DARK N HORNY

"VOL-KRUIDIG, SPICY"

"EEN COCKTAIL MET EEN DIRTY RUM EN DEZELFDE PIT UIT EEN BETERE PORNO SCENE"

De Dark n Horny is een ludieke benaming voor de Dark n Stormy waarbij bruine rum deel uitmaakt van de cocktail. Dark n Horny verwijst naar Ron De Jeremy Smooth & Spicy Rum, een kwalitatieve donkere rum ontwikkelt door de meest bekende pornoacteur uit de jaren 80, Ron Jeremy.

SIPSTIPS

RASP EEN STUK CHOCOLADE FIJN OVER DE COCKTAIL, CAUSE WHO DOESN'T LOVE CHOCOLATE ? EEN VERS EETBAAR BLOEMETJE BRENGT EXTRA KLEUR IN JE COCKTAIL CREATIE.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan je voorkoelen
2. Neem je shaker en doe hem halfvol met ijsblokjes
3. Doe de verse sappen en siroop in de shaker
4. Sluit de shaker en klop hem vast met een stevige tik op de bovenkant
5. Shake de cocktail voor 10 sec.
6. Verwijder het smeltwater van het ijs in je cocktailglas
7. Open de shaker en giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een strainer en een zeefje
8. Werk de cocktail af met een schijfje ananas en een schijfje limoen
9. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 3 cl Appleton Estate 12j rum
- 2 cl Ron de Jeremy spiced rum
- 2 cl chocoladesiroop
- 4 cl Vers limoensap
- 2 druppels chocolade aroma
- 1 druppel appelsien aroma
- 5 cl Thomas Henry ginger beer
- Schijfje gember
- Kaneelstokje
- 300 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

FLOWER POWER

"ZOMERSE BLOEMEN IN EEN OOSTERS JASJE"

"PERFECT VOOR DE COSMOPOLITAN FAN DIE WAT MEER PIT MET EEN FLORAAL SMAKENPALLET ZOEKT"

Dit is een aanrader voor de liefhebbers van florale smaken.
Saint Germain is een likeur op basis van vlierbloesem en
geeft een volle, zomerse smaak aan deze cocktail.
Het veenbessensap en de gember toets zorgen voor de frisse balans.

SIPSTIPS

WERK DEZE COCKTAIL AF MET VERSCHILLENDE EETBARE BLOEMEN EN CREËER EEN ECHT PARELTJE. KNIJP EEN ZEST VAN POMPELMOES OVER DE OPPERVLAKTE VAN JE COCKTAIL ZODAT DE ETHERISCHE OLIËN VRIJKOMEN. DIT GEEFT EEN HEERLIJK AROMA EN PRIKKELT ALLE ZINTUIGEN.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je mixglas en doe er voor 1/3 ijsblokjes in
3. Doe de Saint Germain, verse sappen, siroop en aroma bij het ijs in het mixglas
4. Roer de cocktail met behulp van je barlepel een 10-tal seconden rond in het mixglas
5. Verwijder nu het ijs volledig uit je cocktailglas
6. Giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een julep strainer en een zeefje
7. Werk de cocktail af met een schijfje gember en een schijfje granaatappel
8. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 5 cl Saint Germain Elderflower
- 4 cl Veenbessensap
- 4 cl Vers limoensap
- 3 druppels gGembersap
- 2 druppels Appelsien aroma
- 2 cl Honing siroop
- Schijfje gember
- Schijfje granaatappel
- 200 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

GIN BASIL SMASH

"FRIS, KRUIDIG EN ZOMERS-ZOET"

SIPSNSODA
THE COCKTAILSTORE

WWW.SIPSNSODA.COM

"ZEER FRISSE COCKTAIL MET EEN LEKKER ZOMERS KARAKTER EN EEN KRUIDIGE NASMAAK"

De Gin Basil Smash is een andere manier om van gin te genieten. Honing en basilicum zorgen voor een verrassend fris drankje dat is uitgegroeid tot een cocktail die menig proever kan bekoren. Als variant op de whiskey smash, is de eenvoud van deze cocktail hetgeen hem zo lekker maakt. 3 verschillende soorten basilicum trekken twaalf uur lang in een vat met premium gin, citroensap en honing siroop. Een artisanaal proces dat je proeft tot het achterste van je tong.

SIPSTIPS

CRUSH EEN PAAR MERINGUES IN GROVE STUKKEN TOT JE EEN CRUMBLE HEBT. STROOI DEZE OVER DE COCKTAIL ALS VERSIERING. EEN VERS BLAADJE BASILICUM GEEFT EEN EXTRA FRIS AROMA.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je shaker en doe hem halfvol met ijsblokjes
3. Doe gin, sap, siroop en aroma samen met een takje basilicum in de shaker
4. Sluit de shaker en klop hem vast met een stevige tik op de bovenkant
5. Shake de cocktail voor 10 sec.
6. Verwijder het smeltwater van het ijs in je cocktailglas
7. Open de shaker en giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een strainer en een zeefje
8. Werk de cocktail af met een schijfje komkommer en een schijfje citroen
9. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 5 cl Kruidige gin
- 3 cl Basilicumsiroop
- 4 cl Vers limoensap
- 2 druppels limoenaroma
- 1 takje verse basilicum
- Schijfje komkommer
- Schijfje citroen
- 300 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

