

Alla tiders **COCKTAILS** **1899–2024**

Vinprovning och ölprovning i all ära, men vem har inte drömt om att via glaset kunna få återuppleva det gångna seklets mest spännande drinkmoden, i form av olika cocktails synintryck, dofter och smaksensationer? Vi i baren på Grand bestämde oss för att göra det möjligt.

Varje kvartal under 2024 serverar vi ett urval av 1900/2000-talens mest epokgörande cocktails i form av en minibricka där du med vänner eller kollegor kan prova och jämföra era intryck av de senaste 125 årens klassiska drinkblandningar. Varje drink har vi sorterat in i ett eget årtionde, precis som i Grands kalender för året 2024.

Vi hoppas ni kan glädja er lika mycket åt er cocktailprovning som vi gör över att få servera er våra stoltaste yrkesknep och hemligheter.

Väl bekomme!

Björn och övrig barpersonal på Grand



GRAND HOTEL

Alla tiders **COCKTAILS** **1899–2024**



Cocktailbricka:

Prova kvartalets
tre klassiska cocktails
för två personer
i miniformat!



GRAND HOTEL

KVARTALETS COCKTAILBRICKA

JANUARI – MARS 2024

Cocktailbricka
för två personer med
2x3 klassiska drinkar
i miniformat:
495:-

1900

Sidecar

Ritz Hotel i Paris vill gärna framhäva att de var först med cocktailen Sidecar, där namnet anspelar på motorcykel med sidovagn, ett fordon som var på modet efter första världskrigets slut. Enligt historien fick drinken sitt namn p.g.a. att en amerikansk officer ofta drack ett antal cocktails per kväll för att bli hemkörd sittandes i sidovagnen på motorcykeln av sin adjutant.

Sidecar-drinkare av rang var Ernest Hemingway, F. Scott Fitzgerald och Henry Miller som alla bodde i Paris på 1920-talet.



Sidecar

- Cognac
- Cointreau
- Citronjuice
- Skakas med is och silas upp i ett kylt cocktailglas

1910

1920

1930

1940

Dry Martini

Dry Martini är en av världens mest omdiskuterade drinkar (hela böcker har skrivits om den). Även om cocktailen på gin och vermouth existerade långt före 1960-talet var det vid denna tid som den populariserades brett och blev särdeles "dry".

Proportionerna mellan gin och vermouth kunde tidigt vara 50/50, på 1930-talet 3:1. Men 1966, i the American Standards Associations variant, är vi framme vid den supertorra blandningen 6:1. Det ska dock sägas att alla har sina "favoritproportioner", från general Montgomerys 9:1 till Hemingways 64:1.

Dry Martini

- I ett rörglas med is häll gin
- Rör och sila upp i ett kylt martiniglas som sprayats med några droppar vermouth
- Lägg i en oliv på pinne
- Pressa en liten bit citronskal över och gnid halva glaskanten med skalet



1950

1960

1970

1980

Cosmopolitan

Vem som uppfann drinken Cosmopolitan är lite oklart, men det skedde troligtvis i samband med att vodkan Absolut Citron lanserades i USA 1988. Historien säger sedan att cocktaillegendaren Dale de Groff gjorde sin egen eleganta touch med bränt apelsinskal när han serverade den till Madonna på klassiska Rainbow Room i New York.

En nytändning för drinken blev TV-serien *Sex and the City* på 1990-talet där huvudpersonerna genomgående läppjade på denna rosa, tilldragande och glamorösa drink mellan kärleksäventyren.



Cosmopolitan

- Absolut Citron
- Cointreau
- Juicen av en halv limefrukt
- En splash cranberry juice
- Skakas med is och silas upp i ett kylt cocktailglas
- Pressa eller bränn ett apelsinskal över

2000

2010

2020