



HERNÖ GIN HELT ENKELT

COCKTAILS DU KAN GÖRA HEMMA



Upptäck en värld av smaker och hitta din väg.

Det finns en värld av smaker att upptäcka. Vi vill öppna dörren och sänka tröskeln för dig som vill lära dig göra goda cocktails. Det är enklare än du tror. Och samma regel som för allt annat här i livet gäller:

Börja i det lilla med något enkelt, fortsätt utmana dig själv och våga prova dig fram för att hitta din väg.

Kom ihåg: Välj kvalitet framför kvantitet och drick lite av det som är gott för den bästa upplevelsen.

Redskap för hemmabaren:

Jigger: Ett mått. Används för att mäta upp vätskor.

Shaker: En drinkblandare med lock. Används för att skaka och kyla cocktails.

Rörsked: En lång sked. Används för cocktails som ska röras och inte skakas.

Strainer: En sil. Används för att sila upp cocktails.

Citruspress: Ett måste. Glöm koncentrat. Det är färsk frukt och bär som gällar.

Förslag på val av glas: 🍷 Champagne 🍸 Cocktail 🍹 Gin & Tonic ■ Highball ■ Old fashioned



HERNÖ DRY GIN

Prisbelönta Hernö Gin är en hantverksmässigt skapad London Dry gin destillerad i våra handgjorda kopparpannor Kierstin, Marit och Yvonne. Åtta ekologiska och omsorgsfullt utvalda kryddor samt örter smaksätter ett gin i världsklass vid destilleringen. Vatten från egen källa tillsätts innan buteljering.

Double Hernö Bramble



50 ml Hernö Dry Gin
20 ml pressad citron
20 ml sockerlag
Hernö Blackcurrant
is, citronzest

Häll Hernö Dry Gin, pressad citron och sockerlag i en shaker. Fyll upp med is. Skaka. Sila upp i ett glas fyllt med krossad is. Toppa med en skvätt Hernö Blackcurrant och garnera med citronzest eller svarta vinbär.

Gin Fizz



50 ml Hernö Dry Gin
20 ml pressad citron
20 ml sockerlag
20 ml äggvita
is, citronzest

Häll Hernö Dry Gin, pressad citron, sockerlag och äggvita i en shaker. Skaka. Fyll upp med is. Skaka igen. Tillsätt sodavatten. Sila upp i ett glas och garnera med citronzest.



*World's best Gin & Tonic
infused with coffee syrup
served as a Tom Collins*



50 ml Hernö Dry Gin
30 ml kaffesockerlag*
20 ml pressad citron
is, premium tonic

Fyll glaset med is. Häll i Hernö Dry Gin,
kaffesockerlag och pressad citron.
Rör. Toppa med tonic.

*Koka upp 3 dl kaffe och 3 dl socker. Häll
upp på flaska. Håller sex månader i kyl.

Gin Flip



50 ml Hernö Dry Gin
30 ml sockerlag
1 ägg
is

Häll Hernö Dry Gin,
sockerlag och ägg i en
shaker. Skaka. Fyll upp
med is. Skaka igen. Sila
upp i ett kylt glas.





HERNÖ OLD TOM GIN

Old Tom Gin har anor från 1800-talets England där gin var förbjudet. En svart träkatt placerad utanför puben markerade att här fanns den förbjudna drycken att tillgå.

Tom Collins

■
50 ml Hernö Old Tom Gin
30 ml pressad citron
20 ml sockerlag
is, sodavatten, citronskiva

Häll Hernö Old Tom Gin, pressad citron och sockerlag i ett glas. Fyll upp med is och toppa med sodavatten. Garnera med en citronskiva.

Gin Sour

■
50 ml Hernö Old Tom Gin
30 ml pressad citron
20 ml sockerlag
10 ml äggvita (frivilligt)

Häll Hernö Old Tom Gin, pressad citron, sockerlag och eventuellt äggvita i en shaker. Skaka utan is. Fyll upp med is och skaka ordentligt. Sila upp i ett glas fyllt med is.



Fru Bruhn



- 50 ml Hernö Old Tom Gin
- 20 ml Lapsang Souchong-sockerlag*
- 20 ml pressad citron
- 20 ml äggvita
- 1 nypa salt

Häll Hernö Old Tom Gin, sockerlag, pressad citron, äggvita och salt i en shaker. Skaka utan is. Fyll upp med is och skaka ordentligt. Sila upp i ett glas.

*Koka Lapsang Souchong-te dubbelt så starkt. Blanda lika delar te och socker. Värm på spisen tills sockret har löst sig.

Lynx



- 50 ml Hernö Old Tom Gin
- 10 ml grön Chartreuse
- 20 ml lönnsirap
- olivolja, salt

Häll Hernö Old Tom Gin, grön Chartreuse, lönnsirap, ett stänk olivolja och en nypa flingsalt i ett glas.
Rör om.



