

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