

Fernet Mule.

Örtelixiret från Milano blandat med ginger beer, lime och rikligt med is ger dig en oerhört smakrik drink med mycket ingefära och bittra toner. Den perfekta "palate cleansern" för dina smaklökar.



1

Cocktail

Ingredienser:

4 cl Fernet-Branca
5 cl Thomas Henry Ginger Beer
1 cl Limejuice

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser i ett glas med is.
2. Garnera gärna med lime/ingefära och mynta.

Se Patrik Tapper blanda till
Fernet Mule:



Spara i lista

Fernet-Branca, 500ml

Systembolagsnummer: 711

229,00 kr

En italiensk bitter med tydlig smak av malört och som innehåller mer än 27 kryddor från fyra kontinenter.



Thomas Henry Ginger Beer

15,95 kr

Bjuder på en unik smakupplevelse; stark och samtidigt överraskande kryddig.

Se också



Moscow Mule.

Moscow Mule är en fräsch drink med anor från 40-talet. Vodka, ginger ale, lime och några stänk angostura bitter - garnera med mynta och lime.

Läs mer



The French Mule.

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

[Läs mer](#)



Här kan du köpa Thomas Henry mixers.

Thomas Henry säljs via dagligvaruhandeln, nedan ser du en lista över de butiker som säljer dryckerna idag.

[Läs mer](#)



Hanky Panky.

En enkel cocktail med mycket smak. Allt du behöver är tre ingredienser.

Läs mer

Utskrift