



# FREELY 0,0% KOKTÉLKÁRTYÁK

Élvezze az ízeket mindenféle alkohol nélkül

CHEFMARKET

# Freely 0.0%

Koktéلكártyák

---

Perfect serve receptjei  
hat alap, tizennyolc koktél

CHEFMARKET

# FREELY 0,0% Koktélkártyák

Perfect serve receptek magyarul

## A HAT ALAP

A-peritivo · Spritz Freely, Sour A-peritivo, Spicy Spritz

B-itter · Americano, Bitter Rose, Bitter Orange

V-art · Art and Dark, Negroni Freely, Fűszeres ősz

T-equila · Margarita Freely, Paloma Freely, Jalisco

R-um · Mojito Freely, Colada Freely, Daiquiri Freely

M-editerranean · M Tonic, Basil smash M, Mediterráneo e Orientale

FREELY 0,0%

# A-peritivo

*Alkoholmentes aperitif, citrusos karakterrel.*

Élénk narancs, bergamot és citromhéj jegyek. Friss és kellemes a szájban, a végén jellegzetes keserű lecsengéssel, amit válogatott botanikumok, például a rebarbara és a kvasszia adnak. A meleg, testes zárás az alkoholos italok érzetét idézi, miközben végig alkoholmentes marad.

## A PULTNAK

*Bitter Apple szódával és jéggel a tökéletes alkoholmentes spritz.*

## EZEN AZ ALAPON

Spritz Freely

Sour A-peritivo

Spicy Spritz

# Spritz Freely

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

45 ml A-PERITIVO

50 ml Bitter Apple Freely

## POHÁR

Talpas boros pohár

## GARNISH

Narancsgerezd

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg jéggel az előhűtött boros poharat.
- 2 Öntse a hozzávalókat a pohárba a felsorolás sorrendjében.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Zárja narancsgerezddel.

# Sour A-peritivo

## RÁZÁS ÉS SZŰRÉS

### HOZZÁVALÓK

50 ml A-PERITIVO

30 ml friss citromlé

20 ml cukorszirup

### POHÁR

Highball

### GARNISH

Narancsgerezd és koktélcseresznye

### ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltsd meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel.
- 2 Tegye a hozzávalókat sorrendben a shakerbe.
- 3 Rázza fel erőteljesen, majd szűrje a pohárba.
- 4 Díszítse narancsgerezddel és egy koktélmeggyel.

# Spicy Spritz

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

45 ml A-PERITIVO

20 ml vérnarancslé

Feltöltve Kombucha Ginger Freely

## POHÁR

Talpas boros pohár

## GARNISH

Narancsszelet és fahéjrúd

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltsd meg jéggel az előhűtött boros poharat.
- 2 Öntse a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Zárja narancsszelettel és fahéjrúddal.

FREELY 0,0%

# B-itter

*Alkoholmentes aperitif, határozott karakterrel.*

Rebarbara és tárnicss kiegyensúlyozott párosa adja a kellemes keserű jegyet. Az eukaliptusz balzsamos frissessége a bergamott és a narancs gyümölcsös árnyalataival találkozik, így összetett és kifinomult aromaprofil áll össze.

## A PULTNAK

*A Negroni Freely és az Americano gerince. Bitter Pink szódával a legegyszerűbb highball.*

## EZEN AZ ALAPON

Americano

Bitter Rose

Bitter Orange

# Americano

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

45 ml B-ITTER

45 ml V-ART

Egy löket Indian Tonic Freely

## POHÁR

Rocks pohár

## GARNISH

Narancsszelet és citromhéj

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött rocks poharat friss, tömör jéggel.
- 2 Öntse a hozzávalókat közvetlenül a pohárba, sorrendben.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Díszítse narancsszelettel és citromhéjjal.

# Bitter Rose

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

50 ml B-ITTER

90 ml Bitter Pink Freely

## POHÁR

Highball

## GARNISH

Narancsszelet és koktélcseresznye

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel.
- 2 Öntse a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Díszítse narancsszelettel és egy koktélmeggyel.

# Bitter Orange

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

50 ml B-ITTER

90 ml friss narancslé

15 ml fahéjszirup

## POHÁR

Highball

## GARNISH

Narancsszelet és koktélcseresznye

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel.
- 2 Öntse a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje össze bárkanállal.
- 4 Zárja narancsszelettel és egy koktélmeggyel.

