



MARTINI BRAMBLE

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

- 40 ml de gin Citadelle
- 10 ml de Dubonnet rouge
- 5 ml de crème de mûre
- Zeste de citron

Dans un verre rempli de glaçons, mélanger les différents éléments jusqu'à une certaine dilution de la glace. Filtrer deux fois puis verser dans un verre à martini. Presser la zeste de citron au-dessus du verre afin de percevoir son arôme en buvant le cocktail.

MARTINI BRAMBLE

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

- 40 ml Citadelle gin
- 10 ml Dubonnet rouge
- 5 ml crème de mûre
- lemon peel

Stir with ice till cold and some dilution, double strain in a Martini glass and gently squeeze the lemon peel over drink, you just want the oils in the nose.