



### BONBONNET CLUB COCKTAIL

Imaginé par Bjorn Kjellberg, Liquid Management (Stockholm, Suède)

- 40 ml de gin Citadelle
- 10 ml de brandy d'abricot
- 20 ml de jus de citron pressé
- 10 ml de simple syrup
- Trait de bitters Peychaud
- 10 ml d'absinthe, pour 'rincer' le verre

Humecter les bords d'un verre à martini avec l'absinthe. Dans un shaker, verser tous les ingrédients avec de la glace, secouer puis filtrer dans le verre préalablement préparé.

### BONBONNET CLUB COCKTAIL

Created by Bjorn Kjellberg, Liquid Management (Stockholm, Sweden)

- 40 ml Citadelle gin
- 10 ml apricot brandy
- 20 ml freshly squeezed lemon juice
- 10 ml simple syrup
- Dash Peychaud's bitters
- 10 ml absinthe, just to rinse the glass

Shake with ice and double strain in absinthe rinsed glass (a coupette or martini glass, rinsed with absinthe)