



- CZĘŚĆ I -

*Old Style Classic Cocktails*

---



## Cobbler

Wino musujące / owoce / cukier / zioła

- 33 pln -

Cobbler - koktajl, którego początki sięgają lat dwudziestych i trzydziestych XIX wieku. Klasyczna mieszanka lekkiego alkoholu lub wina z cukrem, świeżymi owocami, ziołami i kruszonym lodem. Jerry Thomas opisał "cobbler" jako koktajl nie wymagający wielkich umiejętności komponowania, lecz wykazania się zdolnościami umiejętnego zdobienia koktajlu, by cieszył oko przy jego spożywaniu. Świeży, owocowy, prosty, tak mówiono o Cobblarze, gdy był jednym z bardziej popularnych przed prohibicją, kiedy to delikatne koktajle przestały być często pijane..

Źródło: 1862, Jerry Thomas How To Mix Drinks, or the Bon Vivant's Companion



# *Morning Glory Fizz*

Dewar's 12 / absynt / limonka / cytryna / cukier /  
białko wegańskie / Perrier

- 39 pln -

Koktajl Morning Glory Fizz powstał w połowie lat 70. XIX wieku w popularnej nowoorleańskiej restauracji o tej samej nazwie. Został opisany w książce Harry'ego Johnsona, "New and Improved Bartender's Manual", jako poranny napój, który zaostrzy apetyt i ukoi nerwy.

Źródło: 1882, Harry Johnson, New and Improved Bartender's Manual



## Coffee Cocktail

**Brandy / Porto / całe jajko / cukier / gałka muszkatołowa**

- 39 pln -

Koktajl ten po raz pierwszy pojawił się drukiem w książce Jerry'ego Thomasa z 1887 r.

Jest to jeden z najbardziej niezwykłych koktajli tamtej epoki.

Nazwa tego koktajlu wzięła się z jego wyglądu, który ma przypominać kawę, a połączenie jajka, porto oraz brandy niesie za sobą podobne do niej walory smakowe i aromatyczne.

Źródło: 1887, Jerry Thomas Bar-Tender's Guide



# Mint Julep

Burbon \*/ mięta / cukier

\*Możliwość zmiany Burbonu na : Brandy / Gin / Rum

- 45 pln -

Mint Julep to napój, który zaczął zyskiwać popularność w XVIII wieku w Wirginii i Karolinie Północnej. Jego pierwszy opis pojawił się w książce Johna Davisa "Travels of Four and a Half Years in the United States of America" w 1803 roku.

Początkowo Mint Julep był robiony z koniakiem lub brzoskwinową brandy, ale po epidemii filoksery, która zaatakowała francuskie winnice i tymczasowo utrudniła handel koniakiem w tym kraju, whiskey stała się preferowanym alkoholem do julepów.

Koktajl ten stał się ulubionym napojem arystokracji z Południa w XIX wieku i oficjalnym napojem Kentucky Derby w 1938 roku. Mint Julep był także jednym z ulubionych napitków prezydenta Johna Fitzgeralda Kennedy'ego.

Źródło: 1862, Jerry Thomas How To Mix Drinks , or the Bon Vivant's Companion



# Manhattan Cocktail

Żytnia Whiskey / Słodki Wermut / Bitters /  
Curaçao lub Maraschino

- 48 pln -

Manhattan stał się popularnym koktajlem w XIX wieku w nowojorskich barach i klubach.

Prawdopodobnie jego nazwa pochodzi od dzielnicy Nowego Jorku. Jedna z teorii sugeruje, że koktajl powstał w latach 60. XIX wieku w klubie o tej samej nazwie. Inna teoria wspomina, że koktajl został wynaleziony przez dr. Iain Marshalla, który był politykiem i dyplomatą z Nowego Jorku. Według tej opowieści,

Marshall zamówił koktajl w barze w Union Club w Nowym Jorku w latach 70.

XIX wieku, a ten zyskał popularność wkrótce potem.

