

REYKJAVÍK COCKTAIL WEEKEND

MIDVIKUDAGUR 4. FEBRÚAR 2015

Fræðir Íslendinga um viskí

Ian Millar, sendiherra Glenfiddich-viskíframleiðandans, verður með master class-fyrirlestur á laugardaginn í tilefni Reykjavík Cocktail Weekend. Þar fræðir hann áhugasama um leyndardóma viskís og leyfir þeim að smakka á mismunandi gerðum. Hann hlakkar til að kynna barmenningu Íslendinga og ætlar að nýta tímann vel þá fáu tíma sem hann dvelur í borginni.

Ég hlakka mikið til að hitta íslenska viskíunnendur en ég hef aldrei haldið viskísmökkun á Íslandi áður. Ég hef heyrt að Íslendingar búi til sitt eigið viskí og ég er spenntur fyrir því að hitta fólkið að baki þeirri framleiðslu," segir Ian Millar sem kemur til landsins um miðjan dag á föstudag og ætlar strax um kvöldið að kynna sér þá barmenningu sem Reykjavík hefur upp á að bjóða.

Millar er fæddur og uppalinn í hálöndum Skotlands. Hann tók sinn fyrsta viskísopa átján ára gamall og heillaðist um leið. Rúmlega tvítugur hóf hann störf í viskíbransanum og hefur hann starfað við hann í 41 ár. „Ég gerðist verkfræðingur því ég vissi að þannig gæti ég fengið gott starf innan viskígeirans," segir Millar sem hefur unnið á öllum sviðum viskíframleiðslunnar í þessa fjóra áratugi og þekkir því bransann út og inn. Síðustu sextán árin hefur hann starfað hjá Glenfiddich og síðustu árin hefur hann sem sendiherra fyrirtækisins unnið að því að bera hróður merkisins víða um heim.

Glenfiddich er gamalgróið fyrirtæki. Það var stofnað árið 1887 í Skotlandi af William Grant og er enn í dag í eigu afkomenda hans. Glenfiddich er mest seldi single-malt viskí heims og hefur einnig hlotið hvað flest alþjóðleg verðlaun. Glenfiddich þýðir dalur hjartardýranna á gelísu og er það ástæðan fyrir myndinni af hjartardýrinu sem ávallt prýðir flöskur fyrirtækisins.

„Það voru írskir munkar sem þróðu viskíið, þetta vatn lífsins, og komu með það til Skotlands.

Góðar minningar frá Íslandi

Ian Millar hefur einu sinni áður stigið á íslenska grund. „Ég kom til Reykjavíkur í júlí 2013 með eigin konu minni þegar við vorum á ferð með skemmtiferðaskipi. „Við áttum yndislega stund og gengum í góðu veðri upp að Hallgrímskirkju, fórum upp í lyftunni og horfðum yfir borgina. Veðrið var svo gott að við gátum setið úti og drukkíð bjór í sólinni. Ég býst við að hitinn verði eitthvað minni í þetta sinnið," segir hann glettinn. Heimsókn Millars verður ekki miklu lengri í þetta sinn þar sem hann flýgur heim á sunnudag en hann ætlar að nýta tímann vel. „Ég ætla að reyna að sjá sem mest af Reykjavík, skoða bari sem sérhæfa sig í viskí ef einhverjir slíkir fyrirfinnast og eyða sem mestum tíma með viðskiptavinum okkar.“ Á laugardaginn stendur svo fyrir dyrum master class á vegum Vífilfells á Center Hótel Plaza klukkan 17.

Fer með fólk í viskíferðalag

Inntur eftir því hvort master classinn sé fyrir byrjendur eða lengra komna svarar Millar að allir geti haft gaman af. „Ég mæli þó ekki með því að fólk mæti sem aldrei hefur smakkað viskí áður. Viskí er ekki allra, það hefur sérstakt og erfitt bragð sem sérstaklega ungt fólk



„Best að njóta viskís með góðum vinum. Þetta snýst ekki um að drekka flöskuna heldur njóta hvers sopa hægt og rólega," segir Ian Millar sem á að baki 41 ár í viskíbransanum..

á erfitt með að njóta," segir hann.

Millar fer um víðan völl í viskíkynningu sinni. Hann mun tæpa á mörgu og svara spurningum viðstaddra. „Ég vil þó ekki drepa niður stemninguna með allt of miklum smáatriðum enda er fólk komið til að hafa gaman," segir hann og hlær. Hann segist vilja opna huga fólks fyrir heimi viskísins og gera því ljóst hversu stór hann er. „Margir þekkja Glenfiddich úr búðum og af börum en færri vita að tegundirnar eru mun fleiri. Á master class-inum munum við smakka sex gerðir af Glenfiddich-viskí sem

er misgamalt og með misjöfnum keimi. Fólk mun fá tilfinningu fyrir því hvaða áhrif aldur og mismunandi meðferð hefur á viskí, hvernig það eldist, verður mildara, léttara. Þetta verður skemmtilegt ferðalag."

Félagsskapurinn skiptir öllu

Blaðamaður forvitnast um sögu viskís. „Saga viskís nær yfir fimm hundruð ár aftur í tímann en upphafið má rekja til Írlands. Það voru írskir munkar sem þróðu viskíið, þetta vatn lífsins, og komu með það til Skotlands. Við lítum því þannig á að Írar hafi fundið viskíið upp

en Skotarnir hafi fullkomnað það."

En hver er leyndardómurinn á bak við gott viskí? „Leyndarmálið snýst meira um félagsskapinn sem þú ert í þegar þú nýtur viskísins heldur en bragðið. Best er að njóta viskís með góðum vinum. Þetta snýst ekki um að drekka flöskuna heldur njóta hvers sopa hægt og rólega og hafa nægilega skynsemi til að mæta í vinnu daginn eftir," segir Skotinn og hlær.

Master class-fyrirlestur Ians Millar fer fram á Center Hótel Plaza á laugardaginn klukkan 17. Þúsund króna gjald er á fyrirlesturinn.

Viðburðir í boði Reyka Vodka um helgina

„Reyka Vodka býður upp á skemmtilega dagskrá í tilefni af Reykjavík Cocktail Weekend," segir Gunnar Lár Gunnarsson hjá Vífilfelli, dreifingaraðila Reyka Vodka. Viðburðir verða bæði á föstudag og laugardag.

„Á Lavabarnum í Lækjargötu verður Reyka Vodka-kokteila kvöld á föstudagskvöldið frá klukkan 21 til 1 eftir miðnætti. Þar verður boðið upp á nýjustu og ferskustu kokteilana og fá fyrstu gestirnir smakk í boði hússins," lýsir Gunnar. Á laugardag verður hins vegar slegið upp partí á skemmtistaðnum Austur í Austurstræti. „Fyrstu hundrað fá frían kokteil til að smakka og svo verður sérstakur Reyka-kokteill á þúsund krónur."