HENNY HAZEL

"DIEPZOET, WARMZACHT MET WINTERVRUCHTEN OP KOP"

SIPSNSODA
THE COCKTAILSTORE

WWW.SIPSNSODA.COM

"VERRASSENDE COMBINATIE VAN MANGO EN HAZELNOOT, MET EEN KRACHTIGE COGNAC. DE WINTER VAN BELGIË KRIJGT TROPISCHE ALLURES IN JE GLAS"

Het vertrekpunt voor deze cocktail was onze hazelnootsiroop. Daarvoor gebruiken we enkel gecertificeerde hazelnoten uit Piëmont, Italië. En we zijn niet alleen. Ook Nutella weet ze te vinden.

SIPSTIPS

LAAT ENKELE ROZIJNEN EEN NACHT WEKEN IN HENNESSY COGNAC EN SERVEER ZE SAMEN MET DE COCKTAIL ALS FOODPAIRING. EEN VERS TAKJE MUNT GEEFT EEN FRIS AROMA MEE AAN JE COCKTAIL EN OOGT BIJZONDER MOOI ALS DECORATIE.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je shaker en doe hem halfvol met ijsblokjes
3. Voeg de cognac, verse sappen, puree, siroop en aroma toe in de shaker
4. Sluit de shaker en klop hem vast met een stevige tik op de bovenkant
5. Shake de cocktail voor 10 sec.
6. Verwijder het smeltwater van het ijs in je cocktailglas
7. Open de shaker en giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een strainer en een zeefje
8. Werk de cocktail af met een schijfje mango en 2 hazelnoten
9. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 5 cl Hennessy Cognac
- 2 cl Veenbessensap
- 4 cl Vers limoensap
- 2 cl Mango puree
- 1,5 cl Hazelnotensiroop
- 2 druppels orange aroma
- 2 druppels orange aroma
- Schijfje mango
- 2 Hazelnoten
- 300 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

JASMIN JOKER

"ZACHTE COCKTAIL MET CITRUS EN GIN TOETSEN"

SIPSNSODA
THE COCKTAILSTORE

WWW.SIPSNSODA.COM

"ZACHTE COCKTAIL MET CITRUS EN GIN TOETSEN"

De Jasmin Joker is een high tea 2.0. Het zachte aroma van de jasmijn krijgt dankzij de verse gember en de gin extra pit. Het perfecte afternoon tea moment dus, maar dan een tikkeltje stouter.

SIPSTIPS

DOE EEN ZAKJE JASMIJNTHEE IN HET GLAS. DAT ZIET ER LEUK UIT ALS VERSIERING EN ZAL BOVENDIEN EEN EXTRA SMAAKTOETS GEVEN AAN JE COCKTAIL. ENKELE WITTE EETBARE BLOEMETJES, BIJ VOORKEUR VIOOLTJES, MAKEN DEZE COCKTAIL HELEMAAL AF.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je mixglas en doe er voor 1/3 ijsblokjes in
3. Voeg gin, thee, vers sap, siroop en aroma toe aan het ijs in het mixglas
4. Roer de cocktail met behulp van je barlepel een 10-tal seconden rond in het mixglas
5. Verwijder het smeltwater van het ijs in je cocktailglas
6. Giet de cocktail uit in je cocktailglas, gebruik een julep strainer en een zeefje
7. Werk de cocktail af met een schijfje gember en pompelmoes
8. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 5 cl Citrus gin
- 3 cl Gekoelde jasmijnthee
- 3 druppels Vers Gembersap
- 1 cl Vers pompelmoessap
- 2 cl Vers Limoensap
- 2 cl Honingsiroop
- 1 druppel Citroen aroma
- Schijfje gember
- Schijfje pompelmoes
- 150 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

ROSEMARY BASH

"DE COCKTAIL DIE JE KIJK OP WISKEY ZAL VERANDEREN"

52

SODA

WWW.SIPSNSODA.COM

"DE ROSEMARY BASH IS EEN UNISEX COCKTAIL OP BASIS VAN AMERIKAANSE WHISKY. JE PROEFT EEN FRIS GEHEEL MET EEN PERFECTE BALANS TUSSEN WHISKY EN ROZEMARIJN. "

Het basisingrediënt van deze cocktail is niet alleen Amerikaans, ook het recept komt van daar. Een barman uit Boston wou zijn klaten whiskey leren drinken. Rozemarijn bleek uitermate geschikt om de agressieve smaak te temperen en de whisky toch tot z'n recht te laten komen.

