

Espresso Martini

Zubrowka Bison Grass vodka, kávový likér Kahlúa, silné čerstvé espresso, cukrový sirup, zrnko kávy, led
Zubrowka Bisongras Wodka, Kahlúa-Kaffeelikör, starker frischer Espresso, Zuckersirup, Kaffeebohnen, Eis

Historie Espresso Martini, někdy známého také jako Vodka Espresso, sahá ke konci 80. let do baru Fred's Club v Londýně, kde jej vytvořil barman Dick Bradsell na základě koktejlového požadavku zákazníce, jež měla prohlásit „Wake me up, and then fuck me up.“ U nás i ve světě získává na popularitě v posledních několika letech s rozmachem malých pražírů a na základě všeobecného povědomí, jak má správně chutnat kvalitně připravená káva. Chuť spojující dokonale připravené espresso se špičkovým kávovým likérem a vodkou má nesporně stimulační účinky, a navíc delikátní chuť.
 Die Geschichte des Espresso Martini, manchmal auch als Wodka Espresso bekannt, reicht bis in die späten 1980er Jahre in Fred's Club Bar in London zurück, wo er vom Barkeeper Dick Bradsell auf der Grundlage der Cocktaillanfrage eines Kunden kreiert wurde, der sagte: „Weck mich auf, und dann mach mich fertig.“ Hier und auf der ganzen Welt hat er in den letzten Jahren durch das Wachstum kleinerer Röstereien und dem allgemeinen Bewusstsein dafür, wie gut qualitativ hochwertig zubereiteter Kaffee schmecken muss, an Popularität gewonnen. Perfekt zubereiteter Espresso, kombiniert mit erstklassigem Kaffeelikör und Wodka, übt unbestritten eine anregende Wirkung aus und hat einen delikaten Geschmack.



Gin & Tonic

Beefeater (ochucené verze), tonic (ochucené verze) (citron, limetka, okurka, jalovec), led
Beefeater (aromatisierte Version), Tonic (aromatisierte Version - Zitrone, Limette, Gurke, Wacholder), Eis

Kdo by neznal Gin s tonikem? Jde o klasický drink, jehož hlavními přísadami jsou gin a tonic. I přes svou jednoduše chutná naprosto skvěle.
 Gin pochází z Nizozemska, kde byl poprvé objeven r. 1650. Vynalezl jej dánský Dr. Franciscus de La Boie známý pod jménem Dr. Sylvius, profesor medicíny na univerzitě v Leidenu. Stejně jako mnoho jiných destilátů bylo použito zamýšleno jako lék. Dr. Sylvius chtěl nalézt levné diuretikum, které by použil jako lék na ledvinové potíže. Smíchal tedy dvě močopudné suroviny: olej z jalovcových bobulí a obilný destilát. Takto vzniklou směs nazval genever (fr. genévrier = jalovec).
 Wer kennt Gin und Tonic nicht? Es ist ein klassisches Getränk, dessen Hauptzutaten Gin und Tonic sind. Trotz seiner Einfachheit schmeckt es absolut großartig. Gin stammt aus den Niederlanden, wo er erstmals 1650 entdeckt wurde. Erfunden wurde er vom dänischen Arzt Franciscus de La Boie, bekannt als Dr. Sylvius, Professor für Medizin an der Universität Leiden. Wie viele andere Spirituosen war er für den medizinischen Gebrauch bestimmt. Dr. Sylvius wollte ein billiges Diuretikum zur Behandlung von Nierenproblemen finden. Also mischte er zwei harntreibende Zutaten: Wacholderbeerenöl und Getreidedestillat. Er nannte die daraus entstandene Mischung Genever (genévrier ist französisch für Wacholder).



