



BRÅDDGATAN 9
602 22 NORRKÖPING
TEL. 011-181849
WWW.CARL-JOHAN.SE
INFO@CARL-JOHAN.SE

COCKTAILS



Carl Johan

VODKA DRINKAR

5CL

STRAWBERRY GOOSE (LONGDRINK)

GREY GOOSE VODKA, BULLEIT BURBON, ANGOUSTURA,
FÄRSKA JORDGUBBAR, JORDGUBBSPURÉ, RUSSIAN

Framtagen av Anna på Carl-Johan, eftersom hon ville ha en drink som innehöll den goda mixen av angostura och jordgubbar. **Färska jordgubbar och burbon ger drinken aningen sötma, grey goose vodkan står för styrkan, angosturan ger drinken lite bitterhet och russian ger en fräsch finish.**

BLOODY MARY (LONGDRINK)

SMIRNOFF RED VODKA, CITRON JUICE, LIMEJUICE, PEPPAR, SALT,
WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO, TOMATJUICE, RÖD VIN,
SELLERI SALT

Grund receptet för denna drink skapades av Fernand Petiot år 1921 i Paris. Han jobbade då i The New York Bar som senare blev Harry's New York Bar. Drinken som idag kallas Bloody Mary utvecklades av skådespelaren George Jessel som sa att grundreceptet bara innehöll tomatjuice och vodka och att det var han som införde alla andra ingredienser i receptet.

Klassisk kryddig vodkadrink med smak av tomat.

VODKA ESPRESSO (COCKTAIL)

LEVEL VODKA, KAHLUA, RISTRETTO, SOCKERLAG

Vodka Espresso skapades 1984 av cocktailgurun Dick Bradsell som då jobbade i Fred's Bar, Soho, London. Enligt Dick kom en känd modell in i baren och beställde en drink som skulle "wake me up and then fuck me up". **Denna cocktail är något för dig som gillar starkt kaffe med något starkt i, kanske något att dricka efter middagen?**

FRENCH MARTINI (COCKTAIL)

SMIRNOFF RED VODKA, CHAMBORD, TRANBÄRSJUICE,
ANANASJUICE, FÄRSK LIME

French Martini skapades i promotionsyfte av Chambord liqueur company. Huvudingrediensen i denna cocktail är Chambord som är gjord på svarta hallon, honung, vanilj och lite kryddor. Franska Chambord har tillverkats i 300 år, och görs endast på naturliga ingredienser.

Söt drink med smak av svarta hallon och tranbär som ger den lite syltighet och beska.

COSMOPOLITAN (COCKTAIL)

SMIRNOFF RED VODKA, COINTREAU, TRANBÄRSJUICE, FÄRSK LIME

Denna klassiska drink sägs ha varit med runt 1970 talet men det var inte förrän bartendern Cheryl Cook gjorde den känd som en Cosmopolitan. Cheryl sägs ha skapat originalreceptet 1985 när hon jobbade i South Beach, Florida. Hon var överväldigad över hur många som drack martini bara för glasets skull och ville göra en drink som passade fler, och vara mer stilfull i ett cocktailglas. **Stark klassiker med en söt/ syltig smak av tranbär, lime och apelsin.**

DRY MARTINI (COCKTAIL)

TANQUERAY GIN, NOILLY PRAT, OLIVER

Det exakta ursprunget till Martini är oklart men den mest sannolika historien föreslår att den utvecklats från en cocktail som kallades Martinez och serverades på Occidental Hotel, San Francisco under 1860-talet.

Denna världskända cocktail har en torr smak av enbär och serveras med oliver.

SINGAPORE SLING (LONGDRINK)

TANQUERAY GIN, CHERRY BRANDY, DOM BENEDECTINE, COINTREAU, ANANASJUICE, LIMEJUICE, GRENADINE, ANGOSTURA

Singapore Sling är en drink som utvecklades någon gång före 1915 av Ngiam Tong Boon en bartender som då arbetade på Raffles Hotel i Singapore. Den här drinken var från början en drink för kvinnor med tanke på den attraktiva rosa färgen. Idag är den omtyckt av alla.

