Recette cocktail

# GATEWAY OF KARNATAKA




DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Summer / Winter*

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 filled with ice

5/5 Garnish & serve

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| AGED RUM | 30 ML |
| MANGALORE | 30 ML |
| PASSION FRUIT SYRUP | 15 ML |
| LIME JUICE | 20 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *1/2 passion fruit*

## A découvrir également




*Medium*

### CUBAN THYME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Thyme liqueur
Mangalore




*Medium*

### DIWALI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Strawberry Syrup




*Medium*

### MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Gum Syrup