Reyka í tíu ár

Reyka Vodka er framleitt í Borgarnesi



og kom fyrst á markað í ágúst 2005. Hreint íslenskt vatn, íslenskt eldfjallahraun og jarðhiti eru notuð til að framleiða vodkann. Hann er síaður í gegnum íslenskt hraun, en ekki kol eins og almennt er við framleiðslu vodka. Reyka Vodka er framleitt af skoska fjölskyldufyrirtækinu William Grant & Sons sem er einna þekktast fyrir viskíin Glenfiddich og Grant's. Það sem heillaði forsvarsmenn fyrirtækisins við Ísland var hreina loftið og tæra vatnið. Framleiðslan hefur gengið vel og Reyka Vodka hefur klifið metorðastigann í veröld sterkra drykkja hratt og unnið til ýmissa verðlauna.



Austur



Lavabarninn

Kúbversk stemning í stormpartíi

Skemmtistaðurinn Austur mun bjóða landsmönnum skjól frá roki og myrkri á föstudaginn þegar Havana Club Stormpartí verður haldið. Erpur Eyvindarson stýrir partíinu og lofar miklu fjöri enda gjörþekkir hann Kúbu og þá stemningu sem ríkir meðal þarlandra.

Pegar hvirfilbyljir ganga yfir Kúbu koma heimamenn sér í gott skjól og gera sér glaðan dag með líflægri tónlist, sveittum dansi og eðalveigum. Þótt Íslendingar upplifi ekki reglulega hvirfilbylji grúfir myrkrið og kuldinn yfir landsmönnum stóran hluta vetrar og því meira en víðeigandi að slá upp góðu stormpartíi hér á landi.

Havana Club, Maradona Social Club og skemmtistaðurinn Austur bjóða skjól fyrir íslensku roki og myrkri í tilefni Reykjavík Cocktail Weekend föstudaginn 6. febrúar.

Það er Erpur Eyvindarson sem sér um skipulag Havana Club Stormpartísins á Austur og lofar hann miklu fjöri enda gjörþekkir hann Kúbu og fjöruga stemningu meðal landsmanna.

„Kúbumenn eru ekkert að mæta í vinnu eða skóla á meðan óveðrið stendur yfir heldur leita skjóls fyrir veðrinu. Á þessum tímum verða því oft til helviti góð partí þar sem blandast iðulega saman lifandi tónlist, dans, romm, domino-spil og vindlar. Sannkölluð toppstemning. Okkur fannst því heldur betur víðeigandi að slá upp góðu stormpartíi hér á landi enda meira og minna vont veður hér allt árið. Því er upplagt að slá því saman við kokteilfestivalið sem eru jólnin hjá þeim sem njóta þess að þefa af góðum drykk.“

Óvæntar uppákomur

Boðið verður upp á ljúffenga kokteila, frábæra lifandi tónlist og skrautlegan mannskap sem kyndir upp í Kúbu-stemmanum að sögn Erps. „Hið kynngimagnaða og stórkostlega Maradona Social Club-latínband fyrir upp í tónlistinni. Bandið inniheldur meðlimi úr öllum áttum; frá Fox Train Safari, Langa Sela og Skuggunum, Mafubandi Tómasar R., Sóldögg og fleiri góðum böndum.“

Auðvitað verður boðið upp á frábæra drykki að

hætti Kúbumanna. „Þeir fyrstu sem koma í var inn á Austur frá hvirfilbylnum fá frían drykk og svo verður kúbanskt verðlag á drykkjum eftir það. Við munum bjóða upp á Fidel sem er sjö ára gamalt Havana Club, blandað í engiferöl og með límónu. Virkilega hressandi drykkur. Einnig verður boðið upp á Havana Breezy sem er þriggja ára Havana Club blandað í Sprite. Ekki má gleyma Cuba Libre og svo auðvitað alvöru Mojito og þá meina ég ekkert Bónus-sull. Oft eru barþjónar hér á landi að bjóða upp á Florida-romm úr dós með arfa, sykurskertum sítrónu-Svala, Sanitasódatvni og klökum úr flúorvatni ofan af Miðnesheiði. Við hins vegar bjóðum upp á þennan kúbanska drykk með kúbönsku rommi eftir hefðum eyjarskeggjanna sem gerðu hann frægan.“

Skemmtilegt lið úr dansheiminum og fólk sem á rætur að rekja til Kúbu og Karibahafsins hafa boðað komu sína á föstudaginn. „Það verða óvæntar uppákomur í boði, sumar planaðar en aðrar bara gerast af sjálfu sér eins og í alvöru stormpartíi.“

Húsið verður opnað kl. 21 og ókeypis er inn. Allir Havana Club-drykkir verða á Kúbuverði til miðnættis.

Saga rommsins

Daginn eftir mun Erpur vera með Havana Club master class í gamla Morgunblaðshúsinu við Ingólfrstorg kl. 17. „Öll vínumboðin sem taka þátt í Reykjavík Cocktail Weekend verða þar með alls konar kynningar og ég mun doktorsmennta menn í rommi. Ég mun skauta í gegnum sögu Kúbu og rommsins en þessir tveir hlutir eru tengdir órjúfanlegum böndum. Boðið verður upp á smökkun á eðalrommi, þar á meðal Havana Club - Selección de Maestros. Það eru gullnir dropar sem fást eingöngu í fríhöfninni hér á landi, sérvalið og blandað af rommeisturum Havana Club og er jafnframt uppáhaldsromm okkar félaganna.“



Auðvitað verður boðið upp á frábæra drykki að hætti Kúbverja.

Meðal ljúffengra drykkja sem Austur mun bjóða upp á eru Cuba Libre, Mojito og Havana Breezy.



Maradona Social Club kynnrir:
„Havana Club Storm Party“ á Austur Havana Club
föstudagskvöld 6. febrúar kl. 21.00

Havana Club STORM PARTY

Þegar hvirfilbyljir ganga yfir Kúbu koma heimamenn sér í gott skjól, gera sér glaðan dag með líflægri tónlist, sveittum dansi og „eðalveigum“! Maradona Social Club og Austur bjóða skjól frá íslensku rokinu í tilefni

Reykjavík Cocktail Weekend

Hið stórkostlega Maradona-Social-Club latínband fyrir upp tónlistinni! „Dansgölf epli“! frá kl. 21.00 Óvæntar uppákomur!

