

On Lahmacun, On Kokteyl

Lahmacunu tekrar etmez, tamamlar: ekşilik, ferahlık, köpük



Bahar Esintisi

01

Zahter ve Fındık ile

Cin 4,5 cl · Mürver çiçeği şurubu 1,5 cl · Limon 2 cl · Salatalık dilimleri
· Soda

Çiçeksi ferahlık, zahterin topraksı otsuluğunu hafifletir.



Serin Bağ

02

Ateşin Kızılı ile

Beyaz vermut 5 cl · Greyfurt suyu 4 cl · Soda 6 cl · Greyfurt kabuğu

Hafif acılık ve köpük, sarımsağın ve pul biberin sıcaklığını keser.



Karpuz Serinliği

03

Biber Bahçesi ile

Votka 4 cl · Taze karpuz suyu 8 cl · Limon 1,5 cl · Taze nane

Sulu ve tatlımsı serinlik, Maraş ve Urfa biberinin ateşini söndürür.



Bergamot Köpüğü

04

Pancar ve Nar ile

Cin 4,5 cl · Bergamotlu çay şurubu 2 cl · Limon 2,5 cl · Yumurta akı
köpüğü

Narenciye çiçeği notası, pancarın toprağını ve narın ekşisini yumuşatır.



Kayısı Bahçesi

05

Yeşil İnci ile

Burbon 4,5 cl · Kayısı likörü 1,5 cl · Limon 2 cl · 2 damla bitter

Yumuşak meyve ve hafif odun notası, sarımsaklı yeşil harcı tamamlar.



Şeftali Akşamı

Mor Lahana ile

Kuru beyaz şarap 8 cl · Şeftali likörü 2 cl · Soda 6 cl · Şeftali dilimi

Hafif tatlılık ve köpük, lahananın ve sumanın ekşisini dengeler.

06



Narenciye Bulutu

Siyah İzot ile

Tekila 4,5 cl · Greyfurt suyu 6 cl · Limon 1,5 cl · Tuzlu kenar · Soda

Ekşi ve köpüklü narenciye, isotun isli ağırlığını açar.

07



Vişne Gecesi

Siyah Fıstık ile

Burbon 4,5 cl · Vişne suyu 4 cl · Limon 2 cl · Şeker şurubu 1 cl

Vişnenin ekşisi, siyah sarımsağın derin tatlılığına kontrast olur.

08



Yasemin Yolu

Baharat Yolu ile

Cin 3 cl · Yasemin çayı şurubu 1,5 cl · Limon 1,5 cl · Köpüklü şarapla tamamlanır

Çiçeksi zarafet, çemen ve kişnişin yoğun baharatından sonra damağı temizler.

09



Elma Bahçesi

Duman İzi ile

Elma brendisi 4 cl · Yeşil elma suyu 4 cl · Limon 1 cl · Zencefil gazozuyla tamamlanır

Ekşi elma ve zencefil, köz patlıcanın dumanlı yağlılığını keser.

10

Her kokteylin alkolsüz versiyonu: ana içki çıkarılır, soda ya da soğuk demlenmiş çayla tamamlanır.

Gurme Geceleri: Yeni Nesil Lahmacun