



Μοχίτο

Σε ένα μικρό ποτήρι, ανακατεύετε τον χυμό λάιμ με τη ζάχαρη. Προσθέστε τα φύλλα μέντας, και τα ζουλάμε όλα μαζί μέχρι να σχηματιστεί ένα μείγμα. Γεμίστε 2/3 ενός ποτηριού με θρυμματισμένο πάγο και βάλτε μέσα το ρούμι. Ρίξτε μέσα το πρώτο μείγμα και προσθέστε club soda ή νερό seltzer.

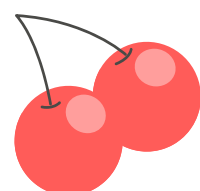
- 60 ml λευκό ρούμι
- 15 ml χυμό από λάιμ (φρέσκο)
- 1 κουταλάκι της σούπας ζάχαρη
- 3 φύλλα μέντας
- club soda ή νερό Seltzer



Σανγκριά

Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά σε ένα μπολ. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο και αφήστε το για μια νύχτα. Βάζουμε την σανγκριά μέσα σε ποτήρια. Γαρνίρουμε με φέτες πορτοκαλιού.

- 1 μπουκάλι κόκκινο κρασί
- 1/2 φλιτζάνι μπράντι
- 1/2 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού
- 1/2 φλιτζάνι χυμό ροδιού
- 2 ποτήρια ανθρακούχο νερό
- 1/4 κούπας σιρόπι
- φέτες πορτοκαλιού
- κομμάτια μήλου
- βατόμουρα
- σπόροι ροδιού



Πίνα κολάντα

Ξεκινήστε με το ρούμι. Στη συνέχεια προσθέστε χυμό από ανανά (χωρίς ζάχαρη) και κρέμα καρύδας και ανακατέψτε σε ένα μπλέντερ. Προσθέστε μια κούπα από θρυμματισμένο πάγο ή 5-6 παγάκια και χτυπήστε στη μεγάλη ένταση. Τοποθετήστε το κοκτέιλ σε ψηλά ποτήρια. Γαρνίρετε με ό,τι έχετε.

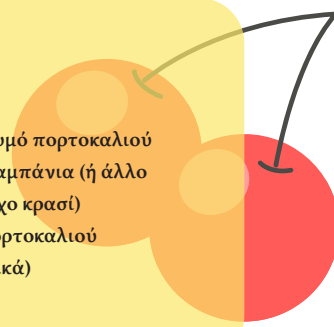
- 75 ml. ρούμι
- 85 ml χυμό από ανανά
- 30 ml κρέμα καρύδας
- πάγο



Μιμόζα

Αδειάζουμε τη σαμπάνια μέσα σε ένα ποτήρι. Προσοχή, μην αφήσετε την σαμπάνια να φτάσει ψηλά στην άκρη του ποτηριού – θέλουμε να διατηρήσουμε τις φυσαλίδες! Στη συνέχεια προσθέτουμε χυμό πορτοκαλιού και αφήνουμε για λίγο το μείγμα μας. Προαιρετικά, γαρνίρουμε το ποτήρι με μια φέτα πορτοκαλιού.

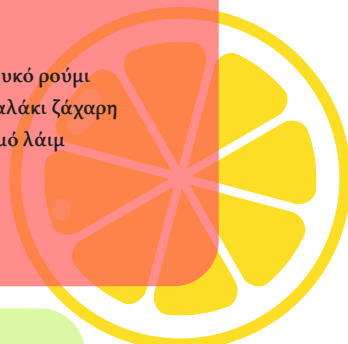
- 100 ml χυμό πορτοκαλιού
- 100 ml σαμπάνια (ή άλλο ανθρακούχο κρασί)
- φέτες πορτοκαλιού (προαιρετικά)



Ντάκιρι

Χτυπήστε το λάιμ σε ένα σέικερ και προσθέστε ζάχαρη και στη συνέχεια το ρούμι. Κουνήστε καλά προσθέτοντας θρυμματισμένο πάγο και στη συνέχεια αδειάστε το κοκτέιλ σε ένα παγωμένο ποτήρι.

- 60 ml λευκό ρούμι
- 1/2 κουταλάκι ζάχαρη
- 15 ml χυμό λάιμ



Μάι Τάι

Ανακατέψτε τα υλικά μαζί με θρυμματισμένο πάγο σε ένα παγωμένο σέικερ. Shake ingredients with cracked ice in a chilled cocktail shaker. Αδειάστε το κοκτέιλ μέσα σε ένα μεγάλο ποτήρι Collins (ή κούπα tiki). Γαρνίρετε με μισή φέτα λάιμ και ένα κλαδάκι μέντας.

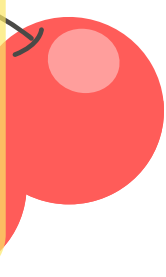
- 60 ml μαύρο ρούμι
- 30 ml χυμό από λάιμ
- 15 ml πορτοκάλι (curaçao)
- 15 ml σιρόπι orgeat
- 4 ml σιρόπι καραμέλας



Μπλάντι μέρι

Σε ένα μικρό πιάτο ρίχνουμε λίγη σκόνη σέλινο. Τρίβουμε ένα λεμόνι ή λάιμ στην άκρη (χειλός) ενός ποτηριού. Βουτάμε την άκρη του ποτηριού μέσα στη σκόνη σέλινο, μέχρι να καλυφθεί το χείλος πλήρως. Γεμίζουμε το ποτήρι με πάγο και το αφήνουμε στην άκρη. Ζουλάμε το λεμόνι και το λάιμ μέσα σε ένα σέικερ και τα πετάμε μέσα. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και πάγο και χτυπάμε απαλά. Αδειάζουμε το μείγμα μέσα στο ποτήρι που έχουμε ετοιμάσει. Γαρνίρουμε με μαϊντανό, 2 πράσινες ελιές, λάιμ και σέλινο (προαιρετικά).

- 1 πρέζα λεμονιού
- 1 πρέζα λάιμ
- 60 ml βότκα
- 120 ml χυμό ντομάτας
- 1,5 ml Tabasco σως
- 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα χρένου
- 1,5 ml worcestershire σώς
- 1 πρέζα σκόνη σέλινο
- 1 πρέζα μαύρο πιπέρι
- 1 πρέζα καπνιστή πάπρικα
- λάιμ, πράσινες ελιές, κλαδάκι μαϊντανού, σέλινο



Καϊπρινία

Κόψτε το λάιμ σε 1-2 κομμάτια, σε σχήμα κύβου, και ανακατέψτε τα σε ένα ποτήρι με ζάχαρη. Προσθέστε την κούπα με τον πάγο και ανακατέψτε με cachaca.

- 50 ml από Pitá Cachaca 40%
- 1/2 λάιμ
- 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- 1 κούπα με πάγο

