

Recette cocktail

## MUMBAI SNAKE



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ MANGALORE	60 ML
◆ SANGRIA SYRUP	20 ML
◆ LEMON JUICE	30 ML
◆ AROMATIC BITTERS	1 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *grapefruit zest*



A découvrir également




*Medium*

### CUBAN THYME

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Thyme liqueur  
Mangalore




*Medium*

### DIWALI

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Strawberry Syrup



*Medium*

### GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Passion Fruit Syrup