Źródła: 1882, Harry Johnson, *New and Improved Bartender's Manual*  
1884, *How to mix drinks. Bar keeper's Handbook*  
1892, William „The Only William” Schmidt, *The Flowin*



## Philadelphia Fish House Punch

Koniak / brzoskwińowa brandy / Rum / cytryna / cukier / soda

Cocktail - 51 pln - / Bowl Punch - 330 pln -

Philadelphia Fish House Punch jest uważany za jeden z najstarszych klasycznych koktajli w Ameryce. Jego historia sięga XVIII wieku i związana jest z klubem rybackim w Filadelfii, serwowany był już w latach 1732-1740.

W jednej z opowieści mówi się, że był on tak popularny, że podawano go nawet na uroczystościach w Białym Domu w czasach prezydentury George'a Washingtona. Jerry Thomas opisał go jako "lekką, mętną, ale bardzo mocną miksturę, która wprowadza do organizmu tętniące życiem ognie".

Źródło: 1862, Jerry Thomas How To Mix Drinks, or the Bon Vivant's Companion





## Whiskey Cocktail

Bourbon / Syrop z gumy arabskiej / Bitters / Curacao

- 45 pln -

Whisky Cocktail zmieniał swą recepturę wiele razy między  
Wojną Secesyjną, a Prohibicją, choćby przez dodawanie coraz bardziej wyszukanych  
składników, jak na przykład syrop z gumy arabskiej zamiast cukru pudru.  
Jerry Thomas jako doświadczony barman bardzo cenil sobie rozwiązania,  
które usprawniały pracę. Thomas był również fanem dodawania  
do wszelkich koktajli „jednej lub dwóch kropli Curaçao”.

Źródło: 1862, Jerry Thomas How To Mix Drinks, or the Bon Vivant's Companion



## Turf Club / Martinez Cocktail

**Bombay Sapphire / Słodki Wermut / Bitters / Maraschino**

- 45 pln -

Turf Club to mniej znany kuzyn Martini czy Martineza. Prawdopodobnie pierwszy debiut na papierze miał już w 1884 w książce "How to mix drinks" napisanej przez George'a Winters'a, a później można go znaleźć pod nazwą "Turf". Nazwa Turf Club odnosi się do klubów dżentelmenów w latach 1800-1900, które funkcjonowały jako miejsce spotkań restauracyjnych i gier hazardowych dla ówczesnych dżentelmenów. Koktajl ten miał na celu potęgować doświadczenia podczas wyścigów.

Źródła: 1884, How to mix drinks. Bar keeper's Handbook  
1887, Jerry Thomas Bar-Tender's Guide

- CZEŚĆ II -

*Golden age of mixology*

---

AT THE BEGINNING OF 20TH CENTURY



# Corpse Reviver no. 2

**Gin / Lillet Blanc / Absynt / Sour**

- 42 pln -

Pierwotnie koktajl był podawany jako „lek” mający „wskrzesić trupa”, stąd jego nazwa. Receptura Corpse Reviver No. 2 pojawiła się po raz pierwszy w książce "The Savoy Cocktail Book" autorstwa Harry'ego Craddocka, opublikowanej w 1930 roku. Jednakże istnieje wiele teorii na temat powstania tego napitku. Według jednej z nich, Corpse Reviver No. 2 został opracowany jako część większej serii koktajli służących do leczenia kaca, bólu głowy i innych dolegliwości wynikających ze zbyt dużej ilości wypitego alkoholu.

Źródło: 1930, Harry Craddock's The Savoy Cocktail Book



# Negroni

Gin No. 3 / Słodki Wermut / Włoski Bitter

- 45 pln -

Negroni to klasyczny koktajl, który został stworzony we Włoszech w latach 20. XX wieku. Według jednej z opowieści, koktajl został wymyślony przez hrabiego Camillo Negroni, który zamówił w barze we Florencji Americano z dodatkiem ginu i pomarańczowej skórki zamiast wody sodowej. Napitek szybko zyskał popularność wśród innych gości baru, a wkrótce został dodany do menu i nazwany na cześć hrabiego - Negroni. Drink stał się bardzo popularny we Włoszech, a później również na całym świecie.