Allir Havana Club drykkir á „Kúbu verði“ til kl. 24.00
Frítt inn + Mojito við komu
20 ára aldurstakmark

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Jónatan Atli Sveinsson, s. 512-5446, jonatan@365.is, s. 512-5446, Gunnhildur Geira, geira@365.is, s. 512-5036

Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson.



Don Draper (Jon Hamm) er ósjaldan með kokteilinn **Old Fashioned** í hendi í sjónvarpsþáttunum **Mad Men**. Í drykknum er viskí, ís, sykursmoli, vatn og Angostura bitter.



The Dude (Jeff Bridges) drekkur ótæpilega af kokteilinum **White Russian** í myndinni **The Big Lebowski** og hafa vinsældir drykkjarins aukist til muna vegna þess. Í drykknum er vodka, kaffilíkjör, rjómi og ís.



Fredo Corleone (John Cazale) pantar sér **Banan Daiquiri** í myndinni í **The Godfather: Part II**.



Stjörnur með drykk í hendi

Söguhetjur í hinum ýmsu kvikmyndum og sjónvarpsþáttum eiga sína uppáhaldsdrykki og kokteila eins og við hin. Hér má sjá nokkrar persónur og þá drykki sem tengjast þeim.



Stelpurnar í **Sex and the City** gerðu drykkinn **Cosmopolitan** heimsþekktan enda er hann vinsælasti kokteill heims í dag. Í honum er að finna vodka, triple sec, trönuberjasafa og súralsinsafa.



James Bond er heimsþekktur fyrir setningu sína „**Vodka martini, shaken, not stirred.**“ Í drykknum er vodka og vermút en blandan hefur verið kæld niður með ís en er borin fram án hans. Oft er drykkurinn skreyttur með ólívu.



Sonny Crockett (Don Johnson) úr **Miami Vice** átti uppáhaldsdrykkinn **Mojito**. Í honum er romm, hráskyur, súralsinsafi, sóðavatn, mintu og ís.



Snýst ekki bara um romm í kók

Barþjónaklúbbur Íslands stendur fyrir árlegri kokteilhátíð í samstarfi við helstu veitinga- og skemmtistaði í Reykjavík og helstu vinnflytjendur landsins. Hátíðin hefst í dag og stendur fram á sunnudag. Tómas Kristjánsson, formaður Barþjónaklúbbsins, vill bæta drykkjarmenningu landans með fræðslu um áfenga drykki og hvetur áhugasama til að mæta á Master Class á laugardag.

Reykjavík Cocktail Weekend gekk vonum framár í fyrri og því ákváðum við að blása til hennar aftur í ár. Þetta er góður árstími til þess, það er kalt úti og við höfum öll gott af upplýftingu," segir Tómas Kristjánsson, forseti Barþjónaklúbbs Íslands, en klúbburinn stendur nú fyrir Reykjavík Cocktail Weekend annað árið í röð.

Alls taka þrjátíu barir, skemmti- og veitingastaðir víðs vegar um borgina þátt. Hver staður hefur sérhannað kokteilaalista sem verður á lægra verði meðan hátíðin stendur yfir eða að hámarki 1.500 krónur drykkurinn. Hátíðin hefst í dag og stendur fram á sunnudag.

Tómas segir kjörið að skella sér á kokteilarölt í bænum og ekki þurfi að hafa áhyggjur af því að komast heim.

„Við fengum BSR með okkur í lið og á þeim stöðum sem taka þátt geta gestir fengið sérstakt spjald með drykknum, sem gefur 400 króna afslátt af ferð með BSR. Okkar slagorð er nefnilega að áfengis skuli neytt af ábyrgð," segir Tómas.

Fræðsla og drykkjarmenning

Samhliða hátíðinni fer fram Íslandsmót barþjóna og keppni milli veitingastaða í kokteilaferð sem áhugasamir geta fylgst með. Undankeppnin fer fram á fimmtudag í Gamla bíói og úrslitin á sunnu-



dag. Sá aðili sem vinnur Íslandsmótið keppir fyrir Íslands hönd á heimsmeistaramóti barþjóna í haust sem fram fer í Búlgaríu.

Þá stendur Barþjónaklúbburinn fyrir fræðslu um áfengi á laugar-

daginn sem Tómas segir lið í að auka þekkingu fólks á drykkjum og kokteilmenningu.

„Við verðum með sérstakan master class á Hótel Plaza þar sem þrjár erlendir fyrirlesarar verða með

fræðslu um áfengi, svo sem gin, viskí og romm. Fjöldi innlendra fyrirlesara kemur einnig fram og boðið verður upp á smakk af fjölda drykkja. Það er opið öllum áhugasömum og kostar einungis 1.000

krónur inn. Með fræðslu og kynningu á drykkjum langar okkur til að koma almennilegri kokteilmenningu á framfæri á Íslandi og því til skila að drykkur er ekki bara romm í kók.“

„Við verðum með sérstakan Master Class á Hótel Plaza þar sem fjölmargir fyrirlesarar verða með fræðslu um ýmiskonar áfengi.“

„Með fræðslu og kynningu á drykkjum langar okkur til að koma almennilegri kokteilmenningu á framfæri á Íslandi.“ Tómas Kristjánsson, forseti Barþjónaklúbbs Íslands, lofar frábærri stemmingu á Reykjavík Cocktail Weekend.

MYNDVALLI

Flott veisla með Campari og Volcanic

Ásgeir Már Björnsson, yfirbarbjónn á Slippbarnum, hefur sett saman sérstakan CAMPARI-kokteilaseðil í tilefni Cocktail Weekend.

Ásgeir býður spennandi kokteila í anda Slippbarsins sem og auðvitað þessa sígildu Campari-drykki eins og Negroni. Sannarlega fjölbreytt úrval og eitthvað fyrir alla. Kokteilarinn eiga það þó allir sameiginlegt að hafa Campari sem undirstöðu. Seðillinn verður í boði á meðan Reykjavík Cocktail Weekend fer fram, dagana 4.-8.febrúar.

Í tilefni hátíðarinnar býður Slippbarinn þér í CAMPARI CLUB-partí með DJ Margeiri miðvikudagskvöldið 4. febrúar. Þetta er tilvalið tækifæri til að hita upp fyrir skemmtilega komandi kokteilahelgi í Reykjavík. Allt hefst þetta á Slippbarnum kl. 21.00 með drykk í boði Campari.

Dagskrá K. Karlssonar

4. febrúar – 8. febrúar

- VOLCANIC-kokteilaseðill á **Íslenska barnum**. Allir sem kaupa sér VOLCANIC um helgina á Íslenska barnum fara í pott sem dregið verður úr mánudaginn 9. febrúar. Verðlaunin eru glæsileg, flugferð fyrir tvo yfir eldstöðvarnar í Holuhrauni (svo lengi sem gosið verður ekki búið).