Det nuvarande receptet på Raffles Hotel har blivit en kraftigt modifierad version av den ursprungliga, troligen bytt någon gång på 1970-talet av Ngiam Tong Boon brorson.

Söt läskande drink.

DIFFERENT SHADE OF GREEN (LONGDRINK)

TANQUERAY GIN, XANTÉ, SOCKERLAG, CITRONJUICE, GURKA, GINGER ALE

En drink som skapats för St Patricks day , på grund av den gröna färgen.

En mycket fräsch drink med inslag av päron och gurka.

WHITE LADY (COCKTAIL)

TANQUERAY GIN, COINTREAU, CITRONJUICE, SOCKERLAG, ÄGG VITA

Denna cocktail uppfanns av Harry MacElhone år 1919 på Ciro's Club i London.

Hans originalrecept innehöll Creme de Menthe, men byttes senare mot gin när han jobbade på Harry's New York Bar i Paris 1929.

Uppfriskande cocktail med smak av citron och apelsin.

CJ'S GARDEN (ROCKS)

GORDON GIN, BASILIKA, ORGEAT SYRUP, FÄRSK LIME, FÄRSK INGEFÄRA

Drinken kom till då Maya på Carl Johan ville ha en cocktail som var låg med kalorier.

Valentin skapade då denna fräscha drink och resultatet blev strålande, och avnjutes bäst på CJ's uteservering.

Mycket fräsch drink med perfekt balans och unika smaker.

ROM DRINKAR

5CL

MOJITO (LONGDRINK)

PAMPERO ROM, MYNTA, FÄRSK LIME, SOCKERLAG, SODA

När denna drink kom till är inte helt klart, men det sägs att den gjordes redan under 1600-talet i Cuba. Den första varianten av Mojito kallades för "El Draque" för att ära Sir Francis Drake, men skillnaden var att den var gjord på romens föregångare Tafia. Så runt 1650 när briterna fick tillgång till romen så började de blanda med mynta, lime och socker för att dölja den starka romsmaken och därmed började blandingen av ingredienser som skapar en Mojito bli populära.

Riktigt god och fräsch klassiker med perfekt balans mellan lime och mynta.

MAI TAI (LONGDRINK)

PAMPERO ROM, MYERS ROM, ORANGE CURACAO, ORGEAT SYRUP, CITRONJUICE, APELSINJUICE, ANANASJUICE, GRENADINE

Denna drinks ursprung spåras tillbaka till 1933, då den skapades av Victor J. Bergeron som jobbade på restaurangen Traders Vic's i Oakland, Kalifornien. Namnet till drinken kommer från thaitiska ordet "gott" som den fick när en kund ropade ut "Maita'i roa ae" som betyder "väldigt gott". **Söt / syrlig drink som ger en härlig känsla av vita sandstränder och solnedgång.**

EL PRESIDENTE (COCKTAIL)

HAVANA RESERVA, ORANGE CURACAO, DRY VERMOUTH, GRENADINE

Skapad 1920 i baren The Vista Alegre, Havana, Cuba. Till ära av General Carmen Menocal, tidigare president på Cuba. **Stark cocktail med toner av apelsin och granatäpple.**

WALL-E (ROCKS)

HAVANA RESERVA, FÄRSK LIME, RÅSOCKER, SOCKERLAG

Valentins flaggskepp då det söktes en lätt drink och som var mer exklusiv och välsmakande än vodka lime eller capirihna. Efter många resmål och många visiter i barer så perfektionerades denna drink i cocktail baren The Bowery som ligger i Brisbane, Australien. **Mycket fräsch drink med perfekt balans mellan syrlig/söt/ stark. Prova som alternativ till capirihna eller mojito.**

DAIQUIRI (COCKTAIL)