Tom Collins

Roku Gin, citronová šťáva, meloun sirup, cukrový sirup, melounová soda, led
Roku Gin, Zitronensaft, Melonensirup, Zuckersirup, Melonensoda, Eis

Za autora receptu je označován newyorský barman Jerry Thomas, který ho popsal v roce 1876 ve své knize o míchaných nápojích. Název byl údajně inspirován tehdy oblíbeným americkým žertem, jehož smyslem bylo někoho vyprovokovat, aby začal hledat neexistující osobu jménem Tom Collins, proto i my jsme si s recepturou malinko pohráli.
 Der Autor des Rezepts ist der New Yorker Barkeeper Jerry Thomas, der es 1876 in seinem Buch über Mixgetränke beschrieb. Zum Name wurde er angeblich von einem damals populären amerikanischen Scherz inspiriert, dessen Zweck darin bestand, jemanden dazu zu provozieren, nach einer nicht existierenden Person namens Tom Collins zu suchen, also spielten auch wir etwas mit diesem Rezept.

Monty Twist

Beefeater Zesty lemon, Zubrowka likér cherry, Bols Triple sec, Angostura Bitters, ananasový džus, grenadina, led
Beefeater Zesty Lemon, Zubrowka Kirschlikör, Bols Triple Sec, Angostura Bitter, Ananassaft, Grenadine, Eis

Jsou-li velké tropické ovočné koktejly to proč jste kouzlu koktejlů propadli, tak musíte vyzkoušet Monty Twist. Chuťově bohatý a vyladěný koktejl, který si jistě zamilujete.
 Falls Sie wegen großer tropischen Fruchtcocktails dem Zauber der Cocktails verfallen sind, müssen Sie unbedingt den Monty Twist probieren. Er ist ein geschmacksintensiver und perfekt abgestimmter Cocktail, in den Sie sich mit Sicherheit verlieben werden.



Negroni

Roku gin, Martini Bianco, Campari Bitter, led
Roku Gin, Martini Bianco, Campari Bitter, Eis

Podle nejznámějšího příběhu bylo Negroni vynalezeno ve Florencii (Itálie) v r. 1919 v kavárně Casoni. Pojmenováno bylo podle hraběte Camilla Negroniho, který požádal barmana (Fosca Scarselliho), aby mu do jeho oblíbeného nápoje – Americano – přimíchal gin. V anglických koktejlových příručkách se název Negroni objevuje až od roku 1947.
 Der bekanntesten Geschichte nach wurde der Negroni im Jahre 1919 im Café Casoni in Florenz (Italien) erfunden. Er wurde nach Graf Camillo Negroni benannt, der den Barkeeper, Fosco Scarselli, bat, Gin in sein Lieblingsgetränk, einen Americano, zu mischen. In englischen Cocktailhandbüchern taucht der Name Negroni erst ab 1947 auf.



Manhattan

Johnnie Walker, Martini Rosso, Angostura Aromatic Bitters, koktejlová třešnička, led
Johnnie Walker, Martini Rosso, Angostura Aromatic Bitter, Cocktaillirsche, Eis

Koktejl Manhattan je klasický koktejl, který je velmi oblíben po celém světě. Je to sladký a zároveň lehce nahořklý koktejl s výraznou chutí whiskey. Manhattan je jedním z nejstarších a nejklassičtějších koktejlů na světě. Jeho historie sahá až do 19. století. První zmínka o koktejlů Manhattan pochází z roku 1874, kdy jej v knize „The Bar-Tender's Guide“ popsal Jerry Thomas, barman z New Yorku. V té době se koktejl připravoval ze směsi whiskey, sladkého vermutu a bitteru.
 Der Manhattan ist ein klassischer Cocktail und auf der ganzen Welt sehr beliebt. Es ist süß und gleichzeitig leicht bitter mit einem markanten Whiskygeschmack. Er ist einer der ältesten und klassischsten Cocktails der Welt. Seine Geschichte reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Die erste Erwähnung des Cocktails stammt aus dem Jahr 1874, als Jerry Thomas, ein Barkeeper aus New York, ihn im Buch „The Bar-Tender's Guide“ beschrieb. Damals wurde der Cocktail aus einer Mischung aus Whisky, süßem Wermut und Bitter zubereitet.



