

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

