

Potio Drinks

Velkommen til Potios inspirationshæfte!

Her finder du lækre og kreative drinkopskrifter, udviklet og kvalitetssikret i samarbejde med Cocktail Company, der sikrer en uovertruffen smagsoplevelse i hver enkelt opskrift. Uanset om du søger klassikere eller nytænkende varianter, finder du her inspiration til drinks, der passer til enhver anledning.



Vodka

Vodka er en klar, destilleret spiritus, der typisk er lavet af fermenterede ingredienser som kartofler, korn eller sukkerroer.

Kendt for sin neutrale smag og høje alkoholprocent, er vodka en populær base i cocktails, da den let kan blandes med andre ingredienser uden at dominere smagen.



Moscow Mule

Sobieski Vodka, Caribia Ginger Beer med et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice.

Screwdriver

Sobieski Vodka og JuicOrganic Appelsinjuice.

Vodka tonic

Sobieski Vodka med San Pellegrino Acqua Tonica og en skive citron.

Vodka Redbull

Sobieski Vodka og Redbull med en skive lime.

Skinny bitch

Sobieski Vodka med Danskvand Appolinaris og en skive citron.

Vodka Cranberry

Sobieski Vodka med Montauk Tranebærjuice og en skive lime.

Vodka Pink Grape

Sobieski Vodka med Three Cents Pink Grape Soda.

Vodka Mate Mate

Sobieski Vodka med Club Mate.

(S) Ex On The Beach

Sobieski Vodka med Club Mate.

Flavoured Vodka

I 1980'erne og 90'erne begyndte man at tilsætte smag til vodka, så det ikke var nødvendigt med andre typer spiritus i cocktails og drinks. Hos Potio har vi vodka med Rabarber, passion, abrikos og meget mere.

Salmiakki Sour

Koskenkorva Salmiakki med Marie Brizard Gomme, Rynkeby Citronjuice og en skive lime. Anbefales som en shaket drink.

Rhubarb Ice Tea

Koskenkorva Rhubarb med Club Mate.



Passion Fruit Vodka

Cuba Passion med Danskvand Appolinaris og en skive lime.

Minty Vodka Mojito

Cuba Cool Mint med Danskvand Appolinaris, et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice og Marie Brizard Rørsukker Sirup.

Orange Vodka Sunrise

Cuba Orange med JuicOrganic Appelsinjuice og Marie Brizard Grenadine Sirup.

Berry Bliss

Cuba Strawberry med Montauk Tranebærjuice, toppet med en skive lime.

Tropical Pineapple Punch

Cuba Pineapple Vodka med halv Dimes Ananasjuice og halv JuicOrganic Appelsinjuice

Mango Tango

Cuba Mango Vodka med Dimes Ananasjuice og Marie Brizard Grenadine Sirup.

Watermelon Spritzer

Cuba Watermelon Vodka med Danskvand Appolinaris og et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice

Passion Spritzer

Koskenkorva Passion med Naturfrisk Passion Orange soft og en skive lime.

Gin

Gin bruges ofte som base i klassiske cocktails som Gin & Tonic og Martini. I dag findes der mange forskellige stilarter af gin, fra den tørre London Dry Gin til de mere komplekse og eksperimenterende varianter med et væld af botaniske ingredienser.



Gin&Tonic

Tanqueray Gin med San Pellegrino Acqua Tonica. Top med en Citron-, lime- eller agurkeskive.

Gin Hass

Tanqueray Gin med lemon sodavand. Toppet med et skvæt Marie Brizard Mango Sirup.

Bramble

Tanqueray Gin med lemon sodavand. Toppet med et skvæt Marie Brizard Brombær Sirup.

Negroni

Tanqueray Gin, Martini Vermouth Blanco og Campari rørt i et glas med is. Toppet med appelsinskal.

Gin Spritz

Tanqueray Gin toppes med Prosecco doc Italia Vino Frizzante Øko, samt et skvæt Danskvand Apollinaris. Vælg selv fortrukne smag af Marie Brizard Sirup.

