



### SATURDAY IN THE PARK

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Imaginé par Enzo Lim from Bobo Restaurant, New York

- 45 ml de Gin Citadelle
- 22,5 ml d'Aperol
- 15ml de Laird's Applejack
- 15ml de Chartreuse verte
- 7,5ml de Liqueur Mathilde Poire

Piler des glaçons solides and remplir à moitié un shaker Boston. Remplir l'autre moitié du shaker avec des glaçons entier. Ajouter tous les ingrédients. Mélanger environ 30 fois. Filtrer et verser dans une coupe et décorer avec un zeste de citron.

### SATURDAY IN THE PARK

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Enzo Lim from Bobo Restaurant in New York, NY

- 1.5 oz. Citadelle Gin
- 75 oz. Aperol
- .5 oz. Laird's Applejack
- .5 oz. Green Chartreuse
- .25 oz. Mathilde Pear Liqueur

Crack solid (i.e., Kold Draft) ice cubes and half-fill a Boston shaker. Fill the rest of the way with solid cubes. Add all ingredients. Stir approximately 30 times. Strain into a coupe and garnish with a lemon peel.