South Side



50 ml Hernö Old Tom Gin
20 ml pressad citron
20 ml sockerlag
5 myntablad
is

Häll Hernö Old Tom Gin, pressad citron och sockerlag i en shaker. Fyll upp med is. Skaka. Sila upp i ett glas.

Basil Smash



50 ml Hernö Old Tom Gin
En bunt basilikablad, fler än du tror
25 ml pressad citron
15 ml sockerlag

Muddla basilikablad och pressad citron i en shaker. Häll i Hernö Old Tom Gin och sockerlag. Skaka kraftfullt. Sila upp i ett glas. Garnera med basilikablad.





HERNÖ PINK BTL GIN

Enligt den europeiska spritförordningen finns det inget gin som heter Pink Gin. Pink Gin är en cocktail. Det här är Hernö Gins rosa flaska, fylld med riktig gin. En London Dry gin smaksatt med ekologiska jordgubbar och rosenblad. Det här är en no-bullshit-gin.

Pink Gin



60 ml Hernö Pink BTL Gin
2 stänk Angostura Bitter
is

Blanda Hernö Pink BTL Gin och Angostura Bitter i ett rörglas. Fyll upp till 3/4 is och rör med sked i cirka tio sekunder. Sila upp i ett cocktailglas.

Raspberry Flip



50 ml Hernö Pink BTL Gin
30 ml hallonsockerlag*
1 ägg

Skaka allt med is i åtta sekunder. Sila upp i ett kylt cocktailglas.

* Koka upp 3 dl och 3 dl socker. Häll i 250 g hallon. Låt dra tre timmar. Sila. Häll upp på flaska. Håller en månad i kyl.



Pink 75



30 ml Hernö Pink BTL Gin
15 ml pressad citron
15 ml hallonsockerlag*
Champagne, is

Häll Hernö Pink BTL Gin, pressad citron och hallonsockerlag i en shaker. Fyll shakern med is. Skaka tio sekunder. Sila upp i ett Champagneglas och toppa med Champagne.

*Se Raspberry Flip.

Pink & Tonic



50 ml Hernö Pink BTL Gin
100 ml premium Indian Tonic
jordgubbar, is

Fyll glaset med is. Häll i Hernö Pink BTL Gin och toppa med Indian Tonic. Garnera med skivade jordgubbar.



HERNÖ NAVY STRENGTH GIN

*Navy Strength krävdes av Brittiska Flottan.
Det traditionella ginet förstörde krutet som
inte antände om det blivit blött av spillt gin.
Ett gin med högre alkoholhalt blev lösningen.*

Dry Martini



60 ml Hernö Navy Strength Gin
10 ml Dry Vermouth
citronzest eller oliv
is

Blanda Hernö Navy Strength Gin och Dry Vermouth i ett rörglas. Fyll upp till 3/4 med is och rör med sked i femton sekunder. Sila upp i ett cocktailglas. Garnera med citronzest eller en oliv.

The Last Word



25 ml Hernö Navy Strength Gin
25 ml grön Chartreuse
25 ml Luxardo Maraschino
25 ml limesaft

Skaka allt med is i ungefär åtta sekunder. Sila upp i ett cocktailglas. The last word är en av de bästa och enklaste av cocktails du kan göra med gin.



HERNÖ JUNIPER CASK

Hernö Juniper Cask är världens första gin lagrat på fat byggda av enträ. Den har en örtig sötma följt av tydliga toner av enbär med en touch av citronskal.

Negroni



30 ml Hernö Juniper Cask Gin
30 ml Campari
30 ml söt Vermouth

Blanda allt i ett rörglas eller i ena delen av en shaker, fyll med is och rör i ungefär tio sekunder. Sila upp i ett old fashioned whiskyglas fyllt med is. Garnera med apelsincest.

Bees Trees



50 ml Hernö Juniper Cask Gin
25 ml granskottsinfuserad honung*
25 ml pressad citron

Blanda allt i en shaker. Skaka. Häll upp i ett old fashioned whiskyglas fyllt med is.

*Värm 200 g honung, 100 g vatten och 1 dl granskott. Låt dra 3–4 timmar. Sila och häll upp på flaska.





hernö
GIN



Hernö Gin är världens ledande producent av hantverksmässigt framställd gin. Stolta pionjärer som startade Sveriges första gindestilleri 2011 i den lilla byn Dala i världsarvet Höga Kusten. Här skapar vi världens bästa gin med inspiration av naturen, ekologiska örter och kryddor samt med stolthet för hantverket. Härifrån vill vi ta premiumginkulturen till varje hem.

FÖLJ OSS

@hernogin #hernogin