4. febrúar

- Campari Club-partí á **Slippbarnum** með DJ Margeiri frá kl 21.00. Slippbarinn hefur sett

saman sérstakan Campari-kokteilaseðil í tilefni af Reykjavík Cocktail Weekend. Frír drykkur við komu fyrir þá fyrstu. Campari-drykkir á frábæru verði allt kvöldið.

6. febrúar

Bulldog Cold Gin á **Vínsmakkaranum** Laugavegi. Strákarnir í Four Leaves leika vel valda rokkslagara og fyrstu gestirnir fá Cold Gin frá Bulldog.

7. febrúar

- BACK IN BLACK á **Vínsmakkaranum** Laugavegi, í boði Captain Morgan Black. Fyrstu gestir fá drykk frá Kapteininum.
- Captain Morgan Black-partí á **Brooklyn Bar** Austurstræti. Kapteinninn og morganettarnar fögru mæta í gjafastuði og kynna Captain Morgan Black nýjan til leiks. Stuðið hefst með fríum drykkjum fyrir fyrstu gestina kl. 23.00.
- Patrón happy hour á **Kalda Bar**. 2 fyrir 1 af Patrónkokteilum til miðnættis.

Allir sem kaupa sér VOLCANIC um helgina á Íslenska barnum fara í pott sem dregið verður úr mánudaginn 9. febrúar.



Spennandi Campari-kokteilar verða í boði á Slippbarnum.

**SLIPPBARINN
BÝÐUR Í CAMPARI
CLUB PARTÍ MEÐ
DJ MARGEIRI
MIÐVIKUDAGSKVÖLDIÐ
4. FEBRÚAR.**

Stoltur þáttakandi af Reykjavík Cocktail Weekend
4-8 febrúar.

b5

BANKASTRÆTI 5

Upplifunin skiptir miklu máli

Í tilefni Reykjavík Cocktail Weekend mun Ölgerðin flytja til landsins einn fremsta barþjón Rússlands, Mikhail Karachev. Hann mun fræða íslenska barþjóna um World Class-barþjónakeppnina, halda fyrirlestur um hágæðaginið, Tanqueray no. TEN og starfa sem gestabarþjónn á Slippbarnum.

Kokteilmenningin hefur blómstrað á Íslandi síðustu þrjú árin og íslenskir barþjónar eru margir komnir á stall með þeim bestu í heiminum. Í tilefni Reykjavík Cocktail Weekend mun Ölgerðin flytja til landsins einn fremsta barþjón Rússlands, Mikhail Karachev. Að sögn Sóleyjar Kristjánsdóttur, vörumerkjastjóra hjá Ölgerðinni, mun hann bæði fræða íslenska barþjóna um World Class-barþjónakeppnina og halda fyrirlestur um hágæðaginið Tanqueray no. TEN, sem er eina ginið í „Hall of Fame“ í hinni þekktu keppni White Spirit í San Francisco. „Tanqueray no. TEN er fjöreimað lúxusgín og eina ginið sem notar ferska sítrusávexti í framleiðslunni. Nafnið TEN kemur frá eiminum sem heitir Tiny Ten.“

Að sögn Sóleyjar er Mikhail Karachev einn fremsti sérfræðingur Rússa í lúxusspírur (e. Luxury Spirits) og starfar hjá stórfyrirtækinu Diageo sem þjálfari og leiðbeinandi í World Class-kokteílprógramminu. „Ferill hans er glæsilegur en hann hefur unnið marga rússneska og alþjóðlega titla í barstörfum sínum ásamt því að hafa verið yfirbarþjónn á Moscow Ritz Carlton. Auk þess hefur hann rekið hinn þekktu kokteílbar Tommy D í Moskvu þar sem Sting og Jared Leto eru fastagestir.“

World Class-keppnin er ein virtasta kokteílkeppni heims. Þar keppa bestu barþjónar heims um sigur í úrvalstegundum á borð við Tanqueray no. TEN að viðstöddu margmenni og ýmsum stórstjörnum. „Í dag er barþjóninn jafn mikilvægur og meistarakokkurinn í eldhúsinu og kokteill

er ekki bara drykkur gerður úr úrvalshráefnum heldur skiptir upplifun og framsetning miklu máli. Við stefnum á að senda íslenskan barþjón í þessa keppni von bráðar en í millitíðinni fá íslenskir barþjónar þjálfun og fræðslu sem mun lyfta kokteilmenningunni á Íslandi á enn hærri stall en áður.“

Fræðslan fer fram föstudag og laugardag að sögn Sóleyjar. „Föstudaginn 6. febrúar verður master class með Mikhail Karachev, einum fremsta sérfræðingi Rússlands í lúxus spírur. Hann fer fram í Forsetastofunni á Hótel

Centrum milli kl. 14 og 16. Þar munu færustu barþjónar okkar fræðast um sögu World Class-barþjónakeppninnar sem er ein fremsta barþjónakeppni heims. Þar mun Mikhail kenna barþjónum hvað það er sem þarf til að vinna þessa keppni!“

Daginn eftir heldur hann fyrirlestur á Hótel Plaza um Tanqueray no. TEN og verður auk þess með leiðsögn og smakk á maltviskíi og Ron Zacapa frá kl. 14–17.30. „Sama kvöld verður Mikhail Karachev svo gestabarþjónn á Slippbarnum þar sem verður boðið upp á sérstakan lúxus kokteílaseðill sem hann hannaði.“

Tanqueray no. TEN er fjöreimað lúxusgín og eina ginið sem notar ferska sítrusávexti í framleiðslunni.

MIKHAIL HEFUR UNNIÐ MARGVÍSLEGA TITLA SEM BARÞJÓN Á FERLI SÍNUM

- **Maker's Mark „The most creative cocktails“ competition 2008.**
- **Cointreau Mix Master competition, árið 2009 („Perfect Serve“).**
- **The Most Beautiful Martini Drinks competition árið 2009.**
- **Diageo Bar Academy árið 2009 í Rússlandi.**
- **Angostura Cocktail Challenge árið 2010 í Rússlandi.**

Mikhail Karachev, einn fremsti barþjónn Rússlands, verður gestur Reykjavík Cocktail Weekend. MYND/ÚR EINKASAFNI

Bandarísk stemning í miðbænum

Frábær kokteíllalisti og bandarískar veitingar verða aðalsmerki American Bar sem verður opnaður síðar í mánuðinum. Staðurinn býr yfir sérstökum Grand Marnier-kokteílvélum sem framleiða hinn geysivinsæla og ljúffenga kokteíl Frozen Margarita.

