



Cocktails



אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!




*Cocktails
Russchian*





Tiki Rasha

- 30 נ"ל רוט כהיר
- 30 נ"ל רוט כהה
- 30 נ"ל ג'ין
- 15 נ"ל קוניאק (vs)
- 30 נ"ל מיץ אגס
- 30 נ"ל מיץ לימון
- 30 נ"ל מיץ אפוזיס
- 20 נ"ל מונן ג'ינג'ר
- 20 נ"ל מונן פסיפורה
- 30 נ"ל Schweppes ראשן (סגירה)

כוס: טיקי עם קרח כגוש

קישוט: ג'אז אפוז דם מקורמל ומיובש, אפרהג נענע
עם אבקת סוכר, ג'י פסיפורה שצויה קוביית סוכר
ומקל קינמון בוסר

דרך הכנה: שקטוק המרכיבים בשיוקרי, סינון
וסגירה עם Schweppes ראשן מדויקים עם הקוניאק
ומפזרים אבקת קינמון וסוכר מאמלה

שזיא שזומ



Coconut Rush

- 60 מ"ל וודקה
- 45 מ"ל ממת קוקוס (מאני)
- 30 מ"ל מיץ לימון
- 30 מ"ל שמנת
- 30 מ"ל Schweppes ראשן
- אלבון מביצה אמת

כוס: פילצנר

קישוט: פרח מאנאן ומאר ופקסוט ורדים

צורך הכנה: שקשוק המרכיבים, סונאן וסגירה עם Schweppes ראשן

שזיא שזיא



Happy New Year

60 נ"ל וודקה
60 נ"ל מיץ אפואים
20 נ"ל מי צבש
20 נ"ל מיץ לימון
20 נ"ל Schweppes ראשן (סזירה)

כוס: הייבול מעוצבת - קרה קריסטל ארוך בתוך הכוס
קישוט: פרה אפוא, מקל צבש לאוי על הכוס ומקל קינמון
ברך הכנה: שקסוק הארכובים, סינון וסזירה עם
Schweppes ראשן

שזיא שזיג



Israeli Passion

60 נ"ל ערק

60 נ"ל מיץ גואבה

20 נ"ל מונן פסיפאורה

20 נ"ל מיץ לימון

30 נ"ל Schweppes ראשן (סגירה)

כוס: אלאו בלא מעוצבת עם קוביות קרח גדולה - (קריסטל)

קישוט: תפוחת נענע, 2 כוכבי אניס ומצי פסיפאורה.

דרך הכנה: שקטוק המרכיבים, סנון וסגירה עם

Schweppes ראשן

לביא לבית



Cocktails
Gold
Russchian





Ramos Colada

45 מ"ל ג'ין
15 מ"ל גלבון ביצה
15 מ"ל שמנת
30 מ"ל מיץ אגסים
30 מ"ל מיץ לימון
30 מ"ל קרם קוקוס
דל אנזוסטורה ביטר
Schweppes גולד ראשן (סגירה)

כוס: בל

קישוט: גרידת קוקוס וקאיפת גפוז

דורך הכנה: שקסוק כפול

סגירה ב-Schweppes גולד ראשן

ויטה ואדימורסקי



Take Away

45 מ"ל וודקה
15 מ"ל אוקר סנט ג'רמיין (אוקר פרגי הסמבוק)
15 מ"ל מי סוכר
20 מ"ל מיץ לימון
5 ענפים של טרגון טרי
Schweppes גולד ראשן (סגירה)

כוס: גולד

קישוט: ענף טרגון וקליפת לימון

דרך הכנה: אכגוש את הטרגון, אהוסיף את הארכיביס,
אסקק ולסגור ב-Schweppes גולד ראשן

ויטה אלביטורסקי



Golden Parrot

30 נ"ל רוק לבן
30 נ"ל רוק כהה
30 נ"ל מיץ אשכוליות
30 נ"ל מיץ לימון
25 נ"ל מיץ אגוז
25 נ"ל מיץ אפרוחים
25 נ"ל מי סוכר
Schweppes גולד ראשן (הצפה)
כוס: משקה היבול

