



Харви-Стенобой

# Harvey Wallbanger №2

## Харви-Стенобой №2

30 мл Водка	2/3
15 мл Галлиано	1/3

Апельсиновый сок

Лёд

**СПОСОБ:** Наполните стакан на 3/4 кубиками льда. Влить водку, затем апельсиновый сок. Перемешать. Выложить ликер на поверхность напитка.

**ГАРНИР:** Длинные соломинки, половинка колечка апельсина и вишенка.



**ПОСУДА:** Хайболл (300 мл).

*Примечание: Коктейль Harvey Wallbanger сейчас обычно подается с соломинками, но традиционно смесь водки с соком выпивалась без соломинок — через плавающий на поверхности ликер.*

# Japanese Slipper

## *Японская Туфелька*

30 мл Ликер Мидори 1/3

30 мл Куантро 1/3

30 мл Лимонный сок 1/3

Лёд

СПОСОБ: Взбить в шейкере

и процедить.

ГАРНИР: Вишенка

(по желанию).

ПОСУДА: Бокал

для коктейля (140 мл).



*Примечание. Коктейль "Japanese Slipper" можно подавать с большим количеством льда.*

*(Создан Жанам-Полем Буржиньом в Мельбурне в 1984 г.*

*На сегодня это самый популярный коктейль в Австралии.)*





# Pimm's

## Пиммс

Pimm's — напиток старого образца, который входит в моду время от времени. Рецепты обычно предлагают смесь Pimm's №1 сир (т. е. охлажденный крушон) с содовой водой, лимонадом или сухим имбирным элем, но возможна комбинация из двух компонентов. Данная ниже рецептура наиболее популярна.

30 мл Напиток «Большой бокал»,  
охлажденный Pimm's №1  
(см. глоссарий)

Лимонад

Сухой имбирный эль

Лёд (кубики)

СПОСОБ: Влить в стакан,  
наполовину наполненный  
льдом, Pimm's, добавить на  
2/3 лимонада и на 1/3 эля.  
Осторожно перемешать.

ГАРНИР: Тонко нарезанные  
ломтики апельсина, лимона,  
длинный срез огуречной  
кожуры, веточка мяты  
(по желанию).

Длинные соломинки.

ПОСУДА: Бокал  
«Колада» (400 мл).





# Манхэттен

*(международный)*

45 мл Ржаное виски 9/13

20 мл Сладкий вермут 4/13

2 капли Ангостура Биттерс

Лёд

СПОСОБ: Смешать и процедить.

ГАРНИР: Вишня в маринаде.

ПОСУДА: Рюмка  
для мартини (90 мл).