Síðar í febrúarmánuði verður American Bar opnaður í Austurstræti í miðborg Reykjavíkur. Eins og nafnið gefur til kynna verða bandarískar veitingar og menning í hávegum höfð þar og mun staðurinn meðal annars bjóða upp á sérstakar Grand Marnier-kokteílvélar. Þar með gefst Íslendingum kostur á að gæða sér á hinum ljúffenga kokteíl Frozen Margarita sem er einmitt einn vinsælasti kokteíllinn í Bandaríkjunum undanfarin ár að sögn Hermanns Svendsen, sem er annar eigenda American Bar.

„Við munum fyrst og fremst keyra á stórum og góðum kokteíllista með miklu úrvali þekkttra og ljúffengra kokteila, þar á meðal hinum vinsæla Frozen Margarita. Það ríkir mikil og sterk kokteíllífi í Bandaríkjunum frá fyrri hluta síðustu aldar og þar sem Ísland er milli tveggja heimsálfa höfum við tekið það besta úr báðum heimum og sett saman frábæran kokteíllista fyrir gesti okkar.“

Staðurinn mun auk þess bjóða upp á léttan matseðil með bandarísku ívafi. „Gestir okkar geta meðal annars pantað sér bbq-riif, ljúffenga kjúklingavengi og frábæra hamborgara svo eitthvað sé nefnt. Auk frábærra kokteila munum við einnig bjóða upp á bandarískan bjór af krana og gott úrval af bandarísku viskí.“

Tónlistin á American Bar verður spiluðu í sjónvörpum sem verða á víð og dreif um staðinn auk þess sem bandarískar númeraplötur af bifreiðum hanga á veggjum barsins og setja skemmtilegan svip á umhverfið. „Við munum einnig sýna reglulega frá bandarísku atvinnumannadeildunum í ýmsum íþróttagreinum og um helgar mun plötusnúður spila nýjustu og ferskustu danstónlistina. Það er því óhætt að lofa miklu fjöri hér sjö daga vikunnar.“



„Við munum fyrst og fremst keyra á stórum og góðum kokteíllista með miklu úrvali þekkttra og ljúffengra kokteila,“ segir Hermann Svendsen hjá American Bar. MYND/STEFAN

MANGO MARGARITA:

- 4,5 cl Tequila
- 1,5 cl Grand Marnier
- 3 cl Mango puree
- 3 cl appelsínusafi
- 3 cl limesafi
- 3 cl sykursíróp

BASIL SMASH MARGARITA:

- 4,5 cl tequila
- 3 cl Grand Mariner
- 3 cl ananassafi
- 3 cl limesafi
- 6 stór basillauf
- 3 cl sykursíróp

Hristið drykkina vel með klaka. Vætið glasbarminn á kokteílglassi með lime og dýfið í salt áður en drykknum er helli í glasið.



10 vinsælustu kokteílarnir

Sumir kokteílur urðu til sem drykkir til lækninga á árum áður. Uppskriftir þeirra gætu þó hafa breyst en margir njóta þess að drekka litríkan drykk úr fallegu glasi. Jafnt konur sem karlar eiga sér uppáhaldsdrykk og fara alltaf á sama staðinn þar sem barþjónninn þekkir þau.

Á öllum virðulegum börum þarf alltaf að vera til Martini, Screwdriver, Bloody Mary og Tom Collins, jafnvel Mimosa og Bellini. Þetta eru gamalgörnir vinsælir drykkir. Eftirfarandi tíu kokteílur hafa þó á síðustu árum fylgt nýjustu tísku og straumum og orðið afar vinsælir. Þeir eru þó í mikilli samkeppni við léttvín og bjór.

10. Apple Martini

Þessi drykkur sem oftast er kallaður Apple-tini hefur orðið mjög vinsæll að undanförunu en hann er tilbrigði við hinn venjulega þurra Martini. Vodka er notað í þessum drykk, eplasnafs og sítrónusafi. Appletini er í miklu uppáhaldi hjá sjónvarpsmanninum Conan O'Brian.



9. Long Island Iced Tea

Það er ekkert te í þessum kokteíl. Þetta er vinsæll drykkur hjá mörgum karlmönnum. Í drykknum er romm, vodka, tequila, kók og sítrónusafi. Uppruni drykkjar-

ins er umdeildur. Talað er um að hann hafi verið fundinn upp á Long Island árið 1920. Nútíma útgáfan er þó sögð hafa verið fundin upp í barþjónakeppni í New York árið 1972.

8. Californication (California)

Þessi kokteill er ekkert mjög ólíkur Long Island Tea. Í honum er vodka, romm, tequila, gin og appelsínulíkjör. Hann er borinn fram í háu glasi og það er fyllt upp með appelsínu- og sítrónusafa. Vinsælir sjóvarpsþættir bera þetta nafn, Californication. Einnig söng hljómsveitin Red Hot Chili Peppers um Californication.

7. Pina Colada

Klassískur, suðrænn og svalandi drykkur. Blanda af rommi, kókosmjólk og ananassafa. Þessi blanda er ákaflega vinsæl í heitum löndum þar sem fólk flatmagar á strönd eða við sundlaug. Drykkurinn er borinn fram í stóru glasi með ýmsu skrauti. Talið er að Pina Colada hafi verið fundinn upp í Púertó Ríkó árið 1952. Sérstakur Pina Colada-dagur er þar í landi 10. júlí ár hvert.



Litríkur kokteill í sól og hita. Það minnir óneitanlega á sumarið.

MYND/GETTY

6. Margarita

Margarita er einn vinsælasti kokteill í Bandaríkjunum. Í honum er tequila, triple sec-líkjör og límónusafi. Drykkurinn er alltaf borinn fram í víðu glasi og er salt sett á barmana. Uppruna drykkjarins má rekja til Mexíkós á fjórða ára-

tugnum en hann er afar vinsæll þar í landi svo og í Kaliforníu í Bandaríkjunum. Til eru nokkur afbrigði af Margarita, til dæmis með jarðarberjum eða hindberjum.

5. Caipirinha

Þessi drykkur kemur frá Brasilíu og heimamenn kynntu hann vel á heimsmeistaramótinu í knattspyrnu á síðasta ári. Í drykknum er romm, púðursykur og límónusafi. Heimamenn nota Cachaca, áfengan drykk sem er unninn úr sykurreyr, en þar sem erfitt er að fá þann drykk í öðrum löndum hefur romm verið notað. Fyrst var þessi drykkur gerður árið 1918 til að lækna spænsku veikina.