קישוט: קערט קריג עם פרגים מיובשים, מקל קינמון ארוך
וניצן נענע

ברק הכנה: שקטוק המרכיבים וסגירה עם Schweppes
גולד ראשן

עמית וינטר



Golden Spritz

30 מ"ל וודקה
60 מ"ל אפרול
30 מ"ל מיץ ג'ואיץ
Schweppes ג'ואיץ ראשן (וסגירה)

כוס: כוס יין באון

קישוט: ג'אלא פופ

ברק הכנה: ערבוב הארכיבוס, סונן וסגירה עם
Schweppes ג'ואיץ ראשן

עמית וינטר



Golden Canada

60 נ"ל קראון רואל

25 נ"ל מיץ אגס

30 נ"ל מיץ לימון

15 נ"ל מי סוכר

10 נ"ל אמארו אונטנגרו

10 נ"ל איקר מרסקינו

כוס: אלא בול

קישוט: צרור נענע וורדים מיובשים

ברך הכנה: שקסוק המרכיבים, סינון והצפה

עם Schweppes גולד ראשן

עמית וינטר



Golden Americano

25 נ"ל קמפארי

20 נ"ל וורמוט איטלקי (אדום)

Schweppes גולד ראשן (סגירה)

כוס: היבול / עציץ

קישוט: מניפה של 3 פרוסות גפוז

דרך הכנה: ערבוב המרכיבים, סילון וסגירה עם

Schweppes גולד ראשן

עמית וינטר



Japanese Pleasure

30 מ"ל בומביי איסט

30 מ"ל מיזוקי

30 מ"ל מיץ לימון

30 מ"ל מיץ תפוחים

Schweppes גולד ראשן (הצפה)

כוס: אלאו בוא

קישוט: מינפת תפוחים

דרך הכנה: שקשוק המרכיבים, סנינון והצפה עם

Schweppes גולד ראשן

שמית וינטר



Once upon a time

45 נ"ל וודקה

30 נ"ל רוס מיושן

30 נ"ל מתיב בננה

15 נ"ל אוקר שוקולד איכותי

30 נ"ל מיץ גפוזים טרי

30 נ"ל מיץ אגנס

15 נ"ל מיץ ליים

35 ביטר גפוז

Schweppes ג'וז ראשן (סבירה)

כוס: טיקי

קישוט: בננות מקורמלות וטוויל שוקולד

ברך הכנה: לקרשק את כל המרכיבים בשייקרי, אסן אכוס

טיקי ואסגור ב-Schweppes ג'וז ראשן.

ויטה ואדימורסקי





Schweppes 75

30 מ"ל ג'ין
10 מ"ל וורמאט אדום
20 מ"ל מיץ אפוזים
Schweppes טוניק (וסזורה)

כוס: פלוט

קישוט: טוויסט אפוז מעוצב

ברך הכנה: סינון כפול אכוס וסזורה עם Schweppes טוניק

עומר פרימן
למטה אחוץ



Bombshell

40 מ"ל ג'ין
120 מ"ל ורמאט אדום
כפית מרסקינו
3 ג'ל אנגוסטורה ביטרים
3 ג'ל קראואו ביטרים
40 מ"ל Schweppes טוניק

כוס: קופ

קישוט: סרט Remove before firing

דרך הכנה: שקטוק המרכיבים, סונןן וסגירה עם
Schweppes טוניק

שומר ספרון
למטה



After the Rain

- 40 מ"ל וודקה
- 25 מ"ל מיץ גפוזים
- 25 מ"ל Schweppes טוניק
- 2 דשים אנגוסטורה ביטריס
- 6 עזי נענע יופים

כוס: מאג

קישוט: 3 עזי נענע, אבקת סוכר, שבלול מתפוז ואשכולית וקש מתב
דרך הכנה: מציצה של כל המרכיבים אכוס כולל הנענע, אהוסיף קרה כגוש אערבב היטב (עדיפות) א"סוויץ")

