

Recette cocktail

## LADY IN PINK

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Add the ingredients to a shaker
- 2/5 Fill up 2/3 of the shaker with cubed ice
- 3/5 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 4/5 Double strain into a glass filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve NA signature drink

### Ingrédients

◆ GIN BIO BIGALLET	45 ML
◆ SAKURA SYRUP	20 ML
◆ GIFFARD GINGER ALCOHOL FREE	15 ML
◆	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_



A découvrir également

## SAKURA HIGHBALL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sakura Syrup  
Cold brew  
Elderflower tonic  
Heavy cream

## SAKURA ISLAND

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free  
Sakura Syrup

## SPRING BLOOM LATTE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sakura Syrup  
Milk  
Monbana Pink Latte Powder