Źródło: 1919, Caffè Casoni, Florencja



## French 75

**Gunpowder Irish Gin / Cytryna / Cukier /  
Wino Musujące**

- 36 pln -

Jeden z najbardziej znanych koktajli na całym świecie, jednak otoczony jest on historią, o której niewielu słyszało. Mowa o French 75, pierwotnie wydawanym w kieliszku koktajlowym, w którym idealne połączenie ginu, cytryny, cukru i bąbelków zachwycało publikę. Sama nazwa wywodzi się od użytego podczas I Wojny Światowej francuskiego 75-milimetrowego działa polowego. Dlaczego akurat to na cześć działa nazwano ten koktajl? Podczas wojny owa broń pomogła na wielu frontach, ponieważ zdolna była wystrzelić aż 15 pocisków na minutę.

Źródło: 1915, Harry Mac Elhome, Harry's New York Bar, Paryż



## Last Word

Gunpowder Irish Gin / Green Chartreuse /  
Maraschino / Limonka

- 49 pln -

Pierwszą publikacją, w której pojawił się Last Word, była książka koktajlowa Teda Sauciera z 1951 r. "Bottoms Up!". Saucier stwierdza w nim, że koktajl został po raz pierwszy podany około 30 lat wcześniej w Detroit Athletic Club, a następnie wprowadzony w Nowym Jorku przez Franka Fogarty'ego. Od tego momentu powstanie napoju datuje się na pierwsze lata prohibicji (1919-1933). Badania w archiwach Detroit Athletic Club przeprowadzone przez St. John Frizzell ujawniły później, że napój był nieco starszy, wyprzedzając erę prohibicji o kilka lat.

Źródło: 1916, Detroit Athletic Club

- CZĘŚĆ III -

*Cuban Cocktails*

---

&

POST-WAR TIKI COCKTAILS





## *Daiquiri no. 3*

Rum / Maraschino / grejpfrut / limonka

- 41 pln -

Daiquiri No. 3 to mniej znany, ale wciąż interesujący koktajl, który jest wariacją na temat klasycznego Daiquiri. Nie jest tak popularny jak pierwowzór, ale ma ciekawą historię. Daiquiri No. 3 został stworzony w latach 20. XX wieku w kubańskim barze El Floridita przez słynnego kubańskiego barmana Constante Ribailagua. Był to trzeci z serii koktajli Daiquiri, które Ribailagua stworzył specjalnie dla swoich gości. Mimo że Daiquiri No. 3 nie jest tak znany jak klasyczny Daiquiri, to nadal jest ceniony przez miłośników koktajli. W czasach swojej świetności był on jednym z ulubionych koktajli wielu celebrytów, którzy odwiedzali bar El Floridita w Hawanie.

Źródło: 1935, Bar la Florida Cocktails



## *El Presidente Cocktail*

Rum / Wermut / Curaçao

- 41 pln -

El Presidente pochodzi ze słonecznej Kuby, powstał na początku XX wieku. Prawdopodobnie swoją nazwę zawdzięcza Prezydentowi Mario Garcii Menocal, który rządził krajem od 1913 do 1921 roku. W latach tych Kuba była popularnym miejscem wypoczynku obywateli USA, a popularność ta tym bardziej wzrosła po wprowadzeniu prohibicji, kiedy to spragnieni alkoholu ludzie przybywali do Hawany po pyszne koktajle wydawane w słonecznym miejscu.

Źródło: 1935, Bar la Florida Cocktails



## Mai Tai

2 rodzaje Rumów / Curaçao / orgeat / limonka

- 49 pln -

Mai Tai - klasyczny koktajl tiki, który powstał na Hawajach w latach 40. XX wieku. Jego twórcą był Victor J. Bergeron, znany również jako Trader Vic. Według jego relacji, w 1944 roku stworzył drink dla przyjaciela, który odwiedzał go w jego barze w Oakland w Kalifornii. Przyjaciel ten pochodził z Tahiti i zapragnął wypić coś smacznego i orzeźwiającego. W ten sposób powstał koktajl o intensywnym kolorze i smaku, który na życzenie przyjaciela został nazwany Mai Tai, co po polsku oznacza "najlepszy".

