

# SPIRITII

Barkultur auf  
höchstem Niveau  
Bar culture at the  
highest level



LEONARDO



GLASLIEBE. PER SEMPRE.

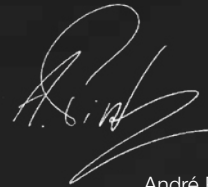
# SPIRITII BY LEONARDO

STILVOLL GENIESSEN!  
ENJOYING CLASSY!

Die neue Barserie SPIRITII wurde gemeinsam mit Profi-Bartender André Pintz entwickelt.

SPIRITII glänzt durch eine besonders hochwertige 12eckige Facette, die sich erstmalig auch auf den Stielen der Kelchgläser wiederfindet. Das verleiht den Wein-, Sekt- und Cocktail-Gläsern eine besondere Wertigkeit.

The new bar-collection SPIRITII was developed together with the professional bartender André Pintz. SPIRITII gleams with a very valuable 12-cornered facet, which is the first time recovered on the stems of the goblets, as well. That provides the wine, sparkling wine and cocktail glasses a special elegance.



André Pintz  
Profi-Bartender | Bartender



Alle Kelchgläser  
in LEONARDO  
TEQTON®-Qualität.



# BAR KULTUR VON LEONARDO

## SAZERAC

Single Old Fasion-Glas | WH SOF

- 60 ml Cognac/Eye Whiskey
- 3 Dash Peychauds Bittere
- 10 ml Zuckersirup  
sugar syrup
- 10 ml Absinth 68 % vol.  
absinthe

Alle Zutaten, außer der Absinth werden im Rührglas auf Eis gerührt. Das SOF Glas wird separat mit Absinth gewaschen oder mit flambiertem Absinth ausgesprüht. Im Anschluss wird der Drink ohne Eis im SOF Glas serviert. All ingredients, except the absinthe, are stired on ice in a mixing glass. The SOF glass is to be washed seperately with absinthe or to sprayed out with flambéed absinthe. Subsequently serve the drink without ice in the SOF glass.

### PROFI TIPP

Durch das flambierte aussprühen mit Absinth werden die aromatischen Stoffe im Absinth, wie Lakritznoten freigesetzt. As a consequence through the spraying with flambéed absinthe, the aromatic flavour in the absinthe, like licorice, is released.





# TI PUNCH

Double Old Fashion-Glas | WH DOF

- 1 Limette | lime
- 60 ml Rhum Agricole
- 20ml Zuckersirup | sugar syrup

Die Limette wird geachtelt und im Shaker leicht angedrückt. Dazu kommen Zuckersirup und Rhum Agricole. Alles zusammen wird mit Eiswürfeln geschakelt und direkt in das DOF Glas gegeben.

Divide the lime into eights and press it on in the shaker gently. Add sugar syrup and Rhum Agricole.

Shake everything together with ice cubes and fill it directly into the DOF glass.

## PROFI TIPP

Rhum Agricole ist ein reines Zuckerrohrsaft-Destillat und nicht wie klassische Rum-Sorten aus der Melasse hergestellt. Rhum Agricole is a pure sugar cane juice-distillate and not like classy rum varieties, produced out of the treacle.

# CAPE COD

Longdrinkglas | LD 400ml

- 1/2 Limette | half lime
- 40 ml Vodka
- 180 ml Cranberry Nektar | cranberry nectar

Die Limette zerteilen und im Longdrinkglas leicht andrücken. Nun das Glas mit Würfeis füllen und den Vodka hinzugeben. Anschließend das Glas mit Cranberry Nektar füllen und servieren.

Divide the lime and press it on in the shaker gently. Now fill the glass with ice cubes and add the Vodka. Subsequently fill the glass with cranberry nectar and serve it.

## PROFI TIPP

Limetten sollten immer nur leicht angedrückt werden, um ausschliesslich den Saft aus der Frucht freizusetzen. Starkes Zerdrücken löst hingegen die Bitterstoffe. Please press on the limes only gently, for releasing solely the fruit juice. Whereas powerful pressing dissolves bitter compounds.



