



Opskrifter

Årets Cocktail

2025



Hvis du downloader denne PDF, så fungerer understreget tekst som links.



ANDERSEN GOES CUBAN

ANDERSEN WINERY

Opskrift

Lime
Mynte
Rørsukker
Citrongræs
Mørk rom

Garnish

Isterninger
Mynte

Fremgangsmåde

Den mousserende cocktail laves på lime mynte, citrongræs og mørk rom.

Væsken gæres på flaske og degorgeres, hvorefter cocktailen kombineres med en mørk lagret cubansk rom, rørsukker samt mynte.

Serveres med massere is og mynte som garnish.



DUALITY

RAW CULTURE & RESTAURANT NÖGEN

Fremagangsmåde

Choose your favorite used jar, glass bottle or cocktail glass
Pour in the bottom part of the cocktail (Raspberry chocolate) Place tilted in your freezer for 24 hours. Pour in a layer of ice cold water and freeze for 8 hours. Pour on the ice cold top part of the cocktail (Apple & Estragon)

Opskrift

Raspberry chocolate (bottom):

- 3 cl Mozart White chocolate Liqueur
- 2 cl Absolut Vanilla Vodka
- 3 cl Lemon juice (freshly pressed organic lemons)
- 3 cl Raw Culture Kombucha Raspberry Reduction

Apple & Estragon (top):

- 2.5cl LSD Vodka (Local Spirits Distilled)
- 0,5cl Raw Culture Morning Shot
- 10cl Raw Culture Kombucha Apple & Estragon
- 2cl Homemade apple syrup
- 2g of fresh organic ginger root (peeled)
- 1 dash of Elg Absinthe Small Batch 65% (1 spray approximately 2ml)

Homemade apple syrup:

- 500g apple scraps
(we used pulp, but you can easily use apple cores or old apples)
- 1kg Sugar
- 1L Water

Reduce the kombucha over medium heat for 25 minutes. Let it cool in the fridge for at least one hour before use.

Mix everything except the white chocolate liqueur in one container. Pour the white chocolate liqueur in a second container. Slowly pour the first container into the second container. Let it sit for 24 hours. Strain the mixture through a coffee filter. Pour into the serving glass and freeze.

Make sure the bottom cocktail is frozen.
Pour in ice cold water (pre-cooled in freezer)
Freeze for 8 hours.

LSD Vodka, Raw Culture Morning Shot, Homemade apple syrup & Raw Culture Kombucha Apple & Estragon.
Add 2g of fresh peeled organic ginger root. Shake with ice. Pour into the glass. Spray absinthe with 1 press of small sprayer approximately 2ml.

Place a saucepan over medium heat, add water and sugar until sugar is dissolved. When sugar is dissolved, add apple pieces. Leave the saucepan over heat for 10 minutes. Then pour the entire contents of the saucepan into a container and place the container in the refrigerator. Let the syrup sit for 3-5 days before straining it.



CAMPING SAFARI

QUENCH & TICKLE

Opskrift

Ananas most
Grapefrugt juice
Selleri bitter
Ensian rod ekstrakt
Kokus ekstrakt

Fremgangsmåde

Cocktailen serveres iskold i et glas med isterninger og pyntes med den ønskede garnish på toppen.



GIVE PEAS A CHANCE

TROLDEN DESTILLERI OG BRYGHUS

Opskrift

5 CL. Hybris Gin No. IV - Ært & Agurk

5 CL. Verjus auf Regent*

5 CL. Ærtesirup 2 Sugar Snaps - GreenPeas

*Verjus er en syrlig juice udvundet på umodne druer, i dette tilfælde druesorten Regent, som hér erstatter brugen af citronsaft

Fremgangsmåde

Put alle ingredienser inklusiv de 2-3 Sugar snaps i en shaker og tilføj is. Shake i 3-5 sekunder og hæld derefter hele indholdet over i et hvidvinsglas eller low-ball glas.

Serveres evt. med hvedestrå som sugerør.

Ærtesirup

100 G Økologisk Dansukker

100 G Vand

50 G Sugar Snaps - ærter

Blancher ærterne ved at koge dem 1-2 minutter. Sigt ærterne og put dem i iskoldt vand, så de kan afkøle helt.

Lige dele vand og sukker varmes op til sukkeret er helt opløst (Sukkerlage) Når sukkeret er helt opløst tages væsken af varmen og køles ned under 50 grader.

Tilsæt de blancherede ærter til sukkerlagen, blend med stavblender eller blender til grov puré (det behøver ikke være silkeblødt)

Lad det hele trække i 30 minutter ved stuetemperatur og si ærtesiruppen igennem en finmaskes si. Jo finere si, des bedre.

Placér herefter siruppen på køl til den er fuldt afkølet. Nu er den klar til brug.

Holdbarhed ca. en uges tid på køl.



SMOOTH NORDIC COLADA

TCHIN TCHIN

Opskrift

- 5 cl Havana rom macerated med ananas skind og havtorn
- 6 cl Ananas juice
- 2 cl Havtorn sirup
- 2 cl Lemon juice
- 3 dråber - Angostura
- 1,5 cl Kokossirup - Marie Brizard

Havtorsirup

- 1 liter Vand
- 1 kg Sukker
- 1 kg Havtorn

Skum til toppen

- 5 cl Lemon juice
- 5 cl Hvid chokoladesirup
- 5 cl Kokossirup
- 20 cl Aquafaba

Fremgangsmåde

Put ananas skind og havtorn kerner i rommen og lad den stå i 48 timer.
Filter rommen fra skind og kerner.
Lav havtorn sirup.

Vand, sukker og havtorn varmes op til 85 grader, blend massen og si kernerne fra.
Tilsæt rom i en shaker med ananasjuice, lemon juice, kokos sirup, havtorn sirup og angotstura bitter - shake med 3-4 stykker is i 14 sekunder.
hæld op i et glas - tilsæt is inden skum tilsættes.

Tag en "flødeskums dispenser" og tilsæt lemon juice, hvid chokolade sirup, kokossirup & aquafaba og sprøjt skummen oven på drinken.

Enjoy!



ROM & RÅSYG COLA

ZIROPA X GOOD SODAS X NJORD

Opskrift

4 cl Rom

3 cl Karamelsirup

Good Cola - Good Sodas

Et skvæt limesaft

Fremgangsmåde

Fadlagret Rom - Njord Ligalab

Karamelsirup - Ziropa

Et skvæt limesaft

Top af med Cola

Serveres iskoldt i highball-glas med masser af is, en citrusskive eller appelsinskal som garnish.

Find Ziropas karamelsirup <https://ziropa.dk/> Good sodas cola <https://www.good-sodas.com/da> & Njords rom <https://spiritofnjord.com/da/pages/shop> lige her