Japonský highball

Nikka from the barrel whisky, citronová soda, pomerančová kůra, bylinky, led
Nikka Whisky vom Fass, Soda Zitrone, Orangenschale, Kräuter, Eis

Highball na scéně!
 A o čem je vlastně řeč? Co je highball? Skupina delších míchaných koktejlů zvaných highballs má zpravidla složení, v němž figuruje kombinace libovolné lihoviny či fortifikovaného vína a perlivého nápoje syčeného oxidem uhličitým, přičemž za nejvýznamnějšího zástupce celé skupiny lze zřejmě považovat skotskou whisky se sodou. Tomu ostatně nasvědčuje i fakt, že se toto spojení v pramenech zpravidla vyskytuje přímo pod názvem highball. Samotný termín přitom dodnes zůstává poněkud záhadou. Na jednu stranu se vysvětlení váže k vlakům v době páry, kdy mohl highball označovat kulatý plovák ve vodní nádrži, podle něhož strojvedoucí určoval, zda je vlak připraven vyrazit, případně se mohl termín vztahovat na kulatý signální značení podél kolejí, jimž se dávalo na vědomí, zda je trať volná. Na druhou stranu se nabízí daleko prostší výklad termínu. Koncem 19. století se zkrátka užívalo slovo ball v barmanském slangu jako termín pro jakoukoli sklenici, a delší nápoj si tudíž žádal speciální přívlastek.
 Bühne frei für Highball!

Worum geht es hier eigentlich? Was ist ein Highball? Eine Gruppe von Longdrinks, sogenannte Highballs, bestehen aus der Kombination von beliebigen Spirituosen oder Likören und einem kohlenstoffhaltigen Schaumgetränk, während Scotch Whisky und Soda wahrscheinlich als die wichtigsten Vertreter der gesamten Gruppe angesehen werden können. Darauf deutet schließlich auch die Tatsache hin, dass dieser Zusammenhang in den Quellen zumeist direkt unter der Bezeichnung „Highball“ zu finden ist.
 Der Begriff selbst ist bis heute ein Rätsel. Einerseits könnte es sich dabei um einen kugelförmigen Schwimmer im Wasserkessel von Dampflokomotiven gehandelt haben, an dem der Lokführer die Fahrbereitschaft der Lokomotive feststellen konnte, oder andererseits um ein rundes Signal entlang der Gleise, das die Gleisfreiheit anzeigte. Oftmals wird eine viel einfachere Interpretation des Begriffs genannt. Kurz gesagt, im späten 19. Jahrhundert galt das Wort „Ball“ im Barkeeper-Slang als Bezeichnung für Gläser, in denen Lonedrinks serviert wurden.



Virgin Mojito / Nojito

třtinový cukr, máta, limetka, limetkový sirup, soda, led
Rohrzucker, Minze, Limette, Limettensirup, Soda, Eis

Baby (Piña) Colada

kokosový sirup, ananasový džus, smetana, led
Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers, Eis

Soft GIN&TONIC

Nealkoholický gin, tonic, okurka, led
Alkoholfreier Gin, Tonic, Gurke, Eis

Spritz

Aperol free, tonic, soda, pomeranč, led
Aperolfrei, Tonic, Soda, Orange, Eis

Pear & Thyme Tonic

Hruškový džus, citronová šťáva, tonic, hruška, tymián, led
Birnensaft, Zitronensaft, Tonic, Birne, Thymian, Eis

Spicy Citrus Punch

Pomerančová šťáva, limetková šťáva, tabasko, čerstvá chilli paprička, soda, plátek pomeranče, led
Orangensaft, Limettensaft, Tabasco, frische Chilischote, Limonade, Orangenscheibe, Eis

Peachy Green & Tea Sparkler

Zelený ledový čaj, broskvový džus, sirup fruits mix, soda, lístky máty, broskev, led
Grüner Eistee, Pfirsichsaft, Sirup Fruchtmischung, Soda, Minzblätter, Pfirsich, Eis