PAMPERO ROM, CITRONJUICE, LIMEJUICE, SOCKERLAG

* GÅR ÄVEN ATT FÅ SOM FROZEN DAIQUIRI

VÄLJ MELLAN: MANGO/JORDGUBB/PASSION

Receptet till denna drink användes redan under 1700-talet inom den amerikanske flottan men den var då en "grogg" och man använde vatten istället för is. Det var inte förrän 1900-talet då en man vid namn Jennings Cox som var gruvingenjör i Santiago, Cuba gjorde drinken mer elegant i form av att skaka den med is och servera den i ett cocktailglas. Han döpte den också till Daiquiri som var namnet på gruvan vid staden. **Syrlig och uppfriskande klassiker.**

CHAMPAGNE DRINKAR

5CL

FRENCH 75 (COCKTAIL)

TANQUERAY GIN, CITRONJUICE, SOCKERLAG, CHAMPAGNE

Drycken skapades 1915, av bartendern Harry MacElhone på en av Paris landmärken, Harry's New York Bar. Kombinationen sades ha en sådan kick att det kändes som att bli bombad av en kraftfull fransk 75mm haubits artilleripjäs, en så kallad "75 Cocktail", eller "Soixante Quinze" på franska. Dryckens originalrecept var först skrivet i The Savoy Cocktail Book 1930.

En senare utgiven cocktailbok "The Fine Art of Mixing Drinks" av David Embury hävdar att French 75 är en konjakbaserad cocktail.

Syrlig champagnedrink med smak av enbär från ginen.

KIR ROYALE (COCKTAIL)

GRÖNSTEDT VS, CRÈME DE CASSIS, CHAMPAGNE

Cocktailen Kir kallades ursprungligen för Blanc-Cassis, men är nu uppkallad efter Félix Kir (1876-1968), borgmästare i Dijon, Bourgogne. Han var en pionjär för "Twining Movement" som i efterdyningarna av andra världskriget populariserade drinken genom att erbjuda den på mottagningar till besökande delegationer. Förutom att behandla hans internationella gäster väl, främjade han också två viktiga ekonomiska produkter i regionen. Återskappad av blanc-Cassis var väldigt nödvändigt på grund av den tyska arméns konfiskering av alla de lokala röda Bourgogne under kriget. Inför ett överskott av vitt vin, ändrade Kir receptet på drinken som tidigare gjordes i första hand på rött vin. Receptet utökade också från en Kir med vitt vin till Kir Royale med champagne.

Lyxig champagnecocktail med smak av svarta vinbär och cognac.

PRINCE OF WALES (COCKTAIL)

GRÖNSTEDT VS, MADEIRA, ORANGE CURACAO, ANGOSTURA, CHAMPAGNE

Albert Edward, Prinsen av Wales, var son till Drottning Victoria och föddes 1841.

Som son till en av de längst levande monarkerna i Storbritanniens historia så kan man säga att han hade lite fritid innan han blev kung då det tog 59 år innan han tillträdde. Med så mycket tid, och med en mor som inte tillät honom att ha någonting att göra med Storbritanniens regering, så levde han i stället livet och reste runt världen på familjeförmögenheten.

En kryddig cocktail med inslag av apelsin, bitter och bubbler.

TEQUILA DRINKAR

5CL

MARGUARITA (COCKTAIL)

TEQUILA GRAN CENTENARIO ANEJO, SOCKERLAG, COINTREAU, CITRONJUICE, LIMEJUICE

En drink som inspirerades i Mexiko under 1930 talet. Historien om vem som skapade denna drink är oklart men de flesta historier har en kärleksbakgrund om en bartender som försöker charma en kvinna vid namn Margarita.

En syrlig, stark drink med salt kant som passar varma dagar.

APPLE CINNAMON MARGUARITA (COCKTAIL)

TEQUILA GRAN CENTENARIO ANEJO, COINTREAU, CITRONJUICE, SOCKERLAG, LIMEJUICE, ÄPPELJUICE, ÄGG VITA, KANEL

En modern variant på den klassiska Margaritan.

Innehåller det goda från Margaritan men har smaksatts med äpple och kanel som gör den lite sötare.