4. Mint Julep

Kokteillinn er drykkur Derbykappreiðanna í Kentucky í Bandaríkjunum. Í honum er bourbon, smávegis vatn, sykur og mikil fersk mint. Drykkurinn hefur verið þekktur frá því á níttjándu öld, fyrst var notað gin, koníak eða viskí í hann. Bourbon-útgáfan er frá árinu 1938.

3. Mai Tai

Þessi kokteill er sagður hafa verið fundinn upp í Oakland í Bandaríkjunum. Drykkurinn var mjög vinsæll á sjötta áratugnum og kom fyrir í frægri bíómynd, Blue Hawaii, þar sem aðalleikarinn var enginn annar en Elvis Presley. Drykkurinn hefur suðrænt og ávaxtaríkt bragð. Í honum er dökkt romm, Curacao-appelsínulíkjör, síróp og límónusafi. Uppfinningamaður er sagður hafa boðið vinum sínum upp á þennan drykk í heimsókn til Tahítí. Síðan er drykkurinn talinn eiga rætur að rekja þangað.

2. Mojito

Mojito er einn vinsælasti kokteill



í heiminum í dag. Ferskt mintubragðið er hressandi á heitum sumardögum. Romm, límónusafi, sykur, sóðavatn og fersk mint er uppistaðan í drykknum. Stundum er sprite notað í staðinn fyrir sóðavatn. Í ekta Mojito þarf að merja mintuna, það má alls ekki skera hana en með því næst hið rétta bragð. Indíánar til forna notuðu ferska mintu í lækningaskyni, til dæmis til að lækna skyrbjúg og blóðkreppusótt. Mojito er þó rakinn til Kúbu. Talið er að rithöfundurinn Ernest Hemingway hafi gætt sér á hressandi kokteílum eins og Mojito þegar hann dvaldi á Kúbu.

1. Cosmopolitan

Hinn fallega rauði Cosmopolitan-kokteill hefur orðið afar vinsæll á síðustu 20-30 árum. Í drykknum er vodka, triple sec-líkjör, límónusafi og trönuberjadjús. Hann er heimsborgari en svolítið kvenlegur en kokteillinn varð sérstaklega vinsæll þegar þættirnir Sex and the City voru sýndir en skvísurnar þar drukku ótæpilega af honum. Þar var hann kallaður Cosmo. Barþjónn á strandbar í Flórída er sagður hafa fundið hann upp í kringum 1985. Aðrar heimildir herma að hann hafi fyrst verið gerður á bar í Minneapolis árið 1975.

Með í fyrsta sinn

Forréttabaráinn tekur þátt í Reykjavík Cocktail Weekend í fyrsta skipti í ár.

Þeir Hrafnkell Ingi Gissurarson og Sigurhans Óskar Sigurhansson hafa sett saman fimm kokteila seðil líkt og hinir þátttökustaðirnir þrjátíu í kokteilhátíðinni Reykjavík Cocktail Weekend. „Ég á St. Thomas og After Dinner, Sigurhans Nordic Comfort og Lava Lagoon og svo gerðum við drykkinn Aurora saman,“ segir Hrafnkell, sem er yfirbarþjónn staðarins. Drykkirnir eru ýmist úr rommi, tequila, gini, viskí eða bourbon. Þeir verða allir á tilboði á meðan á hátíðinni stendur og mun enginn þeirra kosta yfir 1.500 krónum.

Forréttabaráinn er vinsæll smáréttastaður og hefur Hrafnkell þróað nokkra kokteila sem til eru á seðli hússins. Hann segir kokteílmenninguna unga hér á landi. Að hans mati fer hún þó vaxandi. „Mér finnst fleiri vilja prófa sig áfram með kokteila í stað þess að fara á hefðbundna happy hour. Það er óneitanlega meiri fjölbreytni í því og alltaf gaman að smakka eitthvað nýtt.“

Hátíðin hefst í dag og stendur til sunnudagsins 8. febrúar. Henni líkur með úrslitakeppni í Íslandsmóti barþjóna og keppni milli veitingastaða í kokteílgerð í Gamla bíói. Dómnefnd skipuð af Barþjónaklúbbi Íslands mun ganga á milli og smakka valda drykki af kokteílaseðlum þátttökustaðanna og velja þrjá bestu drykkina sem keppa svo til úrslita. Vinningsdrykkurinn hlýtur



St. Thomas (til vinstri) og Aurora eru á meðal drykkja á kokteílaseðli Forréttabarsins.

MYNDIR/GVA

ur nafnbótina Reykjavík Cocktail Weekend drykkurinn 2015.

Allir helstu umboðsaðilar áfengra drykkja verða með kynningu á sínum vörum á meðan á keppni stendur og á Hrafnkell von á góðri stemningu. „Við verðum með Bombay-partí hjá okkur á fimmtudag. Það byrjar klukkan 20 og verður hægt að smakka tilbóðskokteilana sem og aðra kokteila hússins. Þar á meðal vinsælasta kokteillinn, Gamble.“

Forréttabaráinn er til húsa að Nýlendugötu 14. Sjá nánar á forréttabaráinn.is



Kokteilar undir asískum áhrifum



Kjartan Örn Kjartanson sést hér við kokteilstörf.

K-Bar er metnaðarfullur kóreskur veitingastaður og kokteilbar á Laugavegi 74. Í tilefni af Reykjavík Cocktail Weekend hefur K-Bar búið til fimm nýja kokteila sem verða á sérstöku tilboði um helgina.



KIMCHI MARY

Red Square Vodka, heimagerður tómatsafi, perilla-lauf, sriracha, sitrónusafi, soju



WHITE ALE, COCKTAIL

Plantation Rum, lime, engifer síróp, Einstök white ale



KIM JONG COLLINS

Bulldog gin, sitróna, appelsína, engifer, björ



MANGA, MANGÓ

Finlandia vodka, mangó, epli, Cointreau, Disaronno Amaretto, bitter lemon



REYKJAVÍK COCKTAIL WEEKEND 4.-8. FEBRÚAR

ÍSLANDSMEISTARAMÓT BARÞJÓNA, FYRIRLESTRAR OG FLOTTIR KOKTEILAR

Miðvikudagurinn 4. febrúar

- **Slippbarinn** Campari Club með DJ Margeiri frá kl. 21.00. Frábærir drykkir í boði frá Campari.
- **Barber bar** Grand Marnier kvöld. Ostabakki og pylsur á sérkjörum og frábær tónlist sem DJ Kári leikur ásamt Rósu Birgittu Ísfeld.