# MOJITO

Longdrinkglas | LD 260ml

- 15 Blatt Minze | mint leaves
- 50 ml Rum | rum
- 30 ml frischer Limettensaft | fresh lime juice
- 3 Barlöffel weißer Rohrzucker | bar spoons of white cane sugar
- 80 ml Soda Wasser | soda water

Die Minzblätter werden in der Hand kurz zusammengeklatscht und direkt in das Glas gegeben. Hinzu kommen Rum, frischer Limettensaft und weißer Rohrzucker.

Anschließend wird das Glas mit Würfeis gefüllt, Soda Wasser hinzu gegeben und kräftig umgerührt.

The mint leaves are shortly crushed by the hands and subsequently filled directly in the glass. Add rum, fresh lime juice and white cane sugar. After that the glass is to be filled with ice cubes, add soda water and stir powerful.

## PROFI TIPP

Durch das anklatschen der Minzblätter zwischen den Händen werden ätherische Öle freigesetzt und führen zu einem frischen Geschmack, ohne Bitterstoffe.

Through the crushing of the mint leaves by the hands, essential oils are released and make for a fresh flavor, without bitter compounds.



# PISCO SOUR

Cocktailglas/Sour Glas | Cocktailglas high

- 60 ml Pisco
- 20 ml Zuckersirup | sugar syrup
- 30 ml frischer Zitronensaft  
fresh lemon juice
- 1 Eiweiß | egg white
- 2 Dash Chuncho Bitterse

Das Cocktailglas wird vorgekühlt, während man Pisco, frischen Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß in den Shaker gibt. Nun alles kräftig shaken, im Anschluss nochmal ohne Eis shaken, um das Eiweiß schaumig zu schlagen. Alles in das Cocktailglas geben und Chuncho Bitters darüber geben. While you precool the cocktail glass, fill Pisco, fresh lemon juice, sugar syrup und egg white in the shaker. Now shake all powerful. After that shake once again without ice, for whipping the egg white foamy. Fill everything in the cocktail glass and douse with Chuncho bitters.

## PROFI TIPP

Eiweißhaltige Drinks sollte kann man nach dem shaken, „Trocken“ (ohne Eis) shaken, um es mit Sauerstoff anzureichern und eine schöne Schaumkrone zu bilden.

After the first shaking of an albuminous drink you should shake it once again “dry” (which means without ice) to enrich it with oxygen and to mold a beautiful white cap.

# AVIATION

Cocktailschale | Cocktailglas deep

- 60 ml London Dry Gin
- 10 ml Marashino Likör  
marashino liqueur
- 20 ml frischer Zitronensaft  
fresh lemon juice
- 1 Barlöffel Veilchen Likör  
bar spoon of violet liqueur

Geben sie den London Dry Gin, frischen Zitronensaft, Marashino-Likör und den Veilchen-Likör in einen Shaker und mischen dies kräftig durch. Anschließend geben sie es durch ein Feinsieb in die Coupette.

Fill the London Dry Gin, the fresh lime juice, marashino liqueur and the violet liqueur in a shaker and mix it powerful. Subsequently fill it in the Coupette through a fine sieve.

## INFO

Ein alter klassischer Gin Cocktail aus dem Jahre 1916, welcher durch sein blaue Farbe an die Luftfahrt erinnern sollte.

An old classy Gin Cocktail of the year 1916, which should be evocative of the aviation.



# MANHATTAN

Martinischale | Martinibowl

- 50 ml Rye Whiskey
- 20 ml Roter Vermouth | red vermouth
- 2 Dash Angostura Bitters

Wir kühlen den Cocktailspitz vor und geben folgende Zutaten in das Rührglas: 50 ml Rye Whiskey, 20 ml Roter Vermouth, 2 Dash Angostura Bitters. Dies langsam verrühren und anschließend ohne Eis in den Cocktailspitz geben.

Precool the martini glass and add the following ingredients into the mixing glass: 50 ml Rye Whiskey, 2 Dash Angostura Bitters. Stir it slowly and after that fill it in the martini glass without ice.

PROFI  
TIPP

Praktischer Helfer aus der Barserie SPIRITII – verwenden Sie für die Vorbereitung des Cocktails das LEONARDO Rührglas. Convenient reliever of the bar collection SPIRITII – for preparing this cocktail use the Leonardo mixing glass.