EL DIABLO (LONGDRINK)

TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL, CREMÉ DE CASSIS, FÄRSK LIME, SOCKERLAG, GINGER ALE, FÄRSK INGEFÄRA

En klassisk tequila cocktail, som tillkom 1947 i Trader Vic's Bartending Guide.

Uppfriskande longdrink med smak av svarta vinbär och ingefära.

TEQUILA DRINKAR

5CL

GREEN GIANT (LONGDRINK)

TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL, SOUTHERN COMFORT,
MANGO PURE, CITRONJUICE, LIMEJUICE, FÄRSK MYNTA, SOCKERLAG

En cocktail som utvecklats av Valentin på Carl Johan för att skapa en god balans mellan många olika ingredienser och smaker.

En fräsch och syrlig drink som får en härlig smak av mynta.

TEQUILA SANCTUM (ROCKS)

TEQUILA GRAN CENTENARIO ANEJO, ORANGE CURACAO,
FÄRSK LIME, FÄRSK INGEFÄRA. FÄRSK APELSIN

Efter att Valentin på Carl Johan använts sig av den goda kombinationen tequila och ginger ale, ville han prova fram en drink som innehöll rena smaker med färsk ingefära, och det här är det goda resultatet.

Stark och fräsch med inslag av apelsin och ingefära.

PURPLE TWIST (COCKTAIL)

TEQUILA GRAN CENTENARIO ANEJO, CHAMBORD, CITRONJUICE,
SOCKERLAG

Ett alternativ till alla klassiska cocktail ville Valentin på Carl Johan skapa en ny och exklusiv cocktail som även har ett lockande utseende.

Syrlig tequiladrink med smak av svarta hallon.

WHISKY DRINKAR

5CL

THE PENICILLIN (ROCKS)

OBAN 14Y, CITRONJUICE, INGEFÄRSHONUNG, ÄGGVITA,
LAGAVULIN 16Y

Denna whisky cocktail skapades av Sam Ross, som arbetar på den legendariska Milk & Honey bar i New York.

Välbalanserad drink med uppfriskande ingefära, citron och en rökighet från whiskyn.

BLOOD AND SAND (COCKTAIL)

JB RARE, CHERRY BRANDY, MARTINI ROSSO, APELSINJUICE

Cocktailen Blood and sand är uppkallad efter en film med Rudolph Valentino och Rita Hayworth som var aktuell 1922, som i sin tur fick sitt namn efter en bok som publicerades 1908 av den spanska författaren och den politiska aktivisten, Vicente Blasco Ibanez. Både boken och filmen berättar historien om Juan Gallardo, en tjurfäktare som reser sig ur fattigdom till oanade höjder av rikedom och berömmelse.

The Blood and Sand har en fantastisk rik röd färg. Smaken är mycket söt.

CLARION SOUR (LONGDRINK)

JACK DANIELS, CHAMBORD, CITRONJUICE, SOCKERLAG,
JORDGUBBS PURÉ

Skapad av Teo på Storan i Linköping och blev snabbt en favorit även i Norrköping.

Söt och syrlig drink med god smak av bourbon.

APPLE CRUMBLE MARTINI (COCKTAIL)

CLYNELICH 14Y, CITRON JUICE, SOCKERLAG, ÄPPELJUICE,
ÄGGVITA

Denna drink introducerades på en whiskyambassadörs utbildning som Carl-Johans personal gick på, och blev då inspirerade av att ta med drinken på listan.

Något syrlig smak med inslag av äpple.

ROB ROY (COCKTAIL)

DALWHINNIE 15Y, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA

Denna cocktail hade sitt första framträdande i New York kring 1890. Rob Roy är en cocktail som liknar en Manhattan. Drinken är uppkallad efter den skotske folkhjälten Robert Roy MacGregor som också var känd som den skotska Robin Hood. Rob Roy är gjord med skotsk whisky, medan en Manhattan görs traditionellt med rye whiskey och idag är det mer vanligt med bourbon eller kanadensisk whisky.