FREELY 0,0%

# V-art

*Az olasz aperitivo lelke, kompromisszum nélkül.*

Vermutból inspirált alkoholmentes ital, amely az eleganciát és a hagyományt ünnepli. A legfinomabb botanikumok, vagyis az abszintfű, a szerecsendió-virág, a cickafark, a kvasszia és a törpefenyő intenzív, kifinomult aromákat engednek szabadon. A narancs, a grapefruit és a gránátalma frissességet ad, míg a kínafa, a tárnics és a szecsuáni bors határozott jegyet.

A PULTNAK

*Modern rituálé, ami szabadon értelmezi újra az aperitivo élményét.*

EZEN AZ ALAPON

Art and Dark

Negroni Freely

Fűszeres ősz

CHEFMARKET

# Art and Dark

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

45 ml V-ART

30 ml DARK

Feltöltve Indian Tonic Freely

## POHÁR

Rocks pohár

## GARNISH

Narancsszelet és citromhéj

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött rocks poharat friss, tömör jéggel.
- 2 Öntse a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje át óvatosan.
- 4 Díszítse narancsszelettel és citromhéjjal.

# Negroni Freely

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

35 ml B-ITTER

35 ml V-ART

35 ml G-DRY

## POHÁR

Rocks pohár

## GARNISH

Friss rozmaringág

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg a rocks poharat friss, tömör jéggel.
- 2 Öntse a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje össze bárkanállal.
- 4 Díszítse friss rozmaringággal.

# Fűszeres ős

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE · AUTUNNO SPEZIATO

## HOZZÁVALÓK

15 ml narancslé

50 ml V-ART

15 ml szegfűszegszirup

50 ml Ginger Beer Freely

## POHÁR

Highball

## GARNISH

Mentaág és citromhéj-csavar

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel.
- 2 Öntse a hozzávalókat a pohárba.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Zárja mentaággal és citromhéj-csavarral.

FREELY 0,0%

# T-Tequila

*Újragondolt íz, a lélek tiszteletével.*

A szív végig az agávén marad, a maga jellegzetes ízével és a tequilára jellemző füstös jegyekkel. A chili és két borsfajta ügyes hozzáadása teremti meg azt a testes melegséget, amit egyébként az alkohol ad a szájban. Intenzív, autentikus és váratlan élmény: nem utánózik, hanem új történetet mesél.

A PULTNAK

*Erős karakter, ezért shakerben és friss citrusszal a legjobb.*

EZEN AZ ALAPON

Margarita Freely

Paloma Freely

Jalisco

CHEFMARKET

# Margarita Freely

## RÁZÁS ÉS SZŰRÉS

### HOZZÁVALÓK

45 ml T-Tequila  
10 ml agávészirup  
20 ml friss lime-lé  
10 ml keserűnarancs-szirup

### POHÁR

Margarita pohár

### GARNISH

Sós perem

### ELKÉSZÍTÉS

- 1 Vágjon egy lime-gerezdet, és húzza körbe a pohár peremén.
- 2 Fordítsa a benedvesített peremet finom sóba, közben forgassa a poharat.
- 3 Töltse meg a poharat jéggel, hogy hűljön.
- 4 Tegye a hozzávalókat a shakerbe, és rázza fel erőteljesen.
- 5 Öntse ki a jeget a pohárból, majd szűrje bele a koktélt.

# Paloma Freely

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

45 ml T-Tequila

20 ml friss lime-lé

Feltöltve Bitter Pink Freely

## POHÁR

Highball

## GARNISH

Grapefruitgerezd és mentaág

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltsd meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel.
- 2 Öntsd a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Díszítse grapefruitgerezddel és mentaággal.

# Jalisco

RÁZÁS ÉS DUPLA SZŰRÉS

## HOZZÁVALÓK

50 ml T-Tequila

30 ml epermix

15 ml citromlé

## POHÁR

Rocks pohár

## GARNISH

Rózsabors-por

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött rocks poharat friss, tömör jéggel.
- 2 Tegye a hozzávalókat a shakerbe, és rázza fel erőteljesen.
- 3 Öntse ki az olvadékvizet a pohárból.
- 4 Szűrje a koktélt a pohárba szűrővel és finomszűrővel.
- 5 Szórja meg rózsabors-porral.

FREELY 0,0%

# R-um

*A rum karaktere, szabadon újragondolva.*

Alkoholmentes ital, amely az érelt rum aromaprofilját idézi: meleg fűszeres jegyek, fás tónusok és a cukornádra emlékeztető édes utalások. Mély, testes íz azoknak, akik szeretik az intenzitást, de a könnyedséget választják. Nem másolat, hanem tudatos újraértelmezés.

