

Recette cocktail

## GOLD RUSH



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created in 2001 by T. J. Siegel, at the Milk & Honey bar, in New York

### 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 filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ BOURBON	60 ML
◆ HONEY SYRUP	25 ML
◆ LEMON JUICE	25 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *lemon zest*



A découvrir également



*Alcohol-free*

### A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Passion fruit Fruit for Mix  
Lemonade Base Syrup



*Alcohol-free*

### AIR MAIL (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX



*Medium*

### CUBAN THYME

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Thyme liqueur  
Mangalore