Tom Collins

Tanqueray Gin med lige dele Marie Brizard Gomme Sirup og Rynkeby Citronjuice, røres godt rundt. Top med Danskvand Apollinaris.

Flavored Gin

Flavoured gin er blevet mere populært de senere år, og bringer en anden smagsnuance til dem som ikke er til de klassiske gin&tonics. Hos Potio har vi alt lige fra Rosa Gin til Sloe Gin.



Sevilla Spritz

Tanqueray Flor De Sevilla Gin skal toppes med Prosecco doc Italia Vino Frizzante Øko i et glas med is.

Royale Pink Grape

Tanqueray Royale Blackcurrant Gin toppes med Three Cents Pink Grape Soda og en skive citron eller lime.

Elderflower Fever

Tanqueray No 10 Gin med Fever Tree Tonic Elderflower. Toppet med et skvæt Marie Brizard hyldeblomst Sirup.

Caribbean Bloodorange

Tanqueray Flor De Sevilla Gin med Caribia Ginger Beer toppet med en skive agurk eller lime.

Rhubarb Mule

Nordic By Nature Rabarber Gin toppet med Caribia Ginger Beer og en limeskive.

Minty Sea Buckthorn

Nordic By Nature Havtorn Gin toppet med Caribia Ginger Beer og mynte.

Hayman's Sloe

Hayman's Sloe Gin toppes med Fever Tree Mediterranean Tonic og en skive citron.

Vermouth

Vermouth er en aromatiseret, ofte let sødet vin tilsat urter og krydderier, hvilket giver den en kompleks og nuanceret smag. Den findes både i tørre og søde varianter og bruges især som ingrediens i klassiske cocktails som Martini, Negroni og Manhattan. Vermouth kan også nydes alene eller bare med tonic.



Classic Martini

Tanqueray Gin med Martini Vermouth Extra Dry. Toppet med enten citronskal eller oliven.

Negroni

Tanqueray Gin med Martini Rosato og Campari.

Manhattan

Bulleit Bourbon med Martini Rosso og 2 dash Angostura Bitters.

Americano

Martini Rosato med Campari. Toppet med Danskvand Appolinaris og en appelsinskive til pynt.

Boulevardier

Bulleit Bourbon med Martini Rosato og Campari.

Classic Vermouth

Martini Rosato med 2 dash Angosura Bitters og en citronskal til pynt.

Vermouth & Tonic

Martini Vermouth Extra Dry med San Pellegrino Acqua Tonica og en citronskive til pynt.

White Rum

Hvid rom, også kendt som lys eller klar rom, er en destilleret spiritus fremstillet af sukkerrørsmelasse eller -saft. Den er typisk let i smagen og har en klar farve. Den er populær for sin alsidighed og evne til at tilføre drinks en let sødme uden at dominere smagen.



Cuba Libre

Residentas Hvid Rom med Cola. Toppet med Bar Djus Koldpresset Limejuice og en skive lime.

Pina Colada

Residentas hvid rom med Dimes Ananasjuice og mælk. Toppet med et svæt Marie Brizard Kokos Sirup eller Ponthier Kokos Pure. Anbefales som en shaket drink.

Mojito

Residentas Hvid Rom med Bar Djus Koldpresset Limejuice, sukker og mynte bliver mudlet sammen. Alternativt for sukker kan der bruges Marie Brizard Gomme Sirup. Toppes med Danskvand Appolinaris og en skive lime.

Raspberry Daiquiri

Residentas Hvid Rom med Bar Djus Koldpresset Limejuice, Marie Brizard Gomme Sirup og Ponthier Hindbær Puré. Anbefales som en shaket drink.

Pornstar Daiquiri

Residentas Hvid Rom med Bar Djus Koldpresset Limejuice, Marie Brizard Gomme Sirup og Ponthier Passion Puré. Anbefales som en shaket drink.

