber du/I får nydt nogle dejlige low-alcoholic cocktails. Da kvalitet kan variere, alt afhængig af ingredienser og trække tid osv. Man bruger, er det vigtigt man smager til, og selv tilføjer en CL eller to, hvis man føler den mangler noget af den ene eller anden ting.
Hvis det går helt galt, er du altid velkommen til at ringe eller skrive, hvis du har spørgsmål til produktion af din te cocktail.

P.s. Du må meget gerne sende et billede og en kommentar af jeres cocktail.
Håber i nyder den!

Kærlig hilsen

Nicklas Østerman

Owner/Headmixologist – Silver Needle Bar