Bitter och lite kryddig klassiker men en aning sötma.

MINT JULEP (ROCKS)

BULLEIT BOURBON, SOCKERLAG, FÄRSK MYNTA

Mint Juleps första framträdande kom i en bok av John Davis som publicerades i London 1803. Där beskrevs den som "ett sup av alkoholhaltiga drycker som mynta har genomsyrat". Davis hade inte specificerat att bourbon var alkoholhalten som skulle användas. Mint Julep som senare gjordes enbart på bourbon hade sitt ursprung i södra USA, då den amerikanske senatoren Henry Clay från Kentucky införde drinken i Washington, DC, vid Round Robin Bar på det berömda Willard Hotel, under sin vistelse i staden.

Stark bourbondrink med smak av mynta och lite sötma.

OLD FASHIONED (ROCKS)

TALISKER 10Y, SOCKERBIT, ANGOSTURA, SODA VATTEN

Den första dokumenterade definitionen av ordet "cocktail" var ett svar på en läsares brev som ber om definitionen till ordet. Frågan kom med i "The Balance and Columbia Repository", Hudson, New York upplaga den 6 maj 1806. Den 13 maj 1806 upplaga skrev tidningens redaktör att det var en blandning av sprit, bitters, vatten och socker, som också kallades på den tiden en bittered sling. Den första påstådda användning av det specifika namnet "Old Fashioned" var för en Bourbon whisky cocktail på 1880-talet, på Pendennis Club som var en herrklubb i Louisville, Kentucky. Receptet sägs ha upfunnits av en bartender vid denna klubb, och populariserades av en klubb medlem och bourbon destillatör, överste James E. Pepper, som förde den till Waldorf-Astoria Hotel bar i New York. Old Fashioned kan vara den första drink att bli kallad för en cocktail.

Bitter och lite rökig drink som cocktails var förr i tiden.

IRISH COFFEE

BUSHMILLS, FARINSOCKER, KAFFE, GRÄDDE

SCOTTISH COFFEE

DRAMBUIE, KAFFE, GRÄDDE

COFFEE DOM

DOM BÉNÉDICTINE, KAFFE, GRÄDDE

ALEX COFFEE

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, FARINSOCKER, KAFFE,
VANILJGLASS

CAFÉ ORANGE

COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

DISARO

DISARONNO AMARETTO, APRICOT BRANDY, KAFFE, GRÄDDE

HAZEL CHOCOLATE

BAILEYS HAZELNUT, VARM CHOKLAD, GRÄDDE

PÄRON/NÖT

XANTÉ, FRANGELICO, VARM CHOKLAD, GRÄDDE

RHUMUMBA

HAVANA CLUB ANÉJO RESERVA, COINTREAU,
VARM CHOKLAD, GRÄDDE

MINT CHOCOLATE

BAILEYS MINTCHOCOLATE, VARM CHOKLAD, GRÄDDE

LUMUMBA

GRÖNSTEDTS VS, VARM CHOKLAD, GRÄDDE

IRISH MONK

BAILEYS, FRANGELICO, VARM CHOKLAD, GRÄDDE

PIMMS KANNOR

5CL

PIMMS KANNA

PIMMS NO 1, CITRONJUICE, SOCKERLAG, GURKA, APELSIN
FÄRSK LIME, CITRON, SPRITE

SANGRIA DE VINO

PAMPERO ROM, TANQUERAY GIN, COINTREAU, MARTINI ROSSO,
SOCKERLAG, SPRITE, APELSIN, RÖTT VIN, CITRON, BÄR, FÄRSK LIME

SANGRIA DE CAVA

GRÖNSTEDT VS, COINTREAU, VITT VIN , CITRONJUICE, FANTA,
APELSIN, CAVA BRUT, FÄRSK LIME, CITRON, BÄR

CJ'S SANGRIA

PAMPERO ROM, COINTREAU, CHAMBORD, ROSÉ VIN, FÄRSK APELSIN,
FÄRSK LIME, BÄR, RUSSIAN, SOCKERLAG