Źródło: 1944, Victor Jules Bergenon, Trader Vic Kalifornia



## Zombie

3 rodzaje rumów / Falernum / limonka / grejfrut /  
Absynt / Bitters / cynamon

- 55 pln -

Zombie istnieje od lat 30-tych i został wymyślony w pierwszej lokalizacji Don the Beachcomber w Hollywood przez założyciela, Donna Beacha. Pierwotnie stworzył on koktajl dla jednego ze swoich gości, który przyszedł do baru skarżąc się na negatywne skutki zakrapianej imprezy dnia wcześniejszego. Ukrył niesamowicie wysoką zawartość alkoholu w pysznej mieszance soków cytrusowych oraz aromatycznych przypraw korzennych. Niestety, nie osiągnął zamierzonego efektu, sprawiając, że gość czuł się jak zombie. Donn był znany z tego, że niezwykle dbał o swoje przepisy na koktajle, ponieważ tak wiele z nich szybko było "pożyczanych" przez konkurencyjne lokale. W przypadku Zombie, oryginalny przepis został tak dobrze ukryty, że dzisiejszy koktajl jest faktycznie jego wariacją. Nawet barmani, którzy przygotowywali oryginalne Zombie, otrzymywali zaszyfrowane instrukcje, aby pomóc zachować tajemnicę.

Źródło: 1934, Don the Beachcomber, Hurricane Bar

- CZEŚĆ IV -

# *Modern Classic Cocktails*

---

ELIXIR SIGNATURES COCKTAILS



# Porn Star Martini

Wódka / marakuja / wanilia / Wino musujące

- 39 pln -

Pierwszy Pornstar Martini został stworzony przez Douglasa Ankraha, gdy pracował jako barman w barze The Townhouse w Knightsbridge w Londynie. Urok tego koktajlu sprowadza się do trzech rzeczy: prowokacyjnej nazwy, która niemal wyzywa Cię do zamówienia tego napoju; z trzech najpopularnych składników, Prosecco, wódka i marakuja, wszystko w jednym napoju, (jak stwierdził Simon Ford) oraz nowatorskiej prezentacji, gdzie bąbelki podawane są w osobnym kieliszku jako chaser.

Źródło: 2003, Douglas Ankrah, The Townhouse bar, Londyn



## Paper Plane

Elijah Craig Small Batch Bourbon / Amaro /  
Włoskie Aperitivo / cytryna

- 39 pln -

Twórcą Paper Plane był Włoch, Sam Ross, który poczynił koktajl w 2007 roku podczas pracy w nowojorskim barze Milk & Honey. Nazwa drinka pochodzi od tytułu utworu

M.I.A. "Paper Planes", który Ross słyszał często w tym czasie. Ross twierdzi, że skomponował Paper Plane jako swoją wersję popularnego koktajlu Last Word. Paper Plane jest przykładem na to, że proste składniki mogą stworzyć wyjątkowy koktajl.

Ross opracował go w momencie, kiedy amerykańska scena koktajlowa zaczynała przesuwac się w kierunku bardziej prostych i łatwych do przygotowania drinków, a Paper Plane stał się jednym z symboli tej rewolucji.

Źródło: 2008, Sam Rosse



# *Elixir Espresso Martini*

Wódka / likier wiśniowy / likier pomarańczowy / kawa

- 43 pln -

Espresso Martini ma swoje korzenie w Londynie lat 80. XX wieku, kiedy Dick Bradsell, brytyjski mistrz barmaństwa, był jednym z najbardziej wpływowych ludzi w biznesie.

Właśnie on uważany jest za twórcę tego klasycznego koktajlu.