עומר ספראן



Sur Del Mondo

30 נ"ל טקווה באנקו
20 נ"ל טריפא סק
20 נ"ל מיץ גפואים
5 נ"ל פרנה ברנקה
Schweppes טוניק (סגורה)

כוס: גביע מאטה (כוס ארגנטינאית למשקה
מאטה מסורתי)

קישוט: קש מתכת ומניפת גפוא

צירף הכנה: שקשוק המרכיבים על קרח,
סינון לכוס וסגורה של Schweppes טוניק.

עושר פפרמין



Eastern Style

45 מ"ל ג'ין

15 מ"ל פנקה ברנקה

2 דשים אנגוסטורה ביטרים

Schweppes טוניק (וסגורה)

כוס: אואו בוא עס סאטא קש

קישוט: טוויסט אימון על ורד עשוי מקרה / קוביית

קרה גדולה

ברך הכנה: שקשוק המרכיבים על קרה.

סיוון אכוס וסגורה של Schweppes טוניק

עומר פרימן



Trinidad Lager

15 מ"ל כרפן
30 מ"ל אנגוסטורה
30 מ"ל אורג'ס (סירופ שקדים)
22.5 מ"ל מיץ לימון
Schweppes טוניק (סגורה)

כוס: הייבל

דרך הכנה: אקסק את כל המרכיבים, אטון ולסגור
ב-Schweppes טוניק

וטת לבדיוורסקי



the late
Johann
ג'ינג'ר אייל
Original
Schweppes®

Schweppes®

Cocktails
ג'ינג'ר אייל



Floradora

45 מ"ל ג'ין

22.5 מ"ל אוקר פירות יער

15 מ"ל מיק'איים

Schweppes ג'ינג'ר אייל (סבירה)

כוס: קולנס

קישוט: סגל

דרך הכנה: אקסק את כל המרכיבים בשוקר, אטון על קרה אלסבור ב-Schweppes ג'ינג'ר אייל

ויטה אלביאורסקי



Sweet Manhattan

45 מ"ל בורבון
15 מ"ל וורמוט אדום
אנגוסטורה ביטרס (דש)
Schweppes ג'ינג'ר אייל (סגירה)

כוס: פלוט

קישוט: מניפת גפוא אדום ודובדבן
דרך הכנה: ערבוב המרכיבים, סילון וסגירה
עם Schweppes ג'ינג'ר אייל

שרי נאום



Wiseass

60 מ"ל רוק אגבא
45 מ"ל בירת ביטה
60 מ"ל מיץ אפואוס
Schweppes ג'ינג'ר אייל (וסירה)

כוס: היי בוא

קישוט: קאיפות אפואוס ג'ינג'ר אייל (וסירה) כוסברה

דורך הכנה: כגישה של קוביות אגבא אייל.

על כוסברה טריים ו-2 כפיות ריבת אפואוס

סקשוק, סינון כפואוס וסירה עם

Schweppes ג'ינג'ר אייל

שירי נאוק



Ann's Bizz

45 ₪ מ"ל וודקה וניל
30 ₪ מ"ל אוקר אלדרבני
15 ₪ מ"ל מיץ לימון
15 ₪ מ"ל מי סוכר

דש ערק
Schweppes ג'ונג'ר אייל (סביורה)
כוס: אזאבלו

קישוט: פרוסת ג'ונג'ר ומוג

ברך הכנה: שקשוק המרכיבים.
סיוון וסביורה כ-Schweppes ג'ונג'ר אייל

שירי נאום



King's Tea

45 נ"ל ג'ין

15 נ"ל בגרובקה

15 נ"ל מונן גה אימון

15 נ"ל מיץ אימון

15 נ"ל מי סוכר

Schweppes ג'ינג'ר אייל (סבירה)

כוס: גולט

קישוט: שיפוד אימון סניק

דרך הכנה: שקשוק המרכיבים.