## A PULTNAK

*A legkönnyebben eladó hosszú koktélok alapja, bartender-tudás nélkül is keverhető.*

## EZEN AZ ALAPON

Mojito Freely

Colada Freely

Daiquiri Freely

# Mojito Freely

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

50 ml R-UM  
20 ml friss lime-lé  
3 tk fehér cukor  
8-9 mentalevél  
Szódavíz

## POHÁR

Highball

## GARNISH

Lime-gerezd és mentaág

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg a highballt jégkockával.
- 2 Adja a pohárhoz a cukrot és a lime-levet.
- 3 Tegye bele a friss mentát és az R-HUMAN-t.
- 4 Keverje bárkanállal, amíg a cukor elolvad.
- 5 Töltse fel tömör jéggel, adjon hozzá egy löket szódát.
- 6 Keverje át újra, majd díszítse lime-mal és mentával.

# Colada Freely

## RÁZÁS ÉS SZŰRÉS

### HOZZÁVALÓK

50 ml R-UM  
15 ml friss lime-lé  
30 ml kókuszszirup  
50 ml ananászkivonat

### POHÁR

Highball

### GARNISH

Ananászszelet és kókuszforgács

### ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel.
- 2 Tegye a hozzávalókat sorrendben a shakerbe.
- 3 Rázza fel erőteljesen.
- 4 Szűrje a koktélt a pohárba, majd díszítse ananással és kókuszforgáccsal.

# Daiquiri Freely

## RÁZÁS ÉS SZŰRÉS

### HOZZÁVALÓK

50 ml R-UM

20 ml friss lime-lé

20 ml cukorszirup

### POHÁR

Koktéلكupa

### GARNISH

Nincs

### ELKÉSZÍTÉS

- 1 Hűtse elő a koktéلكupát.
- 2 Tegye a hozzávalókat jégkockával a shakerbe.
- 3 Rázza fel erőteljesen.
- 4 Szűrje a koktélt az előhűtött pohárba.

FREELY 0,0%

# M-editerranean

*Egy korty Mediterráneum, kompromisszum nélkül.*

Gin ihlette alkoholmentes ital, természetes aromákkal és mediterrán kivonatokkal. A borókabogyó adja a jellegzetes karaktert, míg a kakukkfű, a rozmaring, a bazsalikom és a levendula aromás jegyei teszik teljessé a profilt, friss és kifinomult élményt adva.

## A PULTNAK

*Terasz és rooftop kínálatba illik, ahol a vendég a friss, zöldfűszeres profilt keresi.*

## EZEN AZ ALAPON

M Tonic

Basil smash M

Mediterráneo e Orientale

# M Tonic

BUILD, POHÁRBAN KEVERVE

## HOZZÁVALÓK

45 ml M-EDITERRANEAN

Feltöltve Mediterranean Tonic Freely

## POHÁR

Highball

## GARNISH

Rozmaringág

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött highballt friss, tömör jéggel, kerülve a túlzott hígulást.
- 2 Öntse a hozzávalókat sorrendben a pohárba.
- 3 Keverje át óvatosan bárkanállal.
- 4 Zárja rozmaringággal.

# Basil smash M

## RÁZÁS ÉS SZŰRÉS

### HOZZÁVALÓK

45 ml M-EDITERRANEAN

30 ml citromlé

20 ml cukorszirup

10 ml uborkaszirup

### POHÁR

Highball

### GARNISH

Bazsalikomlevél és uborkacsík

### ELKÉSZÍTÉS

- 1 Töltse meg az előhűtött poharat friss, tömör jéggel.
- 2 Tegye a hozzávalókat sorrendben a shakerbe.
- 3 Rázza fel erőteljesen.
- 4 Szűrje a pohárba az olvadékvíz kitöltése után, majd díszítse bazsalikkal és uborkacsíkkal.

# Mediterráneo e Orientale

## RÁZÁS ÉS SZŰRÉS

### HOZZÁVALÓK

15 ml licsiszirup

50 ml M-EDITERRANEAN

15 ml citromlé

70 ml Bitter Pink Freely

### POHÁR

Highball

### GARNISH

Mentaág

### ELKÉSZÍTÉS

- 1 Tegye a szirupot, a citromlevet és az M-EDITERRANEAN-t a shakerbe, rázza fel erőteljesen, majd szűrje jéggel telt, hideg highballba.
- 2 Zárja a Bitter Pink Freelyvel, és keverje át óvatosan bárkanállal.
- 3 Díszítse mentaággal.