Fimmtudagurinn 5. febrúar

- **Gamla bíó** Forkeppni Íslandsmóts og vinnustaðakeppni barþjóna - húsið opnað kl. 19.
- **Sushi Samba** Kahlua-upplifun með DJ Benna B Ruff.
- **Lavabarin** Bacardi Mojito-kvöld.
- **Forréttabarin** Bombay-kokteilar og blústónar með Ómari Guðjóns og Tonik tríónu.
- **Frederiksen** Bacardi Mojito-kvöld með DJ Upplifun, auðvitað á veskisvænu verði.
- **Íslenski barinn** Björk- og Birkir-drykkir í hávegum hafðir eftir Íslandsmótið í Gamla bíói.

Föstudagurinn 6. febrúar

- **Hótel Centrum** Master class með Mikhail Karachev á milli 14 og 16.
- **Brooklyn bar** Bombay 3rd floor opunarpartí.

- **Vinsmakkarinn** Four Leaves leikur vel valda rokkslagara og fyrstu gestirnir fá Cold Gin frá Bulldog.
- **Austur** Havana Club Stormpartí með Maradona Social Club.
- **Frederiksen** Ballantines Blues með Hljóm-sveit Jóns Ólafssonar.
- **Lava barinn** Reyka kvöld frá kl. 21-01. 100 fyrstu fá fría Reykadrykki.
- **Kol** Cointreau-kvöld á Kol, allir matargestir fá Cointreau-kokteil eftir matinn.

Laugardagurinn 7. febrúar

- **Hótel Plaza** Master Class Reykjavík Cocktail Weekend.
- 14.00 - Mekka.
- 15.00 - Mikhail Karachev heldur fyrirlestur um Tanqueray og Tanqueray TEN.
- 16.00 - ALEXANDRE GABRIEL President and Owner, Cognac Ferrand mun verða með fræðslu um Plantation-rommin.
- 17.00 - IAN MILLAR, Master Distiller hjá Glenfiddich verður með fræðslu og smakk.
- 17.00 - Havana Club-fróðleikur með Blaz Roca.
- **Brooklyn** Captain Morgan Black-partí. Kapteinninn og morganettarnar fögru mæta í gjafastuði og kynna Captain Morgan

Black til leiks. Stuðið hefst með drykkjum kl. 23.00.

- **Lavabarin** Finnisk upplifun, kokteilsfræðingar munu bjóða upp á Finlandia-kokteila á sérstöku tilboðsverði.
- **Slippbarinn** Tanqueray TEN-kvöld þar sem Mikhail Karachev verður gestabarþjónn.
- **Vinsmakkarinn** BACK TO BLACK, í boði Captain Morgan Black. Fyrstu gestir fá drykk frá Kapteininum.
- **Austur** Reykapatí frá 22-00. 100 fyrstu frá fría drykki. Reykakokteilar á 1.000 kr.
- **Dillon** Jim Beam-kvöld, kokteillinn Jim Beam Old Fashioned á aðeins 1.000 kr. og lifandi blús með Stephensen & Smára frá kl. 20 - 23.
- **Frederiksen** „Visit Cuba-kvöld“ með DJ Eyfjörð og Bacardi.
- **UNO** Bombay Lounge, Introbeats sér um tónlistina frá kl. 22. Sérfræðingar Uno hrista Bombay-kokteila að hætti húsin.

Sunnudagurinn 8. febrúar

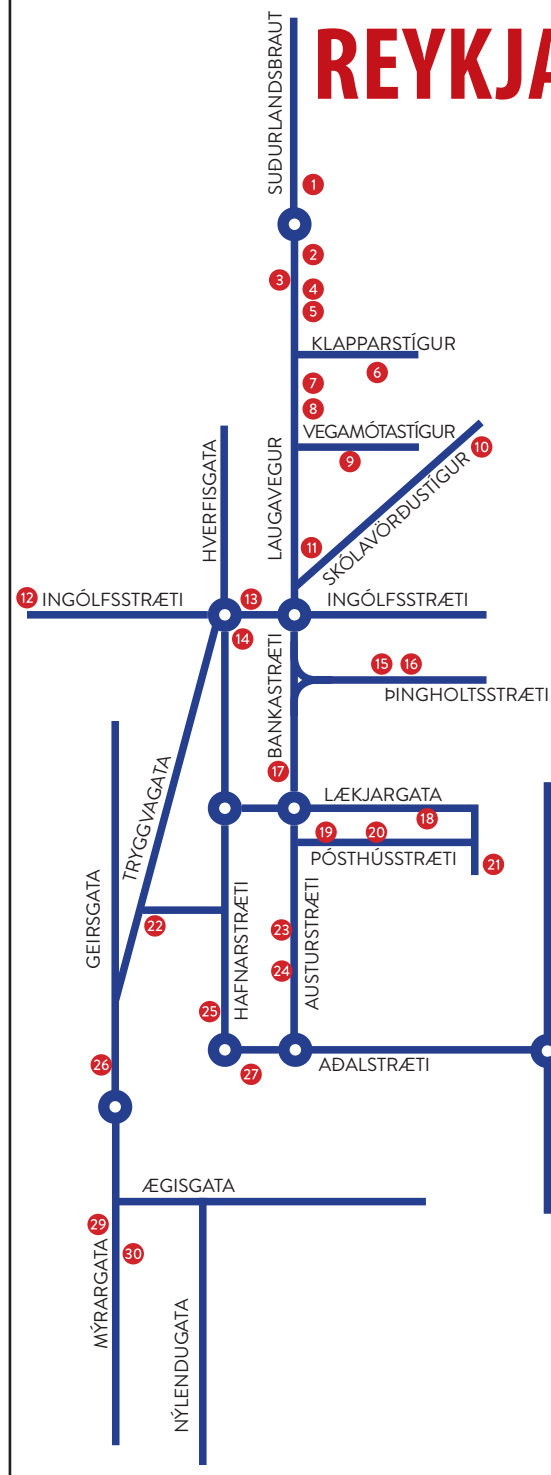
- **Gamla bíó** Úrslitakvöld Reykjavík Cocktail Weekend.
- Hátíðarkvöldverður og lokahöf.
- Dansleikur með Sigga Hlö.