Chocolate in Malibu

Malibu Kokos Rom toppet med iskold Cocio.

Dark Rum

Mørk rom er en fyldig og aromatisk spiritus, der typisk lagres længere tid på egetræsfade, hvilket giver den sin mørke farve og komplekse smagsprofil med noter af karamel, vanilje, krydderier og tørret frugt. Farven kan også intensiveres ved tilsætning af karamel.



Dark'n Stormy

Residentas Mørk Rom med Caribia Ginger Beer, sammen med et skvæt BarDjus Koldpresset Limejuice. Toppet med en skive lime.

Rum and Coke

Residentas Mørk Rom med Cola. Toppet med en skive lime.

Spiced Rum Punch

Residentas Mørk Rom med lige dele JuiceOrganic Appelsinjuice og Dimes Ananasjuice. Toppet med et skvæt Marie Brizard Grenadine og en appelsinskive.

Junglebird

Residentas Mørk Rom med Dimes Ananasjuice. Toppet med et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice og Campari. Anbefalet med Marie Brizard Gomme Sirup i.

El Presidente

Residentas Mørk Rom med Martini Vermouth Extra Dry og Marie Brizard Triple Sec Likør. Toppet med Marie Brizard Grenadine

Hot'n Buttered

Residentas Mørk Rom med en teskefuld smør og brunt farin. Hæld kogende vand i blandingen og rør til ingredienserne er opløst.

Whisky//Bourbon

Whisky er en destilleret spiritus fremstillet af fermenteret korn, som kan omfatte byg, rug, majs eller hvede. Efter destillation lagres whiskyen på egetræsfade, hvor den udvikler sin karakteristiske smag og farve. Smagsnoterne kan variere fra røgede til det søde og krydrede afhængigt af kornsort, produktionsmetode og lagringsforhold.



Whisky Sour

Bulleit Bourbon shakes med Rynkeby Citronjuice og et skvæt Marie Brizard Gomme Sirup.

Rob Roy

Johnny Walker Red Label Whisky blandes med en Martini Bianco Vermouth og 2-3 dash Bitter Angostura.

Whisky Ginger

Johnny Walker Red Label Whisky med Caribia Ginger Beer og en skive lime.

Irish Coffee

Johnny Walker Red Label Whisky med varm brygget kaffe, hvortil der hældes 1-2 teskefulde brun farin i. Toppes med flødeskum.

Minty Whisky

Marie Brizard Gomme Sirup muddles med mynteblade. Hvortil Johnny Walker Red Label Whisky og Rynkeby Citronjuice tilsættes.

Cherry Fizz

Johnny Walker Red Label Whisky og Marie Brizard Kirsebær Likør hældes i et glas med is, og toppes med et svæt Rynkeby

Tequila

Tequila er en mexicansk spiritus, der er fremstillet af den blå agaveplante, primært dyrket i regionen omkring byen Tequila i Jalisco. Tequila kommer i flere typer, herunder blanco (silver), reposado og añejo, afhængigt af lagringstiden. Blanco tequila er ubehandlet og har en ren, skarp smag af agave, mens reposado og añejo lagres på egetræsfade, hvilket giver dem dybere smagsnuancer med noter af vanilje, krydderier og egetræ.



Margarita

San Jose Silver Tequila og Marie Brizard Triple Sec.
Toppet med Bar Djus Koldpresset Limesaft og en skive lime.

Tequila Sunrise

San Jose Silver Tequila og Dimes Appelsinjuice toppet med et skvæt Marie Brizard Grenadine Sirup og en skive appelsin.

Paloma

San Jose Silver Tequila og Three Cents Grapefrugt Sodavand.
Toppet med et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice og en skive lime.

El Diablo

San Jose Silver Tequila med Oskar Davidsen Solbær Rom og et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice. Toppet med Caribia Ginger Beer.

Mexican Mule

San Jose Silver Tequila med Caribia Ginger Beer og et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice. Toppet med en skive lime.