COCKTAIL MENU

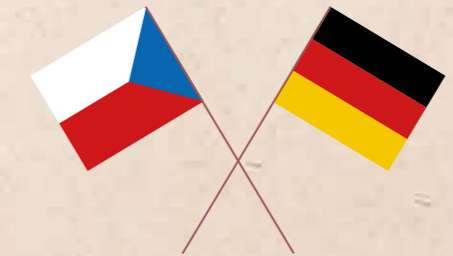
GALA HOTELS

KOKTEJLOVÉ MENU . COCKTAILKARTE



KOKTEJLOVÉ MENU . COCKTAILKARTE

GALA HOTELS
 www.galahotels.cz



PLATNOST: OD 01. 01. 2025
 Účty, které nejsou vydané pokladnou, neplatí!
 Informace o obsažených alergenech obdržíte u obsluhujícího personálu.
 Uvedené ceny jsou konečné, včetně DPH.
 Preferovaná platba na hotelový účet.

GÜLTIG VOM 01. 01. 2025
 Zahlen Sie keine Rechnungen, die nicht vom Kassierer ausgestellt wurden!
 Sie erhalten vom Bedienpersonal Informationen zu den enthaltenen Allergenen.
 Die angegebenen Preise sind Endpreise inkl. MwSt.
 Bevorzugte Zahlung auf Hotelrechnung.



Bohemian Garden

Gin infuzovaný meduňkou, bezový květ, okurková soda, bezinkový likér, lístek sušené máty
Mit Zitronengras aromatisierter Gin, Holunderblüten, Gürkensoda, Holunderblütenlikör, getrocknete Minzblätter

Botanický koktejl inspirovaný českými zahradami s jemnou bylinnou chutí a svěžestí.
Ein von tschechischen Gärten inspirierter botanischer Cocktail mit zartem Kräutergeschmack und Frische.

Slovácký Spritz

Bílý vermut infuzovaný levandulí, slivovice, sirup z lipového květu, soda
Weißer Wermut mit Lavendel, Pflaumen, Lindenblütensirup und Soda

Moderní twist na klasický spritz, kde slivovice dodává český nádech.
Eine moderne Variante des klassischen Spritz, bei dem Sliwowitz eine tschechische Note verleiht.



Noční kolonáda

Tmavý rum, kávový likér, likér z višni, absint, kávové zrna, hořká čokoláda
Dunkler Rum, Kaffeelikör, Weichsellikör, Absinth, Kaffeebohne, dunkle Schokolade

Temný koktejl s bohatými chutěmi pražené kávy, višni a absintu, připomínající tehdejší noční kolonádu.
Ein dunkler Cocktail mit reichhaltigen Aromen von Röstkaffee, Weichseln und Absinth, der an die damalige Kolonnade bei Nacht erinnert.



Vltava

Infuzovaná vodka, medový sirup kombucha, limetková šťáva, whisky, soda
Aufgegossener Wodka, Kombucha-Honigsirup, Limettensaft, Whisky, Soda

Osvěžující, fermentovaný koktejl, který využívá trendy kombuchy a lokálního medu, se zdravým nádechem.
Ein erfrischender, fermentierter Cocktail mit trendigem Kombucha und lokalem Honig mit einer gesunden Note.



Krakonoš

Malinovice, borovicový sirup, citronová šťáva, bitters, soda
Himbeeren, Kiefernirup, Zitronensaft, Bitter, Soda

Svěží koktejl s chutí horských lesů inspirovaný českými horami.
Ein frischer Cocktail mit dem Geschmack von Bergwäldern, inspiriert von den tschechischen Bergen.



Café Egerländer

Becherovka, likér, citrusový fresh, šťáva ze smrků, minerální voda z Mariánských Lázní, „Rudolfův pramen“
Becherovka, Likör, frische Zitrusfrüchte, Piniensaft, Mineralwasser aus der Marienbader „Rudolfsquelle“

Zpátky do historie Vás pozve tehdejší majitel Kašpar Ott.
Der ehemalige Besitzer Kašpar Ott versetzt Sie zurück in längst vergangene Zeiten.



Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, soda, pomeranč, led
Prosecco, Aperol, Limonade, Orange, Eis

Aperol Spritz je osvěžující Italský míchaný koktejl zářivě oranžové barvy. Je kombinací hořkého likéru, suchého šumivého vína Prosecco a sody. Nápoj se vyznačuje hořko-sladkou chutí. Aperol Spritz vytváří lahodný a lehký nápoj ideální pro teplé dny.

Aperol Spritz ist ein erfrischender italienischer Mixcocktail mit leuchtend oranger Farbe. Es ist eine Kombination aus Bitterlikör, trockenem Prosecco und Soda. Das Getränk zeichnet sich durch einen bittersüßen Geschmack aus. Aperol Spritz kreiert ein köstliches und leichtes Getränk. perfekt für warme Tage.

Campari Blood Orange Spritz

Campari, prosecco, soda, džus, grapefruit pyré, grap, led
Campari, Prosecco, Soda, Orangensaft, Grapefruitpüree, Eis

Campari Orange je v porovnání s ostatními drinky trochu benjamínek. Vznikl v 60. letech 20. století a původně byl pojmenován po Garibaldi. Vůdci nacionalistů, kteří chtěli sjednotit severní a jižní Itálii. Na to odkazují obě ingredience koktejlů. Červená barva představuje severní Itálii a červené barvy uniformy Garibaldiho mužů. Žlutá naopak odkazuje na pomeranče a jižní Itálii (konkrétně na Sicílii). Ochutnejte koktejl, který vlastně psal italskou historii.

Campari Orange hat im Vergleich zu anderen Getränken etwas Benjaminisches. Es entstand in den 1960er Jahren und war ursprünglich nach Garibaldi benannt, einem nationalistischen Führer, der Nord- und Süditalien vereinen wollte. Darauf beziehen sich beide Zutaten des Cocktails. Die Farbe Rot repräsentiert Norditalien und die roten Farben der Uniformen von Garibaldi Männern. Gelb hingegen bezieht sich auf Orangen und Süditalien (insbesondere Sizilien). Probieren Sie den Cocktail, der tatsächlich italienische Geschichte geschrieben hat.



Long Island Iced Tea

Havana Club Anejo 3y rum, Casco Joven tequila, Skyy vodka, Bombay gin, Triple sec, limetková šťáva, cukr, cola, led
Havana Club Anejo Rum 3 Jahre, Casco Joven Tequila, Skyy Wodka, Bombay Gin, Triple Sec, Limettensaft, Zucker, Cola, Eis

Koktejl je pojmenován podle ostrova Long Island a podle toho, že hnědou barvou připomíná čaj. Jeho vznik je nejasný: podle jedné teorie vznikl v dobách prohibice, když bylo nutné alkohol maskovat, aby vypadal jako čaj. Der Cocktail ist nach der Insel Long Island benannt und weil er mit seiner braunen Farbe Tee ähnelt. Sein Ursprung ist unklar: Einer Theorie zufolge entstand er während der Prohibitionszeit, als Alkohol so getarnt werden musste, dass er wie Tee aussah.

Mai Tai

Havana Club Anejo 3y, Havana Club 7y, Cointreau pomerančový likér, mandlový sirup, limetková šťáva, kolečko limetky, led
Havana Club Anejo Rum 3 Jahre, Havana Club 7 Jahre, Cointreau Orangenlikör, Mandelsirup, Limettensaft, Limettenscheibe, Eis

Mai Tai poprvé namíchal Victor Julius Bergeron v Oaklandu, San Franciscu v roce 1944 původně jako drink k jeho vyhlášeným grilovaným jidlům. Inspiroval se drinkem, který ochutnal na Tahiti a jeden místní po prvním doušku koktejlů řekl: „maita'i roa ae“, což znamená „jako z jiného světa“. A jméno bylo na světě.

Der Mai Tai wurde erstmals 1944 von Victor Julius Bergeron in Oakland, San Francisco, ursprünglich als Getränk zu seinen berühmten Grillgerichten gemixt. Inspiriert von einem Getränk, das er auf Tahiti probierte, sagte ein Einheimischer nach dem ersten Schluck des Cocktails: „maita'i roa ae“, was „wie aus einer anderen Welt“ bedeutet. Und der Name war geboren.