Według Bradsella, pomysł na ten koktajl narodził się, gdy w barze Fred's Club pojawiła się młoda modelka, która poprosiła o drinka, który "rozbudzi i odurzy" (ang. wake me up and fuck me up). Bradsell postanowił stworzyć coś specjalnego.

Elixir Espresso Martini to wariacja Domu Wódki wzbogacona o aromaty wiśni i pomarańczy podkreślające jego deserowy charakter.

Źródło: 2016, Elixir, Warszawa





# *Elixir Bloody Mary*

Elixir z Dzikiego Chrzanu / sok pomidorowy /  
przyprawy / bitters selerowy

- 44 pln -

Bloody Mary świętowała w 2021r. stulecie powstania. Jej historia opowiada o młodym barmanie, Fernandzie Petiot, który wykorzystał przywiezioną po wojnie przez Rosjan wódkę. Dodał do niej sok pomidorowy, bardzo popularny wtedy w Stanach Zjednoczonych.

Fernand zaczął serwować ten wspaniały koktajl w znanym paryskim barze: Harry's New York Paris, gdzie zyskał popularność. Z czasem różni barmani zaczęli dodawać do napoju coraz więcej różnych sosów i przypraw, aż uzyskano dobrze nam dziś znaną Bloody Mary.

W naszej odsłonie Bloody Mary jest tworzona bazując na Elixirze Chrzanowym, który wytwarzany jest wyłącznie dla Domu Wódki.

Źródło: 2016, Elixir, Warszawa



## Vesper Martini

Wódka / Gin / Wermut

- 44 pln -

Vesper Martini - wymyślony przez Iana Fleminga dla kultowego brytyjskiego agenta Jamesa Bonda. Pierwszy raz spotykamy go w Casino Royale Fleminga, który został opublikowany w 1953 roku a koktajl nazwany został na cześć ukochanej Bonda- Vesper Lynd. Kiedy Bond zamawiał swój ulubiony koktajl poznajemy dokładną instrukcję sposobu przygotowania. Po pierwsze trzy miarki ginu, jedna wódki, pół miarki Kina Lillet, wszystko wstrząśnięte – nie mieszane i podane z zestawem z cytryny.

Źródło: 1953, Ian Fleming, „Casino Royale”



# Tommy's Margarita

Tequila 1800 Silver / syrop z agawy / limonka

- 49 pln -

Tommy's Margarita to jedna z wersji klasycznego koktajlu Margarita, która została stworzona w latach 90. XX wieku przez Julio Bermejo, właściciela barów Tommy's Mexican Restaurant. Bermejo uważał, że wersja oryginalna Margarity z Cointreau była zbyt słodka i zdominowana przez smak likieru, więc postanowił ją zmodyfikować, używając zamiast Cointreau świeżo wyciśniętego soku z limonki i syropu z agawy. zrezygnował także z crusty z soli, uznając ją za zbędny dodatek. Z czasem też zaczęto podawać go na lodzie aby bardziej uwydatnić jakościową tequilę.

Źródło: 1987, Julio Bermejo



## Charlie Chaplin

Sloe Gin / likier brzoskwiniowy / sok z limonki

- 45 pln -

Koktajl nazwany na cześć znanego na cały świat komika kina niemego - Charlie Chaplina, który zajął dziesiąte miejsce w The 50 Greatest American Screen Legends. Koktajl stworzony w Old Waldford Astoria, w Nowym Jorku. Receptura zaś została zaadaptowana z książki Alberta Stevensa Crocketts'a „The Old Waldford - Astoria Bar Book”. Charlie Chaplin zaskakuje połączeniem słodkiego likieru brzoskwiniowego, świeżego soku z limonki, oraz sloe ginu czyli likieru na bazie ginu i owoców tarniny. Słodko-kwaśny koktajl przyciąga coraz to szersze grono fanów z każdym rokiem, zachęcając nie tylko smakiem lecz i pięknym różowym kolorem.