Acapulco

San Jose Silver Tequila og Residentas Hvid Rom. Toppes med Dimes Ananasjuice, et skvæt Bar Djus Koldpresset Limejuice og en stilk mynte som pynt.

Liqueur

Der findes mange forskellige typer likører, hver med unikke smagsprofiler og anvendelser. Nogle af de mest kendte inkluderer frugtagtige likører som Triple Sec og Amaretto. Likører anvendes ofte i cocktails, som digestifs efter måltider. Man kan lave mange af den samme type drink, men vælge sin likør egen fortrukne smag.



Chocolatetini

Marie Brizard Kakao Likør og Sobieski Vodka shakes med et skvæt fløde eller sødmælk.

Abricot Sour

Marie Brizard Abrikos Likør shakes med Rynkeby Citronjuice og Marie Brizard Gomme Sirup.

Limoncello Spritz

Villa Massa Limoncello Likør fyldes halvt op i et glas, hvortil der toppes med Prosecco doc Italia Vino Frizzante Øko og et skvæt Danskvand Apollinaris.

Jägerita

Jägermeister shakes med Bar Djus Koldpresset Limejuice og Monin Agave Sirup.

Aperol Sour

Aperol shakes med Rynkeby Citronjuice og Marie Brizard Gomme Sirup.

Espresso Martini

Kahlua og Sobieski Vodka shakes. Hvis man ønsker mere sødme kan man tilføje Marie Brizard Gomme Sirup.

Passion Fruit Mojito

Mynteblade og Bar Djus Koldpresset Limejuice muddles i et glas, hvortil der tilføjes Passoá Passion Likør og Marie Brizard Gomme Sirup. Top drinken med Danskvand Apollinaris.

Shots

Der findes mange forskellige typer shots, fra simple, som tequila shots, til mere kreative og farverige shots, som kamikaze eller jelly shots. De kan serveres kolde, og mange shots involverer sjove måder at indtage dem på, som at tilføje salt eller lime til tequila shots eller at servere dem med sjove garniturer. Shots er en sjov og livlig måde at nyde spiritus på.

Apple Pie Shot

Fireball Cinnamon Whisky Likør shakes med Pure Æble Shots.

Cinnamon Toast Crunch

Fireball Cinnamon Whisky og Amarula.

Kamikaze

Lige dele Sobieski Vodka og Marie Brizard Triple Sec og Bar Djus Koldpresset Limejuice.

Orgasm

Disaronno Amaretto med Kahlua og Baileys Irish Cream.

Tequila Slammer

Et shot San Jose Silver Tequila toppet med Sprite eller anden sodavand. Hold hånden over shottet og slå bunden i bordet, så det bruser. Drik det hurtigst muligt.

Zombie Brain

Marie Brizard Fersken Likør hældes i et glas, hvor Marie Brizard Blue Curacao og Grenadine hældes i og skaber lag. Drop til sidst et par dråber Baileys i.

Russian Cocaine

Kværnet kaffe og sukker blandes sammen, hvortil en limebåd dyppes i og vendes på hver side. Et shot Sobieski Vodka sluges hvortil der bides i limebåden.

Blowjob

Kahlua og Baileys i et shotglas, toppet med flødeskum. Indtages med munden, uden hænder.

Mini Guinness

Shotglas fyldes halvt op med Kahlua, hvortil der på bagsiden af en ske forsigtigt hældes Baileys i og danner 2 lag.

Hot shot

Fyld et shotsglas halvt op med Licor 43 eller Galliano Vanilla Likør. Hvortil der hældes varm espresso i med bagsiden af en ske, så der dannes to lag. Top med flødeskum.

Slippery Nipple

Fyld Sambuca Extra halvt op i et shotglas, hvortil Baileys hældes i på bagsiden af en ske, så der dannes to lag. Valgfrit kan man komme et par dråber Marie Brizard Grenadine Sirup i.