SIPSTIPS

SERVEER EEN BEETJE POPCORN MET KANEELPOEDER BIJ DE COCKTAIL VOOR EEN LEUKE FOODPAIRING. EEN VERS TAKJE ROZEMARIJN IN HET GLAS GEEFT JE CREATIE EEN EXTRA AROMA.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je shaker en doe hem halfvol met ijsblokjes
3. Doe de bourbon, vers sap, siroop en aroma samen met een takje rozemarijn in de shaker
4. Sluit de shaker en klop hem vast met een stevige tik op de bovenkant
5. Shake de cocktail voor 10 sec.
6. Verwijder het smeltwater van het ijs uit je cocktailglas
7. Open de shaker en giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een strainer en een zeefje
8. Werk de cocktail af met een schijfje limoen en strooi er wat popcorn over
9. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 5 cl Wild Turkey Bourbon
- 4 cl Vers limoensap
- 3 cl Rozemarijn siroop
- 2 druppels Angostura aroma
- 1 takje Rozemarijn
- Schijfje limoen
- Kaneel popcorn
- 300 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

ROSES ON FRIDAY

"FRIS, HIP EN VERRASSEND FLORAAL"

SIPSNSODA
THE COCKTAILSTORE

WWW.SIPSNSODA.COM

"EEN "BEFORE GIN THERE WAS JENEVER"-COCKTAIL. HERONTDEK DE TRADITIE VAN DE HASSELTSE BROUWMEESTERS, GEMIXT MET ROZEN, FRAMBOZEN UIT DE WINTERPLUK EN TURKSE HIBISCUS"

Het was een oude buurman die me voor deze cocktail inspireerde. Hij had een fantastische traditie: elke vrijdag nam hij een bosje rozen mee naar huis. Dat gevoel hebben we in deze cocktail gestopt. Simpele liefde, die de tand des tijds doorstaat. Want dat is net waar jenever voor staat. Roses on Friday stopt de specifieke smaak van graanjenever in een nieuw jasje om de liefde te herontdekken.

SIPSTIPS

WERK DE ROSES ON FRIDAY AF MET ENKELE WITTE ROZENBLAADJES EN KNIJP EEN LIMOENZESTE UIT OVER HET OPPERVLAKTE VAN JE COCKTAIL VOOR EEN ULTIEM AROMA.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je shaker en doe hem halfvol met ijsblokjes
3. Doe de jenever, verse sappen, puree en siroop in de shaker
4. Sluit de shaker en klop hem vast met een stevige tik op de bovenkant
5. Shake de cocktail voor 10 sec.
6. Verwijder het smeltwater van het ijs uit je cocktailglas
7. Open de shaker en giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een strainer en een zeefje
8. Werk de cocktail af met een schijfje limoen en 2 frambozen
9. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 5 cl Witte graan jenever
- 2 cl Frambozen puree
- 3 cl Hibiscus siroop
- 4 cl Vers limoensap
- 2 cl Lychee sap
- Schijfje limoen
- 2 Frambozen
- 300 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !

SHADE OF SAGE

"KRUIDIGE ONTDEKKING VAN VERMOUTH"

SIPSNSODA
THE COCKTAILSTORE

WWW.SIPSNSODA.COM

"SHADE OF SAGE IS EEN VERMOUTH COCKTAIL MET EEN MINERALE WITTE WIJN EN EEN SPECIAAL KRUIDIG KARAKTER DOOR DE COMBINATIE MET SALIE"

Dit recept is samengesteld door Thomas, de oprichter van Sipsnsoda, en zijn oma heeft er ook iets mee te maken. "Bij oma kreeg ik vroeger altijd saliethee als ik ziek was. Een specifieke smaak, die me altijd is bijgebleven." Samen met de herinnering aan een oude fles Martini als aperitief bij de familiefeesten, heeft Thomas de twee bij elkaar gebracht in deze Shade of Sage cocktail.

SIPSTIPS

LEG ENKELE DRUIVEN EEN NACHT OP VOORHAND IN DE DIEPVRIES EN GEBRUIK ZE ALS IJSBLOKJES. EEN VERS BLAADJE SALIE TOEVOEGEN AAN DEZE COCKTAIL GEEFT HET EEN INTERESSANT EXTRA AROMA.

SIPSTRUCTIONS

1. Vul je cocktailglas volledig met ijsblokjes, zo kan het voorkoelen
2. Neem je shaker en doe hem halfvol met ijsblokjes
3. Doe de vermouth, wijn, verse sappen, siroop en aroma samen met een takje salie in de shaker
4. Sluit de shaker en klop hem vast met een stevige tik op de bovenkant
5. Shake de cocktail voor 10 sec.
6. Verwijder het smeltwater van het ijs uit je cocktailglas
7. Open de shaker en giet de cocktail uit in je cocktailglas. Gebruik een strainer en een zeefje
8. Werk de cocktail af met een schijfje pompelmoes en een steranijs
9. Een rietje kan, maar hou het kort. zo ruik je tijdens het drinken de aroma's

RECEPT

- 4 cl Cinzano 1757 Rosso
- 3 cl Sauvignon blanc
- 3 cl Vers Limoensap
- 3 cl Verse rode pompelmoessap
- 3 cl Salie siroop
- Takje verse salie
- 2 druppels Pompelmoes aroma
- Schijfje pompelmoes
- Gedroogde steranijs
- 300 gr volle ijsblokjes

GLAS

Cheers !