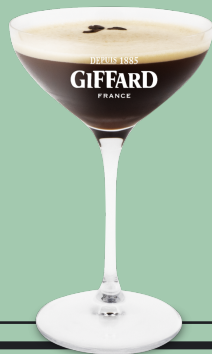


Recette cocktail

## ESPRESSO MARTINI



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Evening*

### Introduction

Cocktail created in 1983 by Dick Bradsell at the Soho Brasserie in London.

### 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

◆ VODKA	40 ML
◆ COFFEE LIQUEUR	20 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	5 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *coffee beans*



A découvrir également



*Full-bodied*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Coffee Liqueur  
Menthe-Pastille




*Full-bodied*

## BLACK RUSSIAN

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Vodka  
Coffee Liqueur



*Medium*

## DIRTY BANANA

DIFFICULTÉ  
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Banane du Brésil  
Coffee Liqueur