EFTIRTALDIR BARIR, SKEMMTI- OG VEITINGASTAÐIR TAKA ÞÁTT

- 1 **Hilton** Suðurlandsbraut 2
- 2 **Kbar** Laugavegi 74
- 3 **Vinsmakkarinn** Laugavegi 73
- 4 **Barberbar** Laugavegi 74
- 5 **Dillon** Laugavegi 30
- 6 **Bar Ananas** Klapparstíg 38
- 7 **Kaldi bar** Laugavegi 20b
- 8 **Lebowski bar** Laugavegi 20a
- 9 **Vegamót** Vegamótastíg 4
- 10 **Kol** Skólavörðustíg 40

- 11 **Le bistro** Laugavegi 12
- 12 **Sky bar** Ingólfsstræti 1
- 13 **Íslenski barinn** Ingólfsstræti 1a
- 14 **101 Hótel** Hverfisgötu 10
- 15 **Ísafold** Þinghóltsstræti 3-5
- 16 **Sushi Samba** Þinghóltsstræti 5
- 17 **B5** Bankastræti 5
- 18 **Lavabarin** Lækjargötu 6a
- 19 **Apotek Restaurant** Austurstræti
- 20 **Nora Magasin** Pósthússtræti 9

- 21 **Klaustur** Kirkjutorgi 4
- 22 **Frederiksen** Hafnarstræti 5
- 23 **Austur** Austurstræti 7
- 24 **Brooklyn bar** Austurstræti 3
- 25 **Uno** Hafnarstræti 1-3
- 26 **Kopar** Geirsgötu 3
- 27 **Kjallarinn** Aðalstræti 2
- 28 **Hótel Saga** Hagatorgi 1
- 29 **Slippbarinn** Mýrargötu 2
- 30 **Forréttabarin** Nýlendugötu 14





SALT OG SÆTT MEÐ HANASTÉLINU

3 msk. púðursykur
2 ts. ferskt timjan
¾ ts. kosher salt eða sjávarsalt
½ ts. kanill
½ ts. rauður pipar, malaður
½ bolli pekanhnetur
½ bolli möndlur
1 ½ ts. smjör
3 bollar litlar kringlur, ósaltar
1 bolli Rice Crispies-morgunkorn
1 msk. hlýnsíróp

Hitið ofninn í 180 gráður.

Blandið sykri, 1 ts. timjan, salti, kanil og rauðum pipar í litla skál.

Bakið hneturnar og möndlurnar í tíu mínútur í ofni. Blandið svo hnetublöndunni við smjör í skál og hrærið kringlum, morgunkorni og sírópi saman við. Dreifið svo sykur- og kryddblöndunni yfir og veltið öllu vel saman svo blandan setjist utan á hneturnar. Dreifið úr á plötu og bakið aftur í tíu mínútur og hrærið einu sinni í. Takið út úr ofninum og dreifið þá 1 ts. af timjan yfir og látið kólna. www.myrecipes.com



GÚRKUGIN

Gúrkugin er skemmtilegt tilbrigði við hið hefðbundna gin og tonic. Hér er þægileg uppskrift.

½ l gin
2 afhýddar gúrkur
Tonic
Sítrónusneið

Hellið gininu í víða skál eða mæliglas. Afhýðið gúrkurnar og skerið í hæfilega bita. Bætið þeim út í skálina. Maukið með töfrasprota og geymið í isskáp yfir nótt. Hellið vökvanum í gegnum sigti. Fyllið glas með klökum. Hellið gúrkuginu upp að miðju. Fyllið með tonic, skreytið með sítrónu- eða lime-sneið.

Það er gott að renna sítrónusneiðinni yfir glaströndina áður en hún er sett ofan í drykkinn. Eins getur verið flott að skreyta klakana með gúrkuhýði. Þá er eitt finskorið hýði sett í hvert hólf í klakaboxinu og fryst. Mikilvægt er að fylla glasið af klökum. Ef of lítið er af klökum í glasinu er ginið fljótt að bræða þá sem verður til þess að drykkurinn þynnist út.

DÝRASTI KOKTEILLINN

Þegar eigendur veitingastaðarins Gigi's í London opnuðu í september á síðasta ári fannst þeim tilvalið að bjóða upp á dýrasta kokteil sögunnar enda er staðurinn til húsa í Mayfair, einu dýrasta hverfi borgarinnar.

Íbúar hverfisins og þeir sem gista á fjölmörgum fimm stjörnu hótélum sama hverfis ættu að hafa efni á einu glasi en kokteillinn, sem ber nafn veitingastaðarins, kostar tæp 9.000 pund sem samsvarar um 1,8 milljónum íslenska króna. Það er sama verð og lítill fjölskyldubíll kostar í Englandi og svipað og það kostar fyrir enska fjölskyldu að leigja einkapotu fram og til baka til Miðjarðarhafsfins. Drykkurinn var

sérstaklega útbúinn fyrir leik- og söngkonuna frægu Grace Jones en hún og aðrir heimsfrægir gestir sóttu opnun staðarins. Framkvæmdastjóri veitingastaðarins sagði við fjölmiðla að hann hefði viljað sýna Grace Jones sérstakt þakklæti fyrir að vera viðstödd opnunina.

Kokteillinn dýri inniheldur meðal annars sérvalið hágæða kampavín og afar sjaldgæft koníak sem framleitt er í Armagnac-héraði í Suður-Frakklandi. Auk þess er glasið einnig skreytt gullflögum.

Áður hafði kokteillinn Winston borið titilinn dýrasti kokteill heims en hann er seldur á Melbourne Crown Casino's Club 23 í áströlsku borginni Melbourne.



Lebowski Bar MENU

- 1. LEBOWSKI Ostborgari** ^{150g} 990 kr.
Með frönskum og gosi 1450 kr.
- 2. WALTER Beikonborgari** ^{150g} 1290 kr.
Með frönskum og gosi 1750 kr.
- 3. DONNY Bernaiseborgari** ^{150g} 1290 kr.
Með frönskum og gosi 1750 kr.
- 4. THE OTHER LEBOWSKI Steikarborgari** ^{150g} 1590 kr.
Búinn til úr nautalund.
Með frönskum, bernaise og gosi 2090 kr.
- 5. BUNNY LEBOWSKI Kjúklingaborgari** 1290 kr.
Með gráðaostasósu og BBQ sósu.
Með frönskum og gosi 1750 kr.
- 6. HONEY BOO Beikonborgari** ^{150g} 1290 kr.
Hunangsgljáð beikon, BBQ sósa og japanskt mæjónes.
Með frönskum og gosi 1750 kr.
- 7. THE NIHILISTS Kjúklingavængir 10stk.** 1390 kr.
Gráðaostasósa og BBQ sósa.
- 8. PIZZA 10"** 1490 kr.
Með gosi 1790 kr.
- 9. LAUKHRINGIR** 1290 kr.
- 10. OSTASTANGIR** 1290 kr.
- 11. JALAPENOBELGIR** 1290 kr.

OPEN FROM 11 AM EVERY DAY

Lebowski BAR

Laugavegi 20a 101 RVK 552-2300 lebowskibar.is