Cuba Libre Spicy

Havana Club Anejo 3y, cola, limetková šťáva, chilli sirup, jalapenos, limetka, led
Havana Club Anejo Rum 3 Jahre, Cola, Limettensaft, Chilisirup, Jalapenos, Limette, Eis

Národní nápoj Kuby oslavující její nezávislost. Jde o jeden z nejoblíbenějších drinků.

Cuba Libre má údajně původ v dobách americko-španělské války. Podle očitých svědků si v posledních dnech bojů v Havaně přišli američtí vojáci posedět do baru. Jejich kapitán si objednal rum s colou a dostal do něj automaticky i led a limetku. V dnešní podobě jej na Monty podáváme, jako lehce pikantní záležitost

Das Nationalgetränk Kubas zur Feier seiner Unabhängigkeit. Es ist eines der beliebtesten Getränke.

Cuba Libre soll während des Spanisch-Amerikanischen Krieges entstanden sein. Augenzeugen zufolge kamen in den letzten Tagen der Kämpfe in Havanna amerikanische Soldaten in eine Bar. Ihr Kommandant bestellte Rum und Cola und bekam automatisch Eis und Limette dazu. In der heutigen Form servieren wir es auf Monty, leicht würzig abgewandelt.



Mojito

Havana Club Anejo 3y, limetkový sirup, limetkový fresh, třtinový cukr, soda, máta, limetka, led
Havana Club Anejo Rum 3 Jahre, Limettensirup, frische Limette, Rohrzucker, Soda, Minze, Limette, Eis

Nápoje podobné mojito byly známy už ke konci 16. století: podle legendy byl vynálezcem prvního předchůdce mojita anglický korzář Richard Drake, který smíchal aguardiente (nerafrinovaný předchůdce rumu), cukr, limetky a mátu. Skutečné mojito vzniklo z dražce záměnou aguardiente za rum na počátku 20. století na Kubě; je možné, že na něj také měly vliv recepty na mátový julep či daiquiri.

Mojito-ähnliche Getränke waren bereits Ende des 16. Jahrhunderts bekannt; Der Legende nach war der Erfinder des ersten Vorgängers des Mojito der englische Korsar Richard Drake, der Aguardiente (eine unraffinierte Vorstufe von Rum), Zucker, Limetten und Minze mischte. Der eigentliche Mojito wurde aus Draque hergestellt, bei dem im Kuba des frühen 20. Jahrhunderts Rum durch Aguardiente ersetzt wurde. Möglicherweise wurde er auch von den Mint-Julep- oder Daiquiri-Rezepten beeinflusst.

Piña Colada

Havana Club Anejo 3y, kokosový sirup, ananasový džus, smetana, led
Havana Club Anejo Rum 3 Jahre, Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers, Eis

Klasická Piña Colada je jako dovolená ve sklenici, která vás okamžitě dopraví do Karibiku bez ohledu na to, kde se zrovna nacházíte.

Piña Colada je dnes jeden z neznámějších a nejoblíbenějších koktejlů na světě. Tato kombinace rumu kokosu a ananasu, jejíž název doslova znamená přepáslírovaný ananas, má ale několik příběhových linií. Koktejl pochází z portorického San Juan z počátku druhé poloviny 20. století. Autorem receptury je nejčastěji uváděn Ramón „Monchito“ Marrero, který poprvé smíchal rum, čerstvou ananasovou šťávu, smetanu a nově dostupné kokosové pyré v létě roku 1954

Die Piña Colada ist heute einer der bekanntesten und beliebtesten Cocktails der Welt. Aber diese Kombination aus Kokosnuss, Rum und Ananas, deren Name wörtlich „passierte Ananas“ bedeutet, hat mehrere Handlungsstränge. Der Cocktail stammt aus San Juan, Puerto Rico, zu Beginn der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Die Erfindung des Rezepts wird am häufigsten Ramón „Monchito“ Marrero zugeschrieben, der im Sommer 1954 erstmals Rum, frischen Ananassaft, Schlagobers und neu erhältliches Kokosnusspüree mischte



Tequila Sunrise

Casco Joven, pomerančový džus, pomerančová šťáva, grenadina, led
Casco Joven, Orangensaft, Grenadine, Eis

byla poprvé umíchána v Arizona Biltmore Hotelu ve státě Arizona jistým Genem Sulitem někdy mezi roky 1930 a 1940. Je tedy jasné, že se jedná o kubánský ani o mexický koktejl. Název Tequila Sunrise je odvozen od vzhledu koktejlů.