סניקן וסבירה עם Schweppes ג'ינג'ר אייל

שירי נאום



Grand Gesture

30 מ"ל רוק אגבא
45 מ"ל גרנד מרניה
45 מ"ל מיץ אפוזיט טרי
כפית סילאן
Schweppes ג'ינג'ר אייל (וסגורה)
כוס: אלאו באל

קישוט: קוביית קרח גדולה עם דאבדבן
דרך הכנה: שקטוק המרכיבים וסנינון כפול
על קוביית קרח גדולה עם דאבדבן

שירי נאמן





Engle's Share

40 נ"ל ג'ין
20 נ"ל אפרול
15 נ"ל מיץ אומון טרו
15 נ"ל מי סוכר
Schweppes ביטר אומון (וסירה)

כוס: גולאט

קישוט: צר מקיפות האפפון וטוויסט אומון

דרך הכנה: שקטוק כל הארכיביט.
סיוון וסירה כ-Schweppes ביטר אומון

כפיר בכר



Chico & Rita

50 מ"ל חוק אבן
10 מ"ל אוקר קפה
20 מ"ל מיץ אגוז
30 מ"ל מיץ פסיפאורה
25 מ"ל רוצ'טה (סירופ שקדיות)
Schweppes ביטר אמון (סגורה)

כוס: טיקי

קישוט: אגוז מיובש עם דובדבן על קיסם,
מקל קינמון בוסר.

דרך הכנה: שקשוק המרכיבים בשתיקה,
סינון וסגורה ב-Schweppes ביטר אמון

כפיר בכר



Mediterranean Swizzle

40 מ"ל עראק

10 מ"ל באג'וקה

10 מ"ל שרטרב ירוק

25 מ"ל סירופ אונזר (מי סוכר עם השמיה של אונזר)

25 מ"ל מיץ לייק טרי

Schweppes ביטר אמון (סגירה)

כוס: האריקן

קישוט: צר נענע וקינוחון מגורד

דרך הכנה: גופן עלי נענע, בנייה בכוס,

קרה כגוש וסוויץ סגירה ב-Schweppes ביטר אמון

כפיר בכר



Mint and Honey

50 מ"ל וויסקי סקוטי באנדד

10 מ"ל אמארטו

25 מ"ל סירופ דבש

גופן נענע

Schweppes ביטר אמון (סגורה)

כוס: כוס פאזנר

קישוט: צי נענע

דרך הכנה: שקטוק הארכובים, סיוון על

קרי כגוש וסוויץ

כפיר בכר



Spicy Compassion

45 נ"ל וודקה

15 נ"ל קמפארי

30 נ"ל מיץ פסיפאורה

20 נ"ל מי סוכר

15 נ"ל מיץ לימון

Schweppes ביטר אמון (סבורה)

כוס: אאובו

קישוט: ג'בי פסיפאורה ו3 ילי

דרך הכנה: מעיכה של פאפא 3 ילי בגוך השייקר

סקשוק וסבורה עם Schweppes ביטר אמון

כפיר בכר



Forbidden Paradise

50 מ"ל טקילה
10 מ"ל שרטרז ירוק
20 מ"ל סירופ גואבה
30 מ"ל מיץ אהון טרי
רוזמרין טרי
Schweppes ביטר אהון (סגירה)

כוס: קופ

קישוט: כגר סוכר שרטרז ומפאינים וטוויסט אהון

דרך הכנה: שקשוק של המרכיבים בשייקר
(פרט ארוזמרין או-Schweppes), סונן וסגירה
עם Schweppes ביטר אהון

ויטה אבדומירסקי

כשרות



קורסי ברמינג
וסדנאות קוקטיילים בוויגו

אודה לזמן אמיתי ולצוות ההדרכה של מכון הקוקטיילים.

www.zmanamiti.co.il | 1-700-50-50-06 זמן אמיתי

צילום: ג'וסי הפקות, אלון קירה, ליאת פדרמן | עיצוב: דלית פסח, דיו-עולמות

אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!