

Fernet Ginger.

Gör en enkel drink med den välkända bittren Fernet. En kryddig smakupplevelse som kräver få ingredienser.



1

Cocktail

Ingredienser:

4 cl Fernet-Branca

2,5 cl limejuice

1,5 cl sockerlag eller mandelsockerlag eller orgeat-syrup

Ginger Beer

Gör så här:

1. Fyll ett högt glas med is.
2. Häll i Fernet, limejuice och sockerlag (eller något av alternativen).
3. Toppa upp med ginger beer och rör runt. Klart!



Spara i lista

Fernet-Branca, 500ml

Systembolagsnummer: 711

229,00 kr

Kraftig smak av malört men också saffran och en aning mynta. Lång och tydlig bitter eftersmak. Fernet-Branca har, som de flesta malörtselixir, bevisligen aptitretande egenskaper.

Mest känd som digéstif för att hjälpa matsmältningen efter en stor måltid och som shot men passar även utmärkt i en drink.



Thomas Henry Ginger Beer

15,95 kr

Gjord med noga utvalda ingredienser och bjuder på en unik smakupplevelse; stark och samtidigt överraskande kryddig.

Se också





The French Mule.

Vår bartender Oskar Johansson tipsar om en av sina favoritdrinkar gjord på Cognac.

[Läs mer](#)



Ginger Sour.

Ginger Sour är en syrlig och supergod cocktail med en härlig ton av ingefära. En fantastisk drink som funkar under alla årstider!

[Läs mer](#)



Tennessee Honey & Lemonade.

Testa att göra en frisk lemonad med Jack Daniel's Tennessee Honey med smak av citron och honung. Perfekt att servera en varm sommardag.

Läs mer

Utskrift