Er wurde erstmals zwischen den 1930er und 1940er Jahren im Arizona Biltmore Hotel im Bundesstaat Arizona von einem gewissen Gene Sulit gemixt. Somit ist klar, dass es sich hierbei nicht um einen kubanischen oder mexikanischen Cocktail handelt. Der Name Tequila Sunrise leitet sich von der Farbe des Cocktails ab

Purple Margarita

Casco Joven, Cointreau, limetková šťáva, levandule sirup, sůl, drcený led
Casco Joven, Cointreau, Limettensaft, Lavendelsirup, Salz, Crushed Eis

Margarita je tak slavný drink, že dostal dokonce svou vlastní sklenici, připomínající tvar kaktusu nebo obráceného sombrera.

Margarita má původ v Mexiku a vznikla jako variace na americké míchané nápoje typu Daisy. Jen chybějící brandy tu nahradili právě typickou mexickou lihovinou – tequilou. Odtud dostala Margarita i svůj název, překladem anglického „Daisy“ (sedmikráska) do španělštiny vznikla „Margarita“

Historek o původu tohoto mexického drinku se traduje hned několik. Kdo vynalezl Margaritu je proto dodnes nejasné. Víme jen, že první recept na ni uveřejnil v roce 1953 slavný americký časopis Esquire.

Die Margarita ist so ein berühmtes Getränk, dass es sogar ein eigenes Glas in Form eines Kaktusses oder umgedrehten Sombreros erhielt.

Die Margarita stammt ursprünglich aus Mexiko und wurde als Variation des amerikanischen Mixgetränks „Daisy“ kreiert. Lediglich der fehlende Brandy wurde durch die typisch mexikanische Spirituose, Tequila, ersetzt. Durch die Übersetzung des englischen „Daisy“ (Gänseblümchen) ins Spanische entstand „Margarita“.

Über den Ursprung dieses mexikanischen Getränks gibt es mehrere Geschichten. Wer Margarita erfunden hat, ist unklar. Wir wissen nur, dass das erste Rezept dafür 1953 von der berühmten amerikanischen Zeitschrift Esquire veröffentlicht wurde.



Sex on the beach

Skyy vodka, Bols Peach, pomerančový džus, grenadina, brusinky, led
Skyy Wodka, Bols Pfirsich, Orangensaft, Grenadine, Preiselbeeren, Eis

Psal se rok 1987 a mladý barman Ted Pizio poprvé namíchal drink, kterým chtěl oslovit návštěvníky pláží ve Ft. Lauderdale na Floridě, kteří sem přijeli strávit jarní prázdniny. Drink lidem neobyčkle zachutnal, a proto se zajímali o to, jak se vlastně tento chutný nápoj jmenuje. Koktejl Sex on the beach znamená opravdový orgasmus pro vaše chuťové poháry, takže jeho název je přiznání. Přenesete vás na vyhřátou pláž Floridy, kde byl také poprvé namíchan.

Man schrieb das Jahr 1987, als er junge Barkeeper Ted Pizio zum ersten Mal diesen Drink mixte, um die Strandbesucher in Fort Lauderdale, Florida, die dort ihre Frühjahrsferien verbrachten, zu begeistern. Den Gästen schmeckte das Getränk so gut, dass sie den Namen dieser Köstlichkeit wissen wollten.

Der Cocktail „Sex on the Beach“ löst wahrhaftig einen Orgasmus der Geschmacksknospen aus, daher ist der Name zutreffend. Er entführt Sie an die warmen Strände Floridas, wo er auch zum ersten Mal gemixt wurde.