Źródło : 1935, Albert Stevens Crockett , The Old Waldford Astoria Bar Book



# *Highball Cocktail*

Hatozaki Small Batch / Perrier

- 41 pln -

Historia koktajli Highball swoimi korzeniami wbija się głęboko w angielską ziemię XIX w.n.e., gdy swoją popularność zdobywały wśród aktorów oraz przedstawicieli świata artystycznego. Charakteryzowały się łączeniem sody z alkoholami ciężkimi, takimi jak wódka, gin czy...whisky. Wedle źródeł pierwszą wersją koktajlu zawarto w książce Patrcia Gavina Duffiego z roku 1885 zatytułowaną „The Official Mixer’s Guide”.

Koktajl szczególną popularnością cieszył się w USA, dziś będąc ikoną miksologii Japońskiej.

Źródło. P.G.Daffy, The Official Mixer’s Guide, 1885.



## Koktyle inspirowane Napoleonem Bonaparte

Napoleon – niewiele imion budzi na całym świecie tyle emocji, co to noszone przez dawnego Cesarza Francji. Jedni widzą w nim wielkiego przywódcę i męża stanu. Inni bezwzględny tyran. Odpowiadał za wielkie zwycięstwa i bolesne porażki swojego kraju, odciskając swoje piętno na historii całego świata. Zaprezentowane państwu koktajle upamiętniają poszczególne etapy rozwoju jego kariery, odnosząc się zarówno do smaków, z jakimi kojarzona jest Francja, jak i życia Napoleona – człowieka, po którym stary kontynent został zmieniony na zawsze.



# Napoleon

Kalwados / sok z cytryny / syrop z mirabelki /  
wino musujące

- 45 pln -

15 Sierpnia Rok 1769. Korsyka. W małej miejscowości Ajaccio przyszedł na świat syn Charlesa oraz Letycji Bounaparte, otrzymał imię Napoleon. Choć pierwotnie zapisany został w wieku 10 lat do seminarium duchownego, już niebawem miał zostać jednym z królewskich stypendystów z ramienia szkoły wojskowej w Brienne-le-Château. Przygoda, która zaczęła się, gdy był jeszcze dzieckiem, miała zaprowadzić go prosto na francuski tron i ku wiecznej, dziejowej chwale. Nie minęło wiele lat, nim cały ówczesny świat usłyszał o Napoleonie Bonaparte.



## *Empereur des Français*

Koniak / sok 100% winogron / syrop z gumu arabskiej /  
limonka

- 45 pln -

2 grudnia Rok 1804, Francja. W stolicy swego państwa, przed ołtarzem katedry Notre Dame i przed obliczem papieża oraz ludu Napoleon Bonaparte koronuje sam siebie na cesarza oraz swoją żonę Józefinę na cesarzową Francji. Godność cesarska, którą wziął na swoje barki była dla niego zarówno powodem do dumy, jak i zmartwień. Czas jego rządów był pełen wielkich zwycięstw, a także porażek. Ta sama korona, którą przywdział na swoją głowę, zapewniła mu nieśmiertelność w pamięci ludzi po wsze czasy.





## Książę

Chartreuse Green / słodki wermut / sok z cytryny / Tonic

- 45 pln -

14 września 1812 roku, Rosja. Po trzech miesiącach jednej ze swoich najbardziej krwawych kampanii, przez wrota moskiewskie, do stolicy carów Napoleon nie wchodził sam. U jego boku stał przedstawiciel pewnego wspaniałego rodu, którego członek swego czasu mianowany został królem Polski (fakt, że ostatnim). Ów gentleman, którego prosto z Polski Napoleon zabrał na wyprawę moskiewską zwał się Książę Józef Poniatowski. Był wielkim Polakiem, bon vivantem i wspaniałym żołnierzem, jego los złączył się z Pierwszym Wśród Francuzów, a przyszło umrzeć na służbie podczas szarży pod Lipskiem - wielkiej Bitwie Narodów, która pogrzebała księcia.

The ROOTS Bar & More  
Wierzbowa 11 / Plac Teatralny / Warszawa  
tel. 660 333 983



/therootswarsaw



@the\_roots\_warsaw